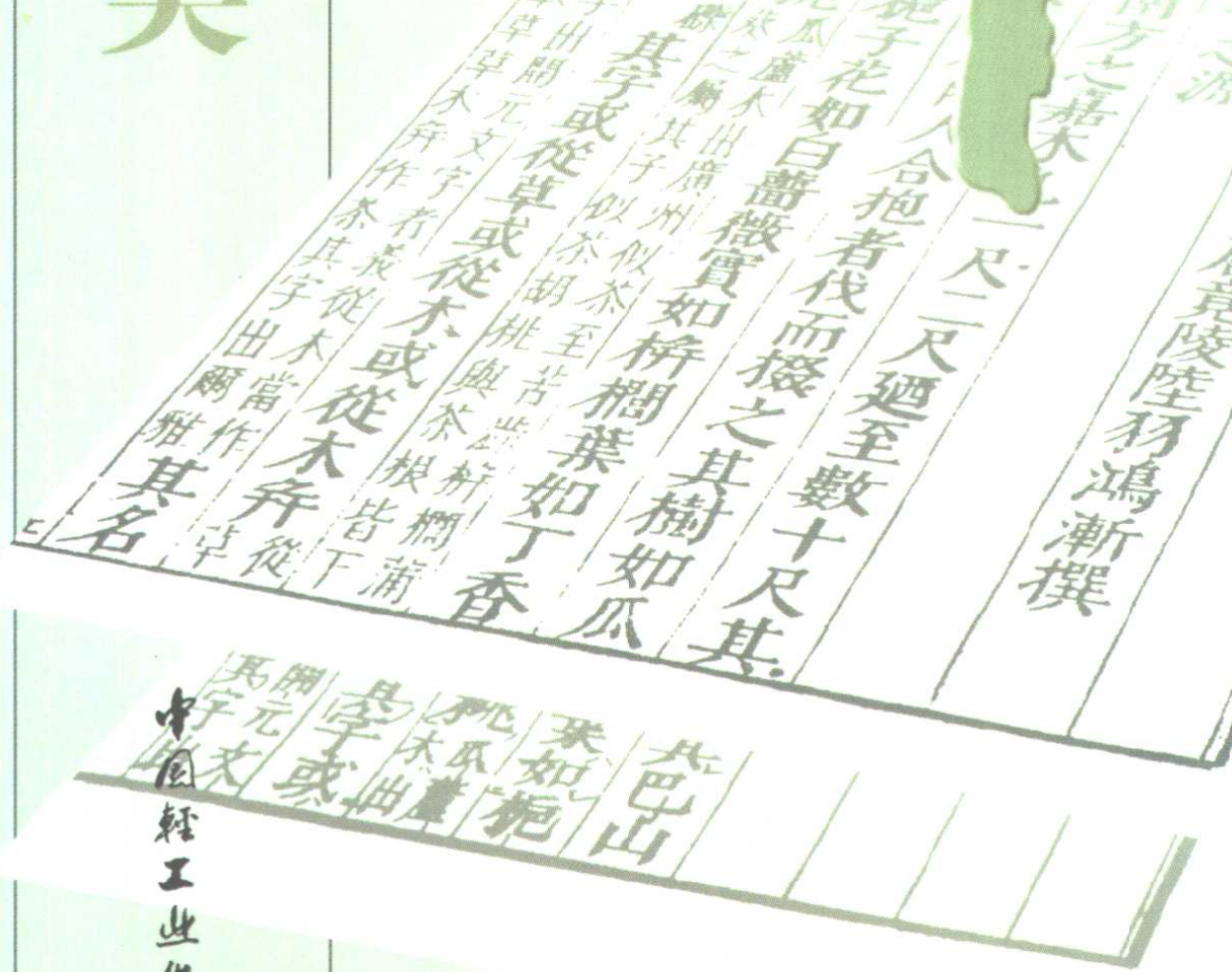
国家科学技术学术著作出版基金

国家『八五』重点图书

中国茶叶大辞典

陈宗懋 主编

和敬廉美



题样初题

中国轻工业出版社

国家科学技术学术著作出版基金资助出版
国家“八五”重点图书

中国茶叶大辞典

陈宗懋　主编

中国轻工业出版社

图书在版编目（CIP）数据

中国茶叶大辞典／陈宗懋主编．—北京：中国轻工业出版社，2000.12
ISBN 7-5019-2509-7

Ⅰ．中… Ⅱ．陈… Ⅲ．茶叶—中国—词典
Ⅳ.TS272-61

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2000）第 47016 号

责任编辑：马 静
策划编辑：马 静　　责任终审：滕炎福　　封面设计：赵小云
彩版设计：丁 夕　王培燕　责任校对：郎静瀛　　责任监印：王冬秀

*

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街 6 号，邮编：100740）
网　　址：http://www.chlip.com.cn
联系电话：010—65241695
印　　刷：深圳利丰雅高印刷有限公司
版　　次：2000 年 12 月第 1 版　2000 年 12 月第 1 次印刷
开　　本：850 × 1168　1/16　印张：87.25
字　　数：3266 千字　插页：24　印数：1—5000
书　　号：ISBN 7-5019-2509-7 /TS ·1519　定价：380.00 元

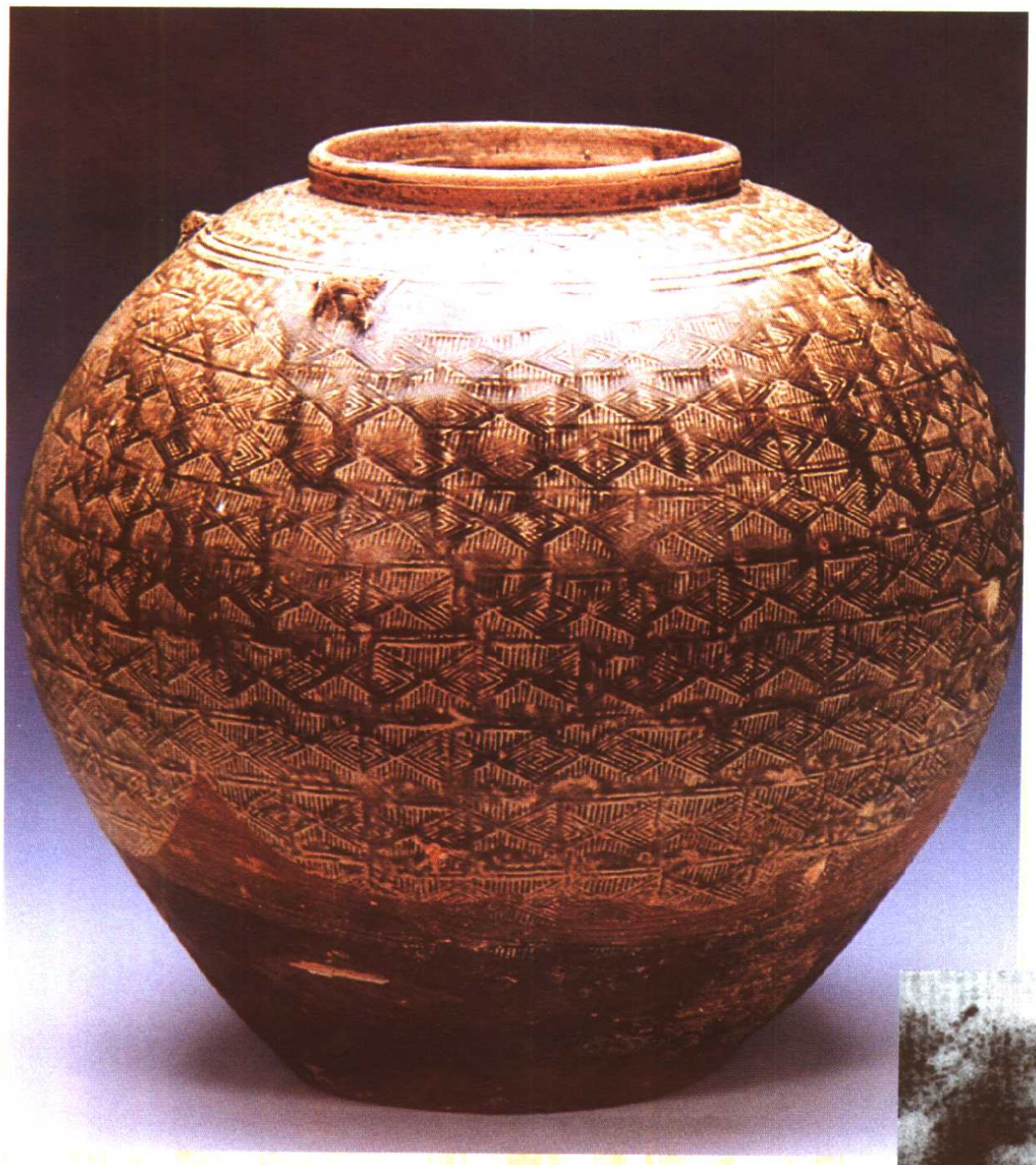
·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

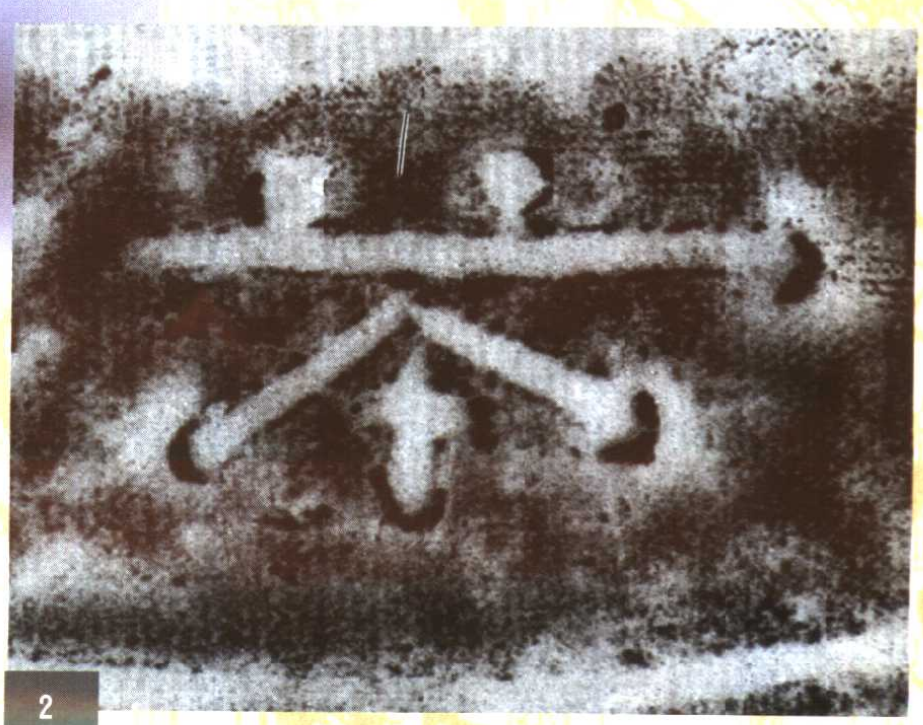
云南澜沧邦崴的野生大茶树

李 璠 拍摄

西汉甘露禅师吴理真在四川蒙山亲植七棵茶树，史载为最早的人工栽培茶树。图为七棵茶树遗址及清人碑文

俞永明 拍摄





东汉末至三国时期的青瓷四系“茶字罂”及罂上“茶”字的拓片

寇丹 供稿

上海闸北公园内中国茶圣陆羽的塑像

陈文华 拍摄

浙江湖州的陆羽墓

陈文华 拍摄

清代四库全书版本的陆羽《茶经》

中国茶叶博物馆 供稿

今人赵之中用30克金粉书写的陆羽《茶经》

陆尧 供稿

浙江天台山国清禅寺。唐代日本高僧最澄禅师、空海禅师在此留学，并将中国茶传入日本

梁国彪 拍摄

四川名山的古茶马司遗址。茶马司为唐、宋、明、清时管理茶马交易的政府机构

徐永成 拍摄

浙江湖州“三癸亭”。文人名士以茶会友的场所，因建于癸年癸月癸日故名

中国茶叶博物馆 供稿

浙江余杭径山寺。宋代寺内常举行茶宴　梁国彪 拍摄

浙江湖州为唐代诗僧皎然建的塔　陈文华 拍摄

唐宋至明清时西南少数民族以茶易马的云南普洱府茶马古道。图为残存部分

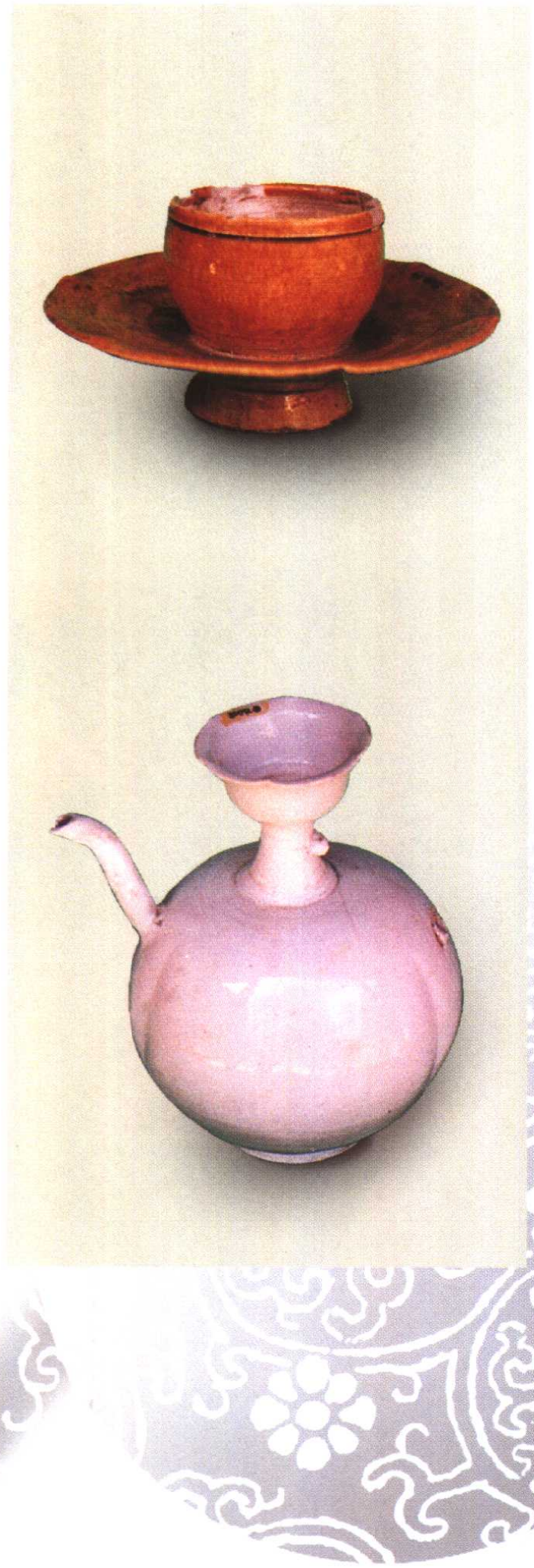
中国茶叶博物馆 供稿

浙江湖州的唐代贡茶院遗址

陈文华 拍摄

1971年河北宣化郊外辽墓出土的彩色壁画及茶具，反映了点茶、煮茶、饮茶、进茶等北方茶文化场景

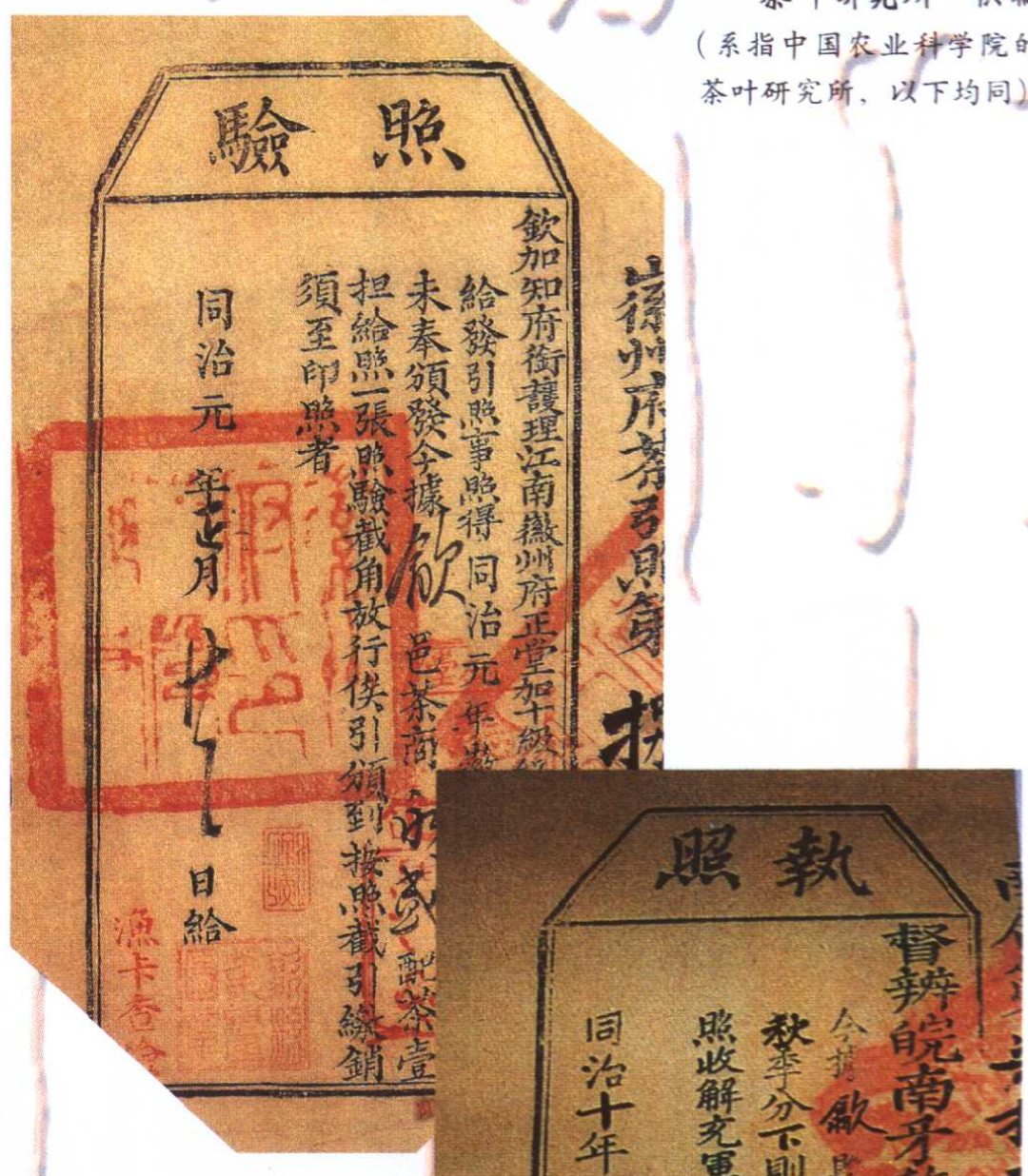
陈文华 拍摄



明万历年间武夷山的石刻茶租告示

茶叶研究所　供稿

（系指中国农业科学院的茶叶研究所，以下均同）



清代茶引。“茶引”系官府发给茶商的茶叶运销凭证

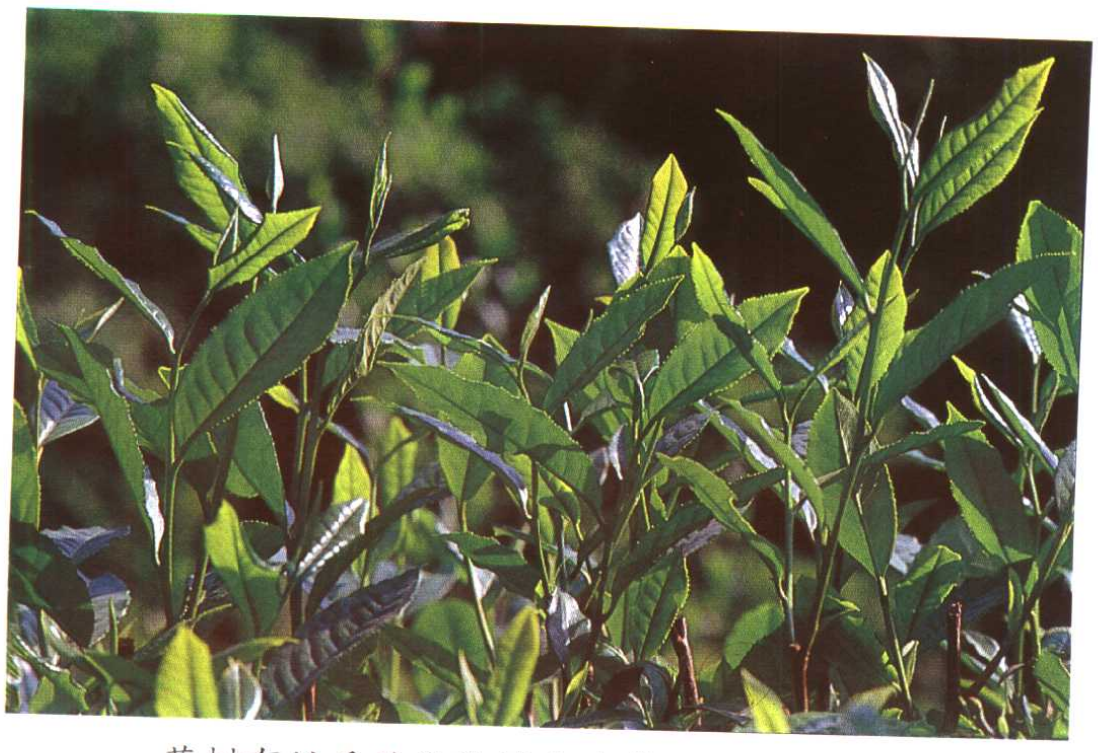
中国茶叶博物馆　供稿

清代同治年间颁发的茶叶执照

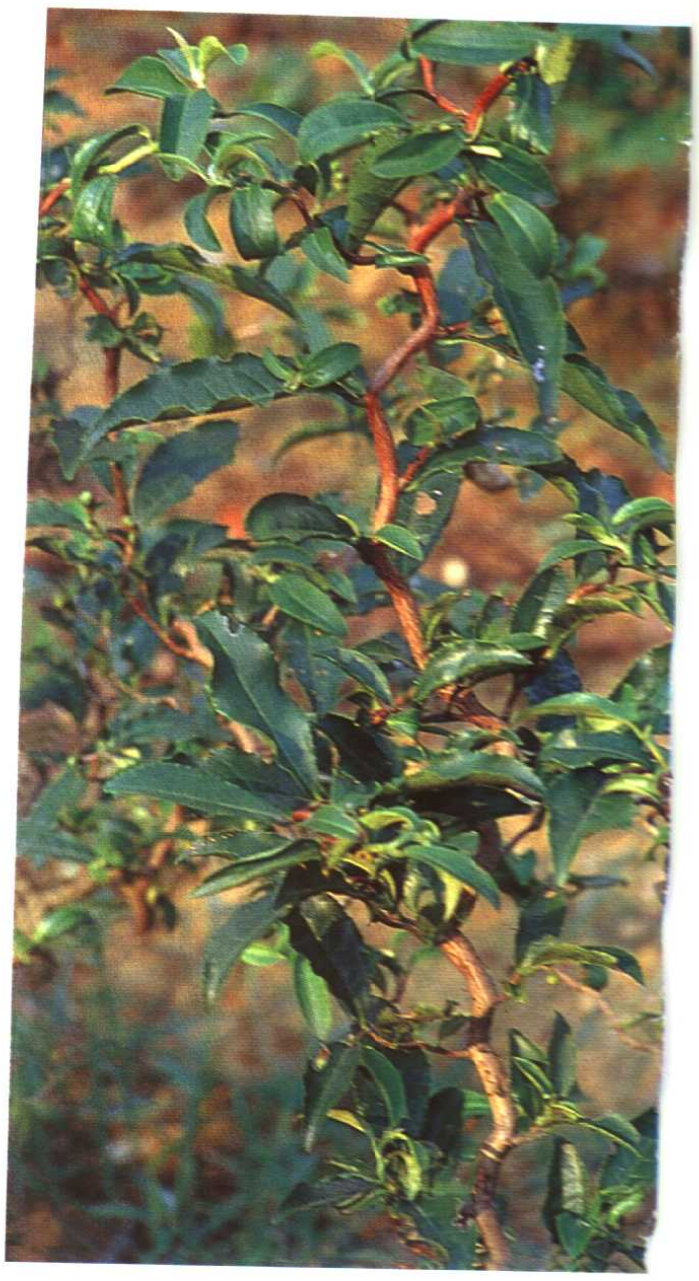
茶叶研究所　供稿

宋代建窑烧制的兔毫盏

陈文华　拍摄



茶树有性系品种汝城白毛茶　虞富莲 拍摄



茶树无性系品种奇曲

梁国彪 拍摄

茶树有性系品种勐海大叶茶　虞富莲 拍摄

茶树有性系品种凤凰水仙　虞富莲 拍摄

茶树育成品种白鸡冠

梁国彪 拍摄

茶树无性系品种绿芽佛手　虞富莲 拍摄

茶树无性系品种安吉白茶　虞富莲 拍摄

茶树育成品种长叶白毫　王海恩 拍摄

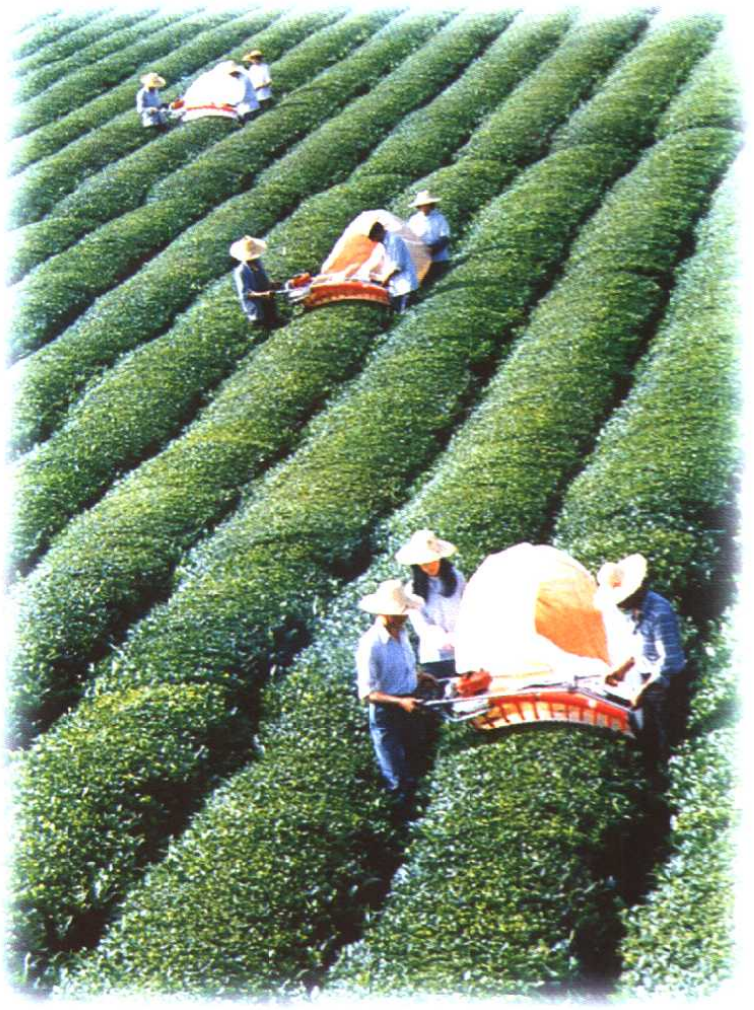
茶树育成品种龙井 43 号　虞富莲 拍摄

茶树育成品种尖波黄　虞富莲 拍摄

短穗扦插　梁国彪 拍摄

茶树组织培养　茶叶研究所　供稿

茶园喷灌　李青 拍摄



茶叶机械采摘　茶叶研究所　供稿

茶园土壤农药残留量测定（取样）　梁国彪 拍摄

茶叶感官审评　梁国彪 拍摄

窨制茶的香花

花农侍花

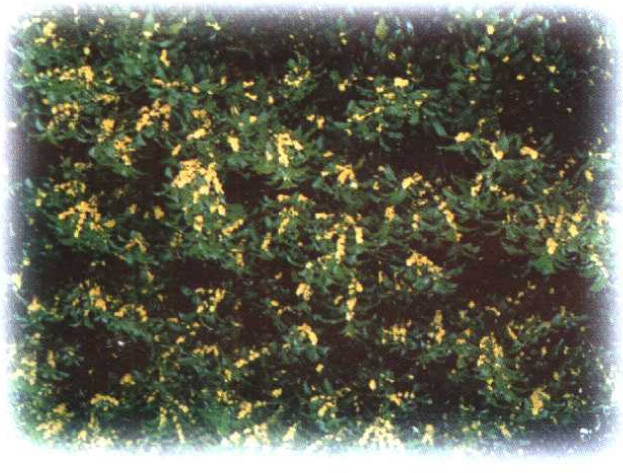
徐蓓 拍摄

珠兰花

玳玳花

茉莉花

玉兰花



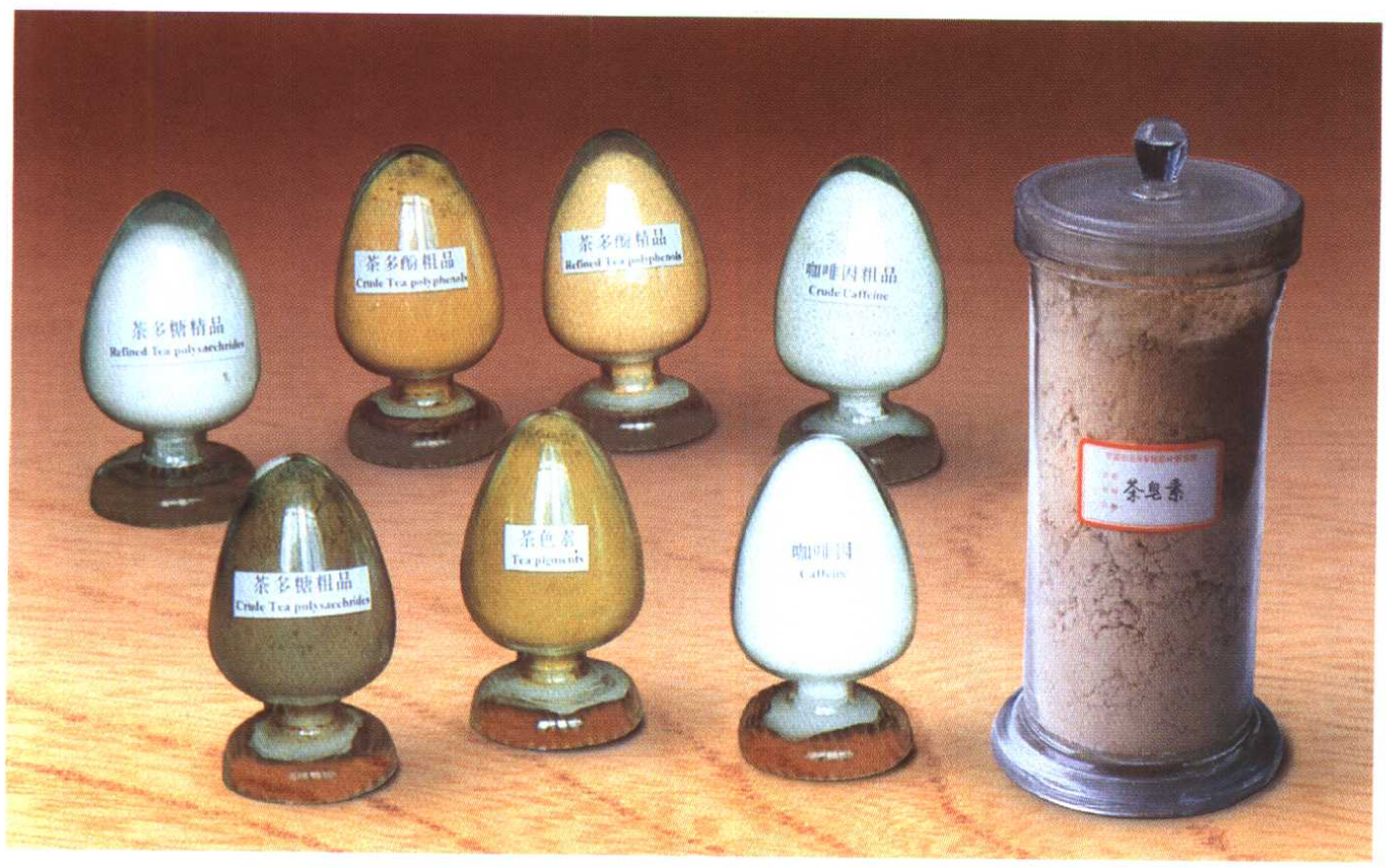
桂花

玫瑰花

本页图片供稿 梁国彪（左上幅除外）

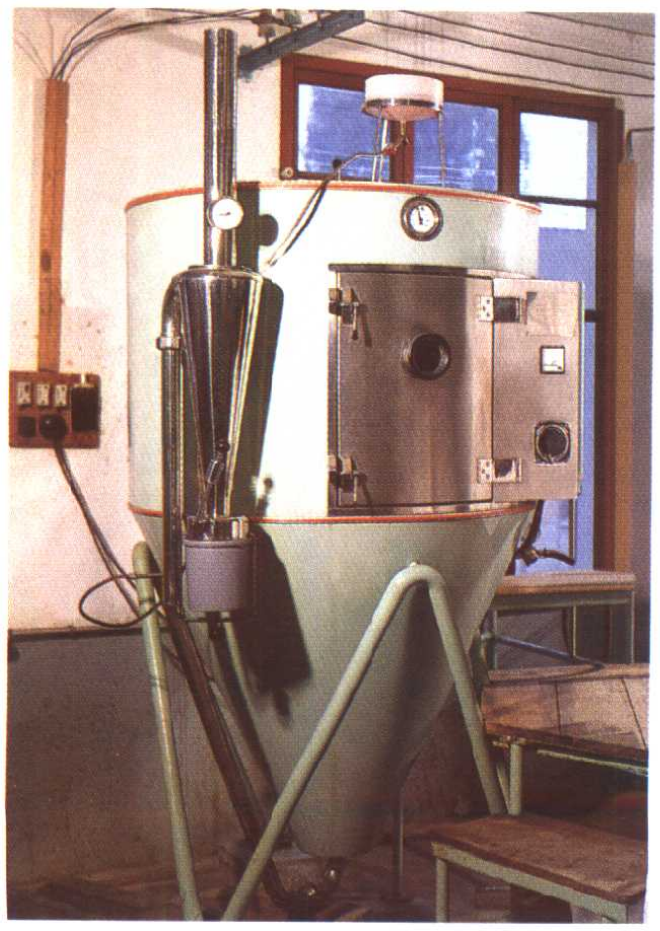
大棚茶园

茶叶常规成分检测

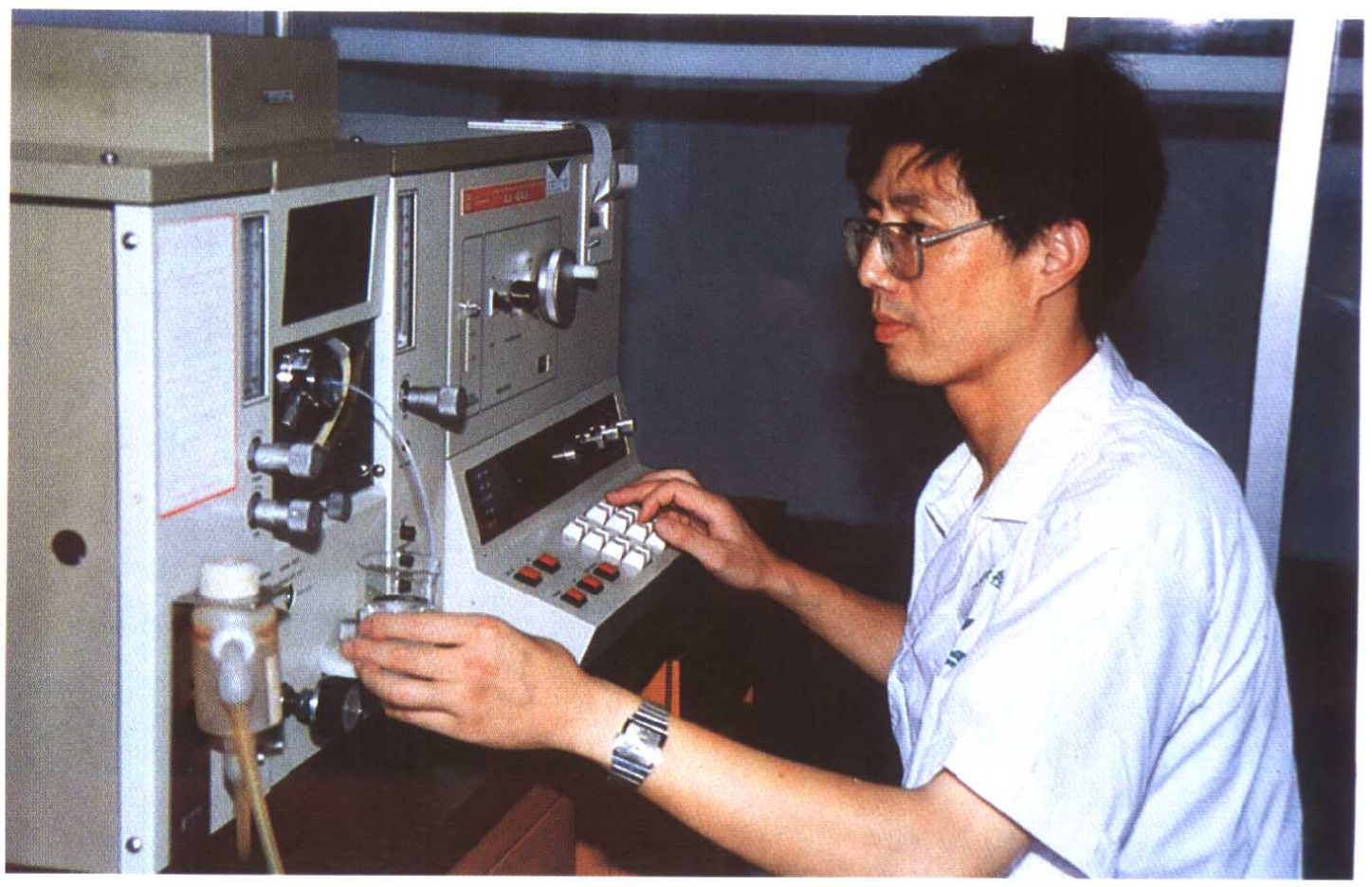


茶叶深加工产品

绿茶杀青



速溶茶的生产



茶叶微量元素检测

本页图片供稿 茶叶研究所

'98上海茶与抗癌学术研讨会　　徐永成 供稿

干燥　茶叶研究所 供稿

乌龙茶杀青　　茶叶研究所　供稿

茶厂控制室　梁国彪 拍摄

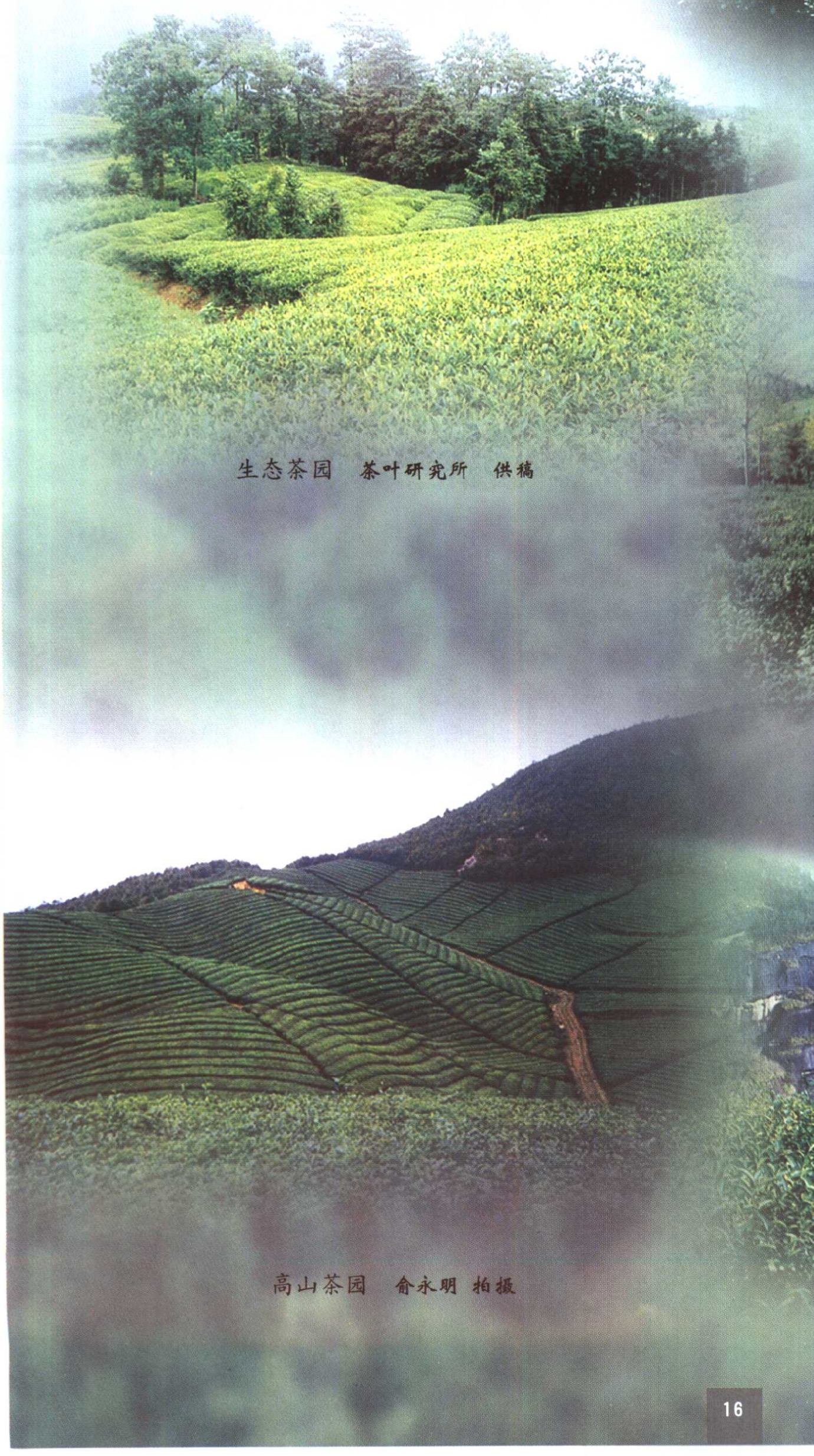
袋泡茶生产线　　刘启贵 拍摄

制作花茶

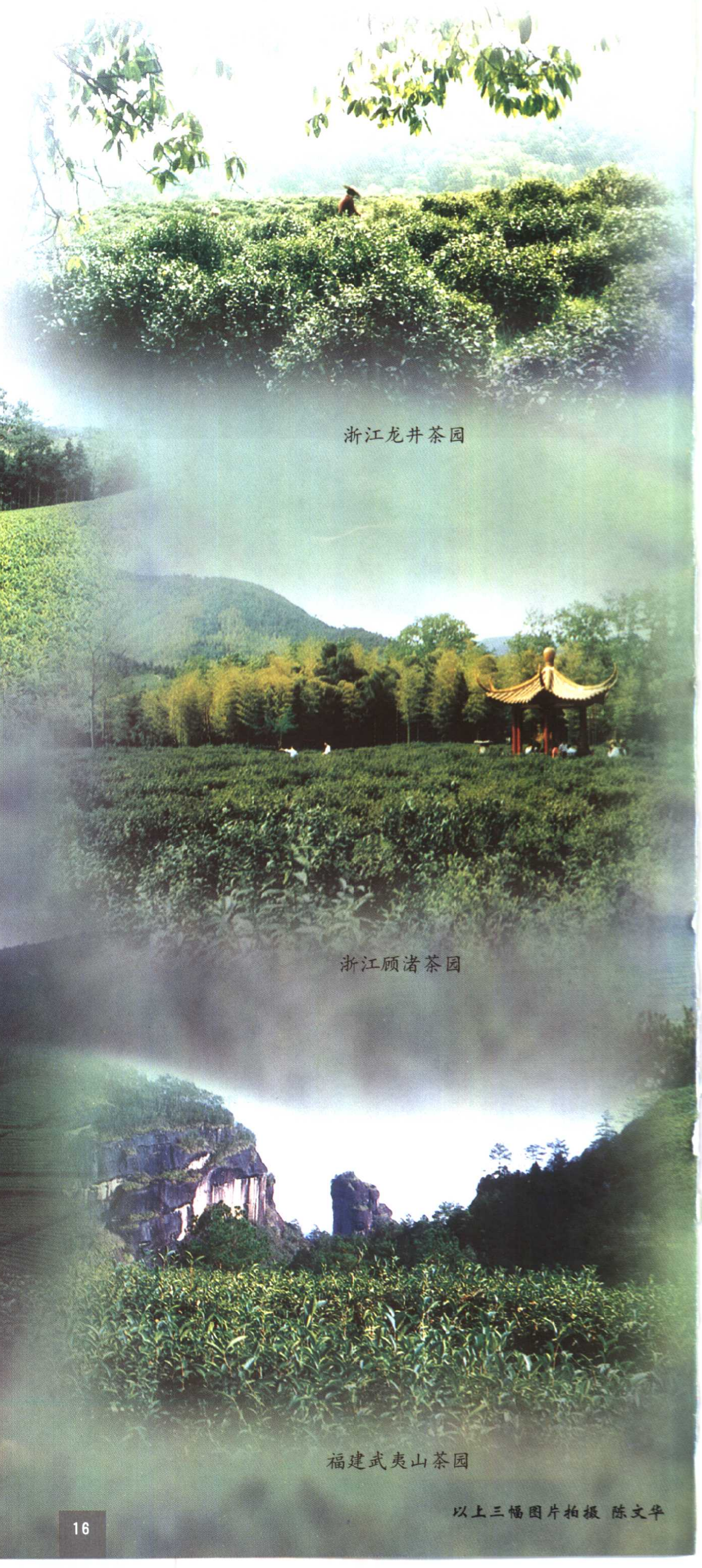
本页图片拍摄 徐浩

西南茶园

白坤元 拍摄



生态茶园　茶叶研究所　供稿



浙江龙井茶园

浙江顾渚茶园

高山茶园　俞永明 拍摄

福建武夷山茶园

以上三幅图片拍摄 陈文华

福建安溪大坪乡茶园

江西庐山茶园

江西婺源茶园

福建安溪茶园

本页图片拍摄 陈文华

广东英德茶园

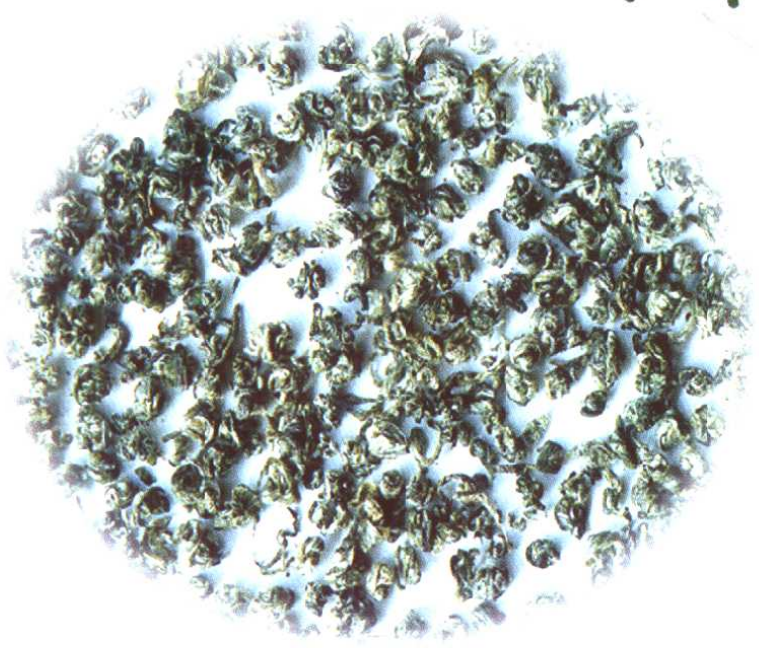
针形绿茶松针

绿茶眉茶

扁形绿茶龙井

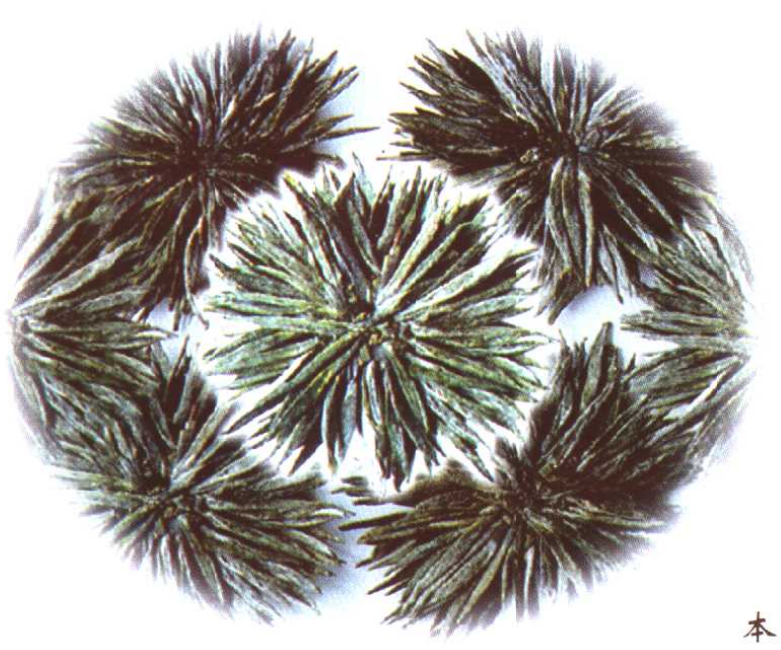
白茶白毫银针

绿茶种类



螺形绿茶蟠毫

江苏绿茶碧螺春



束形绿茶兰菊王

安徽绿茶白霜雾毫

本页图片拍摄 程启坤

黄茶

福建红茶工夫红茶

福建乌龙茶永春佛手

安徽红茶祁红

广东乌龙茶凤凰单丛

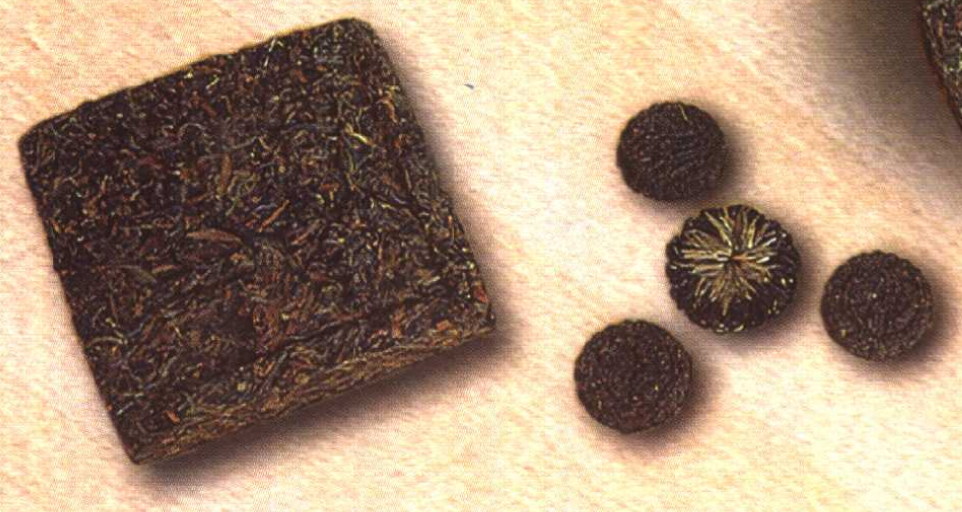
云南红茶滇红

台湾乌龙茶冻顶乌龙

机制红碎茶

本页图片拍摄 程启坤

紧压茶千两茶



黑茶紧压茶茯砖茶

人头茶

绿茶紧压茶贵州古钱茶

绿茶紧压茶云南沱茶

本页图片拍摄　程启坤

乌龙茶紧压茶福建漳平水仙茶饼

程启坤 拍摄

泡沫茶

梁国彪 供稿

鎏金流云纹长柄银匙

蕾纽摩羯纹三足架银盐台

鎏金龟形茶粉盒

鎏金人物画银镟子

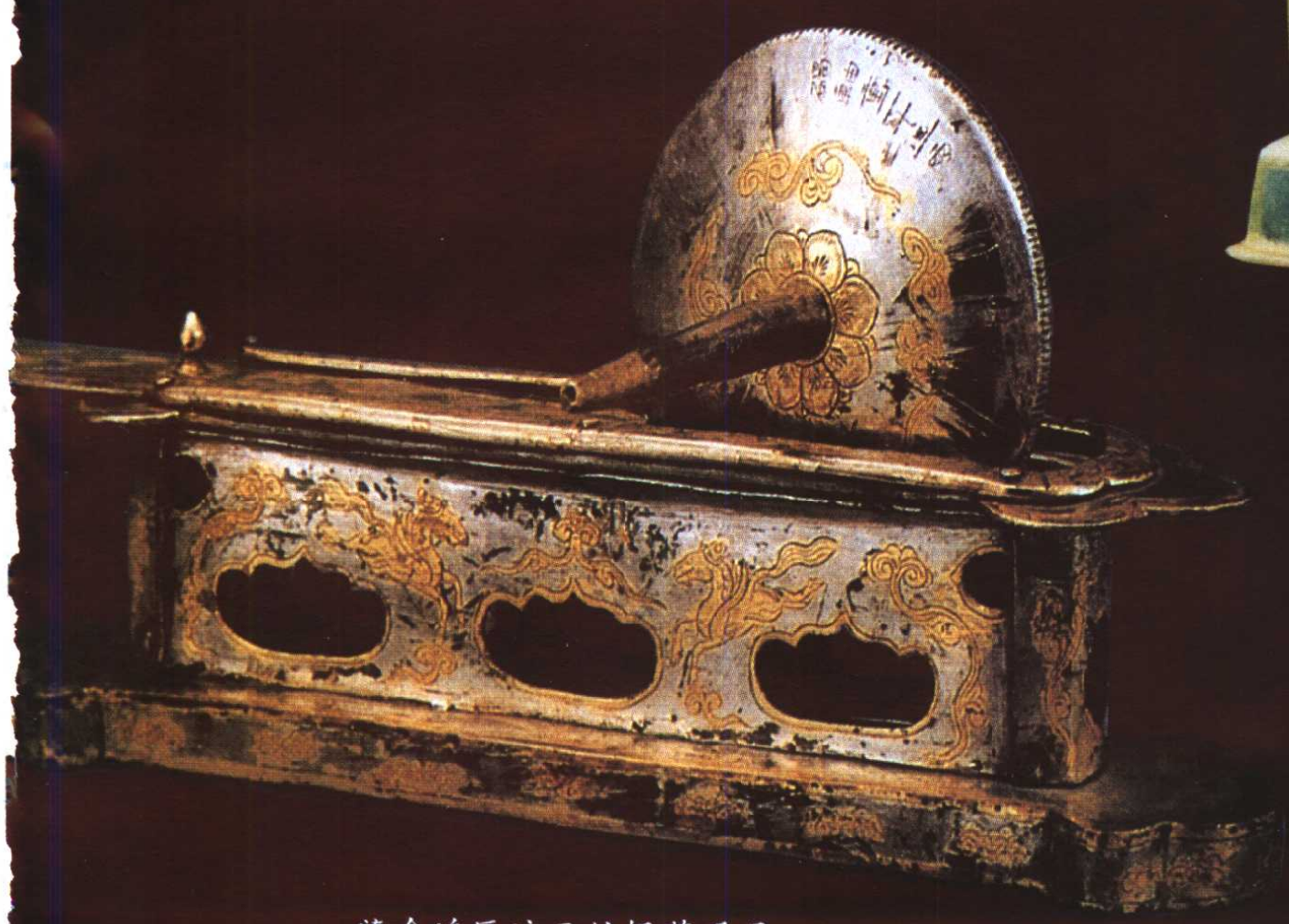
鎏金飞鸿纹银茶则

琉璃茶碗及茶托

陕西法门寺地宫出土唐代宫廷茶具
法门寺博物馆 供稿

金银丝结条笼子

鎏金镂空飞鸿毬路纹银笼子



鎏金鸿雁流云纹银茶碾子

鎏金飞仙鹤纹壶门座银茶罗子

银火箸

明代时大彬制鼎足盖圆壶

清代陈鸣远制莲形银提梁壶

清代杨彭年制仿古井栏壶

清代邵大亨制束竹八卦纹紫砂壶

清代邵友兰制三元式胆壶

嘉靖紫砂提梁壶

制壶　陈文华 拍摄

紫砂茶具　徐蓓 拍摄

顾景舟制提壁壶

石制茶壶　梁国彪 拍摄

紫砂壶（2 幅）

镌刻《茶经》的壶

梁国彪 拍摄

清代京城街头茶坊

中国茶叶博物馆 供稿

北京老舍茶馆

老舍茶馆 供稿

杭州“茶人之家”

梁国彪 拍摄

上海宋园茶艺馆

刘启贵 供稿

上海湖心亭茶楼

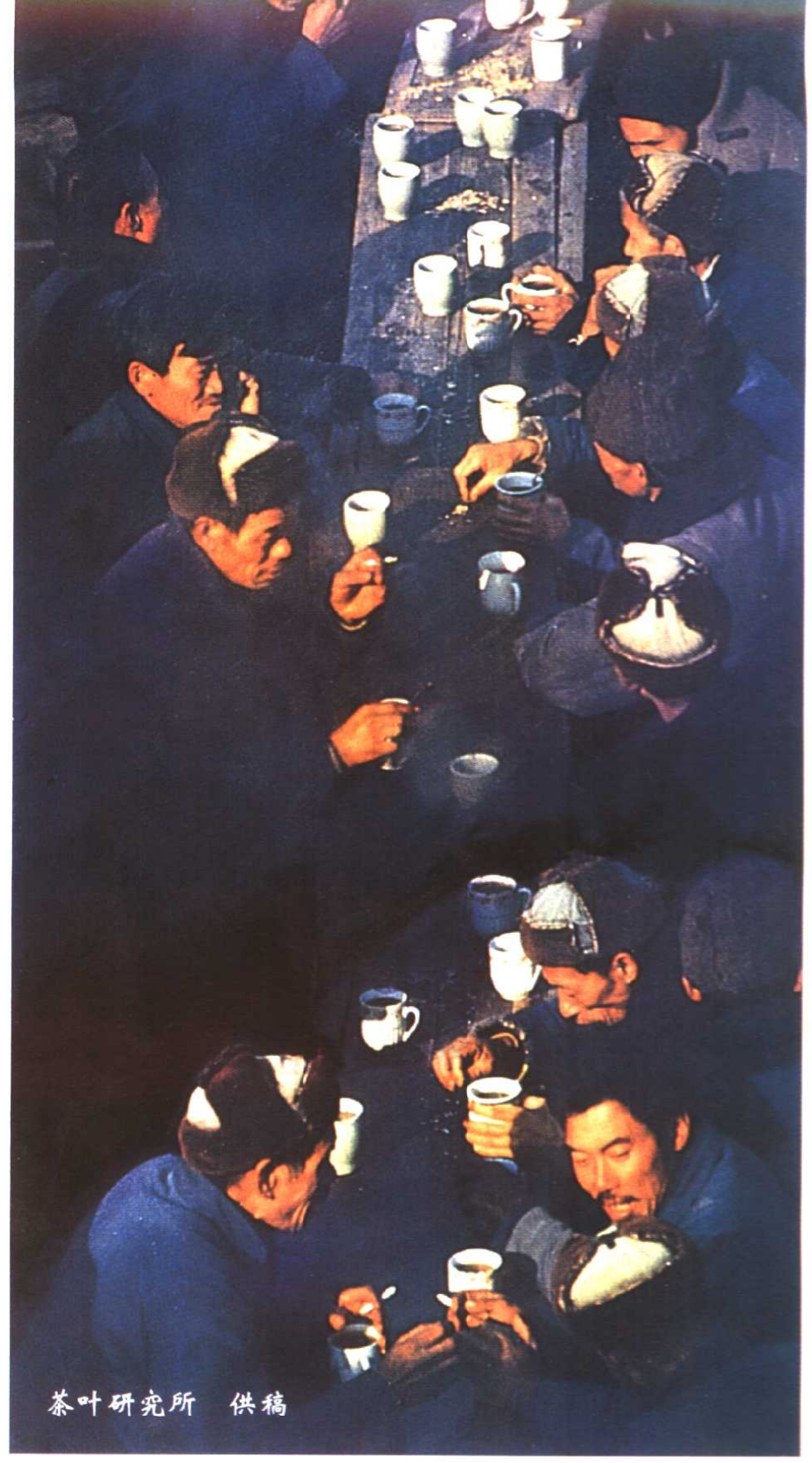
刘启贵 供稿

安徽屯溪老街上的茶行

梁国彪 拍摄

浙江德清老茶馆（2幅）

李忠元 拍摄



茶叶研究所 供稿

饮茶长寿

梁国彪 拍摄

禅师茶艺（4幅）

陈文华 拍摄

澳门茶会　　陈文华 拍摄

杭州无我茶会 茶叶研究所 供稿

武夷山无我茶会 陈文华 拍摄

少儿茶艺表演（2幅）　　徐永成 拍摄

茶艺表演　刘启贵 供稿

绿茶冲泡——龙井问茶　袁勤迹 供稿

刘启贵 拍摄

上海小茶人在外滩广场茶会上（2幅）

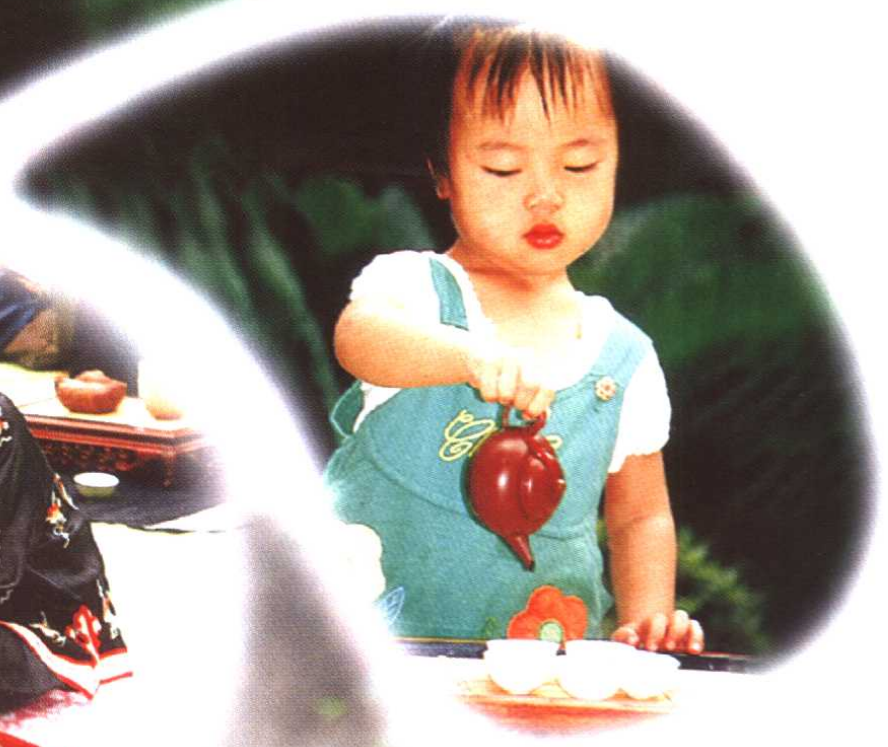
徐永成 拍摄

茶娃娃

（6幅）

备茶

备具



斟茶

澳门小茶人

奉茶

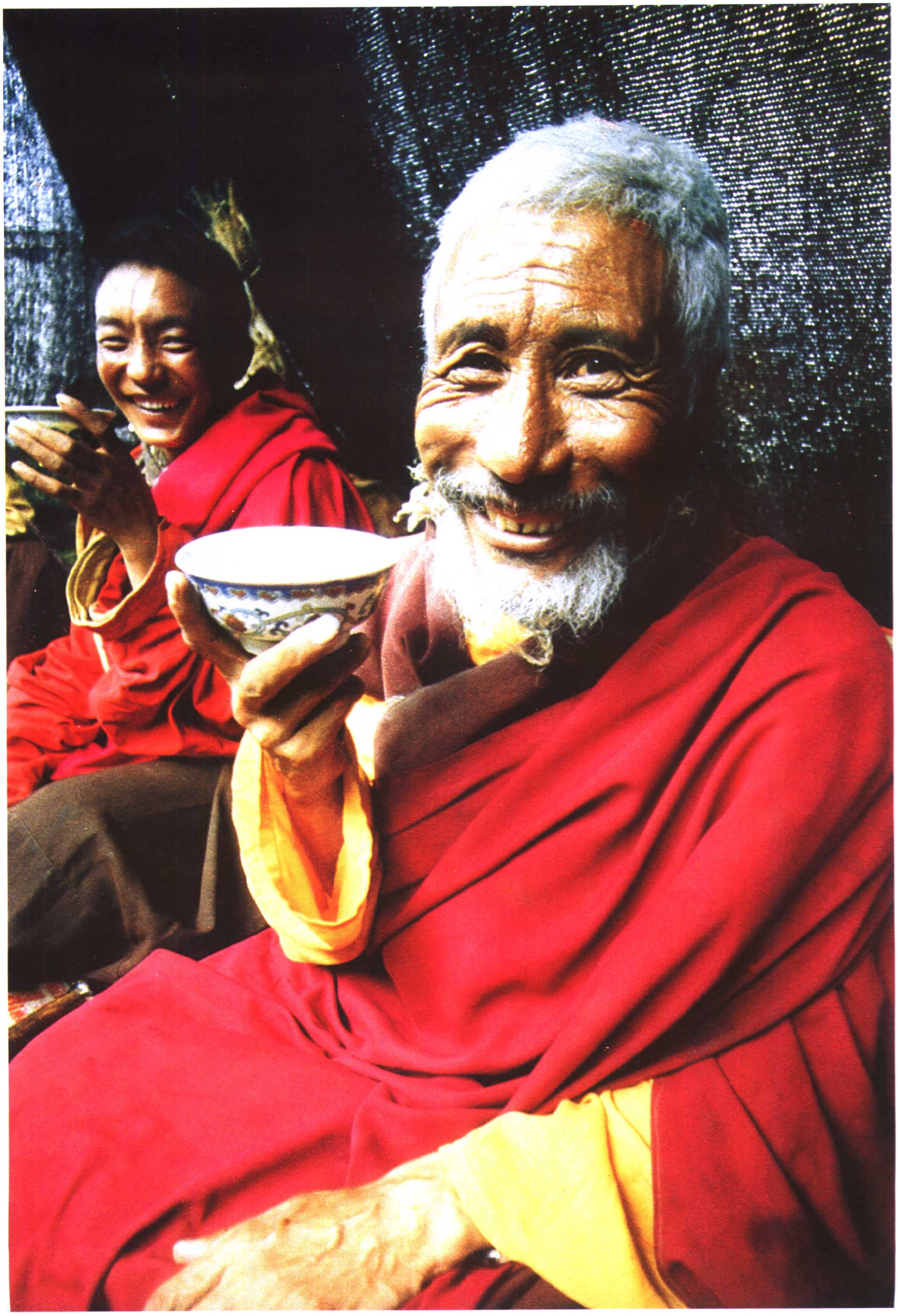
品茶

徐蓓 拍摄

藏族打酥油茶（2幅）

梁国彪 供稿

陈文华 拍摄



藏族老人饮茶　　陈文华 拍摄

维吾尔族茶礼　　陈文华 拍摄

苗族、彝族茶饮核桃米花茶

云南盐巴茶

白族三道茶

流行于云南、广西、四川、贵州苗族聚居地区的百抖茶

云南思茅地区各民族
传统茶饮罐罐茶

本页图片供稿 刘春培（左上图除外）

畲族拣茶女　　陈文华 供稿

傣族竹筒茶（3幅）

填　装

烘　烤

品　饮

拉祜族酒茶　　俞永明 供稿

福建将乐地区的擂茶　陈文华 拍摄

基诺族凉拌茶

俞永明 供稿

日本茶道

陈文华 拍摄

镇江天下第一泉　　中国茶叶博物馆 供稿

无锡惠山天下第二泉（3幅）

陈文华 拍摄

陈文华 拍摄

中国茶叶博物馆 供稿

杭州虎跑泉

中国茶叶博物馆 供稿

浙江余杭陆羽泉

俞永明 拍摄

杭州西湖龙井泉

中国茶叶博物馆 供稿

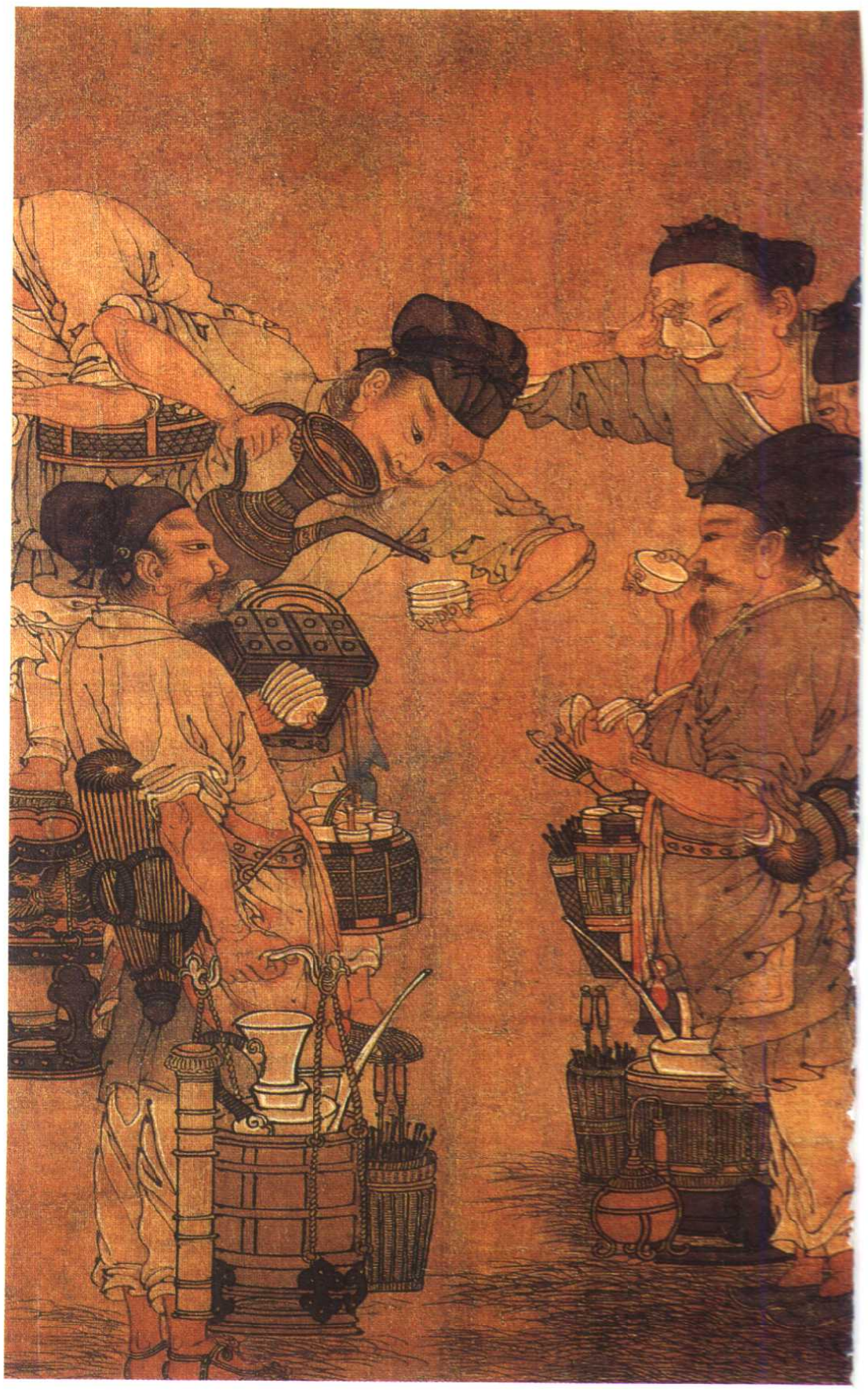
湖北天门三眼井(亦称陆羽泉)

陈文华 拍摄

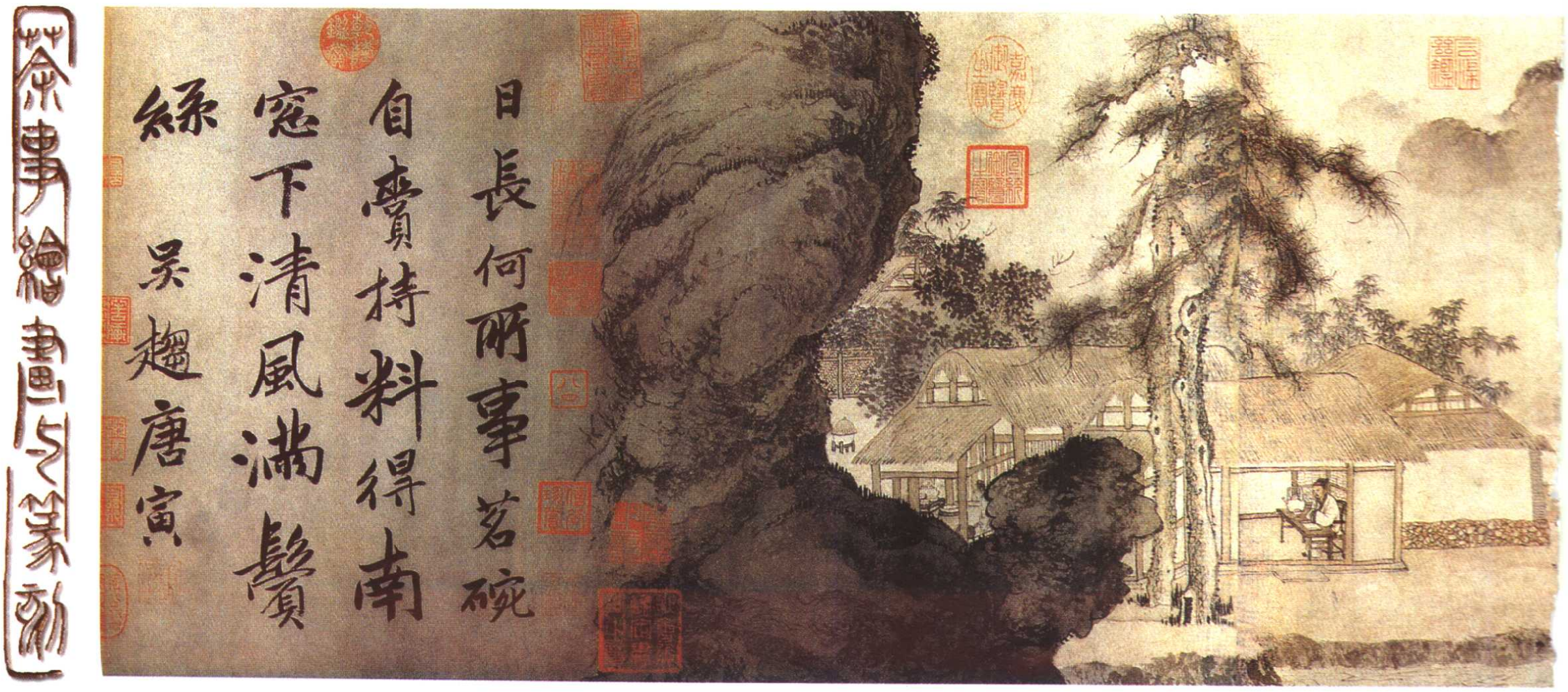
庐山谷帘泉

陈文华 拍摄

唐代绘画《宫乐图》（局部）



元代赵孟頫绘《斗茶图》（局部）



本页图片供稿 中国茶叶博物馆

齐白石绘赠毛泽东的《茶具梅花图》

清代李方膺绘《梅兰图》

本页图片供稿　中国茶叶博物馆（右下幅除外）

明代唐寅绘《事茗图》

陆羽名号篆刻（8幅）

阮浩耕　供稿

当代茶圣吴觉农先生

庄晚芳教授

陈椽教授

本页图片供稿 茶叶研究所

王泽农教授

吴振铎教授（台湾）

张天福高级农艺师

李联标研究员

本页图片供稿 茶叶研究所

浙江大学校园

姜海 拍摄

中国茶叶博物馆

中国茶叶博物馆 供稿

中国农业科学院茶叶研究所

梁国彪 拍摄

序　一

中国工程院院士、中国农业科学院原院长　卢良恕

茶发源于中国，中国种茶与饮茶历史之悠久、茶树品种资源之丰富、种植区域与面积之广阔、茶叶种类之多、饮茶人数之众，都堪称世界之最，世界公认中国是茶叶的故乡。

“茶之为饮，发乎神农”。人类发现与利用茶叶已有数千年的历史，在这漫长的历史长河中，茶叶从药用到饮用，从蒸青饼茶发展到现今的多种茶类，至今，这一具有悠久历史的饮料已遍及全世界。茶叶科学技术进步的跨度是巨大的，茶叶科学不仅包含从种植到采收的种植业，还包括初制和精制的加工业、茶叶产品进入国内外市场的贸易业以及引导消费的文化艺术业等。其范围之广已涉及自然科学和社会科学的很多领域。为了总结整个茶叶发展的历史经验，反映中国茶文化的特点，中国轻工业出版社根据国家重点图书规划的要求，依靠中国农业科学院茶叶研究所组织全国二百余名知名的茶学专家，编写了这本《中国茶叶大辞典》。这是一部茶学界前所未有的巨著，对促进我国科学技术的发展是一大贡献。

这部专著的内容是丰富多彩的，包含了中国茶的历史、茶叶文化艺术、茶叶种类、饮茶习俗、茶叶器具、茶业人物、茶学著作、茶业机构、茶树生物学、茶叶化学、茶树栽培、育种、保护、茶叶制造、茶叶检验、茶叶机械、茶的利用、茶叶经济贸易等，同时还有国外茶叶概况的介绍，书后附有 11 个非常实用的附录，全书内容广泛而全面。“全”是该书的一大特点，科学性和文化性兼容，自然科学和社会科学交叠，既有古代文化和茶事，也有最新科学成果，是一部很有特色的专科辞典。它对茶叶工作者而言，无疑是一部经典的大型工具书；即使对其他科学工作者和普通的饮茶爱好者来说，也不失为一部可读性很强的参考书。

这部专科大辞典的出版，对弘扬中国茶文化和茶叶科学技术的发展将起到积极推动作用。愿茶叶这一古老而文明的饮料再度辉煌。

序　二

中国农业科学院名誉院长 金善宝

我国是世界上最早发现和利用茶的国家，也是茶树资源最丰富的国家。中华茶业，源远流长。它的历史可以追溯到神农时代，距今已达数千年之久。目前饮茶风尚已遍及全球，风靡世界，在地球上引种茶树和饮茶的国家已达一百多个。其种茶技术、加工工艺、品饮艺术等都是直接或间接由中国传入。茶的发现和利用是中华民族对人类文明的贡献。

在漫长的历史岁月中，茶经历了药用、食用，最后成为人们喜爱的现代饮料。在中国，茶是日常生活的必需品，“柴米油盐酱醋茶”开门七件事之一，其作用已远远超越自身固有的物质属性，成为精神文明的媒介物。人们视茶为生活的享受，健康的饮料，友谊的纽带，文明的象征，因而茶为中华之国饮。在中国茶学史上，记录茶的起源、利用有过不少典籍，唐代陆羽的《茶经》，宋代蔡襄的《茶录》，赵佶的《大观茶论》，明代许次纾的《茶疏》，直到清代刘源长的《茶史》等都是阐述茶的专著，但由于受历史条件的限制，这些书籍多半是建立在总结经验的基础上，无论在深度上和广度上都很不够。近代虽然也有数以百计的茶书出版，但大多涉及的是某一领域，其时间跨度上很有限。当前科技发展突飞猛进，茶叶科学已发展成为多学科相互渗透的综合体系。继承历史，面向未来，编纂出版具有划时代意义的《中国茶叶大辞典》，把茶叶科学知识从古到今、系统准确、简明扼要地提供给茶的爱好者，是茶学界和广大读者的共同愿望。为此，中国轻工业出版社根据国家重点图书规划的要求，委托中国农业科学院茶叶研究所组织全国二百多位各个领域的专家，开始编写《中国茶叶大辞典》。历经多年艰苦努力，现在终于和大家见面了。这是一部总结前人著述和近代茶学进展，特别是当代茶文化发展和科学研究成果的巨著，它的出版，必将对我国茶叶科学技术的发展和文化交流起到积极的推动作用。

这部巨著是一部全面系统介绍茶叶现代科学技术和茶文化知识的大型工具书。全书 9972 个条目，是迄今为止，收集最全面，覆盖面最广，富有特色，值得推荐的专科辞典。它体现了当代中国茶学研究的最高水平。

这部专科大辞典的出版，是中华茶人的骄傲。愿《中国茶叶大辞典》为中国以至世界茶业的繁荣作出贡献。

前　言

中国是茶的原产地，是茶文化的故乡。中华民族最早发现、利用、栽培、加工、销售、品饮茶，这辉煌的篇章彪炳千秋，影响着人类社会的发展。如今，世界上有五十多个国家种茶，有一百六十多个国家和地区、二十多亿人饮茶，享受着茶的芳香和品饮的情趣。茶以清心雅志的功能，以增进人类健康的功用，在无酒精饮品之中独领风骚。不少专家断言：21世纪将是茶的世纪。可以预期，会有更多的人把目光投向茶叶，走进茶的世界。

追溯历史，茶的魅力经数千年而长盛不衰；

前瞻未来，茶的品饮将继续成为世纪新宠。

对于中国而言，茶是经济的，又是政治的。中国发现和利用茶已有四五千年的岁月。起码在两千多年前的汉代，中国已经形成了“武阳”一类的茶叶市场。六朝时期，茶叶生产和技术中心开始东移，至唐代中后期便正式转移到长江中下游。唐建中三年（782），首次抽收茶税用于地方筹集常平仓本钱，未几即废。唐贞元九年（793），再次恢复茶税并自此成为定制。茶税的课征，表明茶成为一种全国性的社会经济，并长期成为封建王朝重要的经济支柱之一。如果说茶税主要是侧重于经济的，那么贡茶和茶马交易则是侧重政治的。贡茶初始属土贡性质，唐朝开始在重要名茶产区设立贡茶院，虽加重了对茶农的剥削与压迫，但同时带来了历代贡茶与名茶的不断创新与发展。早在唐朝就已经出现，至宋熙宁七年（1074）最终确立的茶马交易政策，一直延续到明、清。虽然对于促进各民族之间的交流和经济发展起到一定的积极作用，但就其本意来说，是运用内地的茶叶控制边区，利用边马来强化对内地的统治。

对中国人而言，茶是物质的，又是精神的。神农得茶而解毒的神话传说，隋唐以前的药饮、解渴式的粗放煎饮，以至于当代进一步发掘茶的保健益寿功能，无一不是物质的效用。其实，在中国人的心目中，茶的作用大量地存在于精神层面，诸如：唐宋及其以后的细斟慢啜的品饮艺术，带给人们更高的精神享受。强调饮茶环境的优美清静，茶友的情洽和谐，器具与环境、气氛的协调，饮茶方式和茶名水品的美妙意境，充分追求品茗的清雅、文雅、高雅，茶文化的内涵和美学精神极为丰富与深刻。从民间大众的饮茶，到文人雅士的品茗，从佛学寺院的茶禅，到宫廷显贵的茶道，追求不一、层次不同的饮茶活动林林总总。从南北风气的异同，到城镇

风光的衍变，从村寨风尚演进的旋律，到港澳台风貌的走向，不同地区、不同民族都有各具特色的茶俗。以茶待客，以茶交友，以茶会文，以茶雅志，茶已渗透到人们生活的每一个角落。以茶馈赠，以茶行聘，以茶当药，以茶祭奠，茶几乎和人的一生发生着密不可分的联系。茶的文化，茶的品饮，茶的品类，茶的礼俗、茶的文学，茶的艺术，茶的典籍，茶的哲理，每一项都是高深的学问。

对于科学技术而言，茶是传统的，又是现代的。作为一种古老的作物，在茶树种植业中以传统的农业技术进行管理已有漫长的历史。以绿茶、红茶、乌龙茶为主体的茶类结构长期以来成为中国人民消费的传统饮品。这种状况持续了许多世纪。如果说，本世纪的前半叶还是传统技术和传统产品主导中国茶业的话，那么本世纪的后半叶，茶叶科技则已迈入了一个崭新的时代。无性系扦插苗替代了传统的种子直播，这种繁殖方式在中国大地上已普遍应用。以改良土壤、提高肥力为目标的茶园改良管理技术替代了粗放的耕作技术。绿色食品茶和无公害茶在中国的兴起，成为环保意识在茶业中的切入点。在饮茶方式上，袋泡茶的迅猛发展和液态饮料茶的异军突起，使得茶叶的传统饮用方式增添了现代化的色彩。20 世纪 80 年代以来，茶叶和茶籽中有效组分（茶多酚、茶皂素等）的提取和应用，使得茶叶科学和食品科学、医学有了渗透和交叉，特别是茶叶对人体生理机能的调节作用和对重大疾病的预防效应，引起了医学界人士的瞩目和关注，也使得茶这一古老的作物焕发出青春的光彩。

对于世界而言，茶是商业的，又是文化的。历史上世界各国关于茶的知识，都是直接或间接从中国传入的。中国茶传入朝鲜、日本可以追溯到汉代，起码在明万历四十六年（1618）也已到达欧洲。中国茶传入世界各国的渠道多种多样，或是通过来华僧侣和使臣携带，或是通过派出的使节馈赠，或是通过贸易往来输出。其中茶传播最为广远、输出数量最大的，是通过各国的贸易往来，经过海路输往欧洲各国，通过陆路输往中亚、阿拉伯国家和帝俄。以至由于茶叶销售，美洲爆发的“波士顿倾茶事件”成为美国“独立战争”的导火索。如果说，中西之间茶的传播重在商业，那么东方文化圈之内的传播更突出了文化。茶道——被称为应用化了的哲学，艺术化了的生活，其源头盖出自中国，它集中了儒、释、道的文化精华，不仅在国内盛行，而且走出了国门。中国茶道与韩国传统文化结合起来并加以创造，产生了“韩国茶礼”；中国茶道与日本民族文化结合起来并发扬光大，形成了“日本茶道”。这种国与国之间的文化交流，在茶文化史上闪耀出绚丽夺目的光辉。

中国茶类纷繁百态，中国茶文化博大精深。早在先秦之际先哲就将其载入典籍，唐代陆羽更是撰写出《茶经》这部中国也是世界上亘古未有的第一部茶书。此后的一千二百多年间，中国茶的文字汗牛充栋，中国茶的著作达五六百种。其中既有厚重的专著，也有通俗的小品；既有史实的记载，也有文学的描摹。但是，我们也不无遗憾地看到：有关的工具书何其之少，特别是全面涵盖中国茶学各个分支学科的工具书则更为学界翘首以待。于是，我们下定决心做这样一件工作：梳理浩瀚的茶

学资料，总括丰富的学术成果，编撰出一部通览古今、涵盖广泛的《中国茶叶大辞典》，使它成为20世纪的总结，也作为21世纪的开篇。

编纂之初，作为整部辞典如何全面系统地展示出中国茶叶及其相关的诸多分支学科的状况，是我们颇费苦心的。我们力图体现出以下特点：一是在整体构架中脉络清晰，以茶叶科技、茶叶经贸、茶叶文化为主干，充分考虑每一分支学科必须介绍的内容。二是在部类安排上全面均衡，全书共分19个部，力图涵盖茶学所包容的各方面内容。三是在目次的编排上便于检索，前有按照知识网络编排的目录和相应正文，便于读者了解各个知识点之间的关联；后有笔画索引、汉语拼音索引和外文索引，读者可以通过多种检索手段快捷便利地查找到每一个词条。四是在附录的选择上强化信息，全书收入附录11种，提供了更为密集的信息，与辞典正文相辅相成，也便于读者进行分析比较，和将各词条的知识点串连成知识链，并进而成为一个完整的茶学知识系统。

毫无疑问，词条是一部辞典最基本、也是最重要的构件，《中国茶叶大辞典》就是由近万个词条建构起来的大厦。在每一个词条的立目上，我们尽力不遗漏必不可少的条目，适当设立“参见条”，并且考虑到一、二、三级词条的合理分配与科学搭配。在词条的释义上，有严格的程式要求，释文力求科学准确、简明扼要，数经核正，精益求精。即使是短短的数十字，也尽可能浓缩进更多的信息。对于每条史料、每个出处，我们全力核实；对于各种成说、诸家新见，我们尽力收集；对于以讹传讹、无据歧见，我们尽力纠错；对于每个词句、每处标点，我们尽力准确。在编纂过程中，我们充分征求专家意见，以减少专业差错。在合编的过程中，我们专门进行了交叉检查，处理各部之间的内容重复、矛盾和缺漏。同时进行了二十多项内容的专项检查，逐项把关，向精品书的高度攀登。

这部辞典的字里行间，浸透着我们辛勤的汗水；

这部辞典的方方面面，遍布着我们执着的追求。

从最初编撰辞典的萌动，到如今已有十年的岁月；从正式启动，到即将正式出版也经过了八个寒暑。多少不眠的夜晚，多少拼搏的黎明，多少坎坷和挫折，多少欢笑和欣慰，才构筑起这座中国茶学辞书的大厦。

我们引以自豪的是——

我们有一支特别能战斗的队伍。为了做好这本大书，众多茶学工作者、茶文化工作者和茶叶经贸工作者走到一起，组成战斗的集体。一批德高望重、成就卓著的老专家，挥洒着“夕阳红”的豪情；一批年富力强的中青年学者，贡献着自己的才智。

我们有科学严谨的治学态度。虽然我们心急如火，但决不放松质量。一改再改，一校再校，为每一次最新发现而欣喜，为每一处差错的改正而雀跃。

我们有各级领导和组织的支持关爱。中国茶叶学会、中国农业科学院茶叶研究所多年来一直把这部辞典作为重中之重；中国轻工业出版社的领导和编辑人员克服

重重困难，进行着长期而艰苦的攻坚战；学界泰斗为辞典赐序题词，给我们以极大的鼓舞。中国辞书学会的老前辈们更是给了我们很多的支持与鼓励，增添了我们出好本书的勇气与信心。

我们这项具有原创性、开拓性的工作得到了国家的高度肯定。新闻出版署将这部辞典列入国家重点图书出版工程，国家科委（科技部）也将其列为国家科技出版基金项目。这种双重的支持，时时成为鞭策我们前进的动力。

在本书出版之际，联合利华食品（中国）有限公司以独到的文化眼光支持本书的宣传、发行工作，体现了国际商业公司对中国文化的关注。

正是这些支持与鞭策，正是这些给予和激励，化为了我们心中的柱石。虽然我们常常处于神话传说中的西西弗斯推石上山的境地，虽然有时会出现巨石突然从山顶滚下般的状况，但是我们心中所涌动的不是一种挫折感，而是重新涌动再次将巨石推上峰巅的豪情。17 世纪的意大利语言学家斯卡利格说过这样的话："十恶不赦的罪犯，不应判处死刑，也不要判强制劳动，而应判他去编辞典，因为这项工作中包含了一切折磨和痛苦。"是的！在本书编纂过程中，我们经过了炼狱般的洗礼，在商品大潮的冲击中，我们坐了近十年冷板凳，个中的苦与涩难于言表，但我们无怨无悔！以此换来的是我们国家和民族文化建设的又一成果，是中国灿烂茶文化的弘扬与传播，这是无法用金钱来衡量的厚重，这是穿越未来的永恒！

一部大书终于完稿了，一项重大课题终归完成了。对于那些参与其事的人们，对于那些曾经支持和帮助我们的人们，我们发自内心地说一声：谢谢，谢谢了！对于来自学术界的批评，对于广大读者的建议，我们怀着殷切的期望。

令我们难过的是，在本书编纂后期，我们的几位顾问——茶界泰斗庄晚芳先生、陈椽先生、王泽农先生，茶界德高望重的张堂恒先生、吴振铎先生前后仙逝，特别是为我们题写书名的中国文化大家赵朴初先生、百岁高龄还在为本书作序的金善宝先生也于本书付型前驾鹤西去，他们没能见到出版的这一天。这一无法抗拒的现实，成为我们莫大的遗憾！在此，我们告慰这些老前辈们的在天之灵，《中国茶叶大辞典》终于出版了，请和我们共同分享成书的喜悦！

大书完稿了，我们卸不掉的是未来的企盼；

课题完成了，我们放不下的是历史的重任。

因为我们面对的，是新的世纪，新的探索；

因为我们面对的，是中国茶叶事业永不停顿的脚步，是整个人类对茶永不满足的渴求！

《中国茶叶大辞典》编委会

2000 年 11 月

凡　例

收词及编排

1. 本辞典收词 9972 条，随文插图 216 幅，彩色图片 198 幅。
2. 词典正文分成 19 个部，各部均按专业知识体系分类编排（每部均另页起）。文后设有附录。
3. 正文前列有总目录、彩图目录及分部目录。为便于读者了解各词目在知识体系中的位置，分部目录采用了梯度表示法。

词　目

4. 本书词目均用黑体字排出。词目后一般括注英文对译词，生物属种名按常规括注其拉丁学名，不宜意译的古代术语及茶名括注其汉语拼音作为替代，纯属中国传统文化的词目（如楹联、诗歌、民谚、谜语等）则不加括注。
5. 全国科学技术名词审定委员会已公布规范词者，以规范词立目；无规范词者，以常用名称立目。词目如有别称、简称，一律在释文前说明，并另立参见条。词目为一词多义时，如各义项属同一类内容，则在同一词目下用❶、❷分列；如各义项分属不同分部，则在各分部内分列该词目，其后加“（1）”、“（2）”以便区别，如“茶类部”内有“普洱茶（1）”、“茶著部”内有“普洱茶（2）”等等。

释　文

6. 本书用字原则上按照 1986 年公布的《简化字总表》和 1988 年公布的《现代汉语通用字表》执行。古籍引文中的字，如易引起歧义，则仍保留原繁体字。对较难认的生僻字加了注音，并对较难理解的古文作了简释。
7. 清代以前的纪年以朝代及年号纪年，括注公元纪年，括号内不加“公元”及“年”。本书中的“民国时期”系指 1912 年～1949 年。
8. 释文一般只介绍定论。如学术上尚无定论，则同时介绍并列的几说，或以一说为主，兼及他说。
9. 本书中的计量单位以 GB 3100～3102—93《量和单位》为准。由于古代度量衡与法定计量单位的换算关系在历史上有变化，无法统一加注，故一律不加括注。
10. 本书中数字用法以 GB/T 15835—1995《出版物上数字用法的规定》为准。但在有古籍引文的条目中，考虑到语境，原则上均以汉字形式表示。
11. 地名及地区排列顺序以中华人民共和国民政部所编《中华人民共和国行政区划简册（2000）》为准。

检　索

12. 本书附有笔画、汉语拼音、外文三套索引。前两套索引中以数字、英文、希文领头的词依次放在最前面。汉语拼音索引中，以括号〔如“（—）”、“（±）”〕领头的词排在希文领头的词之后。在外文索引中，数字，标点符号，大小写，正斜体，标识位次的 *o*-、*m*-、*p*-，表示左、右的 L-、D-，表示构型的 *Z*-、*E*-，异构体的词头 *cis*-、*trans*-，表示连接方式的 *N*-、*O*-、*S*-，表示额外氢的 *H*-，以及希文字母在排序时均不考虑。

其　他

13. 台湾省的统计资料，其统计方法与其他省、自治区、直辖市不尽相同，在体例上未作硬性统一。
14. 本书资料截止于 1999 年 12 月，个别方面的内容由于资料来源所限，截稿稍早。截稿后有变动的内容只在时间和技术条件允许的情况下酌情增补或修改，一般不作补正。
15. 目录的词条中带有“☆”者，即表示文前有彩图。

《中国茶叶大辞典》编委会

顾　问：庄晚芳（浙江大学教授）

陈　椽（安徽农业大学教授）

王泽农（安徽农业大学教授、中国茶叶学会名誉理事长）

李嘉志（高级经济师、中国茶叶进出口公司原总经理）

高麟溢（高级农艺师、农业部技术顾问、农业部农业司原副司长）

阮宇成（中国农业科学院茶叶研究所研究员、原副所长）

陈兴琰（湖南农业大学教授、园艺系原系主任）

庄　任（福建省茶叶进出口有限责任公司高级工程师、福建省茶叶学会名誉会长）

张堂恒（浙江大学教授）

吴振铎（台湾大学教授、台湾茶叶改良场前场长）

阮逸明（研究员、台湾茶叶改良场前场长）

主　编：陈宗懋（中国农业科学院茶叶研究所研究员、原所长、中国茶叶学会理事长）

副主编：程启坤（中国农业科学院茶叶研究所研究员、原所长）

杜文勇（中国轻工业出版社编审、总编辑）

俞永明（中国农业科学院茶叶研究所研究员、原副所长）

叶惠民（江西师范大学中文系客座教授、香港茶人联合会会长）

马　静（中国轻工业出版社副编审）

编　委：（按姓氏笔画排列）

马　静（中国轻工业出版社副编审）

王郁凤（中国茶叶进出口公司高级经济师）

叶惠民（江西师范大学中文系客座教授、香港茶人联合会会长）

白坤元（中国农业科学院茶叶研究所研究员、原副所长）

朱自振（中国农业科学院农业遗产研究室研究员）

刘祖生（浙江大学教授、中国茶叶学会副理事长）

刘勤晋（西南农业大学教授）

阮浩耕（浙江省茶叶进出口公司高级经济师）
杜文勇（中国轻工业出版社编审、总编辑）
余　悦（江西省社会科学院研究员、江西发展战略研究所所长）
陈宗懋（中国农业科学院茶叶研究所研究员、原所长、中国茶叶学会理事长）
陈国本（华南农业大学教授）
胡　坪（浙江省农业厅高级农艺师、浙江茶叶学会原理事长）
俞永明（中国农业科学院茶叶研究所研究员、原副所长）
姚国坤（中国农业科学院茶叶研究所研究员）
段建真（安徽农业大学教授、茶业系原系主任）
施兆鹏（湖南农业大学教授、中国茶叶协会副理事长）
徐永成（上海茶叶进出口公司高级经济师）
程启坤（中国农业科学院茶叶研究所研究员、原所长）

分部主编及作者：

一、茶史部

分部主编：朱自振　庄雪岚　姚国坤
作　　者：陈席卿　于良子　方　健　余　悦　沈冬梅　朱自振　庄雪岚　姚国坤

二、育种部

分部主编：刘祖生　虞富莲
作　　者：杨亚军　杨跃华　梁月荣　周巨根　奚　彪　刘祖生　虞富莲

三、栽培部

分部主编：许允文　段建真
作　　者：吴　洵　姚国坤　汪芳野　葛铁钧　许允文　段建真

四、植保部

分部主编：陈雪芬　殷坤山
作　　者：陈宗懋　张汉鹄　谢振伦　孙椒德　陈　琇　刘淑绮　徐南眉　陈雪芬　殷坤山

五、茶类部

分部主编：程启坤　施兆鹏
作　　者：阮逸明　刘勤晋　陈国本　詹罗九　陆启清　黄积安　庄　任　邹大传　苏芳华
　　汪桓武　高锁富　程良斌　韩志福　钱远昭　王家斌　王启水　蒋作明　王登良
　　张世民　包先进　程启坤　施兆鹏

六、生物部

分部主编：王　立　陈国本
作　　者：童启庆　潘根生　费达云　李　斌　曹焱荣　黄意欢　陈　亮　王　立　陈国本

七、化学部

分部主编：李名君　林鹤松
作　　者：黄继轸　萧伟祥　莫惠琴　顾　谦　刘仲华　王增盛　黄积安　王华夫　游小清
　　李名君　林鹤松

八、制茶部

分部主编：徐正炳　刘勤晋

作　　者：季玉琴　丁俊之　叶宝存　龚正礼　司辉清　姜含春　杨伟丽　徐正炳　刘勤晋

九、检验部

分部主编：沈培和　王月根

作　　者：于良子　刘　栩　沈培和　王月根

十、机械部

分部主编：权启爱　龚　崎

作　　者：潘克霓　胡景川　胥更生　权启爱　龚　崎

十一、利用部

分部主编：陈宗懋　胡建程

作　　者：金国梁　林乾良　徐正炳　吴小崇　陈瑞峰　汤　一　程启坤　田洁华　徐梅生
罗隆新　胡　坪　陈宗懋　胡建程

十二、经贸部

分部主编：汪芳野　徐永成

作　　者：袁　飞　姜含春　汪芳野　徐永成

十三、茶具部

分部主编：白坤元　王郁风

作　　者：唐国新　张　妙　于良子　黄宗煮　寇　丹　顾　风　姚敏苏　徐南眉　周树斌
梁寨淦　白坤元　王郁风

十四、茶俗部

分部主编：胡　坪　俞永明

作　　者：叶惠民　谢丰镐　余　悦　胡　坪　俞永明

十五、艺文部

分部主编：阮浩耕　钱时霖

作　　者：寇　丹　段建真　施兆鹏　余　悦　马　静　姚国坤　谢三中　蔡乃武　阮浩耕
钱时霖

十六、茶人部

分部主编：王家斌　姚国坤

作　　者：黄继仁　张　定　郭素英　黄积安　林心炯　韩志福　冯绍隆　丁渭然　徐永成
钱远昭　王新军　王定一　徐南眉　余　悦　王家斌　姚国坤

十七、茶著部

分部主编：余　悦　邱官浩

作　　者：余　悦　邱官浩　周志刚　马　静　彭　华　叶　青　谢珊珊

十八、机构部

分部主编：俞永明　王小英

作　　者：毛祖法　魏国梁　方金福　陆启清　杜　巍　雷秉乾　高锁富　张世民　高登祥
龙明树　朱志业　陈爱新　黄书英　陈斯福　张仁佺　黄积安　胡在瑞　钱远昭
郜洪亮　杨　庆　徐永成　黄品凤　张　英　汤凌高　索绪青　黄祖生　程良斌
苏芳华　李应章　范　刚　张松康　权启爱　胥更生　俞永明　王小英

十九、国外部

分部主编：陈宗懋　卢振辉

作　　者：徐永成　王华夫　王月根　俞永明　陈宗懋　卢振辉

附　录

附录主编：姚国坤　程启坤

作　　者：汪莘野　陈宗懋　俞永明　虞富莲　李名君　权启爱　徐南眉　王月根　刘　玉
庄雪岚　姚国坤　程启坤

秘 书 组：徐南眉　于良子

特约审稿：（按姓氏笔画排列）

王宝瑄　左慎五　白树枫　刘　琦　刘尚荣　刘尚慈　刘新民　岑　红　李世愉
陆天鑫　汪守本　陈岳书　吴寅泰　何曙霓　张书岩　施云清　胡晓春　郭何生
梁赞勋　蒋仲英　鲍建成

责任编辑：马　静

特邀编辑：余　悦　刘　玉　于良子

责编助理：李　梅

总 目 录

序一 …… Ⅰ
序二 …… Ⅱ
前言 …… Ⅲ
凡例 …… Ⅶ
《中国茶叶大辞典》编委会 …… Ⅸ

彩图目录 …… 1～3
分部目录 …… 1～118
一、茶史部 …… 1
二、育种部 …… 8
三、栽培部 …… 17
四、植保部 …… 22
五、茶类部 …… 28
六、生物部 …… 42
七、化学部 …… 46
八、制茶部 …… 53
九、检验部 …… 58
十、机械部 …… 67
十一、利用部 …… 73
十二、经贸部 …… 77
十三、茶具部 …… 79
十四、茶俗部 …… 85
十五、艺文部 …… 90
十六、茶人部 …… 99
十七、茶著部 …… 101
十八、机构部 …… 108
十九、国外部 …… 116

正　文 …… 1～867
附　录 …… 791
1　中国历年茶园面积与茶叶产量 …… 791
2　世界主要产茶国茶园面积、茶叶生产量、茶叶出口量 …… 792
3　中国产茶省（直辖市、自治区）、市、县 …… 796
4　中国历代主要茶叶名录 …… 797
5　国家级和省级审（认）定茶树良种简表 …… 816
6　中国野生茶树种质资源名录 …… 820
7　茶叶机械产品名录 …… 829
8　茶叶相关标准（节录） …… 841
9　中国茶叶期刊名录 …… 852
10　常用杀虫剂、杀菌剂、除草剂使用剂量表 …… 853
11　中国茶业大事简记 …… 855
索　引 …… 869
笔画索引 …… 869
汉语拼音索引 …… 983
外文索引 …… 1095
主要参考文献 …… 1203

分部目录

一、茶史部

茶(1) …… 1
茶学 …… 1
茶叶(1) …… 1
〔茶业名物〕
〔茶的名号〕
苦荼 …… 2
苦樣 …… 2
槚 …… 2
荼 …… 2
茗 …… 2
荂 …… 2
莽 …… 2
茶莽 …… 2
水厄 …… 2
茗饮(1) …… 2
茗汁 …… 2
酪奴 …… 2
花乳 …… 2
茶茗 …… 2
涤烦子 …… 2
隽永 …… 2
月团 …… 2
甘露 …… 2
瑞草魁(1) …… 2
金饼 …… 2
嘉木 …… 3
樣 …… 3
茶旗 …… 3
旗 …… 3
茶枪 …… 3
枪 …… 3
草中英 …… 3
苦口师 …… 3
蝉翼 …… 3
片甲 …… 3
鸟嘴 …… 3
麦颗 …… 3
泸茶 …… 3
斗 …… 3
水豹囊 …… 3
不夜侯 …… 3
余甘氏 …… 3
江茶 …… 3
冷面草 …… 3
苍璧 …… 3

苍龙璧…… 3
香乳…… 3
茶水(1) …… 3
森伯…… 3
粉枪…… 4
清人树…… 4
酪苍头…… 4
漏影春…… 4
凌霄芽…… 4
葭萌…… 4
葭茶…… 4
芽以…… 4
芽以结…… 4
芽以完…… 4
茶生…… 4
离乡草…… 4
渲老…… 4
老婆茶…… 4
茗柯…… 4
〔处　所〕
茶坞…… 4
茗坞…… 4
茶轩…… 4
茶舍…… 4
茗舍…… 4
茶房(1) …… 4
茶亭(1) …… 4
茶瓯厅…… 4
官焙…… 5
贡焙…… 5
龙焙…… 5
正焙…… 5
内焙…… 5
外焙…… 5
浅焙…… 5
私焙…… 5
茶市(1) …… 5
茶仓…… 5
茶库…… 5
茶局(1) …… 5
茶酒司…… 5
御茶园…… 5
御园…… 5
茶屋(1) …… 5
茶埠…… 5
喊山台…… 5
喊泉亭…… 5
呼来泉…… 5
茶院…… 5
磨茶院…… 6
茶庵…… 6
茶神庙…… 6
陆羽新宅…… 6
青塘别业…… 6
杼山…… 6
〔茶人称谓〕
茶人…… 6
茶仙(1) …… 6
茶役…… 6
茶神…… 6
茶盗…… 6
江贼…… 6
茶颠…… 6
茶癖…… 6
甘草癖…… 6
茶博士(1) …… 6
茶工…… 7
茶户…… 7
园户…… 7
山户…… 7
茶匠…… 7
茶客…… 7
茶商军…… 7
研茶丁夫…… 7
茶夫…… 7
茶侣…… 7
茶卒…… 7
茶僧…… 7
螺司…… 7
茶师…… 7
茶宫…… 7
茶贼…… 7
碧竖…… 7
茶头(1) …… 7
茶农…… 7
〔茶的物业〕
茶饼…… 8
茶果…… 8
茶供…… 8
白泥赤印…… 8

茶苏…… 8
茶饭…… 8
茶药…… 8
茶橘…… 8
茗饎…… 8
御茶床…… 8
茶角…… 8
茶板…… 8
茶料…… 8
茶船(1) …… 8
茶舟(1) …… 9
茶酒(1) …… 9
珍膏…… 9
茶膏…… 9
茶槽…… 9
绣茶…… 9
茶贡…… 9
茶几…… 9
茶设…… 9
茶资…… 9
茶枯…… 9
茶籽饼…… 9
茶果费…… 9
茶果银…… 9
茶墨…… 9
茶笋…… 9
茶幌…… 9
〔一般用语〕
茶力…… 9
茶风…… 9
茶气…… 9
茗气…… 9
茶术…… 9
茶功 …… 10
茶色 …… 10
茶兴 …… 10
茶声(1)…… 10
茶事 …… 10
茶封(1)…… 10
茶烟(1)…… 10
茶爽 …… 10
茗爽 …… 10
茗香 …… 10
茶天 …… 10
茶甘 …… 10
茶话(1)…… 10
茶会(1)…… 10
茶话会(1)…… 10
茶令(1)…… 10
茶值 …… 10
茶沸 …… 10
茶品 …… 10
茶汤会 …… 10
粟纹 …… 11
集茶 …… 11
茶务 …… 11
茶厄 …… 11
茶宜 …… 11
茶理 …… 11
茶喜 …… 11
茶趣 …… 11
茶忙 …… 11
茶有三德 …… 11
两杯茶教 …… 11
〔茶政制度〕
〔管理机构〕
榷货务 …… 11
榷务 …… 11
榷茶场 …… 11
官场 …… 12
榷场 …… 12
合同场 …… 12
山场 …… 12
都茶场 …… 12
都茶务 …… 12
榷货务都茶场 …… 12
六榷务十三场 …… 12
博卖都茶场 …… 12
博马 …… 13
估马司 …… 13
茶马司☆ …… 13
茶司 …… 13
西宁卫茶马司 …… 13
洮州卫茶马司 …… 13
河州卫茶马司 …… 13
庄浪茶马司 …… 13
甘州茶马司 …… 13
都大提举茶马司 …… 13
提举常平茶盐司 …… 13
提举茶盐司 …… 14

茶盐司 …… 14
仓司 …… 14
庚司 …… 14
庚台 …… 14
提举茶场司 …… 14
茶场司 …… 14
贡茶院☆ …… 14
榷茶司 …… 14
提举茶事司 …… 14
提举京城茶场所 …… 14
详定茶法所 …… 14
太府寺 …… 15
茶盐转运司 …… 15
监榷茶场使司 …… 15
榷茶提举司 …… 15
引局 …… 15
榷茶都转运使司 …… 15
茶局(2)…… 15
茶局批验所 …… 15
批验茶引所 …… 15
茶园提领所 …… 15
茶课司 …… 15
盐茶道 …… 15
公行 …… 15
总茶店 …… 16
官茶总店 …… 16
茶叶检查所 …… 16
茶酒班 …… 16
〔历代设官〕
榷茶使 …… 16
提举措置茶事 …… 16
提举茶事 …… 16
措置茶事 …… 16
提举茶盐公事 …… 16
提举常平茶盐公事 …… 16
发运制置茶盐使 …… 16
制置茶盐使 …… 17
监当场务官 …… 17
监当官 …… 17
合同场监官 …… 17
茶盐都转运使 …… 17
茶马司令 …… 17
茶马司丞 …… 17
茶马大使 …… 17
茶马副使 …… 17
茶马大副 …… 17
行人 …… 17
巡茶御史 …… 17
巡视茶马御史 …… 17
茶马御史 …… 17
茶引批验大使 …… 17
皇商 …… 17
〔茶业政策〕
茶政 …… 17
榷茶 …… 18
茶马政策 …… 18
贡茶 …… 18
唐代榷茶 …… 18
唐代贡茶 …… 18
宋代榷茶 …… 19
宋代茶马政策 …… 19
宋代贡茶 …… 19
元代榷茶 …… 19
元代贡茶 …… 19
明代榷茶 …… 19
明代茶马政策 …… 19
明代贡茶 …… 20
清代榷茶 …… 20
清代茶马政策 …… 20
清代贡茶 …… 20
茶民起义 …… 20
〔茶业法规〕
茶法 …… 21
茶法十二条 …… 21
三说法 …… 21
博籴 …… 22
便籴 …… 22
直便 …… 22
番头 …… 22
入中 …… 22
贴射法 …… 22
见钱法 …… 22
四说法 …… 22
通商法 …… 22
合同场法 …… 23
政和茶法 …… 23
茶引法 …… 23
卖引法 …… 23
长短引法 …… 23
引法 …… 23

茶禁 …… 23
减引添课法 …… 23
整理茶叶办法并检验条例 …… 23
〔茶叶流通〕
茶市(2)…… 23
急程茶 …… 24
本钱 …… 24
茶引☆ …… 24
茶券 …… 24
长引 …… 24
短引 …… 24
食茶(1)…… 24
茶篝 …… 25
茶由 …… 25
由帖 …… 25
护帖 …… 25
金牌信符 …… 25
公据 …… 25
引票 …… 25
退引 …… 25
截角 …… 25
通番 …… 25
茶照☆ …… 25
边引 …… 25
腹引 …… 26
土引 …… 26
湖票 …… 26
湖引 …… 26
茶票 …… 26
正茶 …… 26
附茶(1)…… 26
马市 …… 26
官茶(1)…… 26
商茶 …… 26
私茶 …… 26
配茶(1)…… 26
定茶易马 …… 27
中茶 …… 27
招商中茶 …… 27
北胜州茶马市 …… 27
黄封 …… 27
荐新 …… 27
陪茶 …… 27
副贡 …… 27
茶封(2)…… 27
〔历代税目〕
茶税 …… 27
唐代茶税 …… 27
拓地钱 …… 28
剩茶钱 …… 28
茶利 …… 28
宋代茶税 …… 28
市茶 …… 29
茶课 …… 29
茶租钱 …… 29
贴纳 …… 29
耗茶 …… 29
息钱 …… 29
茶息 …… 30
茶马课息 …… 30
建茶息 …… 30
食茶息 …… 30
食茶岁课 …… 30
水磨茶息 …… 30
末茶息 …… 30
引息 …… 30
抽盘 …… 30
折税茶 …… 30
通货牙息钱 …… 30
根税茶 …… 30
翻引钱 …… 30
供军税茶 …… 30
酒茶(1)…… 31
元代茶税 …… 31
明代茶税 …… 31
茶课钞 …… 31
折给 …… 31
清代茶税 …… 31
搭饷 …… 31
本色 …… 31
折色 …… 32
子口半税 …… 32
厘金 …… 32
茶捐 …… 32
落地税 …… 32
厘卡 …… 32
厘捐 …… 32
厘票 …… 32
捐票 …… 32
洋税 …… 32

拍司 …… 32
派司 …… 32
民国茶税 …… 32
〔茶法文献〕
请税茶奏 …… 32
论王播增茶税疏 …… 33
禁商人盗贩私茶奏 …… 33
禁园户盗卖私茶奏 …… 33
通商茶法诏 …… 33
议茶法 …… 34
乞罢水磨茶场奏 …… 34
蜀茶法 …… 34
乞宽茶盐榷货之法奏 …… 35
〔茶业地理〕
〔历史茶叶产地〕
魏晋南北朝以前茶叶产地 …… 35
隋唐茶叶产地 …… 35
宋元茶叶产地 …… 35
明清茶叶产地 …… 35
〔江　苏〕
山阳 …… 36
义兴 …… 36
苏州 …… 36
君山(1) …… 36
虎丘山 …… 36
钟山(1) …… 36
紫金山 …… 36
南岳山(1) …… 36
润州 …… 36
洞庭山(1) …… 36
栖霞山 …… 36
常州 …… 36
江宁 …… 36
徽山 …… 36
〔浙　江〕
山阴 …… 36
三台山(1) …… 37
天台山 …… 37
天柱山(1) …… 37
天目山 …… 37
天竺 …… 37
日铸岭 …… 37
日注岭 …… 37
天尊岭 …… 37
白云峰 …… 37
东白山 …… 37
龙泓 …… 37
长城 …… 37
石笕岭 …… 37
乌瞻山 …… 37
乌程 …… 37
温山 …… 38
径山 …… 38
宝云山 …… 38
杭州 …… 38
武林 …… 38
茶山(1) …… 38
卧龙山 …… 38
鸠坑 …… 38
茗岭 …… 38
举岩 …… 38
香林洞 …… 38
荐春台 …… 38
烂柯山 …… 38
石室山 …… 38
石桥山 …… 38
莫干山 …… 38
顾渚山 …… 38
钱塘 …… 38
黄岭山 …… 39
悬脚岭 …… 39
湖州 …… 39
普陀山 …… 39
雁荡山 …… 39
睦州 …… 39
惠明寺 …… 39
境会亭 …… 39
瀑布山 …… 39
瀑布岭 …… 39
〔安　徽〕
九华山 …… 39
太平 …… 40
屯溪 …… 40
天柱山(2) …… 40
老竹岭 …… 40
闵山 …… 40
寿州 …… 40
松萝山 …… 40
宣州 …… 40

涌溪山 …… 40
黄山 …… 40
鹪山 …… 40
雅山 …… 40
鸦山 …… 40
丫山 …… 40
舒州 …… 40
猴坑 …… 40
敬亭山 …… 40
昭亭山 …… 40
查山 …… 40
歙州 …… 40
〔福　建〕
八都(1)…… 41
方山 …… 41
凤凰山(1)…… 41
东峰 …… 41
武夷山 …… 41
钟山(2)…… 41
和平(1)…… 41
建州 …… 41
崇安 …… 41
福州 …… 41
壑源山 …… 41
〔江　西〕
八都(2)…… 41
双井 …… 41
吉州 …… 41
庐山 …… 41
匡山 …… 42
匡庐 …… 42
茶山(2)…… 42
狗牯脑山 …… 42
袁州 …… 42
〔山　东〕
昆嵛山 …… 42
鲁山 …… 42
〔河　南〕
光州 …… 42
钟山(3)…… 42
连塘山 …… 42
莲塘山 …… 42
赵封山 …… 42
〔湖　北〕
女观山 …… 42
巴山 …… 42
金字山 …… 42
巴东(1)…… 42
玉泉山 …… 42
堆蓝山 …… 42
覆船山 …… 42
西塔寺 …… 42
羊楼峒 …… 42
夷陵 …… 42
武昌山 …… 42
荆门山 …… 42
荆州 …… 42
施州 …… 43
峡州 …… 43
硖州 …… 43
南部 …… 43
黄牛山 …… 43
黄州 …… 43
鄂州 …… 43
望州山 …… 43
鹿苑 …… 43
蕲州 …… 43
襄州 …… 43
〔湖　南〕
君山(2)…… 43
洞庭山(2)…… 43
九嶷山 …… 43
九疑山 …… 43
苍梧山 …… 43
大伪山 …… 43
汾山 …… 43
牛牴山 …… 43
无射山 …… 43
白鹤山 …… 44
辰州 …… 44
芙蓉山 …… 44
青羊山 …… 44
茶山(3)…… 44
景阳山 …… 44
茶水(2)…… 44
南岳山(2)…… 44
衡山 …… 44
高桥 …… 44
碣滩 …… 44
潭州 …… 44

〔广　东〕
古劳 …… 44
凤凰山(2)…… 44
西樵山 …… 44
和平(2)…… 44
海阳 …… 44
韶州 …… 44
〔广　西〕
六堡 …… 44
西山(1)…… 44
和平(3)…… 44
都茗山 …… 44
象州 …… 45
〔重　庆〕
涪州 …… 45
巴东(2)…… 45
〔四　川〕
丈人山 …… 45
青城山 …… 45
万年寺 …… 45
上清峰 …… 45
尔雅台 …… 45
邛州 …… 45
汉州 …… 45
名山 …… 45
金鸡山 …… 45
西山(2)…… 45
百丈山 …… 45
至德寺 …… 45
武阳 …… 45
昌明 …… 45
南中 …… 45
南安 …… 45
泸州 …… 46
青城 …… 46
眉州 …… 46
神泉 …… 46
峨眉 …… 46
棚口 …… 46
堋口 …… 46
绵州 …… 46
彭州 …… 46
蜀州 …… 46
蒙山 …… 46
雅州 …… 46
兽目山 …… 46
青岩山 …… 46
巴蜀 …… 46
巴山峡川 …… 46
〔贵　州〕
平夷 …… 16
夷州 …… 47
阳宝山 …… 47
金鼎山 …… 47
播州 …… 47
思州 …… 47
费州 …… 47
海马宫 …… 47
〔云　南〕
三台山(2)…… 47
六茶山 …… 47
宝洪山 …… 47
南糯山 …… 47
银生城 …… 47
普洱山 …… 47
感通寺 …… 47
〔陕　西〕
午子山 …… 47
归仁山 …… 47
金州 …… 47
梁州 …… 47

二、育种部

〔茶树原产地、演化、分类〕

茶树原产地☆ …… 49
茶树起源中心 …… 49
茶树演化 …… 49
茶树进化 …… 49
茶树演化途径 …… 49
茶树生态演化区 …… 50
第一生态演化区 …… 50
第二生态演化区 …… 50
第三生态演化区 …… 50
茶树分布 …… 50
茶树传播 …… 50
原始型茶树 …… 50
野生型茶树 …… 51
野生茶树 …… 51

过渡型茶树 …… 51
栽培型茶树 …… 51
栽培茶树 …… 51
茶树分类 …… 51
茶树学名 …… 51
茶树形态分类 …… 51
茶树形态分类法 …… 51
茶树植物学分类法 …… 51
茶树形态分类系统 …… 51
茶树植物学分类系统 …… 52
山茶科 …… 52
山茶属 …… 52
乔治·瓦特分类法 …… 52
尖叶变种 …… 52
武夷变种(1)…… 52
中国小叶变种 …… 52
直叶变种 …… 52
尖萼变种 …… 52
毛萼变种 …… 52
科恩·司徒分类法 …… 52
艾登分类法 …… 52
印度变种 …… 52
柬埔寨变种 …… 52
席勒分类法 …… 52
中国变种 …… 52
阿萨姆变种(1)…… 52
普洱茶变种 …… 53
巴赫达兹分类法 …… 53
中国亚种 …… 53
印度亚种 …… 53
中国大叶变种 …… 53
庄晚芳分类法 …… 53
云南亚种 …… 53
云南变种 …… 53
川黔变种 …… 53
皋芦变种 …… 53
阿萨姆变种(2)…… 53
武夷亚种 …… 53
武夷变种(2)…… 53
江南变种 …… 54
不孕变种 …… 54
张宏达分类法 …… 54
茶亚属 …… 54
茶组 …… 54
五室茶系 …… 54
广西茶 …… 54
大厂茶 …… 54
大苞茶 …… 54
四球茶 …… 55
五柱茶系 …… 55
厚轴茶 …… 55
大理茶 …… 55
滇缅茶 …… 55
秃房茶系 …… 55
秃房茶 …… 55
膜叶茶 …… 55
德宏茶 …… 56
茶系 …… 56
防城茶 …… 56
毛叶茶 …… 56
突肋茶 …… 56
疏齿茶 …… 56
紫果茶 …… 56
茶(2)…… 57
白毛茶变种 …… 57
苦茶变种 …… 57
茶树生态分类 …… 57
茶树细胞分类 …… 57
茶树化学分类 …… 57
茶树品种分类 …… 58
茶树近缘植物 …… 58
茶树远缘植物 …… 58
金花茶 …… 58
瘤叶短蕊茶 …… 58
红山茶 …… 58
油茶 …… 58
落瓣油茶 …… 58
茶梅 …… 58
大头茶 …… 59
舟柄茶 …… 59
木荷 …… 59
厚皮香 …… 59
柃木 …… 59

〔茶树遗传与变异〕

染色体 …… 59
单倍体 …… 59
二倍体 …… 59
三倍体 …… 59
四倍体 …… 59
多倍体 …… 60

茶树遗传 …… 60
母性遗传 …… 60
细胞质遗传 …… 60
数量性状遗传 …… 60
质量性状遗传 …… 60
叶色遗传 …… 60
叶形遗传 …… 60
茸毛遗传 …… 60
叶片大小遗传 …… 60
萌芽期遗传 …… 60
开叶期遗传 …… 60
发酵性遗传 …… 60
种子大小遗传 …… 61
抗性遗传 …… 61
叶绿素遗传 …… 61
茶树变异 …… 61
染色体变异 …… 61
营养器官变异 …… 61
生殖器官变异 …… 61
生育期变异 …… 61
生理特性变异 …… 61
生化特性变异 …… 61
叶片大小变异 …… 61
叶色变异 …… 61
叶尖变异 …… 61
叶缘变异 …… 61
叶面变异 …… 62
叶脉变异 …… 62
果形变异 …… 62
果室数变异 …… 62
种子形状变异 …… 62
树形变异 …… 62
〔茶树育种〕
茶树育种史 …… 62
茶树育种 …… 62
种质资源 …… 62
品种资源 …… 63
遗传资源 …… 63
原始材料 …… 63
育种材料 …… 63
高产育种 …… 63
品质育种 …… 63
抗性育种 …… 63
育种技术 …… 63
〔常规育种〕
常规育种 …… 63
杂交育种 …… 63
自然杂交 …… 63
天然杂交 …… 63
人工杂交 …… 63
有性杂交 …… 63
正交 …… 64
反交 …… 64
回交 …… 64
复式杂交 …… 64
复合杂交 …… 64
复交 …… 64
亲本选配 …… 64
父本 …… 64
母本 …… 64
亲和性 …… 64
杂交不孕性 …… 64
生殖隔离 …… 64
远距离隔离 …… 64
异花传粉(1) …… 64
异花授精 …… 64
辅助授粉 …… 65
去雄 …… 65
人工去雄 …… 65
杂种一代 …… 65
杂种后代 …… 65
杂种优势 …… 65
种内杂交 …… 65
种间杂交 …… 65
近缘杂交 …… 65
远缘杂交 …… 65
远缘杂种 …… 65
无性杂交 …… 65
营养杂交 …… 65
砧木 …… 65
接本 …… 65
接穗 …… 65
系统选种 …… 65
单株选择 …… 66
个体选择 …… 66
集团选择 …… 66
混合选择 …… 66
〔新技术育种〕
单倍体育种 …… 66
花药培养 …… 66

多倍体育种 …… 66
辐射育种 …… 66
射线 …… 66
照射量 …… 66
辐射剂量 …… 66
照射量率 …… 67
辐射剂量率 …… 67
辐射级 …… 67
内照射 …… 67
外照射 …… 67
人工诱变 …… 67
人工引变 …… 67
诱变剂 …… 67
秋水仙素 …… 67
秋水仙碱 …… 67
激光育种 …… 67
高光效育种 …… 67
株型育种 …… 67
引种 …… 67
驯化 …… 67
南茶北引 …… 67
北茶南迁 …… 68
品种 …… 68
品种命名 …… 68
有性系品种☆ …… 68
有性繁殖系品种 …… 68
地方品种 …… 68
农家品种 …… 68
传统品种 …… 68
地区性品种 …… 68
群体品种 …… 68
栽培品种 …… 68
育成品种☆ …… 68
改良品种 …… 68
当家品种 …… 68
国家品种 …… 68
省级品种 …… 69
无性系品种☆ …… 69
单无性系品种 …… 69
双无性系品种 …… 69
标准品种 …… 69
对照品种 …… 69
特早生种 …… 69
早生种 …… 69
中生种 …… 69
晚生种 …… 69
无性系 …… 69
营养繁殖系 …… 69
品系 …… 69
株系 …… 69
单丛 …… 69
名丛 …… 69
鉴定 …… 69
直接鉴定 …… 69
间接鉴定 …… 69
自然鉴定 …… 70
诱发鉴定 …… 70
本地鉴定 …… 70
异地鉴定 …… 70
生育期鉴定 …… 70
物候期鉴定 …… 70
萌展值鉴定 …… 70
产量鉴定 …… 70
品质鉴定 …… 70
生化成分鉴定 …… 70
品种纯度鉴定 …… 70
抗性鉴定 …… 70
早期鉴定 …… 70
产量早期鉴定 …… 71
品质早期鉴定 …… 71
抗寒性早期鉴定 …… 71
抗旱性早期鉴定 …… 71
抗病性早期鉴定 …… 71
抗虫性早期鉴定 …… 71
繁殖力早期鉴定 …… 71
〔育种圃〕
资源圃 …… 71
种质圃 …… 71
田间基因库 …… 71
选种圃 …… 71
杂交圃 …… 71
品种比较试验圃 …… 71
原始材料圃 …… 71
品种标本圃 …… 72
鉴定圃 …… 72
品系比较圃 …… 72
试验苗圃 …… 72
茶树原种场 …… 72
茶树良种场 …… 72

〔育种试验〕
品系比较试验 …… 72
品种比较试验 …… 72
品种区域性试验 …… 72
品种生态试验 …… 72
品种生产试验 …… 72
品种栽培试验 …… 72
品种搭配(1)…… 72
品种区划 …… 73
〔茶树品种审定及繁育〕
〔茶树品种审定〕
品种审定 …… 73
品种审定程序 …… 73
品种审定组织 …… 73
品种审定标准 …… 73
品种认定 …… 73
〔品种检验〕
品种真实性 …… 74
品种退化 …… 74
品种混杂 …… 74
生物学混杂 …… 74
机械混杂 …… 74
良种 …… 74
良种推广 …… 74
良种推广体系 …… 74
种苗标准 …… 74
种苗检验 …… 74
种苗检疫 …… 74
茶籽品质检验 …… 74
茶籽合格率 …… 74
茶籽发芽率 …… 75
百粒重 …… 75
种子净度 …… 75
种子纯度 …… 75
良种繁育 …… 75
营养繁殖 …… 75
无性繁殖 …… 75
繁殖系数 …… 75
母树园 …… 75
母本园 …… 75
采穗园 …… 75
母叶 …… 75
母树黄化处理 …… 75
穗条 …… 75
愈合阶段 …… 75
发根阶段 …… 76
发根期 …… 76
扦插苗 …… 76
无性苗 …… 76
半叶插 …… 76
一叶插 …… 76
二叶插 …… 76
长穗扦插 …… 76
长枝扦插 …… 76
短穗扦插☆ …… 76
剪穗 …… 76
插穗 …… 76
扦插苗圃 …… 76
扦插床 …… 76
苗畦 …… 76
心土 …… 76
遮阳棚 …… 77
遮阴棚 …… 77
扦插密度 …… 77
扦插成活率 …… 77
出圃率 …… 77
成苗率 …… 77
压条繁殖 …… 77
弧形压条 …… 77
弓形压条 …… 77
堆土压条 …… 77
壅土压条 …… 77
伞状压条 …… 77
轮状压条 …… 77
嫁接繁殖 …… 77
嫁接换种 …… 77
工厂化育苗 …… 77
种子繁殖 …… 77
有性繁殖 …… 77
采种园 …… 77
留种园 …… 77
摘蕾 …… 77
化学除蕾 …… 77
浸种 …… 77
催芽 …… 78
茶苗调运 …… 78
人工种子 …… 78
合成种子 …… 78
无性种子 …… 78
植物繁殖体 …… 78

〔中国茶树品种与品系〕

〔江苏省〕
宜兴种 …… 78
洞庭种 …… 78
碧螺春 …… 78
锡茶 5 号 …… 78
锡茶 10 号 …… 78
锡茶 11 号 …… 78
〔浙江省〕
鸠坑种 …… 79
木禾种 …… 79
龙井种 …… 79
顾渚紫笋(1) …… 79
水古茶 …… 79
水牯茶 …… 79
藤茶 …… 79
乌牛早 …… 79
黄叶早 …… 79
清明早 …… 80
瑞安白毛茶 …… 80
洛舍种 …… 80
香菇寮白毫(1) …… 80
安吉白茶* …… 80
大溪白茶 …… 80
平阳特早茶 …… 80
龙井 43 号* …… 80
迎霜 …… 80
翠峰 …… 80
劲峰 …… 81
碧云 …… 81
浙农 12 号 …… 81
浙农 21 号 …… 81
浙农 25 号 …… 81
浙农 113 号 …… 81
浙农 121 号 …… 81
菊花春 …… 81
寒绿 …… 81
龙井长叶 …… 82
青峰 …… 82
苹云 …… 82
碧峰 …… 82
茂绿 …… 82
苔香紫 …… 82
紫笋 …… 82
眉峰 …… 82
霜峰 …… 82
中茶 102 号 …… 82
〔安徽省〕
黄山种 …… 83
祁门种 …… 83
祁门槠叶种 …… 83
茗洲种 …… 83
松萝种 …… 83
柿大茶 …… 83
宣城尖叶种 …… 83
杨树林种 …… 83
涌溪柳叶种 …… 83
霍山金鸡种 …… 84
肯阳天云茶 …… 84
安徽 1 号 …… 84
安徽 3 号 …… 84
安徽 7 号 …… 84
杨树林 783 号 …… 84
皖农 95 号 …… 84
皖农 111 号 …… 84
黄荆茶 …… 84
波毫 …… 84
皖早 2 号 …… 85
舒茶早 …… 85
〔福建省〕
武夷菜茶 …… 85
吴山清明茶 …… 85
福鼎大白茶 …… 85
福鼎白毫 …… 85
福大 …… 85
福鼎 …… 85
福鼎大毫茶 …… 85
福安大白茶 …… 85
高岭大白茶 …… 85
梅占(1) …… 85
大叶梅占 …… 86
政和大白茶 …… 86
政大 …… 86
毛蟹(1) …… 86
茗花 …… 86
铁观音(1) …… 86
魏饮种 …… 86
红心观音 …… 86
红样观音 …… 86
黄棪 …… 86

黄金桂(1)…… 86
福建水仙 …… 86
水吉水仙 …… 86
武夷水仙 …… 86
本山(1)…… 86
乌龙(1)…… 87
大叶乌龙(1)…… 87
大叶乌 …… 87
大脚乌 …… 87
长叶乌龙 …… 87
红骨乌龙 …… 87
笠枝乌龙 …… 87
硬骨乌龙 …… 87
软枝乌龙 …… 87
高脚乌龙 …… 87
矮脚乌龙 …… 87
黄岗乌龙 …… 87
柏柳乌龙 …… 87
兰田乌龙 …… 87
南田乌龙 …… 87
肉桂 …… 87
玉桂(1)…… 87
红芽佛手 …… 87
雪梨 …… 88
香橼种 …… 88
绿芽佛手* …… 88
奇兰 …… 88
白奇兰 …… 88
金面奇兰 …… 88
青心奇兰 …… 88
早奇兰 …… 88
慢奇兰 …… 88
竹叶奇兰 …… 88
白牡丹(1)…… 88
大坪白牡丹 …… 88
福岭白牡丹 …… 88
岭路大白茶 …… 88
桃仁 …… 89
乌仁 …… 89
石狮桃仁 …… 89
赤叶种 …… 89
白茶(1)…… 89
犹猴种 …… 89
筒绮种 …… 89
奇曲* …… 89
歌乐茶 …… 89
毛猴(1)…… 89
白毛猴(1)…… 89
大红 …… 89
厚叶种 …… 89
福云 6 号 …… 89
福云 7 号 …… 90
福云 10 号…… 90
福云 595 号 …… 90
八仙茶(1)…… 90
早逢春 …… 90
黄奇 …… 90
朝阳 …… 90
悦茗香 …… 90
白云 1 号 …… 91
金观音 …… 91
黄观音 …… 91
元宵绿 …… 91
武夷名丛 …… 91
武夷四大名丛 …… 91
大红袍(1)…… 91
白鸡冠(1)* …… 91
铁罗汉(1)…… 91
水金龟(1)…… 91
白瑞香 …… 91
瓜子金 …… 91
正太阳 …… 92
九龙珠 …… 92
苦瓜 …… 92
黄龙 …… 92
〔江西省〕
宁州种 …… 92
安远大叶种 …… 92
婺源大叶种 …… 92
上饶大叶种 …… 92
浮梁大叶种 …… 92
麻姑茶(1)…… 92
狗牯脑茶 …… 92
茼香茶 …… 92
漱口茶 …… 93
宁州早 …… 93
上饶大面白 …… 93
上梅洲种 …… 93
上梅洲大叶种 …… 93
宁州 1 号 …… 93

宁州2号 …… 93
宁州5号 …… 93
宁州6号 …… 93
宁州7号 …… 93
赣茶1号 …… 93
九曲783号 …… 93
〔河南省〕
信阳群体 …… 93
信阳种 …… 94
车云种 …… 94
信阳10号 …… 94
豫绿 …… 94
〔湖北省〕
五峰大叶茶 …… 94
恩施大叶茶 …… 94
恩施苦子茶 …… 94
神农架夏谷坪群体 …… 94
神农架红花群体 …… 94
兴山大叶茶 …… 94
巴东大叶茶 …… 94
鹤峰苦子茶 …… 95
宜昌大叶种 …… 95
宣恩苦子茶 …… 95
英山群体 …… 95
宜红早 …… 95
鄂茶1号 …… 95
鄂茶2号 …… 95
鄂茶3号 …… 95
〔湖南省〕
云台山种 …… 95
安化大叶种 …… 96
城步峒茶 …… 96
江华苦茶 …… 96
江华甜茶 …… 96
君山种 …… 96
汝城白毛茶☆ …… 96
莽山大叶 …… 96
醴陵大叶枇杷茶 …… 96
槠叶齐 …… 96
高芽齐 …… 96
槠叶齐9号 …… 97
槠叶齐12号 …… 97
白毫早 …… 97
尖波黄☆ …… 97
尖波黄13号 …… 97
湘波绿(1) …… 97
高桥早 …… 97
福大61号 …… 97
东湖早 …… 97
涟茶2号 …… 97
涟茶10号 …… 97
涟茶11号 …… 97
碧香早 …… 98
茗丰 …… 98
〔广东省〕
乐昌白毛茶(1) …… 98
乐昌白毛尖(1) …… 98
凤凰水仙(1)☆ …… 98
广东水仙 …… 98
饶平水仙 …… 98
连南大叶茶 …… 98
沿溪山白毛茶 …… 98
潮安大乌叶 …… 98
仁化长叶种 …… 98
清桂大叶 …… 98
广州小叶白心 …… 99
英红1号 …… 99
英红2号 …… 99
英红9号 …… 99
岭头单丛(1) …… 99
白叶单丛(1) …… 99
乐昌白毛1号 …… 99
黄叶水仙 …… 99
黑叶水仙 …… 99
瓦岭红 …… 99
秀红 …… 99
云大淡绿 …… 100
〔广西壮族自治区〕
凌云白毛茶(1) …… 100
凌乐白毛茶 …… 100
龙胜龙脊茶 …… 100
龙脊大叶茶 …… 100
六堡大叶茶 …… 100
宛田大叶茶 …… 100
临桂大叶茶 …… 100
资源大叶茶 …… 100
开山白毛茶(1) …… 100
南山白毛茶(1) …… 100
圣山种 …… 101
安塘大叶种 …… 101

排旗种…… 101
六堡茶(1) …… 101
牙己茶(1) …… 101
大瑶茶…… 101
修仁茶(1) …… 101
瑶山种…… 101
西山茶(1) …… 101
桂红 3 号…… 101
桂红 4 号…… 101
桂绿 1 号…… 102
〔海南省〕
海南大叶种…… 102
〔四川省〕
早白尖…… 102
早白巅…… 102
崇庆枇杷茶…… 102
古蔺牛皮茶…… 102
南江大叶茶…… 102
荥经枇杷茶…… 102
峨眉枇杷茶…… 102
蓥江大叶茶…… 102
蜀永 1 号…… 102
蜀永 2 号…… 103
蜀永 3 号…… 103
蜀永 307 号…… 103
蜀永 401 号…… 103
蜀永 703 号…… 103
蜀永 808 号…… 103
蜀永 906 号…… 103
蒙山 9 号…… 103
蒙山 11 号 …… 103
蒙山 16 号 …… 104
蒙山 23 号 …… 104
〔贵州省〕
湄潭苔茶…… 104
苔子茶…… 104
都匀毛尖(1) …… 104
大方贡茶…… 104
贵定仰旺茶…… 104
安顺竹叶茶…… 104
黔湄 419 号…… 104
黔湄 502 号…… 104
黔湄 601 号…… 105
黔湄 701 号…… 105
〔云南省〕
勐库大叶种…… 105
凤庆大叶种…… 105
勐海大叶种☆ …… 105
南糯山大叶茶…… 105
景谷大白茶(1) …… 105
蒲川大折浪茶…… 106
文家塘大叶茶…… 106
团田大叶茶…… 106
滑水大叶茶…… 106
邦东大叶茶…… 106
邦东黑大叶…… 106
冰岛长叶茶…… 106
官寨茶…… 106
竹叶青茶…… 106
坝子白毛茶…… 106
广南白毛茶…… 107
底圩茶…… 107
绿春玛玉茶(1) …… 107
蚂蚁茶…… 107
易武绿芽茶…… 107
易武大叶茶…… 107
云龙山大叶茶…… 107
翠华茶…… 107
元江糯茶…… 107
软茶…… 107
石缸茶…… 107
豆沙茶…… 107
十里香…… 107
小古德大叶茶…… 107
宝洪茶…… 108
云抗 10 号 …… 108
云抗 14 号 …… 108
云抗 37 号 …… 108
云杭 43 号 …… 108
长叶白毫☆ …… 108
云选 9 号…… 108
云梅…… 108
云瑰…… 108
矮丰…… 109
〔陕西省〕
紫阳茶…… 109
紫阳大叶泡…… 109
蒿坪茶…… 109

〔甘肃省〕
碧波茶…… 109
太平老鹰茶…… 109
〔台湾省〕
青心乌龙…… 109
青心大冇…… 109
硬枝红心…… 109
台茶 1 号…… 109
台茶 2 号…… 109
台茶 3 号…… 109
台茶 4 号…… 110
台茶 5 号…… 110
台茶 6 号…… 110
台茶 7 号…… 110
台茶 8 号…… 110
台茶 9 号…… 110
台茶 10 号 …… 110
台茶 11 号 …… 110
台茶 12 号 …… 110
金萱…… 110
台茶 13 号 …… 110
翠玉…… 110
台茶 14 号 …… 110
白文…… 110
台茶 15 号 …… 110
白燕…… 110
台茶 16 号 …… 110
白鹤…… 110
台茶 17 号 …… 110
白鹭…… 110

三、栽培部

〔茶树栽培〕
茶树栽培史…… 111
茶树栽培技术(1) …… 111
〔茶叶区划〕
茶叶区划…… 111
茶树适生区划…… 112
最适宜区…… 112
适宜区…… 112
次适宜区…… 112
不适宜区…… 112
唐代茶区…… 112
山南茶区…… 112
淮南茶区…… 112
浙西茶区…… 112
浙东茶区…… 112
剑南茶区…… 113
黔中茶区…… 113
江南茶区(1) …… 113
岭南茶区…… 113
宋代茶区…… 113
元代茶区…… 113
明代茶区…… 113
清代茶区…… 113
现代茶区…… 113
陈椽茶区划分法…… 113
庄晚芳茶区划分法…… 113
王泽农茶区划分法…… 113
浙江农业大学茶区划分法…… 113
李联标茶区划分法…… 113
中国农业科学院茶叶研究所茶区划分法…… 113
江北茶区…… 113
江南茶区(2) …… 114
西南茶区☆ …… 114
华南茶区…… 114
茶类区划…… 114
茶树生态区划…… 115
〔茶园生态系统〕
茶园生态系统…… 115
茶园生态效应…… 115
茶园生物循环…… 115
茶园营养元素生物小循环…… 115
〔生态茶园〕
复合生态茶园…… 115
复合茶园…… 116
立体茶园…… 116
生态茶园☆ …… 116
古代茶园间作…… 116
茶果间作…… 116
茶胶间作…… 116
茶林间作…… 116
茶粮间作…… 116
塑料膜覆盖茶园…… 116
塑料大棚茶园☆ …… 117
有机(天然)茶园…… 117
茶叶绿色食品基地…… 117
无公害茶园…… 117

商品茶基地…… 117
茶树生长条件…… 117
茶园小气候…… 117
茶园微气候…… 117
茶树有效积温…… 118
茶树临界温度…… 118
光照度…… 118
饱和差…… 118
饱和水汽压…… 118
实际水汽压…… 118
降水量…… 118
降水强度…… 118
干湿指数…… 118
干燥度…… 118
K 值 …… 118
茶树气象灾害…… 118
茶树旱害…… 118
茶树旱热害…… 118
茶树湿害…… 119
茶树雹害…… 119
茶树风害…… 119
倒春寒…… 119
茶树冻害…… 119
〔新茶园建设〕
新茶园建设…… 119
茶地选择…… 119
茶地指示植物…… 119
茶园坡度…… 119
园地规划…… 120
园地利用规划…… 120
园地划区分块…… 120
茶园道路网…… 120
茶园水利系统…… 120
渠道…… 120
纵水沟…… 120
横水沟…… 120
竹节沟…… 120
隔离沟…… 120
截洪沟…… 120
蓄水坑…… 120
蓄水池…… 120
茶园防护林带…… 120
茶园行道树…… 121
茶园遮阴树…… 121
园地开垦…… 121
等高线…… 121
梯级茶园…… 121
护坎植物…… 121
抽槽换土…… 121
开沟吊槽…… 121
〔茶籽采收与种植〕
古代茶树繁殖…… 121
茶籽采收…… 122
茶籽贮藏…… 122
茶籽后熟期…… 122
播种期…… 122
播种量…… 122
茶籽直播…… 122
营养钵育苗…… 122
茶苗移栽…… 122
茶苗移植…… 123
茶苗定植…… 123
合理密植…… 123
品种搭配(2) …… 123
种植方式…… 123
等高种植…… 123
等高栽培…… 123
丛栽…… 123
单条栽…… 123
常规种植…… 123
双行条栽…… 123
多条栽…… 123
密植速生…… 123
矮化密植…… 123
抗旱保苗…… 123
茶叶高产规律…… 123
茶树群体结构…… 124
茶叶产量构成因素…… 124
树冠覆盖度…… 124
茶园平衡增产…… 124
茶树经济年龄…… 124
茶树生物产量…… 124
茶树经济产量…… 124
茶树经济系数…… 124
〔茶园土壤〕
土壤基质…… 124
宜茶土壤…… 125
棕壤…… 125
黄棕壤…… 125

红壤…… 125
黄壤…… 125
赤红壤…… 125
砖红壤性红壤…… 125
砖红壤…… 125
紫色土…… 125
低丘红壤…… 126
砾壤…… 126
土壤物理性质…… 126
土壤剖面构型…… 126
土壤颗粒大小…… 126
土壤三相比…… 126
土壤孔隙度…… 127
土壤总孔隙度…… 127
土壤通气性…… 127
土壤坚实度…… 127
土壤密度…… 127
土壤容重…… 127
土壤体积质量…… 127
土粒密度…… 127
土壤比重…… 127
土壤农化性质…… 127
土壤酸度…… 127
土壤活性酸度…… 127
土壤潜在酸度…… 127
阳离子交换量…… 127
交换性铝…… 128
铝饱和度…… 128
富铝化作用…… 128
茶树聚铝性…… 128
土壤缓冲容量…… 128
盐基饱和度…… 128
激发效应…… 128
正激发效应…… 128
负激发效应…… 128
淋溶作用…… 129
机械淋移作用…… 129
淋洗作用…… 129
螯合淋溶作用…… 129
土壤管理…… 129
茶园铺草…… 129
土壤耕性…… 129
古代茶园耕作…… 129
土壤耕作…… 129
浅耕…… 129
中耕…… 129
深耕…… 130
茶园免耕…… 130
茶园除草…… 130
茶园土壤板结…… 130
土壤熟化…… 130
蓬心土…… 130
蓬下土…… 130
行间土…… 130
〔茶园土壤肥力〕
土壤肥力指标…… 130
土壤有机质…… 131
土壤腐殖质…… 131
营养三要素…… 131
大量元素…… 131
微量元素…… 131
矿质营养元素…… 131
有效氮…… 131
有效磷…… 131
有效钾…… 131
速效钾…… 132
闭蓄态磷…… 132
磷泵学说…… 132
茶树营养诊断…… 132
茶树硝酸还原酶…… 132
茶树根系分泌物…… 132
茶树根际微生物…… 132
茶树菌根…… 132
茶树菌根菌…… 133
营养元素最低因子律…… 133
土壤营养元素…… 133
氮素营养…… 133
磷素营养…… 133
钾素营养…… 133
钙素营养…… 134
镁素营养…… 134
硫素营养…… 134
锰素营养…… 134
钼素营养…… 134
铁素营养…… 134
锌素营养…… 135
铜素营养…… 135
硼素营养…… 135
茶树氯害…… 135
吸带量…… 135

〔茶园施肥〕
古代茶园施肥…… 135
茶园施肥…… 135
配方施肥…… 136
平衡施肥…… 136
茶园底肥…… 136
茶园基肥…… 136
茶园追肥…… 136
催芽肥…… 136
根外追肥…… 136
叶面追肥…… 137
管道施肥…… 137
埋青…… 137
贮备性施肥…… 137
一基三追多次喷施肥法…… 137
〔茶园肥料〕
氮肥…… 137
缓效氮肥…… 137
磷肥…… 137
钾肥…… 137
茶树专用肥…… 137
稀土元素肥料…… 138
茶树叶面营养液…… 138
茶园有机肥…… 138
饼肥…… 138
茶园绿肥…… 138
先锋作物…… 138
冬季绿肥…… 138
夏季绿肥…… 139
坎边绿肥…… 139
〔茶园灌溉与土壤水分〕
茶园灌溉…… 139
〔茶园灌溉技术参数〕
茶树需水量…… 139
茶树阶段耗水量…… 139
茶园耗水量…… 139
茶园耗水系数…… 139
茶树蒸腾系数…… 139
茶园灌溉指标…… 139
茶园灌溉水量…… 139
灌水定额…… 140
灌溉定额…… 140
茶园灌溉计划土层深度…… 140
茶园灌水周期…… 140
〔茶园灌溉方式〕
地面流灌…… 140
沟灌…… 140
漫灌…… 140
渗灌…… 140
地下灌溉…… 140
管道施肥灌溉…… 140
滴灌…… 140
滴水灌溉…… 140
喷灌☆…… 140
移动式喷灌…… 140
固定式喷灌…… 140
半固定式喷灌…… 140
微型喷灌…… 140
雾喷…… 141
微喷…… 141
喷灌强度…… 141
土壤水分…… 141
田间持水量…… 141
最小持水量…… 141
土壤水分特征曲线…… 141
持水曲线…… 141
土壤有效水分…… 141
土壤入渗率…… 141
土壤渗透速率…… 141
土壤水分蒸发…… 141
土壤干旱…… 141
土壤湿度…… 141
饱和含水量…… 142
绝对含水量…… 142
相对含水量…… 142
土壤水吸力…… 142
土壤湿度计…… 142
水土保持…… 142
茶园保水…… 142
茶园保墒…… 142
地表径流…… 142
水土流失…… 142
土壤冲刷…… 142
地下水位…… 142
茶园土壤排水…… 142
排水暗沟…… 142
〔茶树修剪〕
古代茶树修剪…… 142
茶树修剪…… 143

树冠形状…… 143
分枝级数…… 143
修剪时期…… 143
修剪周期…… 143
〔茶树修剪方法〕
定型修剪…… 143
弯枝法…… 144
分段修剪…… 144
轻修剪…… 144
深修剪…… 144
回头剪…… 144
重修剪…… 144
台刈…… 144
砍棵…… 144
砍蓬…… 144
环剥法…… 144
抽刈…… 144
局部台刈…… 144
边缘修剪…… 144
修边…… 145
机采茶园修剪…… 145
〔茶叶采摘〕
古代茶树采摘…… 145
茶叶采摘…… 145
摘山…… 145
摘茶…… 145
采茶…… 145
采摘标准…… 145
采摘制度…… 145
合理采摘…… 146
留叶标准…… 146
采摘批次…… 146
叶片开张度…… 146
叶层厚度…… 146
采摘周期…… 146
开采期…… 146
洪峰期…… 146
高峰期…… 147
停采期…… 147
封园期…… 147
春茶(1) …… 147
头茶…… 147
夏茶…… 147
二茶(1) …… 147
秋茶…… 147
三茶(1) …… 147
机采☆ …… 147
手工采…… 147
手采…… 147
双手采…… 147
提手采…… 147
强采…… 147
打顶养蓬…… 147
打顶采…… 148
留顶养标…… 148
留叶采…… 148
嫩采…… 148
细嫩采…… 148
中采…… 148
开面采…… 148
粗采…… 148
粗老采…… 148
割采…… 148
铗采…… 148
以采代剪…… 148
漏采率…… 148
清兜亮脚…… 148
清棵…… 148
清兜…… 149
“摘三茶,犯天骂” …… 149
“立夏三日茶生骨”…… 149
鲜叶验收…… 149
百芽重…… 149
一芽二叶…… 149
对夹叶(1) …… 149
不正常新梢…… 149
完整芽叶…… 149
破损率…… 149
表面水…… 149
集叶…… 149
鲜叶贮运…… 149
自然品质…… 149
〔茶园改造技术〕
茶园改造技术…… 150
低产茶园…… 150
旧茶园…… 150
老茶园…… 150
未老先衰茶树…… 150
茶树改造…… 150
树冠改造…… 150

根系改造…… 150
土壤障碍因子…… 150
土壤酸化…… 150
茶园土壤污染…… 150
潜育层…… 151
硬磐层…… 151
网纹层…… 151
土壤改良…… 151
深翻改土…… 151
土壤消毒…… 151
培土壅根…… 151
茶园园相改造…… 151
补植缺株…… 151
换种改植…… 151
以新代旧…… 152
新老套种…… 152
砌坎保土…… 152

四、植保部

茶树保护…… 153
〔茶树病害〕
茶树病害…… 153
中国茶园病原区系…… 154
〔茶树叶部病害〕
茶树叶部病害…… 154
茶饼病…… 154
茶白星病…… 154
茶芽枯病…… 155
茶云纹叶枯病…… 155
茶叶枯病…… 155
茶炭疽…… 155
茶轮斑病…… 156
茶网饼病…… 156
茶褐色叶斑病…… 156
茶褐色圆星病…… 157
茶煤病…… 157
茶赤叶斑病…… 157
茶黑腐病…… 157
茶线腐病…… 157
茶圆赤星病…… 157
茶藻斑病…… 158
茶白藻病…… 158
茶三毛孢叶斑病…… 158
茶双毛壳孢叶斑病…… 158
茶黏菌病…… 158
茶皱叶病…… 158
茶葡萄孢菌病…… 158
茶树缺铜梢枯病…… 158
茶萎黄病…… 159
茶黄化病…… 159
〔茶树茎部病害〕
茶树茎部病害…… 159
茶红锈藻病…… 159
茶枝梢黑点病…… 159
茶茎溃疡病…… 159
茶梢回枯病…… 160
茶梢枯死症…… 160
茶嫩梢丛枝病…… 160
茶天狗巢病…… 160
茶树木腐病…… 160
茶灰色膏药病…… 160
茶褐色膏药病…… 160
茶烟草色膏药病…… 161
茶粗皮病…… 161
茶荒皮病…… 161
茶立枯病…… 161
茶褐色茎枯病…… 161
茶黑痣病…… 161
茶褐痣病…… 161
茶枝瘤病…… 161
茶细菌性枝癌病…… 162
茶枝枯病…… 162
茶枝癌肿病…… 162
茶胴枯病…… 162
茶枝腐病…… 162
茶赤衣病…… 162
茶绯腐病…… 162
茶茎基腐烂病…… 162
茶毛发病…… 162
茶马鬃病…… 162
茶茎黄斑病…… 162
茶木耳病…… 163
茶树地衣病…… 163
茶树苔藓病…… 163
茶菟丝子病…… 163
茶槲寄生病…… 163
茶桑寄生病…… 163
〔茶树根部病害〕
茶树根部病害…… 164

茶苗白绢病…… 164
茶苗绵腐性根腐病…… 164
茶苗猝倒病…… 164
茶苗根癌病…… 164
茶白纹羽病…… 165
茶紫纹羽病…… 165
茶根朽病…… 165
茶根裂病…… 165
茶红根腐病…… 165
茶褐根腐病…… 166
茶炭根腐病…… 166
茶黑纹根病…… 166
茶黑根腐病…… 166
茶黑心根腐病…… 166
茶壳球孢菌根腐病…… 166
茶苗根结线虫病…… 166
茶短体线虫病…… 167
茶根腐线虫病…… 167
茶螺旋线虫病…… 167
茶弯曲针线虫病…… 167
茶半轮线虫病…… 167
茶穿孔线虫病…… 167
〔茶树花病〕
茶花腐病…… 167
茶树营养元素缺乏症…… 168
〔茶树害虫〕
茶树害虫…… 168
中国茶园害虫区系…… 168
〔食叶性害虫〕
〔毒蛾类〕
茶毛虫…… 168
茶毒蛾…… 168
茶黑毒蛾…… 168
茶茸毒蛾…… 169
茶白毒蛾…… 169
乌桕毒蛾…… 169
黑褐盗毒蛾…… 169
白斑茸毒蛾…… 169
黄毒蛾…… 169
肾纹毒蛾…… 170
大豆毒蛾…… 170
戟盗毒蛾…… 170
黑衣黄毒蛾…… 170
〔尺蠖类〕
茶尺蠖(1) …… 170
油桐尺蠖…… 170
大尺蠖…… 170
茶银尺蠖…… 170
青尺蠖…… 171
小白尺蠖…… 171
木橑尺蠖…… 171
云尺蠖…… 171
灰尺蠖…… 171
茶用克尺蠖…… 171
茶枝尺蠖…… 171
茶斜纹黄尺蠖…… 172
圆纹尺蠖…… 172
油茶尺蠖…… 172
黑头尺蠖…… 172
瘤尺蠖…… 172
〔蓑蛾类〕
茶蓑蛾…… 172
大蓑蛾…… 172
茶褐蓑蛾…… 173
茶小蓑蛾…… 173
白囊蓑蛾…… 173
棉条蓑蛾…… 173
橘白蓑蛾…… 173
黑肩蓑蛾…… 173
螺纹蓑蛾…… 173
〔刺蛾类〕
茶刺蛾…… 174
茶角刺蛾…… 174
扁刺蛾…… 174
褐刺蛾…… 174
丽绿刺蛾…… 174
暗扁刺蛾…… 175
茶淡黄刺蛾…… 175
油棕刺蛾…… 175
龟形小刺蛾…… 175
红点龟形小刺蛾…… 175
黑纹白刺蛾…… 175
八角丁…… 175
褐边绿刺蛾…… 176
青刺蛾…… 176
黄刺蛾…… 176
白痣姹刺蛾…… 176
中点刺蛾…… 176
胶刺蛾…… 176
透刺蛾…… 176

茶锈刺蛾…… 176
〔卷叶蛾类〕
茶小卷叶蛾…… 176
网纹卷叶蛾…… 177
茶角纹小卷叶蛾…… 177
茶卷叶蛾…… 177
褐带长卷叶蛾…… 177
茶白点小蠹蛾…… 177
茶白点小卷蛾…… 177
〔其他食叶性蛾类〕
茶细蛾…… 177
茶谷蛾…… 177
茶白纹螟…… 178
甜菜螟…… 178
茶蚕(1) …… 178
茶斑蛾…… 178
茶鹿蛾…… 178
蔷鹿蛾…… 178
〔象甲类〕
茶丽纹象甲…… 178
茶叶象甲…… 179
绿鳞象甲…… 179
大绿象甲…… 179
蓝绿象甲…… 179
柑橘灰象…… 179
茶芽粗腿象…… 179
茶圆腹象…… 179
〔叶甲类〕
茶叶甲…… 179
毛股沟臀叶甲…… 179
茶角胸叶甲…… 179
〔蝗虫、蟋斯类〕
红褐斑腿蝗…… 180
线斑腿蝗…… 180
短额负蝗…… 180
绿蟋斯…… 180
欧亚片翅蟋…… 180
〔吸汁性害虫〕
〔叶蝉类〕
小绿叶蝉…… 180
假眼小绿叶蝉…… 181
茶乌叶蝉…… 181
〔蚜虫类〕
茶蚜…… 181
橘二叉蚜…… 181
〔粉虱类〕
黑刺粉虱…… 181
橘刺粉虱…… 182
柑橘粉虱…… 182
通草粉虱…… 182
橘黄粉虱…… 182
黑胶粉虱…… 182
〔椿象类〕
绿盲蝽…… 182
茶角盲蝽…… 182
喙宁角肓蝽…… 182
茶网蝽…… 183
茶脊冠网蝽…… 183
茶军配虫…… 183
茶盾蝽…… 183
油茶宽盾蝽…… 183
云斑毛蝽…… 183
枇杷黑波蝽…… 183
云蝽…… 183
〔蓟马类〕
茶黄蓟马…… 183
茶棍蓟马…… 183
〔蜡蝉类〕
茶蛾蜡蝉…… 184
碧蛾蜡蝉…… 184
青蛾蜡蝉…… 184
可可广翅蜡蝉…… 184
眼纹广翅蜡蝉…… 184
钩纹广翅蜡蝉…… 184
〔蚧　类〕
长白蚧…… 184
蛇眼蚧…… 185
樟圆蚧…… 185
椰圆蚧…… 185
茶牡蛎蚧…… 185
茶梨蚧…… 186
白囊蚧…… 186
茶白点蚧…… 186
常春藤蚧…… 186
夹竹桃圆蚧…… 186
茶紫红蚧…… 186
茶棕盾蚧…… 186
茶单脱盾蚧…… 186
角蜡蚧…… 186
龟蜡蚧…… 186

日本蜡蚧…… 187
红蜡蚧…… 187
茶长绵蚧…… 187
绿绵蜡蚧…… 187
垫囊绿绵蜡蚧…… 187
茶垫囊绵蚧…… 187
卷毛蚧…… 187
日本卷毛蜡蚧…… 187
咖啡绿蚧…… 187
咖啡绿软蜡蚧…… 188
藤壶链蚧…… 188
茶枝壶蚧…… 188
茶链蚧…… 188
北仑茶链蚧…… 188
茶硬胶蚧…… 188
草履硕蚧…… 188
草履蚧…… 188
吹绵蚧…… 188
〔螨　类〕
茶橙瘿螨…… 189
茶叶瘿螨…… 189
茶短须螨…… 189
茶跗线螨…… 189
茶黄螨…… 190
侧多食跗线螨…… 190
咖啡小爪螨…… 190
茶神泽叶螨…… 190
〔钻蛀性害虫〕
〔钻蛀性蛾类〕
茶枝镰蛾…… 190
油茶织蛾…… 190
茶蛀梗虫…… 190
茶梢蛾…… 190
茶堆砂蛀蛾…… 190
茶枝木掘蛾…… 191
咖啡木蠹蛾…… 191
茶枝木蠹蛾…… 191
咖啡豹蠹蛾…… 191
〔天牛类〕
茶天牛…… 191
茶黑跗眼天牛…… 191
茶红颈天牛…… 191
茶红翅天牛…… 192
油茶红翅天牛…… 192
〔其他钻蛀性害虫〕
茶吉丁虫…… 192
茶枝小蠹虫…… 192
〔地下害虫〕
〔金龟类〕
铜绿丽金龟…… 192
黑绒金龟…… 192
暗黑鳃金龟…… 193
斑喙丽金龟…… 193
栗褐金龟…… 193
四纹丽金龟…… 193
墨绿金龟…… 193
蛴螬…… 193
〔蟋蟀类〕
大蟋蟀…… 193
花生大蟋蟀…… 193
褐蟋蟀…… 193
油葫芦…… 193
〔蝼蛄类〕
非洲蝼蛄…… 194
华北蝼蛄…… 194
〔其他地下害虫〕
小地老虎…… 194
黑翅土白蚁…… 194
家白蚁…… 194
〔其他害虫〕
茶籽象甲…… 194
茶潜叶蝇…… 195
茶枝瘿蚊…… 195
茶芽瘿蚊…… 195
茶纹吻虫…… 195
〔茶园杂草〕
茶园杂草…… 195
看麦娘…… 196
棒头草…… 196
马唐…… 196
早熟禾…… 196
狗牙根…… 196
牛筋草…… 196
蟋蟀草…… 196
芦草…… 196
白茅…… 196
茅草…… 196
蒲公英…… 196
马兰…… 197

红梗菜…… 197
一点红…… 197
红背叶…… 197
剪刀股…… 197
羊奶奶草…… 197
鼠鞠…… 197
佛耳草…… 197
苍耳…… 197
老苍子…… 197
雀舌(1) …… 197
天蓬草…… 197
繁缕…… 197
鹅肠草…… 197
漆姑草…… 197
虎爪草…… 198
蔊菜…… 198
扁竹牙…… 198
早苗蓼…… 198
酸模叶蓼…… 198
地锦…… 198
奶疳草…… 198
香附子…… 198
回头青…… 198
莎草…… 198
猪殃殃…… 198
小叶锯子草…… 198
通泉草…… 198
直立婆婆纳…… 198
肚肠草…… 198
窃衣…… 198
鸡眼草…… 198
阴阳草…… 198
附地菜…… 199
酢浆…… 199
酸味草…… 199
鸭跖草…… 199
竹叶草…… 199
车前…… 199
半夏…… 199
野芋艿…… 199
乌齿苋…… 199
酱板草…… 199
葎草…… 199
拉拉藤…… 199
乌敛莓…… 199
老鸦藤…… 199
荠…… 199
荠菜…… 200
老鹳草…… 200
太阳花…… 200
空心莲子草…… 200
水花生…… 200
海金沙…… 200
龙须草…… 200
马鞭草…… 200
紫花地丁…… 200
堇菜…… 200

〔茶园病虫草防治方法〕

〔化学防治〕

化学防治…… 200

〔农药类别〕

茶园适用农药…… 200
茶园禁用农药…… 200
有机氯类杀虫剂…… 201
有机磷类杀虫剂…… 201
氨基甲酸酯类杀虫剂…… 201
拟除虫菊酯类杀虫剂…… 201
昆虫生长调节剂…… 201
昆虫行为调节剂…… 201
微生物杀虫剂…… 201
无机杀菌剂…… 201
有机硫类杀菌剂…… 201
苯并咪唑类杀菌剂…… 201
取代苯类杀菌剂…… 201
杂环类杀菌剂…… 201
麦角甾醇合成抑制性杀菌剂…… 201
抗生素类杀菌剂…… 202
杀螨剂…… 202
杀线虫剂…… 202
有机磷类除草剂…… 202
均三氮苯类除草剂…… 202
脲类除草剂…… 202
二苯醚类除草剂…… 202
苯氧羧酸类除草剂…… 202
灭生性除草剂…… 202
选择性除草剂…… 202
触杀性除草剂…… 202
内吸性除草剂…… 202

〔农药毒性与药效〕

毒力…… 203

致死中量…… 203
95%致死量…… 203
致死中浓度…… 203
50%致死浓度…… 203
95%致死浓度…… 203
药效…… 203
残效期…… 203
死亡率…… 203
校正死亡率…… 203
更正死亡率…… 203
广谱性…… 203
〔农药使用技术〕
农药使用技术…… 204
有效成分剂量…… 204
高容量喷雾法…… 204
常规喷雾法…… 204
传统喷雾法…… 204
中容量喷雾法…… 204
小喷孔片喷雾法…… 204
低容量喷雾法…… 204
弥雾法…… 204
超低容量喷雾法…… 204
雾滴尺寸…… 204
雾滴体积中值直径…… 205
雾滴密度…… 205
对靶喷洒…… 205
农药沉积量…… 205
药剂混用…… 205
轮换用药…… 205
增效作用…… 205
发生中心…… 205
发病中心…… 205
发虫中心…… 205
挑治…… 205
〔茶叶中农药残留〕
茶叶中农药残留…… 205
每日允许摄入量…… 206
农药最高残留限量…… 206
茶叶中农药最高残留限量(中国)…… 206
农药安全使用准则…… 206
农药合理使用准则…… 206
农药安全使用标准…… 206
安全间隔期…… 206
生长稀释…… 206
农药残臭…… 206
〔生物防治〕
生物防治…… 207
生物控制…… 207
〔以虫治虫〕
以虫治虫…… 207
害虫天敌…… 207
茶园蜘蛛…… 207
捕食性瓢虫…… 207
食虫瓢虫…… 207
肉食性瓢虫…… 207
草蛉…… 207
蚜狮…… 208
黄宽颚步甲…… 208
军配肖蜻…… 208
赤眼蜂…… 208
绒茧蜂…… 208
茶细蛾锥腹姬小蜂…… 208
捕食性益蝽…… 208
具瘤长须螨…… 208
具瘤神蕊螨…… 209
异小杆线虫…… 209
〔以菌治虫〕
以菌治虫…… 209
害虫疾病…… 209
白僵菌…… 209
头孢霉…… 209
蚧侧链孢…… 209
蛹草…… 209
细脚拟青霉…… 210
木霉菌…… 210
圆孢虫疫霉…… 210
韦伯虫座孢菌…… 210
苏云金杆菌…… 210
青虫菌…… 210
昆虫病原病毒…… 210
核型多角体病毒…… 210
茶尺蠖核型多角体病毒…… 211
茶毛虫核型多角体病毒…… 211
油桐尺蠖核型多角体病毒…… 211
云尺蠖核型多角体病毒…… 211
扁刺蛾核型多角体病毒…… 211
PIB …… 211
颗粒体病毒…… 211
茶蚕颗粒体病毒…… 211
茶斑蛾颗粒体病毒…… 212

茶园益鸟…… 212
〔以菌治病〕
以菌治病…… 212
〔农业防治〕
农业防治…… 212
物理机械防治…… 212
灯光诱杀…… 212
黑光灯…… 212
糖醋诱杀…… 212
毒饵…… 212
茶树病虫害综合防治…… 213
茶树病虫害综合治理…… 213
〔其　他〕
病虫预测预报…… 213
病虫发生期预测…… 213
害虫有效积温法…… 213
物候期预测…… 213
玻管预测法…… 213
病虫发生量预测…… 214
经济阈值…… 214
防治阈值…… 214
防治指标…… 214
茶树品种抗病虫性…… 214
垂直抗性…… 214
水平抗性…… 214
茶树病虫抗药性…… 214
交互抗性…… 215
交叉抗性…… 215
昆虫性信息素…… 215
茶小卷叶蛾性信息素…… 215
迷向法…… 215
生态平衡…… 215
优势种…… 215
病情指数…… 215
茶轮斑病菌毒素…… 215
茶树叶面冰核细菌…… 216
INA 细菌 …… 216
捕虫网…… 216
毒瓶…… 216

五、茶类部

中国茶叶类别…… 217
〔古代茶叶类别〕
团饼茶…… 217
团茶…… 217
饼茶…… 217
片茶(1) …… 217
粗茶…… 217
末茶(1) …… 217
散茶…… 217
散叶茶…… 217
叶茶(1) …… 217
芽茶(1) …… 217
〔现代茶叶类别〕
基本茶类…… 218
再加工茶类…… 218
名茶…… 218
历史名茶…… 218
新创名茶…… 218
地方名茶…… 218
省级名茶…… 218
国优名茶…… 218
名优茶…… 218
江苏名优茶…… 218
浙江名优茶…… 218
安徽名优茶…… 218
福建名优茶…… 218
江西名优茶…… 218
山东名优茶…… 218
河南名优茶…… 218
湖北名优茶(1) …… 219
湖南名优茶…… 219
广东名优茶…… 219
广西名优茶…… 219
海南名优茶…… 219
重庆名优茶…… 219
四川名优茶…… 219
贵州名优茶…… 219
云南名优茶…… 219
陕西名优茶…… 219
台湾特色茶…… 219
〔绿　茶〕
绿茶…… 220
不发酵茶…… 220
炒青绿茶…… 220
长炒青…… 220

炒青…… 220
圆炒青…… 220
圆茶…… 220
珠茶…… 220
平水珠茶…… 220
平炒青…… 220
眉茶☆ …… 220
特珍…… 220
珍眉…… 220
凤眉…… 220
雨茶…… 220
贡熙…… 220
秀眉…… 220
茶片…… 220
细嫩炒青…… 220
烘青绿茶…… 220
烘青…… 221
普通烘青…… 221
细嫩烘青…… 221
半烘炒绿茶…… 221
晒青绿茶…… 221
晒青(1) …… 221
蒸青绿茶…… 221
蒸青…… 221
煎茶(1) …… 221
〔不同形状绿茶〕
条形绿茶…… 221
针形绿茶☆ …… 221
扁形绿茶☆ …… 221
卷曲形绿茶…… 221
螺形绿茶☆ …… 221
圆珠形绿茶…… 221
单芽形绿茶…… 221
芽茶(2) …… 221
兰花形绿茶…… 221
尖形绿茶…… 221
片形绿茶…… 221
束形绿茶☆ …… 221
花形绿茶…… 221
毛峰…… 221
毛尖…… 222
绿茶片…… 222
绿茶末…… 222
〔江苏绿茶〕
洞庭碧螺春☆ …… 222
吓煞人香(1) …… 222
南京雨花茶…… 222
茅山青锋…… 222
阳羡雪芽…… 222
无锡毫茶…… 222
二泉银毫…… 222
金山翠芽…… 222
金坛雀舌…… 222
荆溪云片…… 222
南山寿眉…… 223
前峰雪莲…… 223
银芽茶(1) …… 223
茅山长青…… 223
扬州绿杨春…… 223
水西翠柏…… 223
太湖翠竹…… 223
太湖碧螺春…… 223
三山香茗…… 223
山河摘翠 …… 223
云台云雾…… 223
平山翠茗…… 223
沙河桂茗…… 223
暨阳雁翎…… 223
雾岐翠眉…… 223
〔浙江绿茶〕
龙井茶☆ …… 224
西湖龙井…… 224
浙江龙井…… 224
南海神龙井…… 224
旗枪…… 224
杭州旗枪…… 224
富阳旗枪…… 224
淳安大方…… 224
拷方…… 224
顾渚紫笋(2) …… 224
湖州紫笋…… 224
径山茶…… 224
径山香茗…… 224
金奖惠明…… 224
惠明茶…… 225
开化龙顶…… 225
龙顶茶…… 225
天目青顶…… 225
天目云雾茶…… 225
东坑茶…… 225

东坑石机天目茶…… 225
太白顶芽…… 225
双龙银针…… 225
天尊贡茶…… 225
天尊岩茶…… 225
东白春芽…… 225
婺州东白茶…… 225
东白茶…… 225
四明十二雷…… 225
四明白茶…… 225
四明龙尖…… 225
东海龙舌…… 225
仙都曲毫…… 225
仙都笋峰…… 225
石笕茶…… 226
石笕岭茶…… 226
兰溪毛峰…… 226
江山绿牡丹…… 226
仙霞茶…… 226
安吉白片…… 226
银坑白片…… 226
安吉玉风茶…… 226
鸠坑毛尖…… 226
睦州鸠坑茶…… 226
江郎绿牡丹…… 226
华顶云雾…… 226
华顶茶…… 226
谷雨春…… 226
建德苞茶…… 226
严州苞茶…… 226
泉岗辉白…… 226
辉白茶…… 227
前岗辉白…… 227
临海蟠毫…… 227
香菇寮白毫(2) …… 227
银针(1) …… 227
莫干黄芽…… 227
浦江春毫…… 227
望府银毫…… 227
望海茶…… 227
雪龙茶…… 227
磐安云峰…… 227
象山银芽…… 227
婺州举岩…… 227
金华举岩茶…… 227
普陀佛茶…… 227
普陀白华顶茶…… 227
雁荡毛峰…… 227
雁茗…… 228
雁山茶…… 228
银猴…… 228
遂昌银猴…… 228
松阳银猴…… 228
千岛玉叶…… 228
方山茶…… 228
双径雨前…… 228
大岩顶茶…… 228
龙山银尖…… 228
银尖…… 228
龙泉白天鹅…… 228
仙峰茶…… 228
龙乾春…… 228
蟠龙茶…… 228
金钟茶…… 228
松阳玉峰…… 228
武阳春雨…… 228
春来早…… 228
清明早茶…… 228
雪水云绿…… 228
天堂莲芯…… 229
稠州大毫…… 229
碧玉春…… 229
百山祖茶…… 229
浙江炒青眉茶…… 229
遂炒青…… 229
淳遂炒青…… 229
杭炒青…… 229
温炒青…… 229
浙毛烘青…… 229
〔安徽绿茶〕
黄山毛峰…… 229
紫霞贡茶…… 229
瑞草魁(2) …… 229
横纹茶…… 230
屯绿…… 230
祁门"四大名家"…… 230
杨树林茶…… 230
下土坑茶…… 230
杨村茶…… 230
骑马洲茶…… 230

休宁"四大名家"…… 230
大源茶…… 230
沂源茶…… 230
平源茶…… 230
南源茶…… 230
六安瓜片…… 230
齐山名片…… 230
齐山翠眉…… 230
太平猴魁…… 230
猴魁…… 230
魁尖…… 230
尖茶(1) …… 230
休宁松萝…… 230
老竹大方…… 230
竹叶大方…… 231
顶谷大方…… 231
泾县特尖…… 231
提魁…… 231
特尖…… 231
尖茶(2) …… 231
桐城小花…… 231
涌溪火青…… 231
黄花云尖…… 231
舒城兰花…… 231
敬亭绿雪…… 231
霍山翠芽…… 231
小茶…… 231
黟山雀舌…… 231
霍山菊花茶…… 232
黄山绿牡丹…… 232
黄山贡菊…… 232
黄山银钩…… 232
黄山松针…… 232
黄山翠竹…… 232
九华毛峰…… 232
闵园毛峰…… 232
黄石溪毛峰…… 232
九山云针…… 232
九山雀舌…… 232
九山碧毫…… 232
九山翠芽…… 232
九山翠剑…… 232
小舰春…… 232
天山真香…… 232
六安碧毫…… 233
六安龙芽…… 233
天华谷尖…… 233
南阳谷尖…… 233
太极云毫…… 233
广德云雾…… 233
天柱剑毫…… 233
天柱云雾…… 233
天柱香尖…… 233
天柱弦月…… 233
天湖云螺…… 233
五溪山毛峰…… 233
白云茶(1) …… 233
白云春毫…… 233
白岳黄芽…… 233
仙寓雾毫…… 233
仙寓山尖茶…… 234
仙寓香芽…… 234
阳春白雪…… 234
西涧春雪…… 234
西涧雪芽…… 234
阳峰长谷…… 234
抱儿云峰…… 234
苍山春雪…… 234
金山时雨…… 234
金台毛峰…… 234
金龙雀舌…… 234
罗汉荡云雾…… 234
金地雀舌…… 234
东岩雀舌…… 234
岳西翠尖…… 234
岳西翠兰…… 234
香山云尖…… 235
昭关银须…… 235
祠岗翠毫…… 235
秋浦玉龙…… 235
狮峰云雾…… 235
高峰云雾…… 235
塌泉云雾…… 235
紫石兰花…… 235
贵池翠微…… 235
雪针…… 235
野雀舌…… 235
皖西早花…… 235
敬亭雪螺…… 235
绿霜…… 235

新安江香芽…… 235
碧色天香…… 236
蓬莱仙茗…… 236
翠魁…… 236
潜川雪峰…… 236
横岩云雾…… 236
黟山石墨…… 236
丹山翠云…… 236
天竺云芽…… 236
云绿…… 236
汀溪兰香…… 236
龙潭翠毫…… 236
白霜雾毫☆ …… 236
甘露青峰…… 236
百杯香芽…… 236
汤池春兰…… 237
漪湖雾螺…… 237
晏山月芽…… 237
神泉珍珠绿…… 237
周王云绿…… 237
万山春茗…… 237
古北翠香…… 237
龙泉玉剑…… 237
舒绿…… 237
芜绿…… 237
徽州烘青…… 237
安徽条茶…… 237
〔福建绿茶〕
石亭绿…… 237
石亭茶…… 237
七境堂绿茶…… 237
天山绿茶…… 237
云峰毛峰…… 238
云峰清明…… 238
大仙峰毫茶…… 238
云峰螺毫…… 238
顶峰毫…… 238
金绒凤眼…… 238
斜背茶…… 238
梅兰春…… 238
雪山毛尖…… 238
莲峰大毫…… 238
莲花银丝…… 238
莲心茶(1) …… 238
绿茶莲心…… 238
雪峰白毛猴…… 238
雪峰第一春…… 238
鼓山白云…… 238
福云曲毫…… 238
福宁元宵绿…… 239
〔江西绿茶〕
庐山云雾…… 239
狗牯脑…… 239
狗牯脑石山茶…… 239
玉山茶(1) …… 239
婺绿…… 239
婺源"四大名家"…… 239
溪头梨园茶…… 239
砚山桂花树底茶…… 239
大畈灵山茶…… 239
济溪上坦园茶…… 239
双井绿…… 239
上饶白眉…… 239
黄檗茶…… 239
虎跑茶…… 239
黄檗毛尖…… 239
大鄣山云雾茶…… 239
井冈翠绿…… 239
井冈春蕾…… 240
灵岩剑峰…… 240
周打铁茶…… 240
前岭银毫…… 240
通天岩茶…… 240
梁渡银针…… 240
麻姑茶(2) …… 240
窝坑茶…… 240
婺源茗眉…… 240
攒林茶…… 240
靖安翡翠…… 240
翠微金精茶…… 240
蜀口茶…… 240
崖雾茶…… 240
梅岭毛尖…… 240
饶池仙芝…… 240
眉峰云毫…… 241
和雾茶…… 241
罗峰茶…… 241
泷岗翠毫…… 241
苦甘香茗…… 241
苦坑茶…… 241

均福云雾茶…… 241
秀谷毛尖…… 241
乐山秀峰…… 241
龙舞茶…… 241
圣绿…… 241
古迹翠峰…… 241
白虎银毫…… 241
凤凰舌尖…… 241
云林茶…… 241
井冈碧玉…… 241
天花茶…… 241
文公银毫…… 242
天工茶…… 242
万龙松针…… 242
小布岩茶…… 242
九龙茶…… 242
婺源墨菊…… 242
〔山东绿茶〕
浮来青…… 242
日照雪青…… 242
碧芽…… 242
沂蒙碧芽…… 242
日照碧芽…… 242
莒州碧芽…… 242
海青毛峰…… 242
卧龙剑…… 242
沂蒙旗枪…… 242
凤眉茶…… 242
玉山茗茶…… 242
临沭绿茶…… 242
莲山翠芽…… 243
崂山矿泉茶…… 243
雪毫…… 243
碧绿…… 243
〔河南绿茶〕
信阳毛尖…… 243
豫毛峰…… 243
仰天雪绿…… 243
灵山剑峰…… 243
太白银毫…… 243
白云毛峰 …… 243
仙洞云雾…… 243
龙眼玉叶…… 243
杏山竹叶青…… 243
金刚碧绿…… 243
香山翠峰…… 244
桐柏碧钩…… 244
粉壁剑毫…… 244
清淮绿梭…… 244
雷沼喷云…… 244
赛山毛峰…… 244
赛山玉莲…… 244
震雷春…… 244
震雷剑毫…… 244
〔湖北绿茶〕
仙人掌茶…… 244
玉泉仙人掌茶…… 244
车云山毛尖…… 244
恩施玉露…… 244
玉绿…… 244
玉露茶(1) …… 244
屈峰茶…… 244
松峰茶…… 245
邓村云雾…… 245
天堂云雾…… 245
春笋…… 245
春蕊(1) …… 245
春茗…… 245
江夏碧舫…… 245
碧舫茶…… 245
龟山岩绿…… 245
武当针井…… 245
针井茶…… 245
松滋碧涧…… 245
碧涧茶…… 245
峡州碧峰…… 245
昭君毛尖…… 245
挪园青峰…… 245
青峰茶…… 245
宣恩贡茶…… 245
容美茶…… 246
娘娘寨云雾…… 246
隆中茶…… 246
瀑泉茶…… 246
雾洞绿峰…… 246
绿峰茶…… 246
熊洞云雾…… 246
魁峰毛尖…… 246
鄂南剑春…… 246
株山翠剑…… 246

株山银峰…… 246
银峰茶…… 246
神农奇峰…… 246
奇峰茶…… 246
金竹云峰…… 246
云峰茶…… 246
武当太和…… 246
青龙雀舌…… 246
青龙龙井…… 246
金水翠峰…… 247
采花毛尖…… 247
竹溪龙峰…… 247
龙峰茶…… 247
西厢碧玉簪…… 247
碧玉簪…… 247
百岛绿剑…… 247
玉皇掌茶…… 247
玉茗露…… 247
白云剑毫…… 247
剑毫茶…… 247
五峰春眉…… 247
双桥毛尖…… 247
大悟毛尖…… 247
天台翠峰…… 247
水仙茸钩…… 247
水月优绿…… 247
三峡春螺…… 247
玉印剑峰…… 247
长阳茗峰…… 247
龙泉茶(1) …… 248
龙洞碧芽…… 248
神农香茗…… 248
毫尖茶…… 248
清江白毫…… 248
毫绿茶…… 248
腾龙翠毫…… 248
鄂炒青…… 248
鄂毛青…… 248
〔湖南绿茶〕
安化松针…… 248
古丈毛尖…… 248
五盖山米茶…… 248
石门牛抵茶…… 248
高桥银峰…… 248
龙虾茶…… 249
古洞春芽…… 249
湘波绿(2) …… 249
东湖银毫…… 249
江华毛尖…… 249
君山毛尖…… 249
狮口银芽…… 249
南岳云雾…… 249
南岭岚峰…… 249
洞庭春…… 249
碣滩茶…… 249
洞庭春芽…… 249
保靖岚针…… 250
桂东玲珑茶…… 250
骑田银毫…… 250
韶山韶峰…… 250
甑山银毫…… 250
雁峰大白…… 250
塔山山岚…… 250
猛洞春茶…… 250
黄竹白毫…… 250
黄山毛尖…… 250
桃源杉针…… 250
都梁毛尖…… 250
桃江竹叶…… 250
胜峰毛尖…… 251
武陵毛峰…… 251
官庄毛尖…… 251
岳北大白…… 251
刻木秀峰…… 251
志溪春绿…… 251
汨罗龙舟…… 251
时丰银毫…… 251
连云山金针…… 251
冈岭险峰…… 251
汝白银针…… 251
安仁豪峰…… 251
安化雪松…… 251
白石毛尖…… 251
龙凤毛尖…… 252
石门银峰…… 252
东山秀峰…… 252
白马毛尖…… 252
东山云雾…… 252
双峰碧玉…… 252
双峰毛尖…… 252

双峰湘波绿…… 252
凤凰毛尖…… 252
云峰毛尖…… 252
太青云峰…… 252
月芽茶…… 252
乌云毛尖…… 252
千金芦笋…… 252
九嶷香风…… 252
回峰茶…… 253
青岩茗翠…… 253
大庸毛尖…… 253
柳叶青…… 253
涔江云峰…… 253
郴州碧云…… 253
〔广东绿茶〕
古劳茶…… 253
高级古劳银针…… 253
雀舌茶(1) …… 253
古劳银针…… 253
豆豉粒…… 253
广北银尖…… 253
乐昌白毛茶(2) …… 253
乐昌白毛尖(2) …… 253
大银毫茶…… 253
仁化银毫…… 253
白茅茶…… 253
锅卤茶…… 253
清凉山绿茶…… 253
鸟舌茶…… 254
谷壳茶…… 254
海鸥翠芽…… 254
大叶种绿茶…… 254
〔广西绿茶〕
西山茶(2) …… 254
凌云白毛茶(2) …… 254
凌云白毫…… 254
覃塘毛尖…… 254
南山白毛茶(2) …… 254
桂林毛尖…… 254
桂林银毫…… 254
龙脊茶…… 254
龙马茶…… 254
龙山绿茶…… 254
牙己茶(2) …… 254
北照茶…… 254
云雾白毫…… 254
双凤茶…… 254
屯巴茶…… 255
开山白毛茶(2) …… 255
圣地毛尖…… 255
漓江银针…… 255
象棋茶…… 255
黄金茶…… 255
资源云雾茶…… 255
〔海南绿茶〕
白沙绿茶…… 255
金鼎龙井…… 255
海南龙井…… 255
白马岭茶…… 255
五指山绿茶…… 255
五指山茶…… 255
五指山仙毫…… 255
春兰…… 255
龙岭毛尖…… 255
龙岭奇兰…… 255
海南大白毫…… 255
〔重庆绿茶〕
永川秀芽…… 255
川秀…… 255
巴山银芽…… 255
缙云毛峰…… 256
渝州碧春…… 256
渝州毛峰…… 256
清明香…… 256
忠州寿星眉…… 256
鸡鸣贡茶…… 256
东印雀舌…… 256
〔四川绿茶〕
蒙顶石花…… 256
蒙顶甘露…… 256
竹叶青…… 256
巴山雀舌…… 256
云顶绿茶…… 256
云顶绿芽…… 256
松茗茶…… 256
沫若香茗…… 257
青城雪芽…… 257
文君绿茶…… 257
峨眉毛峰…… 257
峨蕊…… 257

蒙山春露…… 257
铁峰翡翠…… 257
峡山雨露…… 257
雨城云雾…… 257
岚翠御茗…… 257
红岩迎春…… 257
蜀南雪芽…… 257
匡山翠绿…… 257
龙湖翠…… 257
仙峰秀芽…… 257
凤羽茶…… 258
水上银针…… 258
三清碧兰…… 258
达川碧兰…… 258
万春银叶…… 258
九顶翠芽…… 258
青茗…… 258
圃岭春茗…… 258
樊乡春露…… 258
鹤村仙茗…… 258
川绿…… 258
本山茶…… 258
下河茶…… 258
东路茶…… 258
川烘…… 258
川青…… 258
〔贵州绿茶〕
梵净翠峰…… 258
梵净山贡茶…… 258
团龙贡茶…… 258
都匀毛尖(2) …… 259
鱼钩茶…… 259
泉都云雾茶…… 259
贵定云雾…… 259
羊艾毛峰…… 259
松桃翠芽…… 259
贵定雪芽…… 259
梵净雪峰…… 259
湄江翠片…… 259
湄江茶…… 259
遵义毛峰…… 259
黔江银钩…… 259
银球茶…… 259
黄果树毛峰…… 259
银芽茶(2) …… 259
贵州银芽…… 259
龙泉剑茗…… 259
东坡毛尖…… 259
云雾翠绿…… 260
山京翠芽…… 260
九龙山毛尖…… 260
〔云南绿茶〕
感通茶…… 260
南糯白毫…… 260
宜良宝洪茶…… 260
宜良龙井…… 260
思茅雪兰…… 260
宜春茶…… 260
宜良十里香…… 260
昆明十里香…… 260
十里贡茶…… 260
牟定化佛茶…… 260
化佛龙爪…… 260
化佛茶…… 260
化佛香茗…… 260
勐海佛香茶…… 260
绿春玛玉茶(2) …… 260
梦之春银芽茶…… 261
七叶参美容茶…… 261
腾翠茶…… 261
腾翠眉绿…… 261
墨江云针…… 261
玉露茶(2) …… 261
梁河磨锅茶…… 261
回龙绿玉茶…… 261
晓光山蒸绿茶…… 261
临沧蒸青…… 261
晓光山银毫…… 261
晓光山盘雪…… 261
晓光山剑毫…… 261
峨山银毫…… 261
南翠眉绿…… 261
花地香茶…… 261
苍山雪绿…… 261
早春绿…… 261
龙山云毫…… 261
云海白毫…… 262
云海糯笋…… 262
大关翠华茶…… 262
翠华龙井…… 262

九龙拥翠…… 262
石屏特色茶…… 262
连埋茶…… 262
雀舌茶(2) …… 262
玉蕊茶…… 262
瓜片茶…… 262
珍珠茶…… 262
大众茶…… 262
细芽茶…… 262
云南大叶茶…… 262
大叶子茶…… 262
云南炒青…… 262
磨锅茶…… 262
峨山炒青绿茶…… 262
云南绿茶…… 262
滇绿…… 262
滇青…… 262
青茶(1) …… 263
春蕊(2) …… 263
滇青一级…… 263
春芽…… 263
滇青二级…… 263
春尖…… 263
滇青三级…… 263
滇配…… 263
配茶(2) …… 263
春玉…… 263
景谷大白茶(2) …… 263
秧塔大白茶…… 263
〔西藏绿茶〕
西藏绿茶…… 263
〔陕西绿茶〕
午子仙毫…… 263
秦巴雾毫…… 263
八仙云雾…… 263
三里垭毛尖…… 263
汉水银梭…… 263
宁强雀舌…… 263
玉兰香雪…… 264
金牛早…… 264
定军茗眉…… 264
城固银毫…… 264
商南泉茗…… 264
紫阳毛尖…… 264
紫阳毛峰…… 264
紫邑宦镇毛尖…… 264
紫阳银针…… 264
紫阳翠峰…… 264
紫阳香毫…… 264
南湖炒青…… 264
安康银峰…… 264
白河歌风茶…… 264
家园茶…… 264
歌风春燕…… 264
巴山碧螺…… 264
龙安碧旋…… 264
巴山芙蓉…… 264
巴山翠菊…… 264
秦绿…… 264
商南茶…… 265
陕青茶…… 265
滚雪香茗…… 265
瀛湖仙茗…… 265
〔甘肃绿茶〕
碧峰雪芽…… 265
〔台湾绿茶〕
海山龙井…… 265
〔白　茶〕
白茶(2) …… 265
白芽茶…… 265
北路银针…… 265
南路银针…… 265
白叶茶…… 265
银针白毫…… 265
白毫银针☆ …… 265
银针(2) …… 265
白毫(1) …… 265
白牡丹(2) …… 265
贡眉…… 265
寿眉…… 266
新工艺白茶…… 266
新白茶…… 266
漓江春白茶…… 266
漓江象牙…… 266
仙台大白…… 266
〔黄　茶〕
黄茶☆ …… 266
黄芽茶…… 266
君山银针…… 266
蒙顶黄芽…… 266

霍山黄芽…… 266
黄小茶…… 266
汐山毛尖…… 266
北港毛尖…… 266
湄湖茶…… 267
远安鹿苑…… 267
鹿苑毛尖…… 267
鹿苑茶(1) …… 267
温州黄汤…… 267
平阳黄汤…… 267
泰顺黄汤…… 267
黄大茶…… 267
霍山黄大茶…… 267
白云茶(2) …… 267
广东大叶青…… 267
〔乌龙茶〕
乌龙茶…… 267
青茶(2) …… 267
半发酵茶…… 267
〔福建乌龙茶〕
闽北乌龙茶…… 267
武夷岩茶…… 267
岩茶…… 268
武夷茶…… 268
正岩茶…… 268
半岩茶…… 268
溪茶…… 268
大红袍(2) …… 268
铁罗汉(2) …… 268
白鸡冠(2) …… 268
水金龟(2) …… 268
武夷肉桂…… 268
玉桂(2) …… 268
白毛猴(2) …… 268
毛猴(2) …… 268
八角亭龙须茶…… 268
束茶…… 268
莲心茶(2) …… 268
青茶莲心…… 268
桃李园莲心…… 268
闽北水仙…… 268
闽北乌龙…… 268
闽南乌龙茶…… 268
铁观音(2) …… 268
黄金桂(2) …… 269
透天香…… 269
黄金贵…… 269
永春佛手[☆] …… 269
闽南色种…… 269
色种…… 269
毛蟹(2) …… 269
本山(2) …… 269
白芽奇兰…… 269
梅占(2) …… 269
乌龙(2) …… 269
大叶乌龙(2) …… 269
八仙茶(2) …… 269
雪峰佛手…… 269
〔广东乌龙茶〕
广东乌龙茶…… 269
凤凰单丛[☆] …… 269
凤凰水仙(2) …… 269
侍诏茶…… 270
岭头单丛(2) …… 270
石古坪乌龙…… 270
一线红乌龙…… 270
饶平色种…… 270
大叶奇兰…… 270
兴宁奇兰…… 270
白叶单丛(2) …… 270
〔台湾乌龙茶〕
台湾乌龙茶…… 270
台湾包种…… 270
清香乌龙茶…… 270
文山包种…… 270
清茶(1) …… 270
冻顶茶…… 270
冻顶乌龙[☆] …… 271
松柏长青茶…… 271
埔中茶…… 271
松柏坑茶…… 271
明德茶…… 271
老寮田茶…… 271
清茶(2) …… 271
三屋茗茶…… 271
太峰高山茶…… 271
六福茶…… 271
天鹤茶…… 271
玉山茶(2) …… 271
龙凤茶(1) …… 271

玉兰茶…… 271
长安茶…… 271
龙寿茶…… 271
龙泉茶(2) …… 271
竹山乌龙…… 271
竹山金萱…… 271
寿山茶…… 271
阿里山珠露茶…… 271
青山茶…… 271
武岭茶…… 271
南港包种…… 271
海山包种…… 271
素馨茶…… 271
梅山茶…… 271
龙眼林茶…… 271
梅台茶…… 271
港口茶…… 272
福鹿茶…… 272
浓味乌龙茶…… 272
木栅铁观音…… 272
石门铁观音…… 272
五峰茶…… 272
高山乌龙…… 272
六龟茶…… 272
白毫乌龙…… 272
红水乌龙…… 272
膨风茶…… 272
东方美人…… 272
福寿茶…… 272
香槟乌龙…… 272
〔黑　茶〕
黑茶…… 272
四川黑茶…… 273
四川边茶…… 273
南路边茶…… 273
西路边茶…… 273
四川普洱茶…… 273
湖北黑茶…… 273
老青茶…… 273
湖南黑茶…… 273
黑毛茶…… 273
滇桂黑茶…… 273
云南普洱茶…… 273
普洱茶(1) …… 273
六堡茶(2) …… 273
白牛茶…… 273
六堆茶…… 273
修仁茶(2) …… 274
宛田茶…… 274
〔红　茶〕
红茶…… 274
全发酵茶…… 274
小种红茶…… 274
桐木关小种…… 274
星村小种…… 274
正山小种…… 274
人工小种…… 274
烟小种…… 274
工夫红茶☆ …… 274
条红茶…… 274
祁红(1)☆ …… 274
云南工夫红茶…… 274
滇红☆ …… 274
滇红特级礼茶…… 274
凤庆特级礼茶…… 275
滇红特级工夫红茶…… 275
霍红…… 275
闽红工夫红茶…… 275
闽红…… 275
政和工夫…… 275
白琳工夫…… 275
坦洋工夫…… 275
坦洋金针…… 275
川红工夫…… 275
川红…… 275
宜红工夫…… 275
宜红…… 275
九曲红梅…… 275
九曲乌龙…… 275
红牡丹…… 275
宁红…… 275
宁红金毫…… 275
泉港龙爪…… 275
金毫茶…… 275
越红…… 276
浙毛红…… 276
湖红…… 276
苏红…… 276
台红…… 276
日月红茶…… 276

鹤冈红茶…… 276
红碎茶☆ …… 276
分级红茶…… 276
红细茶…… 276
叶茶(2) …… 276
花橙黄白毫…… 276
FOP …… 276
橙黄白毫…… 276
OP …… 276
白毫(2) …… 276
P …… 276
白毫小种…… 276
PS …… 276
小种…… 276
S …… 276
碎茶(1) …… 276
花碎橙黄白毫…… 276
FBOP …… 276
碎橙黄白毫…… 276
BOP …… 276
碎白毫…… 276
BP …… 276
碎白毫小种…… 276
BPS …… 276
碎小种…… 276
BS …… 276
片茶(2) …… 276
花碎橙黄白毫片…… 276
FBOPF …… 276
碎橙黄白毫片…… 276
BOPF …… 276
白毫片…… 276
PF …… 276
橙黄片…… 277
OF …… 277
片茶(F) …… 277
F …… 277
末茶(2) …… 277
白毫末茶…… 277
PD …… 277
末茶(D) …… 277
D …… 277
云南红碎茶…… 277
滇红碎茶…… 277
大渡岗 CTC 红碎茶 …… 277
CTC 红碎茶 …… 277
CTC 茶 …… 277
英德红茶…… 277
英红…… 277
乌龙红茶…… 277
广西红碎茶…… 277
海南红碎茶…… 277
海南 CTC 红茶 …… 277
四川红碎茶…… 277
金井红碎茶…… 277
〔花　茶〕
花茶…… 277
窨花茶…… 278
熏花茶…… 278
茉莉花☆茶 …… 278
玫瑰花☆茶 …… 278
玫瑰红茶…… 278
玫瑰绿茶…… 278
玫瑰九曲红茶…… 278
白兰花茶…… 278
玉兰花☆茶 …… 278
珠兰花☆茶 …… 278
玳玳花☆茶 …… 278
金银花茶(1) …… 278
柚子花☆茶 …… 278
桂花☆茶 …… 278
桂花烘青…… 278
桂花乌龙…… 278
桂花红茶…… 278
福建茉莉花茶(1) …… 278
外事礼茶茉莉花茶…… 278
明前绿茉莉花茶…… 278
闽毫茉莉花茶…… 278
闽毫…… 279
雀舌毫茉莉花茶…… 279
龙团珠茉莉花茶…… 279
大白毫茉莉花茶…… 279
大白毫…… 279
湖南茉莉花茶…… 279
云南茉莉花茶…… 279
云南白兰花茶…… 279
云南玉兰花茶…… 279
云南珠兰花茶…… 279
湖北茉莉花茶…… 279
苏萌毫…… 279

歙县珠兰花茶…… 279
珠兰烘青…… 279
珠兰大方…… 279
珠兰黄山芽…… 279
珠兰魁针…… 279
菊花普洱茶…… 279
菊普茶…… 279
广州茉莉花茶…… 279
广西茉莉花茶…… 280
广西桂花茶…… 280
迎宾茶…… 280
茉莉凌云白毫…… 280
四川花茶…… 280
龙都香茗茶…… 280
高级龙都毛峰…… 280
龙都颗颗香…… 280
龙都香茗…… 280
西农香茗…… 280
台湾熏香片…… 280
单熏香片…… 280
双熏香片…… 280
三熏香片…… 280
〔包装茶〕
小包装茶…… 280
袋泡茶…… 280
散装茶…… 280
〔紧压茶〕
紧压茶…… 280
压制茶…… 280
绿茶紧压茶…… 280
重庆沱茶…… 280
广南女儿茶…… 280
竹筒茶…… 281
姑娘茶…… 281
云南沱茶☆ …… 281
下关沱茶…… 281
古钱茶☆ …… 281
安茶…… 281
青饼…… 281
昆明青砖…… 281
盐津康砖茶…… 281
香竹筒青茶…… 281
勐海竹筒茶…… 281
黄土茶…… 281
红茶紧压茶…… 281
米砖…… 281
红砖茶…… 281
乌龙茶紧压茶…… 281
漳平水仙茶饼☆ …… 281
纸包茶…… 282
黑茶紧压茶…… 282
黑砖茶…… 282
伏砖茶☆ …… 282
泾砖茶…… 282
伏砖茶…… 282
官茶(2) …… 282
府茶…… 282
附茶(2) …… 282
花砖茶…… 282
花卷茶…… 282
澧河茶…… 282
百两茶…… 282
千两茶☆ …… 282
湘尖茶…… 282
金尖…… 282
四川茯砖…… 282
方包…… 282
马茶…… 283
康砖…… 283
青砖…… 283
洞砖…… 283
川字茶…… 283
七子饼茶…… 283
侨销圆茶…… 283
侨销七子饼茶…… 283
熟饼…… 283
云南饼茶…… 283
五子登科茶…… 283
饼饼茶…… 283
云南紧茶…… 283
紧茶…… 283
云南普洱沱茶…… 283
云南外销沱茶…… 283
云南贡茶…… 283
普洱方茶…… 283
普洱贡茶…… 283
四喜方茶…… 283
普洱砖茶…… 283
潞西香竹筒茶…… 283
香竹筒普洱茶…… 284

固形茶…… 284
〔萃取茶〕
萃取茶…… 284
速溶茶…… 284
浓缩茶…… 284
超微粉茶…… 284
〔保健茶〕
药用保健茶…… 284
紫阳富硒茶…… 284
908 富硒花茶 …… 284
品常春健体乌龙茶…… 284
苦丁茶…… 284
皋芦…… 284
苦葛…… 284
瓜芦…… 284
过芦…… 284
〔添香茶〕
添香茶…… 284
香兰茶…… 284
中国香兰茶…… 285
香兰红茶…… 285
香兰绿茶…… 285
〔果味茶〕
果味茶…… 285
荔枝红茶…… 285
〔含茶饮料〕
含茶饮料…… 285
罐装茶饮料…… 285

六、生物部

〔茶树形态〕

茶树形态…… 287
营养器官…… 287
根…… 287
根系…… 287
主根…… 287
初生根…… 287
侧根…… 287
次生根…… 287
吸收根…… 287
根毛…… 288
骨干根…… 288
定根…… 288
不定根…… 288
直根系…… 288
分枝根系…… 288
根颈…… 288
茎…… 288
枝条…… 288
节间…… 288
主干…… 288
主干枝…… 288
主茎…… 288
侧枝…… 288
骨干枝…… 288
生产枝…… 289
小桩…… 289
鸡爪枝…… 289
结节枝…… 289
根出条…… 289
徒长枝…… 289
地蘖枝…… 289
更新枝…… 289
根蘖…… 289
树冠…… 289
灌木型…… 289
小乔木型…… 289
半乔木型…… 289
乔木型…… 289
冠层…… 289
树高…… 289
树幅…… 289
冠幅…… 289
蓬面…… 289
芽…… 289
叶芽…… 289
营养芽…… 289
顶芽…… 289
侧芽…… 289
腋芽…… 290
定芽…… 290
不定芽…… 290
剪口芽…… 290
活动芽…… 290
生长芽…… 290
休止芽…… 290
驻芽…… 290
休眠芽…… 290

越冬芽…… 290
潜伏芽…… 290
芽叶…… 290
正常芽叶…… 290
异常芽叶…… 290
紫芽…… 290
新梢…… 290
嫩梢…… 290
正常新梢…… 290
驻梢…… 290
异常新梢…… 291
春梢…… 291
头轮梢…… 291
夏梢…… 291
二轮梢…… 291
秋梢…… 291
三轮梢…… 291
叶…… 291
叶片…… 291
叶面…… 291
叶尖…… 291
叶缘…… 291
叶脉…… 291
脉序…… 292
叶柄…… 292
叶迹…… 292
叶痕…… 292
维管束痕…… 292
叶序…… 292
叶位…… 292
叶色…… 292
茸毛…… 292
真叶…… 292
鱼叶…… 292
胎叶…… 292
鳞片…… 292
芽鳞…… 292
生殖器官…… 292
花芽…… 292
辅助花芽…… 293
花…… 293
花梗…… 293
花托…… 293
花萼…… 293
副萼…… 293
萼片…… 293
花瓣(1) …… 293
花冠…… 293
雄蕊…… 293
雄蕊群…… 293
花丝…… 293
花药…… 294
花粉粒…… 294
雌蕊…… 294
雌蕊群…… 294
子房…… 294
胚珠…… 294
花柱…… 294
柱头…… 294
花序…… 294
花轴…… 294
花序轴…… 294
蜜腺…… 294
花图式…… 294
花程式…… 295
果实…… 295
蒴果…… 295
种子…… 295
种皮…… 295
胚…… 295
子叶…… 296
胚根…… 296
胚芽…… 296
胚轴…… 296
上胚轴…… 296
下胚轴…… 296
胚茎…… 296
种脐…… 296
顽拗型种子…… 296
异常型种子…… 296
〔茶树生物学性状〕
茶树生物学性状…… 296
总发育周期…… 296
种子期…… 296
幼苗期…… 296
幼年期…… 296
青年期…… 297
壮年期…… 297
衰老期…… 297
年生育周期…… 297

营养生长期…… 297
生殖生长期…… 298
休眠期…… 298
阶段发育异质性…… 298
系统发育…… 298
个体发育…… 298
形态发生…… 298
形态建成…… 298
生物学年龄…… 298
经济年龄…… 298
营养生长…… 298
根系生长…… 298
根系分布…… 298
茎生长…… 299
对应性…… 299
根冠比…… 299
分枝方式…… 299
单轴分枝式…… 299
总状分枝式…… 299
合轴分枝式…… 299
假轴分枝式…… 299
分枝角度…… 299
分枝层次…… 299
芽萌动…… 299
芽萌发…… 300
芽休止…… 300
生长势…… 300
茶芽轮次…… 300
轮性生长…… 300
发芽整齐度…… 300
发芽密度…… 300
芽梢密度…… 300
覆盖度…… 300
新梢生长…… 300
新梢持嫩性…… 300
叶片形成…… 300
展叶期…… 300
叶片寿命…… 300
叶着生角度…… 301
叶层…… 301
叶面积…… 301
叶面积指数…… 301
叶面积系数…… 301
叶形指数…… 301
比叶重…… 301
叶面内折度…… 301
叶面反转度…… 301
生殖生长…… 301
花芽分化…… 301
花粉萌发…… 302
开花…… 302
开花期…… 302
始花期…… 302
盛花期…… 302
开花习性…… 302
双受精…… 302
胚发育…… 302
异花传粉(2) …… 302
虫媒传粉…… 302
人工授粉…… 302
果实形成…… 303
种子生长…… 303
带籽怀胎…… 303
结实率…… 303
座果率…… 303
落花落果…… 303
种子大小…… 303
茶籽活力…… 303
茶籽萌发…… 303
发芽势…… 303
发芽力…… 304
发芽率…… 304
出苗率…… 304
种子休眠…… 304
茶籽寿命…… 304
交替生长…… 304
生活力…… 304
休眠…… 304
芽休眠…… 305
自然休眠…… 305
真休眠…… 305
冬眠…… 305
被迫休眠…… 305
〔茶树解剖结构〕
茶树解剖结构…… 305
初生结构…… 305
初生生长…… 305
次生结构…… 305
次生生长…… 305
茶树组织…… 305

分生组织…… 305
初生分生组织…… 305
次生分生组织…… 305
顶端分生组织…… 305
居间分生组织…… 305
侧生分生组织…… 306
永久组织…… 306
成熟组织…… 306
薄壁组织…… 306
基本组织…… 306
吸收组织…… 306
贮藏组织…… 306
同化组织…… 306
通气组织…… 306
机械组织…… 306
支持组织…… 306
保护组织…… 306
输导组织…… 306
维管组织…… 306
分泌组织…… 306
根冠…… 306
分生组织区…… 307
伸长区…… 307
成熟区…… 307
根毛区…… 307
根初生结构…… 307
表皮…… 307
皮层…… 307
中柱…… 307
外皮层…… 307
皮层薄壁组织…… 307
内皮层…… 307
凯氏带…… 307
中柱鞘…… 307
初生木质部…… 307
初生韧皮部…… 307
根次生结构…… 307
侧根结构…… 308
芽结构…… 308
生长锥…… 308
茎初生结构…… 308
茎次生结构…… 308
次生木质部…… 308
次生韧皮部…… 308
木栓形成层…… 308
木栓层…… 308
栓内层…… 308
周皮…… 308
叶原基…… 308
腋芽原基…… 308
叶片结构…… 308
离层…… 309
花原基…… 309
石细胞…… 309
硬化细胞…… 309
液泡…… 309
气孔…… 309
保卫细胞…… 309
愈伤组织…… 309

〔茶树生理特性〕

茶树生理特性…… 309
光合作用…… 310
光合产物…… 310
光合作用年周期变化…… 310
光合作用日变化…… 310
午睡现象…… 310
光合效率…… 310
净同化率…… 310
光合速率…… 310
光补偿点…… 311
光饱和点…… 311
二氧化碳补偿点…… 311
呼吸作用…… 311
需氧呼吸…… 311
无氧呼吸…… 311
呼吸强度…… 311
光呼吸作用…… 311
气孔运动…… 311
气孔阻力…… 311
吸水机理…… 312
需水特性…… 312
细胞水势…… 312
渗透势…… 312
压力势…… 312
衬质势…… 312
蒸腾作用…… 312
蒸腾速率…… 312
蒸腾强度…… 312
蒸腾效率…… 312
蒸腾系数…… 313

相对蒸腾量…… 313
灌水生理指标…… 313
氮素生理功能…… 313
氮素利用率…… 313
氮素利用系数…… 313
磷素利用率…… 313
钾素利用率…… 313
根外营养…… 314
叶面营养…… 314
根系生理功能…… 314
根系生理特性…… 314
茎生理特性…… 314
叶生理特性…… 314
抗性…… 315
抗寒性…… 315
耐寒性…… 315
耐旱性…… 315
抗旱性…… 315
耐渍性…… 315
耐湿性…… 315
抗涝性…… 315
耐阴性…… 315
越冬性…… 316
极性…… 316
向水性…… 316
趋水性…… 316
向化性…… 316
休眠生理特性…… 316
顶端优势…… 316
再生能力…… 316
茶籽萌发生理…… 317
剪、采生理功能 …… 317
扦插生根机理…… 317
植物激素…… 317
生长素…… 318
赤霉素…… 318
细胞分裂素…… 318
脱落酸…… 318
乙烯…… 318
乙烯利…… 318
植物生长调节剂…… 318
生长调节物质…… 318
外源生长素…… 318
生长刺激剂…… 318
极性运输…… 318
遗传完整性…… 318

〔茶树生物技术〕

茶树生物技术…… 318
细胞全能性…… 319
脱分化…… 319
去分化…… 319
再分化…… 319
培养基…… 319
组织培养* …… 319
细胞培养…… 319
器官培养…… 319
外植体…… 319
未成熟胚培养…… 319
叶片培养…… 319
愈伤组织培养…… 320
细胞悬浮培养…… 320
微体繁殖…… 320
快速繁殖…… 320
继代培养…… 320
初代培养…… 320
种质…… 320
生殖质…… 320
种质保存…… 320
液氮贮藏法…… 320
超低温贮藏法…… 320
胚状体…… 320

七、化学部

〔茶叶生物化学〕

茶叶生物化学(1) …… 323
静态茶叶生物化学…… 323
动态茶叶生物化学…… 323
制茶生物化学…… 323
茶叶加工化学…… 323
绿茶制造化学…… 323
绿茶杀青化学…… 324
红茶制造化学…… 324
红茶萎凋化学…… 324
红茶发酵化学…… 324
乌龙茶制造化学…… 324
黑茶制造化学…… 325
白茶制造化学…… 325
黄茶制造化学…… 325

茯砖茶制造化学…… 325
花茶制造化学…… 325
茶鲜叶品质生物化学…… 326
茶树新梢化学组分…… 326
成茶品质生物化学…… 326
茶叶品质成分…… 326
茶汤化学成分…… 326
茶叶风味物质…… 326
茶叶色泽物质…… 327
茶叶挥发性物质…… 327
茶叶香气物质…… 327
挥发性香气组分…… 327
茶叶滋味物质…… 327
茶叶涩味物质…… 327
茶叶苦味物质…… 327
茶叶甜味物质…… 327
茶叶酸味物质…… 328
茶种质资源生物化学…… 328
茶叶贮藏生物化学…… 328
茶籽化学成分…… 328
〔茶多酚类〕
茶多酚*类 …… 328
茶鞣质…… 328
茶单宁…… 328
类黄酮物质…… 328
黄烷醇类…… 328
茶多酚代谢…… 328
儿茶素…… 329
儿茶酸…… 329
酯型儿茶素…… 329
复杂儿茶素…… 329
非酯型儿茶素…… 329
简单儿茶素…… 329
(—)-表儿茶素 …… 329
(—)-EC …… 329
(±)-没食子儿茶素 …… 329
(±)-GC …… 329
(—)-表没食子儿茶素 …… 329
(—)-EGC …… 329
(±)-儿茶素 …… 329
(±)-C …… 329
(—)-表没食子儿茶素没食子酸酯 …… 329
(—)-EGCG …… 330
(—)-表儿茶素没食子酸酯 …… 330
(—)-ECG …… 330
儿茶素品质指数…… 330
儿茶素苦涩味指数…… 330
邻醌型黄烷醇…… 330
黄酮…… 330
2-苯基苯并吡喃酮 …… 330
芹菜素…… 330
旱芹素…… 330
牡荆碱…… 330
牡荆素…… 330
黄酮苷…… 330
洋芫荽苷…… 330
香叶木苷…… 330
异牡荆苷…… 330
皂草苷…… 331
牡荆素-7-葡糖苷 …… 331
黄酮醇…… 331
山柰素…… 331
茨非醇…… 331
槲皮素…… 331
芸香苷…… 331
芦丁…… 331
杨梅苷…… 331
紫云英苷…… 331
飞燕草素-3-葡糖苷 …… 331
花白素…… 331
隐色花青素…… 331
羟基-4-黄烷醇 …… 331
芙蓉花白素…… 331
飞燕草花白素…… 331
花青素…… 331
花色素…… 331
黄酮类…… 331
花黄素类…… 331
原氰定 β-2,3,3′-双-O-没食子酸酯 …… 331
原花翠素 β-2,3′-O-没食子酸酯 …… 332
原氰定 β-2,3′-O-没食子酸酯 …… 332
没食子酸…… 332
3,4,5-三羟基苯甲酸 …… 332
对香豆-3-金鸡纳酸 …… 332
绿原酸…… 332
3-咖啡基金鸡纳酸 …… 332
鞣花酸…… 332
对香豆酸…… 332
咖啡酸…… 332
3,4-二羟基肉桂酸 …… 332

茶没食子素…… 332
没食子-3-金鸡纳酸 …… 332
茶棓因…… 332
1,4,6-三-O-棓酰基-β-D-葡糖 …… 332
1-O-棓酰基-4,6-(—)-六羟基二酚-β-D-葡糖 ……
…… 332
〔色 素☆〕
水溶性色素…… 332
茶黄素…… 332
茶黄素单没食子酸酯…… 332
茶黄素 1 …… 333
茶黄素 1a …… 333
茶黄素 1b …… 333
异茶黄素…… 333
茶黄素 1c …… 333
茶黄酸…… 333
表茶黄酸没食子酸酯…… 333
表茶黄素-3′-没食子酸酯 …… 333
茶黄素双没食子酸酯…… 333
茶黄素-3,3′-双没食子酸酯 …… 333
茶红素…… 333
茶褐素…… 333
茶素…… 334
表茶黄棓灵-3-O-没食子酸酯 …… 334
表茶黄棓灵…… 334
茶黄棓灵…… 334
普洱茶素…… 334
乌龙茶素…… 334
乌龙酮双黄烷 A …… 334
乌龙酮双黄烷 B …… 334
脂溶性色素…… 334
叶绿素…… 334
叶绿素 a …… 334
叶绿素 b …… 334
叶绿酸…… 334
叶绿醇…… 334
植醇…… 334
脱镁叶绿素…… 334
脱镁叶绿酸酯…… 334
胡萝卜素…… 335
α-胡萝卜素 …… 335
β-胡萝卜素 …… 335
β-胡萝卜素氧化物…… 335
柠黄质…… 335
γ-胡萝卜素 …… 335
β-玉米胡萝卜素…… 335
六氢番茄红素…… 335
叶黄素类…… 335
叶黄素…… 335
黄体素…… 335
新叶黄素…… 335
隐黄质…… 335
紫黄素…… 336
堇菜黄质…… 336
5,6-环氧隐黄质 …… 336
5,6-环氧黄体素 …… 336
5,6-双环氧隐黄素 …… 336
5,8-双环氧隐黄素 …… 336
玉米黄素…… 336
玉米黄质…… 336
金色素…… 336
〔蛋白质〕
蛋白质…… 336
水溶性蛋白…… 336
叶蛋白…… 336
清蛋白…… 336
白蛋白…… 336
谷蛋白…… 336
球蛋白…… 336
精蛋白…… 336
醇溶蛋白…… 337
醇溶谷蛋白…… 337
结合蛋白…… 337
核蛋白…… 337
脂蛋白…… 337
酶蛋白…… 337
金属蛋白…… 337
糖蛋白…… 337
糖多肽…… 337
磷蛋白…… 337
储藏蛋白…… 337
〔氨基酸〕
氨基酸…… 337
游离氨基酸…… 337
中性氨基酸…… 337
酸性氨基酸…… 337
碱性氨基酸…… 337
芳香族氨基酸…… 337

羟基氨基酸…… 337
含硫氨基酸…… 337
甘氨酸…… 337
氨基乙酸…… 337
丙氨酸…… 337
亮氨酸…… 338
异亮氨酸…… 338
半胱氨酸…… 338
色氨酸…… 338
苏氨酸…… 338
丝氨酸…… 338
苯丙氨酸…… 338
甲硫氨酸…… 338
蛋氨酸…… 338
酪氨酸…… 338
缬氨酸…… 338
天冬氨酸…… 338
谷氨酸…… 338
赖氨酸…… 338
精氨酸…… 338
脯氨酸…… 338
羟基脯氨酸…… 338
组氨酸…… 338
胱氨酸…… 338
酰胺…… 338
天冬酰胺…… 339
谷氨酰甲胺…… 339
谷氨酰胺…… 339
谷胱甘肽…… 339
茶氨酸…… 339
γ-氨基丁酸…… 339
哌可酸…… 339
哌啶-2-羧酸…… 339
豆叶氨酸…… 339

〔酶 类〕

酶类…… 339
多酚氧化酶…… 339
儿茶酚氧化酶…… 339
过氧化氢酶…… 340
过氧化物酶…… 340
受体 H_2O_2 氧化还原酶…… 340
抗坏血酸过氧化物酶…… 340
谷氨酸脱氢酶…… 340
醇脱氢酶…… 340
苹果酸脱氢酶…… 340
氢过氧化物裂合酶…… 340
脂质氧合酶…… 340
胺氧化酶…… 340
超氧化物歧化酶…… 340
硝酸还原酶…… 340
5-脱氢莽草酸还原酶…… 341
莽草酸-NADP 氧化还原酶…… 341
茶氨酸水解酶…… 341
单宁酶…… 341
单宁酰基水解酶…… 341
叶绿素酶…… 341
酯酶…… 341
酸性磷酸酯酶…… 341
谷氨酸合成酶…… 341
3-脱氢鸡纳酸合成酶…… 341
3-脱氧-D-阿糖基庚酮糖-7-磷酸合成酶…… 341
谷氨酸-乙胺连接酶…… 341
茶氨酸合成酶…… 341
香豆酸羟基化酶…… 341
N-甲基核苷酶…… 341
N-甲基核苷水解酶…… 342
T-RNA(腺嘌呤-1)转甲基酶…… 342
内切核酸酶…… 342
核糖核酸酶…… 342
RNA 酶…… 342
β-胡萝卜素褪色酶…… 342
丙氨酸脱羧酶…… 342
苯丙氨酸脱氨酶…… 342
纤维素酶…… 342
脲酶…… 342
果胶酶…… 342
肽酶…… 343

〔脂 质〕

脂质…… 343
类脂…… 343
脂肪酸…… 343
游离脂肪酸…… 343
脂肪族有机酸…… 343
三酰甘油…… 343
甘油三酯…… 343
心磷脂…… 343
双磷脂酰甘油…… 343
油酸…… 343
磷脂…… 343
甘油磷脂…… 343

磷脂酰乙醇胺…… 343
脑磷脂…… 344
磷脂酰胆碱…… 344
卵磷脂…… 344
磷脂酰肌醇…… 344
糖脂…… 344
半乳糖脂…… 344
固醇…… 344
甾醇…… 344
〔糖　类〕
单糖…… 344
葡萄糖…… 344
开链葡萄糖…… 344
吡喃葡萄糖…… 344
呋喃葡萄糖…… 344
果糖…… 344
吡喃果糖…… 344
呋喃果糖…… 344
甘露糖…… 344
甘露庚酮糖…… 344
半乳糖…… 344
阿拉伯醛糖…… 345
木酮糖…… 345
鼠李糖…… 345
5-磷酸木糖…… 345
5-磷酸核糖…… 345
景天庚酮糖…… 345
7-磷酸景天庚酮糖…… 345
寡糖…… 345
二糖…… 345
三糖…… 345
四糖…… 345
麦芽糖…… 345
乳糖…… 345
棉籽糖…… 345
蜜三糖…… 345
水苏糖…… 345
多糖☆…… 345
活性多糖…… 345
纤维素…… 346
半纤维素…… 346
果胶…… 346
淀粉…… 346
直链淀粉…… 346
支链淀粉…… 346
糊精…… 346
〔生物碱类〕
嘌呤碱类…… 346
嘌呤类衍生物…… 346
咖啡碱…… 346
咖啡因☆…… 346
可可碱…… 346
茶叶碱…… 346
黄嘌呤…… 346
腺嘌呤…… 347
鸟嘌呤…… 347
次黄嘌呤…… 347
拟黄嘌呤…… 347
〔维生素〕
茶叶维生素…… 347
水溶性维生素…… 347
维生素 C…… 347
抗坏血酸…… 347
维生素 B 族…… 347
维生素 B_1…… 347
硫胺素…… 347
维生素 B_2…… 347
核黄素…… 347
泛酸…… 347
维生素 PP…… 347
维生素 B_6…… 347
叶酸…… 347
肌醇…… 347
维生素 U…… 348
脂溶性维生素…… 348
维生素 A…… 348
维生素 A_1…… 348
维生素 A_2…… 348
维生素 D…… 348
维生素 D_2…… 348
维生素 D_3…… 348
维生素 D_4…… 348
维生素 D_5…… 348
维生素 E…… 348
生育酚…… 348
生物素…… 348
维生素 H…… 348
维生素 K…… 348

〔矿质元素〕
茶叶矿质元素…… 348
氮…… 348
磷…… 348
钾…… 348
钙…… 348
镁…… 349
钠…… 349
硫…… 349
铜…… 349
锌…… 349
铬…… 349
铁…… 349
硒…… 349
钴…… 349
钼…… 349
硼…… 349
锰…… 349
锗…… 349
溴…… 349
锶…… 349
镉…… 349
镍…… 349
碘…… 349
钒…… 349
钡…… 349
氟…… 349
钛…… 350
铝…… 350
铅…… 350
氯…… 350
〔碳氢化合物〕
α-蒎烯 …… 350
β-月桂烯 …… 350
β-香叶烯 …… 350
α-法呢烯 …… 350
莰烯…… 350
罗勒烯…… 350
苎烯…… 350
柠檬烯…… 350
异松油烯…… 350
萜品油烯…… 350
β-石竹烯 …… 350
1H-茚 …… 351
萘…… 351
〔醇 类〕
芳樟醇…… 351
沉香醇…… 351
香叶醇…… 351
龙牛儿醇…… 351
芳樟醇氧化物-呋喃型 …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅰ)…… 351
芳樟醇氧化物(Ⅱ)…… 351
芳樟醇氧化物-吡喃型 …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅲ)…… 351
芳樟醇氧化物(Ⅳ)…… 351
戊醇…… 351
1-戊烯-3-醇 …… 351
乙基乙烯基甲醇…… 352
己醇…… 352
正己醇…… 352
反-2-己烯醇 …… 352
顺-3-己烯-1-醇 …… 352
青叶醇…… 352
顺-2-戊烯-1-醇 …… 352
庚醇…… 352
辛醇…… 352
1-辛烯-3-醇 …… 352
壬醇…… 352
3,7-二甲基-1,5-辛二烯-3,7-二醇 …… 352
3,7-二甲基-1,5,7-辛三烯-3-醇 …… 352
苯甲醇…… 352
苄醇…… 352
2-苯乙醇 …… 352
β-苯乙醇…… 352
α-萜品醇 …… 353
橙花醇…… 353
橙花叔醇…… 353
薄荷醇…… 353
薄荷脑…… 353
雪松醇…… 353
柏木醇…… 353
〔醛 类〕
反-2-庚烯醛 …… 353
4-丙基巴豆醛 …… 353
反,顺-2,4-庚二烯醛 …… 353
反,反-2,4-庚二烯醛 …… 353
反,反-2,4-癸二烯醛 …… 353

庚烯基丙烯醛…… 353
β-环柠檬醛…… 353
橙花醛…… 353
顺柠檬醛…… 353
藏花醛…… 353
脱氢环柠檬醛…… 354
糠醛…… 354
呋喃甲醛…… 354
反-2-己烯醛 …… 354
顺-3-己烯醛 …… 354
青叶醛…… 354
香叶醛…… 354
反柠檬醛…… 354
苯甲醛…… 354
苯乙醛…… 354
2-苯基乙醛…… 354
丙醛…… 354
戊醛…… 354
己醛…… 354
庚醛…… 354
辛醛…… 354
壬醛…… 354
〔有机酸类〕
芳香族有机酸…… 354
脂环族有机酸…… 355
乙酸…… 355
醋酸…… 355
丙酸…… 355
丁酸…… 355
戊酸…… 355
己酸…… 355
庚酸…… 355
辛酸…… 355
壬酸…… 355
癸酸…… 355
反香叶酸…… 355
〔酮 类〕
β-大马酮…… 355
α-紫罗酮 …… 355
α-紫罗兰酮 …… 355
β-紫罗酮…… 355
β-紫罗兰酮…… 355
顺茉莉酮…… 355
茶螺烯酮…… 356
苯乙酮…… 356
5,6-环氧-β-紫罗酮 …… 356
2,6,6-三甲基-2-羟基环己-1-酮 …… 356
〔酯 类〕
N-甲基氨基苯甲酸酯 …… 356
顺-3-己烯基乙酸酯 …… 356
顺-3-己烯基己酸酯 …… 356
β,γ-己烯基己酸酯…… 356
顺-3-己烯基苯甲酸酯 …… 356
茉莉酮酸甲酯…… 356
邻氨基苯甲酸甲酯…… 356
人造橙花油…… 356
水杨酸甲酯…… 356
乙酸苄酯…… 356
〔内 酯〕
茉莉内酯…… 357
二氢海葵内酯…… 357
〔酚 类〕
苯酚…… 357
邻甲酚…… 357
对甲酚…… 357
愈创木酚…… 357
邻羟基茴香醚…… 357
儿茶酚甲醚…… 357
4-甲基愈创木酚 …… 357
4-乙基愈创木酚 …… 357
4-丙基愈创木酚 …… 357
4-乙基苯酚 …… 357
4-乙烯基苯酚 …… 357
4-乙烯基愈创木酚 …… 357
2,6-二甲氧基苯酚 …… 357
香芹酚…… 357
香荆芥酚…… 357
异丁子香酚…… 357
百里香酚…… 357
麝香草酚…… 358
〔其 他〕
2,5-二甲基吡嗪 …… 358
2,6-二甲基吡嗪 …… 358
2-甲基吡嗪 …… 358
2-乙酰吡咯 …… 358
1-乙基-2-甲酰吡咯 …… 358
苯乙腈…… 358

苄基氯…… 358
吲哚…… 358
二甲硫…… 358
3,4-苯并芘…… 358
茶皂素☆ …… 358
亚硝胺类…… 358
腺苷一磷酸…… 358
腺苷二磷酸…… 358
腺苷三磷酸…… 359
萜烯指数…… 359
茶花萜烯指数…… 359
香气指数…… 359
碳氮比…… 359
酚氨比…… 359

八、制茶部

〔制茶总类〕

制茶…… 361
茶叶加工…… 361
适制性…… 361
鲜叶评级…… 361
芽叶机械组成…… 361
看茶做茶…… 361
名优茶制法…… 361

〔茶叶物理化学特性〕

茶叶密度…… 362
茶叶水分扩散系数…… 362
茶叶解吸平衡含水率…… 362
茶叶吸湿平衡含水率…… 362
茶叶临界含水率…… 362
茶叶平衡含水率…… 362
茶叶热导率…… 362
茶叶反射率…… 362
茶叶吸附作用…… 362
茶叶比热容…… 362
茶叶吸湿性…… 362
茶叶静电特性…… 362
茶叶干燥特性曲线…… 362
茶叶摩擦特性…… 362
茶叶悬浮特性…… 363
茶叶劣变因素…… 363
干基含水率…… 363
湿基含水率…… 363
制茶化学动力学…… 363
鲜叶中组分的光分解作用…… 363
创伤变色反应…… 363
原生质凝聚变性作用…… 363

〔古代制茶工艺〕

唐代制茶…… 363
宋代制茶…… 363
元代制茶…… 364
明代制茶…… 364
清代制茶…… 364
微蒸…… 364
银丝水茶…… 364
榨茶…… 364
善蒸不如善炒…… 364
炒☆ …… 364
宜焙不宜晒…… 364
炒速焙迟…… 364
武火催之…… 364
文火焙软…… 365
慢火烘炙…… 365
试焙…… 365
初造…… 365
一火…… 365
二火…… 365
亚斗…… 365
三火…… 365
脑子茶制法…… 365
脑子茶…… 365
凤饼…… 365
凤团…… 365
蜡茶…… 365
蜡面茶…… 365
研膏…… 365
研茶…… 365
捣…… 365
人香…… 365
人脑子…… 365
龙脑和膏…… 365
入铛…… 365
压黄…… 365
过黄…… 365
团挪…… 365
揉捏…… 366

拍…… 366
封…… 366
采茶作饼…… 366
扇…… 366
择之必精…… 366
濯之必洁…… 366
蒸之必香…… 366
火之必良…… 366
焙(1) …… 366
茶病…… 366
汗手熏渍…… 366
水脚微红…… 366
白合盗叶…… 366
白合…… 367
抱娘茶…… 367
人杂…… 367
过熟…… 367
焦釜…… 367
渍青…… 367
伤焙…… 367
新铁…… 367
脂腻…… 367

〔茶叶初制〕

茶叶初制…… 367
鲜叶加工…… 367
拣茶…… 367
贮青…… 367
杀青☆ …… 367
抖闷结合…… 367
嫩叶老杀…… 368
老叶嫩杀…… 368
揉捻…… 368
初揉…… 368
复揉…… 368
组织破损率…… 368
成条率…… 368
碎茶率…… 368
萎凋…… 368
日光萎凋…… 368
控制萎凋…… 368
室内自然萎凋…… 368
帘式萎凋…… 368
槽式萎凋…… 368
隧道式萎凋…… 368
连续萎凋…… 368
物理萎凋…… 369
化学萎凋…… 369
发酵…… 369
通气发酵…… 369
连续发酵…… 369
干燥(1)☆ …… 369
对流干燥…… 369
电磁干燥…… 369
辐射干燥…… 369
远红外干燥…… 369
高频干燥…… 369
微波干燥…… 369
超高频干燥…… 369
一次烘干…… 369
两次烘干…… 369
毛火…… 369
初干…… 370
初烘…… 370
足火…… 370
复烘…… 370
茶叶自然干燥…… 370
降速失水…… 370
恒速失水…… 370
挤压…… 370
卷曲(1) …… 370

〔红茶制法〕

红茶初制…… 370
工夫红茶制法…… 370
小种红茶制法…… 370
过红锅…… 370
熏焙…… 370
红碎茶传统制法…… 370
红碎茶制法…… 370
分级红茶制法…… 370
揉切…… 370
转子揉切机制法…… 371
CTC 制法 …… 371
洛托凡-CTC 制法 …… 371
LTP 制法 …… 371
BLC 制法 …… 371
切烟丝机制法…… 371
撕裂…… 371
切细…… 371

红碎茶碎茶率…… 371
热处理…… 371
红茶热处理…… 371
茶尾…… 371
〔绿茶制法〕
绿茶初制…… 371
条形茶制法…… 371
炒青制法…… 371
二青…… 371
三青…… 371
烘青制法…… 371
晒青制法…… 371
蒸青制法…… 371
煎茶制法…… 372
粗揉…… 372
中揉…… 372
精揉…… 372
扁形茶制法…… 372
青锅…… 372
辉锅…… 372
圆形茶制法…… 372
珠茶制法…… 372
炒小锅…… 372
炒对锅…… 372
炒大锅…… 372
掰老锅…… 372
做老锅…… 372
做形烙干…… 372
针形茶制法…… 372
搓条…… 373
赶条…… 373
理条…… 373
卷曲形茶制法…… 373
整形提毫…… 373
搓团提毫…… 373
搓团显毫…… 373
搓形提毫…… 373
片形茶制法…… 373
攀片…… 373
扳片…… 373
拉小火…… 373
小火…… 373
拉老火…… 373
老火(1) …… 373
拖老烘…… 373
古劳茶制法…… 373
松萝茶制法…… 374
峨茶制法…… 374
菊花形茶制法…… 374
〔乌龙茶制法〕
乌龙茶初制…… 374
生晒…… 374
晒青(2) …… 374
做青…… 374
做手…… 374
摇青…… 374
还阳…… 374
晾青…… 374
摊青…… 374
退青…… 374
走水…… 374
凉青…… 374
死青…… 375
包揉…… 375
手工包揉…… 375
踏包揉…… 375
定形…… 375
吃火…… 375
炖火…… 375
吃火功…… 375
半盖焙…… 375
全盖焙…… 375
北风天…… 375
包种茶制法…… 375
膨风茶制法…… 375
先期发酵…… 375
半发酵作用…… 375
〔黑茶制法〕
黑茶初制…… 375
湿热作用…… 375
后发酵作用…… 375
渥堆变色…… 376
渥堆…… 376
沤堆…… 376
〔黄茶制法〕
黄茶初制…… 376
闷黄…… 376
闷堆…… 376

拍汗…… 376
初包…… 376
复包…… 376
〔白茶制法〕
白茶初制…… 376
〔茶叶精制〕
毛茶…… 376
精制…… 376
毛茶加工…… 376
定级归堆…… 376
复火…… 376
拼配付制…… 377
毛茶拼合…… 377
毛茶拼配…… 377
多级付制、单级收回 …… 377
单级付制、多级收回 …… 377
筛分…… 377
圆筛…… 377
滚筒圆筛…… 377
平面圆筛…… 377
分筛…… 377
筛号茶…… 377
筛孔茶…… 377
撩筛…… 377
捞筛…… 377
毛撩…… 377
净撩…… 377
撩头割脚…… 377
抖筛…… 377
毛抖…… 377
紧门…… 377
前紧门…… 377
后紧门…… 378
抖头抽筋…… 378
硬壳茶…… 378
茶头(2) …… 378
上段茶…… 378
面张茶…… 378
面装茶…… 378
中段茶…… 378
腰档茶…… 378
肚货…… 378
下段茶…… 378
碎茶(2) …… 378
副茶…… 378
下脚茶…… 378
筛切…… 378
切分…… 378
风选…… 378
风扇…… 378
隔砂口…… 378
正口茶…… 378
子口茶…… 378
次子口茶…… 378
剖扇…… 378
飘簸…… 378
拣剔…… 378
机拣…… 378
手拣…… 378
静电拣梗…… 378
电拣…… 378
光电拣梗…… 378
清风…… 378
补火车色…… 378
补火…… 379
拼配…… 379
质量拼配法…… 379
分路取料…… 379
分段加工…… 379
本身路…… 379
圆身路…… 379
长身路…… 379
轻身路…… 379
筋梗路…… 379
头子路…… 379
分离茶…… 379
再分离茶…… 379
拼合茶…… 379
集合茶…… 379
拼配茶…… 379
茶叶副产品…… 379
品质系数(1) …… 379
毛茶品质系数…… 380
成品茶品质系数…… 380
精制率…… 380
质量比值…… 380
〔茶叶再加工〕
茶叶再加工…… 380

〔花茶制法〕
茉莉花茶制法…… 380
茶坯处理…… 380
复火干燥…… 380
窨茶用香花* …… 380
香花处理…… 380
伺花…… 380
筛花…… 380
茶花拌和…… 380
窨花…… 380
箱窨…… 380
囤窨…… 380
堆窨…… 381
机窨…… 381
通花…… 381
起花…… 381
出花…… 381
压花…… 381
压窨…… 381
转窨复火…… 381
提花…… 381
添香茶制法…… 381
熏花茶制法…… 381
〔紧压茶制法〕
紧压茶制法…… 381
蒸压茶制法…… 381
茯砖茶制法…… 381
蒸…… 381
蒸压…… 382
筑砖…… 382
压砖…… 382
发花…… 382
黄花…… 382
青砖茶制法…… 382
黑砖茶制法…… 382
花砖茶制法…… 382
花卷茶制法…… 382
米砖茶制法…… 382
沱茶制法…… 382
方包茶制法…… 382
西路边茶制法…… 382
装篓…… 382
筑包…… 382
烧包…… 382
晾包…… 382
南路边茶制法…… 382
康砖制法…… 383
金尖制法…… 383
云南紧压茶制法…… 383
饼茶制法…… 383
方茶制法…… 383
普洱茶制法…… 383
〔速溶茶制法〕
速溶茶制法…… 383
浸提…… 383
提取…… 383
冲泡提取…… 383
渗滤提取…… 383
连续提取…… 383
提取液…… 383
提取指数…… 383
过滤…… 383
减压过滤…… 383
离心过滤…… 383
过滤介质…… 383
转溶…… 383
去浑…… 383
浓缩…… 384
减压浓缩…… 384
升膜浓缩…… 384
膜浓缩…… 384
干燥(2) …… 384
喷雾干燥…… 384
真空冷冻干燥…… 384
浓缩茶制法…… 384
罐装茶制法…… 384
浆茶制法…… 384
超微粉茶制法…… 384
鲜茶汁制法…… 384
绿茶汁…… 384
红茶汁…… 384
乌龙茶汁…… 384
低咖啡因茶制法…… 384
保健茶制法…… 384
草药茶制法…… 384
〔茶叶包装贮藏〕
茶叶包装…… 385
陈化…… 385

充氮包装…… 385
抽气充氮包装…… 385
真空包装…… 385
低温贮藏…… 385
灰缸贮藏…… 385
封置…… 385
箬叶…… 385
荷叶封裹…… 385
茶叶品牌…… 385
茶叶商标…… 385
茶叶制造商标…… 386
茶叶销售商标…… 386
茶叶证明商标…… 386
茶叶标签…… 386
〔制茶厂〕
茶叶初制厂…… 386
茶叶精制厂…… 386
初精制联合茶厂…… 386
制茶车间…… 386
贮青车间…… 386
贮青室…… 386
萎凋车间…… 386
杀青车间…… 386
揉捻车间…… 386
揉切车间…… 386
发酵车间…… 386
干燥车间…… 386
烘干车间…… 386
炒干车间…… 386
筛分车间…… 386
手拣车间…… 386
拼配车间…… 386
包装车间…… 386
茶叶仓库…… 386

九、检验部

〔茶叶检验沿革〕
茶叶检验(1) …… 387
古代茶叶检验…… 387
近代茶叶检验…… 387
现代茶叶检验…… 388
〔感官审评〕
〔综　合〕
茶叶感官审评☆ …… 388
茶叶感官检验…… 388
委托检验…… 388
仲裁检验…… 388
监督检验…… 388
抽样检验…… 388
卫生检验…… 388
大样检验…… 388
小样检验…… 389
开箱检验…… 389
型式检验…… 389
例行检验…… 389
交接检验…… 389
交货检验…… 389
检验取样…… 389
委托检验样…… 389
检验样制备…… 389
评茶人员…… 389
评茶顺序…… 389
评茶术语…… 389
评分系数…… 389
品质系数(2) …… 389
评分…… 389
毛茶审评…… 389
茶叶等级…… 389
茶叶花色…… 389
茶叶品质…… 389
陪衬评茶…… 390
双杯审评…… 390
加奶审评…… 390
对样评茶…… 390
密码审评…… 390
初评…… 390
复评…… 390
复审…… 390
开汤审评…… 390
湿评…… 390
干评…… 390
综合评定…… 390
计价评茶…… 390
头泡…… 390
头开…… 390
开大汤…… 390
常规审评…… 390
茶水比例…… 390
唛头…… 390

唛号…… 390
陈茶…… 390
陈茶样…… 390
新茶…… 390
新茶样…… 390
货架样…… 390
面市样…… 390
冷闻…… 390
冷嗅…… 391
热闻…… 391
热嗅…… 391
日晒茶…… 391
仿制茶…… 391
假茶…… 391
中和性…… 391
后熟…… 391
泡茶水温…… 391
筛旋…… 391
把盘…… 391
抓…… 391
削…… 391
剥…… 391
切…… 391
收…… 391
集…… 391
〔评茶器具〕
评茶器具…… 391
审评盘…… 391
茶样盘…… 391
审评杯…… 391
审评碗…… 391
叶底盘…… 391
样茶秤…… 391
定时器…… 391
汤碗…… 391
茶匙(1) …… 392
网匙…… 392
水壶…… 392
吐茶桶…… 392
审评表…… 392
干评台…… 392
湿评台…… 392
碗橱…… 392
评茶环境…… 392
茶叶审评室…… 392
〔外　形〕
外形…… 392
饼形…… 392
球形…… 392
兰花形…… 392
矛形…… 392
珠形…… 392
菊花形…… 392
条形…… 392
片形…… 392
针形…… 392
碗形…… 392
曰形…… 392
柱形…… 392
枕形…… 392
枣核形…… 393
碗钉形…… 393
碗钉…… 393
砖形…… 393
贝壳形…… 393
螺形…… 393
片状…… 393
身骨…… 393
净度…… 393
条索…… 393
平伏…… 393
平直…… 393
平整…… 393
苗直…… 393
苗条…… 393
松泡…… 393
松散…… 393
松碎…… 393
空松…… 393
空泡…… 393
轻飘…… 393
飘薄…… 393
细长…… 393
细秀…… 393
细紧…… 393
细圆…… 393
细嫩(1) …… 393
茸毫…… 393
金毫…… 393
肥壮(1) …… 393

肥嫩(1) …… 393
显毫 …… 393
紧秀 …… 393
紧直 …… 393
紧实 …… 393
紧度合适 …… 393
紧结 …… 393
挺秀 …… 393
挺直 …… 393
重实 …… 394
团块 …… 394
茶乌龟 …… 394
圆块 …… 394
团粒 …… 394
圆头 …… 394
圆直 …… 394
圆紧 …… 394
圆斩 …… 394
圆结 …… 394
圆整 …… 394
钝圆 …… 394
扁平光滑 …… 394
扁条 …… 394
扁削 …… 394
扁瘪 …… 394
朴片 …… 394
粗大 …… 394
粗老(1) …… 394
粗杂 …… 394
粗壮 …… 394
粗松 …… 394
粗糙 …… 394
毛糙 …… 394
短秃 …… 394
短钝 …… 394
短碎 …… 394
宽条 …… 394
宽扁 …… 394
宽松 …… 394
披露 …… 394
嫩匀(1) …… 394
毫尖 …… 394
嫩尖 …… 394
顶叶包芽 …… 394
浑条 …… 394
浑圆 …… 394
匀齐(1) …… 394
匀净(1) …… 394
露梗 …… 394
露白梗 …… 395
露老梗 …… 395
露黄 …… 395
露筋(1) …… 395
规格乱 …… 395
有梗 …… 395
老嫩混杂(1) …… 395
颗粒 …… 395
豆粒状 …… 395
砂粒状 …… 395
折皱 …… 395
鱼眼爆点 …… 395
蜻蜓头 …… 395
端正 …… 395
卷曲(2) …… 395
雄壮 …… 395
脱档 …… 395
雀舌(2) …… 395
盘花卷曲 …… 395
锋苗 …… 395
勾曲 …… 395
糊状(1) …… 395
光亮 …… 395
光洁 …… 395
光润 …… 395
光滑 …… 395
乌条 …… 395
暗条 …… 395
乌黑油润 …… 395
乌润 …… 395
乌黑 …… 395
红茎(1) …… 395
红筋 …… 395
棕红(1) …… 395
棕润 …… 395
棕褐(1) …… 395
鲜绿(1) …… 395
嫩绿(1) …… 395
翠绿(1) …… 396
绿翠 …… 396
苍绿 …… 396

三绿…… 396
青绿(1) …… 396
墨绿…… 396
绿润(1) …… 396
起霜…… 396
银白…… 396
银灰…… 396
灰白…… 396
灰绿…… 396
灰暗…… 396
黑润…… 396
黑褐(1) …… 396
糙米色…… 396
泛红(1) …… 396
陈暗(1) …… 396
走色…… 396
焦黄…… 396
焦斑(1) …… 396
枯灰…… 396
枯红…… 396
枯松…… 396
枯黄…… 396
枯棕…… 396
枯褐…… 396
枯暗…… 396
阴光…… 396
花杂(1) …… 396
花渣…… 396
花瓣(2) …… 396
洒面…… 396
包心…… 396
烧心…… 396
黑霉滋生…… 396
起层落面…… 397
脱面…… 397
龟裂…… 397
掉把…… 397
黄花茂盛…… 397
纹理清晰…… 397
夹杂物…… 397
多末…… 397
多梗…… 397
含砂…… 397
〔汤　色〕
汤色…… 397
水色…… 397
茶汤(1) …… 397
明净…… 397
明亮(1) …… 397
鲜明…… 397
鲜艳…… 397
清澈…… 397
清淡(1) …… 397
嫩绿(2) …… 397
红汤…… 397
红亮(1) …… 397
红艳(1) …… 397
红褐(1) …… 397
泛红(2) …… 397
玫瑰红(1) …… 397
棕红(2) …… 397
金黄…… 397
金圈…… 397
栗褐(1) …… 397
粉红…… 398
乳白…… 398
浅红…… 398
姜黄…… 398
嫩黄(1) …… 398
橙黄…… 398
黄亮(1) …… 398
棕黄(1) …… 398
棕褐(2) …… 398
黄绿明亮(1) …… 398
黄暗(1) …… 398
暗黄…… 398
黄熟(1) …… 398
暗红(1) …… 398
黑褐(2) …… 398
杏黄(1) …… 398
鹅黄…… 398
浅亮…… 398
浅黄…… 398
浅薄…… 398
陈暗(2) …… 398
冷后浑…… 398
混浊…… 398
起釉…… 398
沉淀物…… 398
热溶性…… 398

冷溶性…… 398
〔香　气〕
香气…… 398
甜香…… 399
毫香…… 399
嫩栗香…… 399
板栗香…… 399
嫩香…… 399
清香…… 399
清高…… 399
季节香…… 399
地域香…… 399
南瓜香…… 399
品种香…… 399
海藻香(1) …… 399
秋香…… 399
幽香…… 399
细腻…… 399
玫瑰香…… 399
松烟香…… 399
桂花香…… 399
桂圆香…… 399
橘香…… 399
蜜桃香…… 399
蜜桃香…… 399
音韵(1) …… 399
观音韵…… 399
浓郁…… 399
馥郁…… 399
持久…… 399
足火香…… 399
炒麦香…… 399
鲜灵…… 399
透兰…… 399
茉莉香…… 399
香荚兰香…… 399
透素…… 399
高长…… 399
高火香味…… 399
高纯…… 400
高郁…… 400
高锐…… 400
香贫…… 400
香高…… 400
香浮…… 400
香短…… 400
贫乏(1) …… 400
纯正…… 400
纯和…… 400
钝熟(1) …… 400
滞钝(1) …… 400
茶香(1) …… 400
陈气(1) …… 400
陈闷…… 400
陈香…… 400
陈霉气味(1) …… 400
陈熟(1) …… 400
青气…… 400
焦味(1) …… 400
焦糖气…… 400
老火(2) …… 400
火功(1) …… 400
火香…… 400
烟熏味(1) …… 400
平和(1) …… 400
平薄(1) …… 400
贫薄…… 400
生青…… 400
日晒气味…… 400
失风(1) …… 400
水闷气味(1) …… 400
粗老味(1) …… 400
粗青味(1) …… 400
辛辣(1) …… 400
异气…… 401
铜臭味…… 401
铁腥味…… 401
机油气味…… 401
竹油气味(1) …… 401
油墨气味…… 401
麻袋气味…… 401
烟味…… 401
烟焦气味(1) …… 401
塑料味…… 401
酸馊气味…… 401
樟脑气味…… 401
串味(1) …… 401
木炭气味…… 401
石灰气味…… 401
〔滋　味〕
滋味…… 401

茶味…… 401
汤味…… 401
口劲…… 401
口感…… 401
味长…… 401
味浓…… 401
味淡…… 401
味短…… 401
味强…… 401
味鲜…… 401
焦味(2) …… 401
串味(2) …… 401
云南味…… 401
粗老味(2) …… 402
粗青味(2) …… 402
烟熏味(2) …… 402
水闷气味(2) …… 402
竹油气味(2) …… 402
烟焦气味(2) …… 402
陈霉气味(2) …… 402
柔和…… 402
平和(2) …… 402
平薄(2) …… 402
鲜美…… 402
鲜浓…… 402
鲜爽…… 402
鲜甜…… 402
鲜醇…… 402
嫩爽…… 402
嫩鲜…… 402
醇正…… 402
醇和…… 402
醇厚…… 402
醇爽…… 402
浓厚…… 402
浓烈…… 402
浓涩…… 402
浓爽…… 402
浓强度…… 402
浓度…… 402
浓强鲜…… 402
浓强…… 402
浓醇…… 402
厚实…… 402
高爽…… 402
甜润…… 402
甜和…… 402
甜爽…… 402
甜酸适度…… 402
酸味…… 402
甜醇…… 402
棕叶味…… 402
韵味…… 402
粗涩…… 402
粗淡…… 403
粗薄…… 403
清爽…… 403
清淡(2) …… 403
贫乏(2) …… 403
乏味…… 403
火味…… 403
火功(2) …… 403
老火(3) …… 403
平淡…… 403
生味…… 403
青涩…… 403
苦后回甘…… 403
苦味…… 403
苦涩…… 403
辛辣(2) …… 103
刺激性…… 403
软弱…… 403
味软…… 403
熟味…… 403
海藻香(2) …… 403
薄荷味…… 403
生涩…… 403
异味…… 403
收敛性…… 403
麦芽味…… 403
走味…… 403
失风(2) …… 403
陈气(2) …… 403
陈熟(2) …… 403
滞钝(2) …… 403
钝熟(2) …… 403
音韵(2) …… 103
花香味…… 103
辛涩…… 403
杉木味…… 403

纸异味…… 403
金属味…… 403
〔叶　底〕
叶底…… 403
红匀…… 404
红梗红叶…… 404
红蒂…… 404
红茎(2) …… 404
红亮(2) …… 404
红艳(2) …… 404
红褐(2) …… 404
泛红(3) …… 404
暗红(2) …… 404
玫瑰红(2) …… 404
红镶边…… 404
绿叶红镶边…… 404
红绿相映…… 404
绿润(2) …… 404
青绿(2) …… 404
翠绿(2) …… 404
鲜绿(2) …… 404
嫩绿(3) …… 404
嫩黄(2) …… 404
杏黄(2) …… 404
黄亮(2) …… 404
黄熟(2) …… 404
黄暗(2) …… 404
黄绿明亮(2) …… 404
棕黄(2) …… 404
棕褐(3) …… 404
栗褐(2) …… 404
黑褐(3) …… 404
鳝皮色…… 404
鲜亮…… 404
绿明…… 404
芽叶成朵…… 404
花青…… 404
花杂(2) …… 404
青张…… 404
青暗…… 404
青褐…… 404
肥厚…… 404
卷缩…… 404
叶张…… 404
露筋(2) …… 404
单片…… 404
单张…… 404
单薄…… 404
粗老(2) …… 404
柔软…… 404
柔嫩…… 404
细嫩(2) …… 405
嫩匀(2) …… 405
肥嫩(2) …… 405
肥壮(2) …… 405
匀齐(2) …… 405
匀净(2) …… 405
老嫩混杂(2) …… 405
猪肝色…… 405
紫铜色…… 405
焦斑(2) …… 405
焦边…… 405
烧边…… 405
陈熟(3) …… 405
陈暗(3) …… 405
生熟不匀…… 405
舒展…… 405
摊张…… 405
明亮(2) …… 405
暗黑…… 405
黑暗…… 405
瘦小…… 405
瘦薄…… 405
靛青…… 405
靛蓝…… 405
糊状(2) …… 405
〔质量程度术语〕
欠…… 405
劣…… 405
优…… 405
伪劣…… 405
似…… 405
次…… 405
好…… 405
低…… 405
良好…… 405
尚…… 405
浅…… 405
持平…… 405
相当…… 405

显…… 405
较…… 405
高…… 405
弱…… 405
接近…… 405
略…… 405
深…… 405
稍…… 405
强…… 405
微…… 405
嫌…… 405
〔理化检验〕
茶叶理化检验…… 405
成品茶理化检验…… 406
半成品茶理化检验…… 406
茶制品理化检验…… 406
进出口茶检验…… 406
出口茶理化检验方法…… 406
茶叶包装检验…… 406
衡量检验…… 406
〔含氮化合物检验〕
含氮化合物检验…… 407
全氮量测定…… 407
氨基酸检验…… 407
游离氨基酸总量测定…… 407
氨基酸组成测定…… 407
茶氨酸测定…… 407
蛋白质测定…… 407
咖啡碱测定…… 407
咖啡碱纯度检验…… 407
〔酚性化合物检验〕
茶多酚测定…… 407
儿茶素测定…… 407
酚酸类测定…… 407
绿原酸测定…… 408
没食子酸测定…… 408
茶没食子素测定…… 408
〔碳水化合物检验〕
总糖测定…… 408
二糖测定…… 408
还原糖测定…… 408
淀粉测定…… 408
粗纤维测定…… 408
α-纤维素测定…… 408
果胶质测定…… 408
〔茶叶色素检验〕
茶叶色素测定…… 408
叶黄素测定…… 408
叶绿素总量测定…… 408
叶绿素组成测定…… 408
茶黄素、茶红素、茶褐素测定…… 408
花青素测定…… 409
黄酮类测定…… 409
〔维生素检验〕
维生素测定…… 409
维生素 B 测定 …… 409
维生素 C 测定 …… 409
维生素 E 测定 …… 409
维生素 U 测定 …… 409
胡萝卜素测定…… 409
类胡萝卜素测定…… 409
〔芳香物质检验〕
芳香物质检验…… 409
芳香物质定性检测…… 409
烟焦异味检测…… 410
〔茶叶卫生指标检验〕
茶叶卫生指标检验…… 410
放射性核素检验…… 410
农药残留量检验…… 410
重金属含量检验…… 410
茶叶霉菌检验…… 410
〔酶活性检验〕
酶活性测定…… 410
多酚氧化酶活性测定…… 410
多酚氧化酶同工酶测定…… 410
过氧化氢酶活性测定…… 410
过氧化物酶同工酶测定…… 411
超氧化物歧化酶活性测定…… 411
抗坏血酸氧化酶活性测定…… 411
茶氨酸水解酶活性测定…… 411
谷氨酸脱氢酶活性测定…… 411
苯丙氨酸脱氨酶活性测定…… 411
酸性磷酸酶活性测定…… 411
硝酸还原酶活性测定…… 411
果胶酶活性测定…… 411
〔无机成分检验〕
无机成分测定…… 411
微量元素测定* …… 411
水分测定…… 411
总灰分测定…… 412

水不溶性灰分测定…… 412
水溶性灰分测定…… 412
水溶性灰分碱度测定…… 412
酸不溶性灰分测定…… 412
钙含量测定…… 412
氟含量测定…… 412
铅含量测定…… 412
砷含量测定…… 412
铁含量测定…… 412
铜含量测定…… 413
钾含量测定…… 413
铝含量测定…… 413
镍含量测定…… 413
铬含量测定…… 413
锌含量测定…… 413
硒含量测定…… 413
氯含量测定…… 413
镁含量测定…… 413
锰含量测定…… 413
锗含量测定…… 413
磷含量测定…… 413
〔茶叶外形理化检验〕
茶叶外形理化检验…… 413
重实度测定…… 413
密度测定…… 413
比体积测定…… 414
轻重测定…… 414
相对密度测定…… 414
色泽测定…… 414
匀净度测定…… 414
碎末茶测定…… 414
含梗量测定…… 414
夹杂物测定…… 414
分级测定…… 414
〔其　他〕
水浸出物测定…… 414
假茶检验…… 414
制茶生化管理…… 414
速溶茶理化检验…… 414
茶皂素测定…… 414
游离脂肪酸测定…… 415
红茶内质化学鉴定法…… 415
绿茶滋味化学鉴定法…… 415
〔茶叶标准〕
〔标准类别〕
标准化…… 415
国际标准…… 415
国家标准…… 415
专业标准…… 415
部颁标准…… 415
行业标准…… 415
地方标准…… 415
企业标准…… 415
产品标准…… 415
检验方法标准…… 416
卫生标准…… 416
中国茶业标准…… 416
茶叶国家标准…… 416
茶叶行业标准…… 416
茶叶地方标准…… 416
茶叶机械标准…… 416
茶叶包装标准…… 417
茶叶运输标准…… 417
标样…… 417
茶叶标准样…… 417
红碎茶一套样…… 417
红碎茶二套样…… 417
红碎茶三套样…… 417
红碎茶四套样…… 417
毛茶标准样…… 417
茶叶加工标准样…… 417
茶叶贸易标准样…… 417
出口茶标准样…… 417
临时标准样…… 417
封存样…… 417
〔产品标准〕
茶叶国际标准…… 418
红茶国际标准…… 418
速溶茶国际标准…… 418
第二套红碎茶国家标准…… 418
第四套红碎茶国家标准…… 418
紧压茶国家标准…… 418
茯砖茶国家标准…… 418
花砖茶国家标准…… 418
沱茶国家标准…… 419
康砖茶国家标准…… 419
黑砖茶国家标准…… 419
金尖茶国家标准…… 419
花茶级型坯国家标准…… 419
炒青绿茶标准…… 419
茶叶卫生国家标准…… 419

茶叶包装运输国家标准…… 419
茶叶软包装材料卫生标准…… 419
茶叶机械国家标准…… 420
茶叶机械行业标准…… 420
茶叶机械企业标准…… 420
出口茶分级分类标准…… 420
出口茶质量理化指标…… 420
出口茶品质标准…… 420
出口茶感官质量指标…… 420
食品标签通用标准…… 420
江苏省茶叶标准…… 421
浙江省茶叶标准…… 421
安徽省茶叶标准…… 421
福建省茶叶标准…… 421
江西省茶叶标准…… 421
湖南省茶叶标准…… 421
贵州省茶叶标准…… 421
四川省茶叶标准…… 422
云南省茶叶标准…… 422
台湾省茶叶标准…… 422
〔检验方法标准〕
茶叶理化检验方法国家标准…… 422
出口茶理化检验方法标准…… 422
出口茶重量鉴定方法标准…… 422
茶叶卫生检验方法国家标准…… 423
出口茶农药残留量检验方法标准…… 423
茶叶感官分析方法标准…… 423
出口茶感官审评方法标准…… 423
出口茶感官审评室条件标准…… 423

十、机械部

茶叶机械…… 425
〔茶园作业机械〕
茶园作业机械…… 425
〔茶园耕作管理机械〕
茶园垦殖机械…… 425
茶园拖拉机…… 425
茶园耕作机…… 425
C-12 型茶园拖拉机 …… 425
茶园中耕机…… 425
茶园深耕机…… 426
茶园开沟机…… 426
茶园施肥机…… 426
茶园化肥撒布机…… 426
茶苗起苗器…… 426
〔茶树病虫害防治机具〕
茶树病虫害防治机具…… 426
茶园喷药机具…… 426
手动式茶园喷雾器…… 426
手动式茶园弥雾器…… 426
机动式茶园弥雾器…… 426
超低容量茶园弥雾器…… 427
悬挂式茶园喷雾机…… 427
除草剂撒布机…… 427
土壤消毒机…… 427
防霜风扇…… 427
〔茶树修剪机具〕
茶树修剪机具…… 427
修枝剪…… 427
大剪刀…… 427
台刈剪…… 427
整枝剪…… 427
茶树修剪机…… 427
手提式茶树修剪机…… 428
单人式茶树修剪机…… 428
双人式茶树修剪机…… 428
担架式茶树修剪机…… 428
机动式茶树修剪机…… 428
电动式茶树修剪机…… 428
茶树修边机…… 428
茶树轻修剪机…… 428
茶树深修剪机…… 428
茶树重修剪机…… 428
圆盘式茶树台刈机…… 428
茶树割灌机…… 428
枝条破损率…… 428
〔茶叶采摘机具〕
茶叶采摘机具…… 429
茶篮…… 429
簏…… 429
茶筐…… 429
茶袋…… 429
采茶铗…… 429
采茶剪…… 429
铁摘子…… 429
黑茶采割机具…… 429
采茶机…… 429
切割式采茶机…… 429
往复切割式采茶机…… 429

螺旋滚切式采茶机…… 430
水平勾刀式采茶机…… 430
选择式采茶机…… 430
折断式采茶机…… 430
压折式采茶机…… 430
夹采式采茶机…… 430
单人式采茶机…… 430
手提式采茶机…… 430
双人式采茶机…… 430
双人抬式采茶机…… 430
担架式采茶机…… 431
半自走式采茶机…… 431
自走式采茶机…… 431
乘坐式采茶机…… 431
人力式采茶机…… 431
手动式采茶机…… 431
机动式采茶机…… 431
电动式采茶机…… 431
轨道行走式采茶机…… 431
轨道行走式综合茶园管理装置…… 431
茶叶网采技术系统…… 431
半幅式采摘…… 431
跨行采摘…… 431
两段采摘法…… 431
芽叶完整率…… 432
老梗老叶含量…… 432
采净率…… 432
机械化采茶技术(1) …… 432
〔茶园灌溉设备〕
茶园灌溉设备…… 432
茶园地面流灌系统…… 432
茶园喷灌系统…… 432
茶园移动式喷灌系统…… 432
茶园移动式喷灌机…… 433
茶园固定式喷灌系统…… 433
茶园半固定式喷灌系统…… 433
茶园滴灌系统…… 433
茶园渗灌系统…… 433
茶园地下灌溉系统…… 433
茶园管道施肥灌溉系统…… 433
〔茶叶加工机械〕
茶叶加工机械(1) …… 433
〔茶叶初制机械〕
茶叶初制机械…… 433
茶叶鲜叶分选机…… 433
鲜叶贮青装置…… 434
贮青槽…… 434
贮青车…… 434
贮青室管理设备…… 434
鲜叶脱水机…… 434
萎凋机…… 434
萎凋槽…… 434
萎凋洞道…… 434
萎凋棚架…… 435
萎凋帘架…… 435
萎凋筒…… 435
麻布埕…… 435
摇青机…… 435
单列双筒摇青机…… 435
做青机…… 435
综合做青机…… 435
杀青机…… 435
锅式杀青机…… 435
双锅并列式杀青机…… 435
三锅连续式杀青机…… 436
双锅连续式杀青机…… 436
三星灶…… 436
五星灶…… 436
马蹄灶…… 436
电磁内热式杀青机…… 436
滚筒式杀青机…… 436
燃油式滚筒杀青机…… 436
蒸汽式滚筒杀青机…… 436
槽式杀青机…… 436
滚槽式杀青机…… 437
蒸青机…… 437
蒸叶冷却机…… 437
蒸叶冷却输送机…… 437
叶打机…… 437
揉捻台…… 437
茶叶揉捻机…… 437
揉茶机…… 437
盘式揉捻机…… 437
单动式揉捻机…… 437
双动式揉捻机…… 437
单柱加压式揉捻机…… 437
双柱加压式揉捻机…… 437
重块加压式揉捻机…… 437
丝杆加压式揉捻机…… 437
多桶式揉捻机…… 438

自动加压式揉捻机…… 438
程控式揉捻机…… 438
气动加压式揉捻机…… 438
连续式揉捻机…… 438
层叠式连续揉捻机…… 438
子母桶式连续揉捻机…… 438
平板履带式连续揉捻机…… 438
望月式揉捻机…… 438
包揉机…… 438
初揉机…… 439
中揉机…… 439
精揉机…… 439
揉切机…… 439
盘式揉切机…… 439
新月形盘式揉切机…… 439
洛托凡机…… 439
麦克蒂尔连续揉切机…… 439
转子揉切机…… 439
转子机…… 439
翼片棱板式转子揉切机…… 439
螺旋滚切式转子揉切机…… 439
全螺旋式转子揉切机…… 439
组合式转子揉切机…… 440
球面挤揉式转子揉切机…… 440
包包机…… 440
半球状圆柱转子挤揉机…… 440
来格切茶机…… 440
CTC 切茶机 …… 440
齿辊切茶机…… 440
揭碎机…… 440
巴博拉茶叶转子机…… 440
BLC 机 …… 440
波拉连续揉切机…… 440
BCR 机 …… 440
劳瑞切茶机…… 440
LTP 机 …… 440
锤切机…… 440
解块机…… 441
解块分筛机…… 441
茶叶发酵设备…… 441
发酵筐…… 441
车式发酵设备…… 441
发酵槽…… 441
发酵斗…… 441
发酵筒…… 441
床式发酵设备…… 441
封闭式发酵设备…… 441
茶叶干燥设备…… 441
茶叶烘干设备…… 442
茶叶炒制设备…… 442
烘笼…… 442
焙笼…… 442
烘干灶…… 442
叠盘式烘笼…… 442
茶叶烘干机…… 442
链板式烘干机…… 442
ECP 机 …… 442
百页式烘干机…… 442
网带式烘干机…… 442
圆筒式烘干机…… 442
振动式烘干机…… 443
沸腾式烘干机…… 443
流化床式烘干机…… 443
振动流化床式烘干机…… 443
电热式烘干机…… 443
远红外式烘干机…… 443
高频烘干机…… 443
微波烘干机…… 444
正压式烘干机…… 444
送风式烘干机…… 444
负压式烘干机…… 444
吸风式烘干机…… 444
输送带加热式烘干机…… 444
抽屉式烘干机…… 444
马歇尔烘干机…… 444
西洛可烘干机…… 444
计算机控制烘干机…… 444
有效摊叶面积…… 444
烘程…… 444
开孔率…… 444
干燥强度…… 444
热效率…… 444
无烟灶…… 445
热风发生炉…… 445
横管式热风炉…… 445
拱背式热风炉…… 445
巴龙式热风炉…… 445
无管式热风炉…… 445
三回程式热风炉…… 445
直流式热风炉…… 445

螺旋式热风炉…… 446
喷流式热风炉…… 446
热管式换热器…… 446
蒸汽热交换器…… 446
换热系数…… 446
换热强度…… 446
比结构质量…… 446
煤耗率…… 446
杀青烘干联合灶…… 446
杀青烘干联用机…… 447
炒茶锅…… 447
炒叶锅…… 447
浅锅…… 447
斗锅…… 447
平锅(1) …… 447
斜锅…… 447
茶叶炒干机…… 447
锅式炒干机…… 447
焙干机…… 447
旋转式炒干机…… 447
往复式炒干机…… 447
电磁内热炒干机…… 447
槽式炒干机…… 447
筒式炒干机…… 447
圆筒式炒干机…… 447
瓶式炒干机…… 448
八角式炒干机…… 448
无轴式炒干机…… 448
电磁内热瓶式炒干机…… 448
二青机…… 448
三青机…… 448
辉干机…… 448
珠茶炒干机…… 448
茶筛…… 448
核桃筛…… 448
方眼筛…… 448
水筛…… 448
摇青筛…… 448
勃篮…… 448
竹匾…… 448
箩筐…… 448
畚箕…… 448
篾簟…… 448
帚…… 448
扫帚…… 448
耙…… 448
名茶炒制机具…… 448
电炒锅…… 449
电磁内热炒茶锅…… 449
远红外炒茶锅…… 449
煤饼炒茶灶…… 449
名茶省柴灶…… 449
茶叶做形台…… 449
扁茶炒制机械…… 449
龙井茶理条机…… 449
龙井茶整形机…… 449
多槽式扁茶炒制机…… 449
名茶多功能炒制机…… 450
名茶理条机…… 450
提毫机…… 450
瓜片炒制机械…… 450
雨花茶炒制机械…… 450
老青茶加工机具…… 450
黑毛茶加工机具…… 450
七星灶…… 450
做庄茶加工机具…… 450
南路边茶加工机具…… 450
平锅(2) …… 450
蒸桶…… 450
木甑…… 451
遮板…… 451
六堡茶加工机具…… 451
乌龙茶加工机械…… 451
红碎茶加工机械…… 451
绿茶初制实验机械…… 451
红碎茶初制实验机械…… 451
固样机…… 451
58 型绿茶初制成套设备 …… 451
58 型红茶初制成套设备 …… 451
67 型绿茶初制成套设备 …… 451
绿茶初制连续化成套设备…… 452
〔茶叶精制机械〕
茶叶精制机械…… 452
精制除杂装置…… 452
茶叶复炒机…… 452
茶叶车色机…… 452
筒式车色机…… 452
双筒车色机…… 452
单筒车色机…… 452
瓶式车色机…… 452

自动联合车色机组…… 452
联合炒车机…… 452
茶叶炒车机…… 452
珠茶炒车机…… 453
切茶机…… 453
辊筒式切茶机…… 453
滚切式切茶机…… 453
齿切式切茶机…… 453
螺旋式切茶机…… 453
圆片式切茶机…… 453
风力式切茶机…… 453
平面切茶机…… 453
茶叶筛分机械…… 454
圆筛机…… 454
平面圆筛机…… 454
撩筛机…… 454
滚筒圆筛机…… 454
振动圆筛机…… 454
茶叶旋振筛分机…… 454
抖筛机…… 454
往复抖筛机…… 454
振动抖筛机…… 454
双层抖筛机…… 455
单层抖筛机…… 455
长抖筛机…… 455
飘筛机…… 455
茶叶精制联合机…… 455
茶叶精制组合机…… 455
切抖联合机…… 455
切抖组合机…… 455
切筛联合机…… 455
切筛组合机…… 455
撩筛风选联合机…… 455
撩筛风选组合机…… 455
筛网…… 455
筛号…… 455
筛净率…… 455
误筛率…… 455
单位有效筛分面积生产率…… 455
筛分强度…… 455
茶叶风选机…… 455
单层风选机…… 456
双层风选机…… 456
送风式风选机…… 456
吹风式风选机…… 456
吸风式风选机…… 456
拉风式风选机…… 456
格门…… 456
分茶隔板…… 456
拣茶板…… 456
拣茶凳…… 456
茶叶拣梗机…… 456
阶梯式茶叶拣梗机…… 456
辊轴间隙式拣梗机…… 456
静电式茶叶拣梗机…… 456
高压静电式拣梗机…… 456
摩擦静电式拣梗机…… 157
塑料静电式拣梗机…… 457
光电式拣梗机…… 157
电子计算机拣梗机…… 157
电脑式拣梗机…… 157
抽梗机…… 157
拣净率…… 157
误拣率…… 157
茶叶拼配设备…… 157
茶叶匀堆机…… 457
茶叶装箱机…… 457
茶叶匀堆装箱机…… 457
联合式茶叶匀堆机…… 457
行车式茶叶匀堆机…… 458
撒盘式茶叶匀堆机…… 458
滚筒式茶叶匀堆机…… 458
自动拼配式茶叶匀堆机…… 458
箱式茶叶匀堆机…… 458
筒仓式茶叶匀堆机…… 458
圆筒式茶叶匀堆机…… 458
茶叶自动称量装箱机…… 458
茶箱茶袋提升机…… 458
拆包拆箱台…… 458
自动倒箱机…… 458
箱茶喂料机…… 458
茶箱传送滚道…… 458
推箱机…… 459
套包机…… 459
振箱台…… 459
空箱滑道…… 459
茶箱…… 459
囤箱…… 459
绿茶精制连续化设备…… 459
红碎茶初、精制连续化设备 …… 459

〔再加工茶制作设备〕
〔紧压茶加工设备〕
紧压茶加工设备…… 459
蒸茶器…… 459
杠杆式压砖机…… 459
螺旋式压砖机…… 460
摩擦轮式压砖机…… 460
蒸汽式压砖机…… 460
曲柄式压砖机…… 460
退砖机…… 460
砖模…… 460
木库…… 460
茯砖茶压制机具…… 460
黑砖茶压制机具…… 460
花砖茶压制机具…… 460
青砖茶压制机具…… 460
青砖茶蒸茶装置…… 460
米砖茶压制机具…… 460
康砖茶、金尖茶压制机具 …… 460
南路边茶压制机具…… 460
南路边茶筑包机…… 460
沱茶压制机具…… 460
沱茶压力机…… 460
竹筒茶压制器具…… 460
〔花茶窨制设备〕
花茶窨制设备…… 461
窨花囤…… 461
窨花机…… 461
流动式窨花机…… 461
立体式窨花机…… 461
百页板式窨花机…… 461
链板式窨花机…… 461
行车式窨花机…… 461
隔离式窨花机…… 461
封闭式窨花机…… 461
箱式窨花机…… 461
窨花箱…… 461
茶、花拼合机 …… 461
花茶起花机…… 461
花茶出花机…… 461
筛花设备…… 462
〔茶叶深加工设备〕
热泵制茶设备…… 462
茶叶成分提取设备…… 462
多功能提取罐…… 462
茶液过滤设备…… 462
茶液浓缩设备…… 462
真空干燥设备…… 462
喷雾干燥设备…… 462
冷冻干燥设备…… 462
真空冷冻干燥设备…… 462
冷冻升华干燥设备…… 462
分子干燥设备…… 462
鲜茶汁制取设备…… 462
超微粉茶加工机械…… 463
茶水饮料灌装设备…… 463
〔茶叶包装设备〕
茶叶包装设备…… 463
复合薄膜封口机…… 463
茶叶真空充氮包装机…… 463
茶叶真空包装机…… 463
袋泡茶包装机…… 463
〔茶厂建设〕
茶叶机械动力形式…… 463
茶厂照明设施…… 464
茶厂用电设施…… 464
茶厂给排水设施…… 464
茶厂排烟方式…… 464
茶厂车间立体布置…… 464
茶叶生产线…… 464
制茶产量平衡…… 464
制茶生产能力平衡…… 464
茶叶机械型号…… 464
茶叶机械配备…… 464
茶叶机械安装…… 465
茶叶机械集体传动…… 465
茶叶机械单机传动…… 465
茶叶机械试运转…… 465
茶厂验收…… 465
茶厂技术改造…… 465
〔茶厂通用设备〕
茶厂通风除尘设备…… 465
茶尘过滤器…… 465
旋风式茶尘分离器…… 465
惰性茶尘分离器…… 465
湿式茶尘过滤器…… 466
水力式除尘器…… 466
通风机…… 466
鼓风机…… 466
引烟机…… 466

茶叶输送装置…… 466
振动槽…… 466
风力输送器…… 466
气力输送器…… 466
管道输送器…… 466
茶叶螺旋输送器…… 466
茶叶斗带式升运器…… 466
茶叶斗式提升机…… 466
茶叶带式输送机…… 466
茶叶水分测定仪…… 466
茶末测定仪…… 467
茶叶摩擦仪…… 467
茶叶安息角测定仪…… 467
茶厂计算机管理系统…… 467
茶叶机械自动控制系统…… 467
〔茶叶冷库〕
茶叶冷库…… 467
组合式茶叶冷库…… 467
柜式茶叶冷库…… 467
土建式茶叶冷库…… 467

十一、利 用 部

〔综合利用〕
茶树综合利用…… 469
茶叶综合利用…… 469
7369 升白片 …… 469
小白兔防龋牙膏…… 469
茶叶口腔消毒剂…… 469
茶叶抗齿斑剂…… 469
茶叶除臭口香糖…… 469
茶叶漱口剂…… 469
茶叶室内空气除臭剂…… 469
茶叶食品添加剂…… 470
食用茶叶色素…… 470
茶叶天然抗氧化剂…… 470
茶叶月饼保鲜剂…… 470
酶分解茶…… 470
茶籽综合利用…… 470
茶籽壳综合利用…… 470
茶籽饼综合利用…… 470
茶皂素综合利用…… 470
茶皂素石蜡乳化剂…… 470
TS-80 乳化剂 …… 470
茶皂素农药湿润剂…… 470
茶皂素洗理香波…… 470
"A·V"天然茶皂素洗理香波 …… 471
茶皂素稳泡剂…… 471
TS-861 稳泡剂 …… 471
中农 8901 对虾养殖保护剂 …… 471
茶籽油…… 471
TO-891 制茶专用油脂 …… 471
茶嫩果综合利用…… 471
茶灰木综合利用…… 471
茶根综合利用…… 471
〔茶叶食品〕
茶叶食品…… 471
茶叶冰淇淋…… 471
茶叶棒冰…… 471
茶叶羊羹…… 471
茶叶蛋…… 472
茶叶饼干…… 472
茶粥(1) …… 472
茶糖…… 472
〔含茶饮料〕
茶叶饮料…… 472
龙喜茶饮料…… 472
红茶菌…… 472
海宝…… 472
泡沫茶☆ …… 472
什锦水果茶…… 472
杏仁奶茶…… 472
柚子冰茶…… 472
香草红茶…… 472
皇家奶茶…… 472
柠檬茶…… 472
草莓果汁茶…… 472
菠萝茶…… 473
维也纳茶…… 473
橙茶…… 473
茶酒(2) …… 473
巴伐茶…… 473
白兰地樱桃酒茶…… 473
杜松子酒茶…… 473
鸡尾酒茶…… 473
里昂式酒茶…… 473
法国式酒茶…… 473
威士忌茶…… 473
爱尔兰红茶…… 473

香槟茶…… 473
校园式酒茶…… 473
白葡萄酒-朗姆冰茶 …… 473
〔保健作用〕
止痢作用…… 473
生津止渴作用…… 473
灭菌作用…… 473
兴奋提神作用…… 474
防衰老作用…… 474
防龋作用…… 474
防辐射作用…… 474
抗血小板凝集作用…… 474
抗动脉粥样硬化作用…… 474
抗过敏作用…… 474
利尿作用…… 474
抗毒素作用…… 474
抗氧化作用…… 474
抗病毒作用…… 474
肝脏保护作用…… 474
抗溃疡作用…… 474
抗糖尿病作用…… 475
抗癌抗突变作用…… 475
明目作用…… 475
降血压作用…… 475
便秘治疗作用…… 475
消口臭作用…… 475
坏血症预防作用…… 475
益思作用…… 475
消食作用…… 475
消暑解热作用…… 475
减肥消脂作用…… 475
解毒作用…… 476
解烟毒作用…… 476
增强免疫作用…… 476
醒酒作用…… 476
〔茶在传统医学中的应用〕
中国茶疗(1) …… 476
内服茶疗…… 476
茶外治法…… 476
代茶饮…… 476
茶丸剂…… 477
茶汤剂…… 477
茶汤送药…… 477
茶顿服…… 477
茶单方…… 477
茶复方…… 477
茶调服…… 477
茶清…… 477
茶散剂…… 477
茶噙服…… 477
药茶…… 477
〔保健茶〕
保健茶…… 477
八仙茶(3) …… 477
八宝盖碗茶…… 477
中华枣茶…… 477
生物矿质保健茶…… 477
多功能保健茶…… 477
有机锗花茶…… 477
虫茶(1) …… 477
乌龙金丝茶…… 477
灵芝茶…… 477
阿胶枣茶…… 477
怀菊冬凌茶…… 478
还童茶…… 478
金银花茶(2) …… 478
神仙不老茶…… 478
神农解烟茶…… 478
顺利红枣茶…… 478
春兰参茶…… 478
高原芦笋保健茶…… 478
绞股兰速溶茶…… 478
薏米保健茶…… 478
莲心健身茶…… 478
多功能莲心茶…… 478
盘王健齿茶…… 478
〔五官科茶疗方〕
二绿玉冰茶…… 478
山楂甘草茶…… 478
双叶茶…… 478
苏叶茶…… 478
瓜叶茶…… 478
苍耳子茶…… 479
芫辛椒艾茶…… 479
柏茶散…… 479
茶籽油涂方…… 479
茶蜜调涂方…… 479
榄竹梅茶…… 479
榄海蜜茶…… 479

密蒙花茶…… 479
菊花龙井茶…… 479
槐菊茶…… 479
蝶菊蜜茶…… 479
〔外科茶疗方〕
陀罗茶调散…… 479
虎杖茶…… 479
倍子茶调散…… 479
茶叶散…… 479
茶梅散…… 479
蜈蚣茶调散…… 480
槐花茶调散…… 480
藤黄红茶…… 480
〔内科茶疗方〕
〔防癌茶疗方〕
大蒜茶…… 480
冬贝茶…… 480
石韦茶…… 480
绿茶石韦汤…… 480
瓜蒌茶…… 480
绿茶瓜蒌汤…… 480
杏仁茶…… 480
绿茶杏仁汤…… 480
赤芍茶…… 480
绿茶赤芍汤…… 480
乌梅茶…… 480
绿茶乌梅汤…… 480
郁金茶…… 480
绿茶郁金汤…… 480
茅薏茶…… 480
茵陈蛇舌茶…… 481
银花茶…… 481
绿茶银花汤…… 481
猪苓茶…… 481
猕猴桃茶…… 481
红茶猕猴桃汤…… 481
薏仁茶…… 481
藏菜茶…… 481
〔感冒、头痛茶疗方〕
刀豆茶…… 481
川芎茶…… 481
川芎茶调散…… 481
川芎藁白茶…… 481
万应茶…… 481
千金茶…… 481
天中茶…… 481
午时茶…… 481
五神茶…… 482
天麻川芎茶…… 482
升麻三黄茶…… 482
四时感冒茶…… 482
龙虎斗茶…… 482
甘和茶…… 482
白芷荆芥茶…… 482
生茂午时茶…… 482
生茂甘和茶…… 482
石膏茶…… 482
存安曲茶…… 482
芝麻白果茶…… 482
苏羌茶…… 482
苏藿茶…… 482
肯鹿茶…… 482
金花苏叶茶…… 483
香附川芎茶…… 483
秘方茶调散…… 483
将军茶…… 483
桑菊薄竹茶…… 483
酒茶(2) …… 483
梅肉红茶…… 483
银花山楂茶…… 483
莲花蜂茶丸…… 483
菊花茶调饮…… 483
葱姜核桃茶…… 483
葱豉茶…… 483
辣茶…… 483
僵葱茶…… 483
〔解暑清热茶疗方〕
三叶青蒿茶…… 483
双甘藿香茶…… 483
刘寄奴茶…… 484
防暑茶…… 484
芝黄茶…… 484
武夷清源茶…… 484
苦瓜茶…… 484
姜盐茶…… 484
荔枝茶…… 484
梅刘松罗茶…… 484
梅糖茶丸…… 484
槐茶…… 484
藿香佩兰茶…… 484

〔益肝解毒茶疗方〕
李子茶…… 484
车前茶…… 484
芝麻茶…… 484
板兰大青茶…… 484
治肝红茶…… 484
〔理胃消食茶疗方〕
二绿茶…… 484
干姜茶…… 485
六和茶(1) …… 485
化食茶…… 485
甘露茶…… 485
乌绸茶…… 485
茶叶五虎汤…… 485
溃疡茶…… 485
〔润肺止咳茶疗方〕
二绿合欢茶…… 485
三白茶…… 485
川贝茶…… 485
久喘桃肉茶…… 485
五味茶丸…… 485
平喘茶…… 485
柿茶…… 485
肺痈茶…… 485
润肺化痰茶…… 485
百药煎茶…… 486
橘茶…… 486
清气化痰茶…… 486
银耳茶…… 486
银杏茶膏…… 486
蛋茶…… 486
麻黄白果茶丸…… 486
萝卜茶…… 486
僵蚕茶…… 486
橘红茶…… 486
〔心脑血管疾病茶疗方〕
Gabaron 茶 …… 486
GABA 茶 …… 486
三宝茶…… 486
风心茶…… 486
太极神茶…… 486
天麻茶…… 486
返老还童茶…… 486
杜仲茶…… 486
乳香止痛茶…… 486
活血茶…… 486
高心茶…… 487
荷叶茶…… 487
强心茶…… 487
蜜茶…… 487
醋茶…… 487
〔利尿茶疗方〕
玉米须茶…… 487
赤浊益母茶…… 487
金沙蜡面茶…… 487
茅根茶…… 487
钱草玉米茶…… 487
通草茶…… 487
〔止痢茶疗方〕
二陈止痢茶…… 487
山楂止痢茶…… 487
木瓜茶…… 487
治痢速效茶…… 487
枣蜜茶…… 487
柚姜茶…… 487
姜茶…… 487
姜梅茶…… 487
梨叶茶…… 488
粥茶…… 488
〔皮肤科茶疗方〕
三叶茶…… 488
石膏茶调散…… 488
去癣茶…… 488
茶末蜜调方…… 488
茶油去癣…… 488
茶烟(2) …… 488
银蝉茶…… 488
散疹茶…… 488
〔儿科茶疗方〕
贯众茶…… 488
黄连茶调散…… 488
〔妇科茶疗方〕
二花调经茶…… 488
月季花茶…… 488
红糖茶…… 488
芩术茶…… 488
青蒿丹皮茶…… 488
栀子红糖茶…… 488
通便茶丸…… 488
益孕茶…… 489

〔其他茶疗方〕
河子茶调散…… 489
驱虫茶丸…… 489
青葛止痉茶…… 489

十二、经贸部

〔茶业经济贸易总类〕
茶业…… 491
古代茶业…… 491
近代茶业…… 491
现代茶业…… 491
传统茶业…… 492
有机茶业…… 492
生态茶业…… 492
茶业现代化…… 492
茶业发展战略…… 492
茶业经济…… 492
茶业经济学…… 492
茶业技术经济学…… 493
茶业经济结构…… 493
茶业经济模型…… 493
茶业经济活动分析…… 493
茶业经营…… 493
掠夺式经营…… 493
粗放经营…… 493
集约经营…… 494
茶业资源…… 494
茶业自然资源…… 494
茶业经济资源…… 494
茶业资源评价…… 494
茶业资源配置…… 494
茶业生态系统…… 494
茶叶不变价格…… 494
茶叶可比价格…… 495
茶叶固定价格…… 495
级差茶园收益…… 495
级差茶园地租…… 495
茶叶发展水平…… 495
茶叶发展动态数列水平…… 495
最初水平…… 495
最后水平…… 495
平均水平…… 495
报告期水平…… 495
计算期水平…… 495
基期水平…… 495
茶叶发展速度…… 495
茶农家计调查…… 495
茶农家庭收支调查…… 495
茶叶季节变动…… 495
茶叶贷款…… 495
茶叶生产责任制…… 495
茶业统计…… 496
茶叶税收…… 496
农业特产税…… 496
特产税…… 496
茶业经济信息…… 496
茶业市场经济体制…… 496
茶业宏观调控…… 496
茶叶广告…… 496
茶业劳务市场…… 497
茶业技术市场…… 497
供给…… 497
市场供给表…… 497
供给价格弹性…… 497
供给弹性…… 498
需求…… 498
市场需求表…… 498
需求价格弹性…… 498
需求弹性…… 498
边际成本…… 498
边际产量…… 498
边际收益…… 498
机会成本…… 498
使用者成本…… 498
选择成本…… 498
择一成本…… 498
交替成本…… 498
“茶叶大战”…… 498
压资订机…… 499
〔生产经济(种植、加工)〕
茶业经济效益…… 499
茶业经济效果…… 499
茶业经济效果预测…… 499
茶业技术效果…… 499
茶业技术经济效果…… 499
单项茶业技术经济效果…… 500
综合茶业技术经济效果…… 500
茶业技术经济效果指标…… 500
茶业技术经济效果评价方法…… 500

直接观察法…… 500
调查研究法…… 500
实验研究法…… 501
比较分析法…… 501
对比分析法…… 501
试算分析法…… 501
预算分析法…… 501
因素分析法…… 501
边际分析法…… 501
增量分析法…… 501
投入产出法…… 501
部门联系平衡法…… 502
部门间生产联系分析法…… 502
产业关联分析法…… 502
茶叶生产周期…… 502
茶业基本建设…… 502
茶叶生产布局…… 502
茶叶配置…… 502
茶叶商品生产基地…… 502
茶叶生产基地…… 502
茶业劳动生产率…… 502
茶叶总产量…… 502
茶叶单位面积产量…… 502
茶叶总产值…… 503
茶叶成本…… 503
茶叶生产成本…… 503
茶叶单位成本…… 503
茶叶千克成本…… 503
茶叶公顷成本…… 503
茶叶固定成本…… 503
茶叶固定费用…… 503
茶叶变动成本…… 503
茶叶变动费用…… 503
茶叶完全成本…… 503
茶叶商业成本…… 503
茶叶不完全成本…… 503
茶叶物资费用成本…… 503
茶叶生产费用…… 503
茶叶生产费用要素…… 504
茶叶基本费用…… 504
茶叶一般费用…… 504
茶叶企业管理费…… 504
茶叶改进费…… 504
茶业生产结构…… 504
茶业产业结构…… 504
茶缘(1)…… 504
茶业技术方案择优…… 504
生产可行性…… 505
经济合理性…… 505
技术先进性…… 505
茶业规模经济…… 505

〔流通经济(内贸、外贸)〕

茶叶商品量…… 505
茶叶商品率…… 505
茶叶商品经济…… 505
商品茶…… 505
内销茶…… 505
外销茶…… 505
出口茶…… 505
边销茶…… 505
边茶…… 506
侨销茶…… 506
茶叶统购…… 506
茶叶派购…… 506
茶叶预购定金…… 506
茶叶奖售…… 506
茶叶价格…… 506
茶叶商品价格…… 506
茶叶牌价…… 506
茶叶中准价…… 506
茶叶保护价格…… 506
茶叶补贴价格…… 506
茶叶超购加价…… 506
茶叶价格政策…… 506
茶叶差价…… 506
购销差价…… 506
进销差价…… 507
批零差价…… 507
质量差价…… 507
季节差价…… 507
地区差价…… 507
新陈差价…… 507
品种差价…… 507
等级差价…… 507
茶粮比价…… 507
茶叶销售时域…… 507
茶叶卖方市场…… 508
茶叶买方市场…… 508
合理库存…… 508
盈利…… 508

赢利…… 508
盈利率…… 508
成本利润率…… 508
产值利润率…… 508
资金利润率…… 508
政策性亏损…… 509
茶业产品市场占有率…… 509
茶叶销售增长率…… 509
茶叶产品生命周期…… 509
茶业产品销售服务…… 509
茶叶销售渠道…… 509
茶叶流通渠道…… 510
茶叶分销渠道…… 510
茶叶中间商…… 510
茶叶经纪人…… 510
茶叶连锁商店…… 510
茶叶促销…… 510
茶叶销售推广…… 510
总体茶叶促销…… 510
产地茶叶促销…… 510
牌号茶叶促销…… 510
茶叶人员推销…… 510
茶叶广告推销…… 511
茶叶营业推销…… 511
茶叶特殊推销…… 511
茶叶公共关系…… 511
茶叶公众关系…… 511
茶叶企业经营战略…… 511
茶业市场…… 511
茶业市场经济规律…… 511
茶业市场经济基本特点…… 511
茶业市场体系…… 511
茶叶市场调查…… 512
茶叶市场细分…… 512
茶叶市场分隔化…… 512
茶叶市场分割化…… 512
茶叶商品条码…… 512
茶业经济合同…… 512
茶叶边境贸易和地方贸易…… 513
茶叶出口经营管理…… 513
出口许可证…… 513
出口配额…… 513
出口退税…… 513
茶叶代理出口…… 513
茶叶商检机构…… 513
国际茶叶拍卖市场…… 513
离岸茶叶拍卖…… 513
在途茶叶拍卖…… 513
茶叶拼配商…… 513
茶叶包装商…… 513
茶叶批发商…… 513
茶叶零售商…… 514
茶叶关税…… 514
〔企业组织与经营管理〕
茶业企业…… 514
茶场…… 514
茶厂…… 514
初制厂…… 514
精制厂…… 514
茶工商联合企业…… 514
茶工贸联合企业…… 514
茶工商一体化企业…… 514
茶叶专业户…… 514
茶叶专业组…… 514
茶叶专业队…… 514
茶叶承包合同…… 514
茶园代营…… 514

十三、茶具部

〔茶具常识〕

中国茶具…… 515
〔茶壶部件〕
的…… 515
纽…… 515
珠…… 515
箅…… 515
盖…… 515
系…… 516
壶把…… 516
柄…… 516
鉴…… 516
提梁…… 516
耳…… 516
壶身…… 516
壶口…… 516
壶腹…… 516
壶肩…… 516
流…… 516

壶嘴…… 516
嘴…… 516
壶底…… 516
足…… 516
加底…… 516
掠底…… 516
壶铭…… 516
款识…… 516
〔茶具质地分类〕
陶茶具…… 516
宜兴紫砂茶具☆ …… 516
瓷茶具…… 517
景德镇瓷茶具…… 517
玉石茶具…… 517
石茶具☆ …… 517
漆器茶具…… 517
竹木茶具…… 518
果壳茶具…… 518
金银茶具…… 518
锡茶具…… 518
镶锡茶具…… 518
铜茶具…… 519
景泰蓝茶具…… 519
铜胎掐丝珐琅茶具…… 519
不锈钢茶具…… 519
玻璃茶具…… 519
搪瓷茶具…… 519
塑料茶具…… 519
〔釉　彩〕
釉…… 519
青釉…… 519
青瓷…… 519
青釉瓷…… 519
白釉…… 519
白瓷…… 519
白釉瓷…… 519
黑釉…… 519
天目釉…… 519
黑釉瓷…… 519
酱釉…… 519
玳瑁釉…… 519
酱釉瓷…… 519
颜色釉…… 519
颜色釉瓷…… 520
祭红釉…… 520
积红…… 520
鸡红…… 520
鲜红…… 520
宝石红…… 520
醉红…… 520
瓷彩…… 520
釉下彩…… 520
釉上彩…… 520
斗彩…… 520
青花…… 520
青花玲珑…… 520
米通…… 520
五彩…… 520
硬彩…… 520
古彩…… 520
新彩…… 520
洋彩…… 520
粉彩…… 520
甜白…… 520
填白…… 520
开光…… 520
〔古代瓷窑〕
越窑…… 521
瓯窑…… 521
东瓯窑…… 521
婺州窑…… 521
洪州窑…… 521
景德镇窑…… 521
景窑…… 521
岳州窑…… 521
寿州窑…… 521
巩县窑…… 521
邢窑…… 521
长沙窑…… 522
处州窑…… 522
处窑…… 522
鼎州窑…… 522
龙泉务窑…… 522
吉州窑…… 522
永和窑…… 522
耀州窑…… 522
磁州窑…… 522
磁窑…… 522
董窑…… 522
建窑…… 522

钧窑…… 522
汝窑…… 522
临汝窑…… 522
定窑…… 522
龙泉窑…… 522
哥窑…… 523
哥哥窑…… 523
弟窑…… 523
章龙泉窑…… 523
章窑…… 523
东窑…… 523
官窑…… 523
民窑…… 523

〔茶具类别〕

〔饮　具〕

饮具…… 523
茶碗…… 523
盏…… 523
茶瓯…… 523
茶杯…… 523
茶缸(1) …… 523
嗅香…… 523
茶盅…… 523
越瓯…… 523
白釉连托瓷把杯…… 524
秘色瓷大茶碗…… 524
琉璃茶碗☆ …… 524
白瓷盏…… 524
青瓷盏…… 524
青釉唇口鼓腹钵…… 524
青釉唇口盏…… 524
白釉花口盏…… 524
紫瓯…… 524
紫盏…… 524
压手杯…… 524
抑手杯…… 524
茶盏…… 524
铜叶汤盏…… 524
建盏…… 525
兔毫盏☆ …… 525
天目茶碗…… 525
景瓷茶碗…… 525
景瓷茶杯…… 525
斗笠碗…… 525
斜壁碗…… 525
芒口碗…… 525
荷叶碗…… 525
高足碗…… 525
马蹄盖碗…… 525
马蹄饭贝…… 525
三炮台…… 525
影青弦纹直口杯…… 525
罗汉汤碗…… 525
荷莲碗…… 526
石榴碗…… 526
玉碗…… 526
白茶盏…… 526
八仙彩碗…… 526
盖碗…… 526
若琛杯…… 526
若琛瓯…… 526
珐琅折枝梅花盖杯…… 526
子母杯…… 526
同心杯…… 526
豆绿釉堆花竹节茶杯…… 526
釉中彩樱桃高白釉金钟茶杯…… 526
釉下蓝金钟茶杯…… 526
人代会茶杯…… 527
金菊茶杯…… 527
张公杯…… 527
紫砂白釉钟形杯…… 527
磁化茶杯…… 527
茶托…… 527
盏托…… 527
茶舟(2) …… 527
茶衬…… 527
台…… 527
茶船(2) …… 527
茶池…… 527
琉璃茶托☆ …… 527
银质鎏金茶托…… 527
越窑青瓷盏托…… 527
影青六棱花形盏托…… 527
影青花口足镂空盏托…… 527
龙泉务窑白釉盏托…… 527
越窑刻花盏托…… 527
汝官窑青瓷托…… 528
影青高足盏托…… 528
影青连体盏托…… 528
青花盏托…… 528

素漆托盏…… 528
漆托子…… 528
茶壶…… 528
茶注…… 528
注春…… 528
汤瓶…… 528
汤壶…… 528
偏提…… 528
白釉瓜棱形执壶…… 528
景瓷茶壶…… 529
影青刻划花花口瓶…… 529
影青印花珍珠地小壶…… 529
影青盘口双系小壶…… 529
影青小壶…… 529
东坡提梁壶…… 529
东坡壶…… 529
提苏…… 529
永乐甜白双耳扁壶…… 529
背壶…… 529
永乐甜白四系矮壶…… 529
永乐甜白刻花僧帽壶…… 529
青花龙纹僧帽壶…… 529
鲜红釉僧帽壶…… 529
宣烧…… 529
宣德鲜红釉梨形小壶…… 529
供春壶…… 530
龚春壶…… 530
嘉靖紫砂提梁壶☆ …… 530
独乐园丁…… 530
独茶铫…… 530
菊花八瓣壶…… 530
三足圆壶…… 530
鼎足盖圆壶☆ …… 530
六方紫砂壶…… 530
时大彬僧帽壶…… 530
儒雅宗伯…… 530
圆珠壶…… 530
弦纹金钱如意壶…… 530
三瓣盉形壶…… 530
束竹圆壶…… 531
逍遥公子…… 531
朱泥圆壶…… 531
孟臣壶…… 531
孟公壶…… 531
孟臣罐…… 531
寒玉壶…… 531
梁园遗老…… 531
铁石丈夫…… 531
萧山市隐…… 531
出离头陀…… 531
寿阳公主…… 531
鹤氅神人…… 531
用拙迂生…… 532
断肠少妇…… 532
连城封侯…… 532
倾兰女史…… 532
帝乡仙驭…… 532
银台醉客…… 532
老樗散人…… 532
心斋壶…… 532
红颜少年…… 532
采薇山樵…… 532
渔童樵青…… 532
卧龙先生…… 533
凌波仙子…… 533
陶家佳友…… 533
莲形银提梁壶☆ …… 533
南瓜形壶…… 533
风流宰相…… 533
浴后妃子…… 533
邵旭茂提梁壶…… 533
倾心佳侣…… 533
趺坐逃禅…… 534
藏六居士…… 534
方山逸士…… 534
平肩如意壶…… 534
直筒泥绘壶…… 534
云蝠方壶…… 534
曼生壶…… 534
半瓢壶…… 534
紫砂胎刻书画锡壶…… 534
风卷葵壶…… 534
竹段壶(1) …… 534
仿古井栏壶☆ …… 534
绣衣御史…… 534
竹段壶(2) …… 535
百果壶…… 535
暖座式紫砂壶…… 535
鱼化龙壶…… 535
束竹八卦纹紫砂壶☆ …… 535

黄团…… 535
方斗壶…… 535
孤菱壶…… 535
竹节提梁壶…… 535
卧轮禅师…… 535
一枝栖隐…… 535
丹果…… 535
玉乳…… 535
三元式胆壶☆ …… 536
任伯年刻画提梁壶…… 536
特大型古瓷茶壶…… 536
青花双耳提梁壶…… 536
白釉五彩执壶…… 536
掇球壶…… 536
三足圈顶壶…… 536
竹段绿泥壶…… 536
提璧壶☆ …… 536
栀果壶…… 536
斑竹提梁壶…… 536
八方凌云绞泥壶…… 536
集玉壶…… 536
曼生提梁壶…… 536
弄月壶…… 536
龙凤呈祥壶…… 536
般若波罗蜜多心经壶…… 536
古逸壶…… 537
圆子薄胎壶…… 537
陆羽煮茶提梁壶…… 537
云海壶…… 537
八运壶…… 537
万寿东坡提梁壶…… 537
汉方壶…… 537
残片紫陶茶壶…… 537
景德壶…… 537
桥梁壶…… 537
气球壶…… 537
磬石壶…… 537
灵璧石提梁壶…… 537
微型玉雕茶壶…… 538
微型石雕茶壶…… 538
大型脱胎漆茶壶…… 538
大型铜茶壶…… 538
国兰壶…… 538
〔煮　具〕
茶铛…… 538
镀…… 538
大口釜…… 538
交床…… 538
静沸…… 538
铫…… 538
吊子…… 538
茶坎…… 538
茶炊子…… 538
烧心壶…… 538
茶汤壶…… 538
冲天炉…… 538
玉书茶碗…… 538
玉书碗…… 539
烤茶罐…… 539
小砂罐…… 539
小茶罐…… 539
〔贮　具〕
茶缸(2) …… 539
水方…… 539
熟盂…… 539
秘色瓷茶盂…… 539
茶架…… 539
竹架…… 539
茶棚…… 539
器局…… 539
茶器笼…… 539
具列…… 539
乾隆茶簏…… 539
茶车…… 539
泡茶专用车…… 539
都篮…… 539
苦节君行省…… 539
纸囊…… 539
茶囊…… 539
筥…… 540
乌府…… 540
畚…… 540
鍑篮…… 540
鎏金人物画银锸子☆ …… 540
蕾纽摩羯纹三足架银盐台☆ …… 540
蕾纽摩羯银盐台…… 540
银涂金盐台…… 540
揭…… 540
茶罐…… 540
茶盒…… 540

鎏金龟形茶粉盒☆ …… 540
鎏金银龟盒 …… 540
鎏金双狮纹菱弧形圈足银盒 …… 540
鎏金双凤衔绶圈足银方盒 …… 541
茶笼 …… 541
草大虫 …… 541
茶笼簟 …… 541
茶桶 …… 541
〔碾碎具〕
茶碾 …… 541
鎏金鸿雁流云纹银茶碾子☆ …… 541
鎏金壶门座茶碾子 …… 541
银金花茶碾 …… 541
鎏金团花纹银碢轴 …… 541
黄釉茶碾 …… 541
拂末 …… 542
茶磨 …… 542
茶碓 …… 542
罗合 …… 542
茶罗 …… 542
筛子 …… 542
罗子 …… 542
鎏金飞仙鹤纹壶门座银茶罗子☆ …… 542
茶臼(1) …… 542
〔燃烘具〕
茶炉 …… 542
茶鼎 …… 542
茗炉 …… 542
风炉 …… 542
汕头风炉 …… 542
潮汕烘炉 …… 543
商象 …… 543
石鼎 …… 543
茶灶 …… 543
竹炉 …… 543
竹茶炉 …… 543
苦节君 …… 543
听松庵竹茶炉 …… 543
惠山竹茶炉 …… 543
乾隆仿听松庵竹茶炉 …… 543
灰承 …… 543
鎏金镂空飞鸿毬路纹银笼子☆ …… 543
火笼 …… 543
火筷子 …… 543
火箸 …… 543
降红 …… 543
银火箸☆ …… 543
炭桁 …… 543
锤 …… 543
夹 …… 543
茶钤 …… 544
箝 …… 544
〔洁　具〕
巾 …… 544
受污 …… 544
茶巾 …… 544
漉水囊 …… 544
绿油囊 …… 544
茶帚 …… 544
札 …… 544
茶洗 …… 544
漉尘 …… 544
涤方 …… 544
滓方 …… 544
盂 …… 544
水盘 …… 544
〔辅　具〕
瓢 …… 544
牺杓 …… 544
杓 …… 544
分盈 …… 544
则 …… 544
茶匕 …… 545
茶匙子 …… 545
擦云 …… 545
银质鎏金飞鸿纹银茶则☆ …… 545
茶荷 …… 545
仙媒 …… 545
茶合 …… 545
竹筴 …… 545
茶匙(2) …… 545
鎏金流云纹长柄银匙☆ …… 545
南朝茶匙 …… 545
茶笼(1) …… 545
竹帚 …… 545
〔套茶具〕
十二先生 …… 545
韦鸿胪 …… 545
木待制 …… 545
金法曹 …… 546

石转运…… 546
胡员外…… 546
罗枢密…… 546
宗从事…… 546
漆雕秘阁…… 546
陶宝文…… 546
汤提点…… 546
竺副帅…… 546
司职方…… 546
工夫茶茶具…… 546
烹茶四宝…… 546
乾隆御制诗紫砂茶具…… 546
紫砂源泉茶具…… 547
釉下蓝芙蓉高白釉 9 头茶具…… 547
青花玲珑龙心 22 头扁茶具 …… 547
青花双龙 9 头茶具…… 547
青花玲珑 8 头小茶具…… 547
金地井光龙凤 6 头大茶具…… 547
景瓷杯碟…… 547
少数民族茶具…… 547
酥油茶茶具…… 547
擂茶茶具…… 547
奶茶茶具…… 547
建水紫陶 7 件套茶具…… 548
九道茶茶具…… 548
紫砂组合茶具…… 548
〔饼茶制具〕
饼茶制具…… 548
饼茶蒸茶工具…… 548
饼茶蒸茶灶…… 548
饼茶蒸茶釜…… 548
甑…… 548
箅…… 548
叉…… 548
饼茶成型工具…… 548
饼茶捣茶杵、臼 …… 548
碓…… 548
规…… 548
承…… 549
襜…… 549
芘莉…… 549
饼茶干燥工具…… 549
焙(2) …… 549
贯…… 549
棚…… 549
棨…… 549
朴…… 549
穿…… 549
育…… 549
水磨…… 549
水碓…… 549
水转磨…… 549

十四、茶俗部

〔茶俗总论〕

茶俗…… 551
以茶会友…… 551
茶风出塞…… 551
三茶六饭…… 551
茶会(2) …… 551
茶话会(2) …… 552
阳羡茶会…… 552
太学生茶会…… 552
无我茶会(1)* …… 552
中甸茶会…… 552
茶宴…… 552
汤社…… 552
茗宴…… 552
饮茶二十四时宜…… 552
茶事三欲…… 553
茶令(2) …… 553
茶礼仪…… 553
清宫茶制…… 553
赐茶果…… 553
分茶…… 553
茶百戏…… 553
分茶店…… 553
茶禅一味…… 553
品茶议道…… 554
禁酒倡茶…… 554
佛教与茶…… 554
道教与茶…… 554
伊斯兰教与茶…… 554
基督教与茶…… 554
大茶会…… 554
熬广茶…… 554
寺院茶…… 555
击鼓饮茶…… 555

寺院茶会…… 555
收茶三等…… 555
施茶…… 555
施茶会…… 555
饮茶宜忌…… 555
茶道…… 555
九难…… 555
唐煮宋点…… 555
斗茶…… 556
茗战…… 556
点茶…… 556
煎茶(2) …… 556
煎茶四要…… 556
煮茶(1) …… 556
熬茶…… 557
烹茶…… 557
茶担…… 557
出游茶担…… 557
茶粥(2) …… 557
茗粥…… 557
茗糜…… 557
北京茶俗…… 557
浙江茶俗…… 557
广东茶俗…… 557
黑龙江茶俗…… 558
龙井茶、虎跑水(1)…… 558
宜兴三绝…… 558
茶人之村…… 558
茶寿…… 558

〔茶叶品饮习俗〕

〔客来敬茶〕

茶饮源流…… 558
客来敬茶…… 558
屈指代跪…… 558
谢茶礼…… 559
壶口对客…… 559
端茶送客…… 559
撤茶…… 559
吃茶去…… 559
以茶当酒…… 559
赠泉烹茗…… 559
白族三道茶☆ …… 559
昆明九道茶…… 559
迎客茶…… 559
龙虎斗…… 559
铜壶茶…… 559
油盐茶…… 559
核桃米花茶☆ …… 559
谢客茶…… 559
白族雷响茶…… 559
傈僳族雷响茶…… 559
普洱烤茶…… 560
罐罐茶☆ …… 560
烧茶…… 560
土锅茶…… 560
三炮台盖碗茶…… 560
三香碗子茶…… 560
端果碟…… 560
侗族待客茶…… 560
打油茶…… 560
煮油茶…… 560
鸡蛋茶…… 560
侗族茶盘阵…… 560
姜盐豆子芝麻茶…… 560
六合茶(2) …… 561
岳飞茶…… 561
湘东煎茶…… 561
湘北三道茶…… 561
擂茶…… 561
三生汤…… 561
桃江擂茶…… 561
桃花源擂茶…… 561
安化擂茶…… 561
临川擂茶…… 561
将乐擂茶☆ …… 561
赣南擂茶…… 561
土家族擂茶…… 561
菊花豆子茶…… 561
闽南侨乡七分茶…… 562
藏族松潘茶…… 562
镇巴烤茶…… 562
熏豆茶…… 562
广东盐茶…… 562

〔日常饮茶〕

清饮法…… 562
调饮法…… 562
三泡茶…… 562
三清茶…… 562
鸡蛋糖茶…… 562
北京大碗茶…… 562

鲁北平原大碗茶…… 562
维吾尔族清茶…… 563
维吾尔族奶茶…… 563
红茶抓饭…… 563
回族清茶…… 563
回族罐茶…… 563
哈萨克族米砖奶茶…… 563
蒙古族奶茶…… 563
蒙古族食茶…… 563
普洱酒茶…… 563
普洱清茶…… 563
滇西德昂族水茶…… 563
嚼茶…… 563
凉拌茶☆ …… 563
布朗族酸茶…… 563
青竹茶…… 563
佤族竹筒茶…… 563
佤族苦茶…… 564
酽茶…… 564
拉祜族竹筒茶…… 564
傣族竹筒茶☆ …… 564
侗家茶饼…… 564
纳西族盐茶…… 564
盐巴茶☆ …… 564
哈尼族煨酽茶…… 564
百抖茶☆ …… 564
太华茶…… 564
滇南腌茶…… 564
侗族豆茶…… 564
酥油茶☆ …… 564
藏族清茶…… 565
盐茶…… 565
藏族奶茶…… 565
裕固族三茶一饭…… 565
仡佬族茶泡…… 565
糌粑茶…… 565
碱茶…… 565
盖碗茶…… 565
苗族米虫茶…… 565
虫茶(2) …… 565
茶虫屎…… 565
宁乡烟熏茶…… 565
烟茶…… 565
洞庭湖姜盐茶…… 565
咸茶…… 565
水乡红茶…… 565
琴鱼佐茶…… 565
山西酽茶…… 566
〔婚恋用茶〕
婚恋茶俗…… 566
未婚少女茶规…… 566
二茶(2) …… 566
茶食…… 566
食茶(2) …… 566
走媒…… 566
茶礼…… 566
下茶…… 566
聘礼茶…… 566
婚礼茶具…… 566
蒙古族订婚五道礼…… 566
撒拉族以茶订婚…… 567
总茶…… 567
拿茶…… 567
干礼…… 567
吃喜茶…… 567
下定茶…… 567
送茶包…… 567
侗族坐夜打油茶…… 567
吃细茶…… 567
献茶示情…… 567
蜂蜜芝麻茶…… 567
佤族订婚礼茶…… 567
德昂族以茶求婚…… 567
白族彩礼茶…… 567
新婚请茶…… 568
传茶…… 568
响茶…… 568
新婚三道茶…… 568
行三道茶…… 568
苏州跳板茶…… 568
新娘茶(1) …… 568
烧新茶…… 568
腌茶酒…… 568
腌菜茶…… 568
行茶…… 568
送喜茶钱…… 568
新婚交杯茶…… 568
新婚合杯茶…… 568
新婚抬茶…… 568
抬茶敬客…… 568

闹花夜…… 568
陪嫁茶树…… 569
红糖油茶…… 569
白族闹棚茶…… 569
景颇族新婚香茶…… 569
藏族婚礼茶…… 569
瑶族新婚敬茶…… 569
壮乡敬茶筛鞋…… 569
新人茶…… 569
塔吉克族问安礼茶…… 569
畲族婚礼茶…… 569
畲族宝塔茶…… 569
福安新娘茶…… 569
台湾婚礼茶宴…… 570
跪茶…… 570
新娘茶(2) …… 570
摆茶宴…… 570
定茶…… 570
受茶…… 570
送盘…… 570
坐茶…… 570
拜茶…… 570
送茶…… 570
点茶盘…… 570
茶盘钱…… 570
退茶…… 570
〔丧葬祭祀用茶〕
以茶为祭…… 570
建房茶…… 570
三茶六酒…… 570
龙籽袋…… 570
畲族茶枝…… 571
麻姑茶(3) …… 571
湖南丧者茶枕…… 571
祭茶神…… 571
祭茶树…… 571
纳西族鸡鸣祭…… 571
德昂族葬礼茶…… 571
纳西族含殓…… 571
格茶…… 571
善茶…… 571
舍施茶…… 571
茶郊妈祖…… 571
〔岁时饮茶〕
节庆时令茶…… 571
寄新茶…… 572
七家茶…… 572
江南元宝茶…… 572
年茶…… 572
三朝歌茶…… 572
打三朝…… 572
送茶料…… 572
端午茶…… 572
〔茶馆文化〕
茶馆(1) …… 572
茶肆…… 572
茶寮…… 572
茶坊…… 572
茶楼…… 572
茶屋(2) …… 572
茶堂…… 572
茶室…… 572
茶座…… 572
音乐茶座…… 573
信息茶座…… 573
茶钱…… 573
北京茶馆☆ …… 573
北京大茶馆…… 573
红炉馆…… 573
窝窝馆…… 573
搬壶馆…… 573
二荤铺…… 573
北京清茶馆…… 573
北京书茶馆…… 573
北京棋茶馆…… 573
北京茶酒馆…… 573
北京野茶馆…… 573
天津茶馆…… 573
上海茶馆…… 574
茶客功架…… 574
南京茶馆…… 574
扬州茶馆…… 574
杭州茶馆…… 574
杭州茶担…… 574
沿门点茶…… 574
人情茶肆…… 574
花茶坊…… 574
吃讲茶…… 574
付茶钱…… 574
杭州鸟儿茶会…… 574

茶亭(2) …… 574
绍兴茶馆…… 575
合肥茶馆…… 575
福建茶馆…… 575
长沙茶肆…… 575
广州茶馆…… 575
早茶…… 575
茶壶揭盖续水…… 575
成都茶馆…… 575
幺师…… 575
茶房(2) …… 575
茶博士(2) …… 575
煎茶博士…… 576
台湾茶馆…… 576
香港茶楼…… 576
〔茶　艺〕
茶艺(1) …… 576
文人茶艺…… 576
禅师茶艺☆ …… 576
富贵茶艺…… 576
宫廷茶艺…… 577
工夫茶艺…… 577
平民茶艺…… 577
少儿茶艺…… 577
香港儿童茶艺…… 577
上海少儿茶艺☆ …… 577
杭州青少年茶艺…… 577
香港茶艺…… 577
江湖茶艺…… 577
茶碗阵…… 577
泡茶程序…… 577
三不点…… 578
茶汤(2) …… 578
备具☆ …… 578
备茶☆ …… 578
碾茶…… 578
罗茶…… 578
烹茶净具…… 578
燔盏…… 578
温具…… 578
洗茶…… 578
炙茶…… 578
煮泉…… 578
三沸之法…… 578
背二涉三…… 578
茶友火师…… 579
候汤…… 579
赏茶(1) …… 579
置茶…… 579
投茶…… 579
泡茶…… 579
育汤花…… 579
咬盏…… 579
云脚涣散…… 579
水脚…… 579
凤凰三点头…… 579
淋壶…… 579
斟茶☆ …… 579
关公巡城…… 579
韩信点兵…… 579
献茗…… 579
奉茶☆ …… 579
受茗…… 579
品赏…… 579
呷茶…… 580
品茶(1)☆ …… 580
吃茶(1) …… 580
反盏…… 580
品茶佳境…… 580
品茶四友…… 580
兰膏茶…… 580
末子茶…… 580
茗茶…… 580
无酒茶…… 580
泡茶师…… 580
调茶师…… 580
〔饮茶用水〕
饮茶用水…… 580
天泉…… 580
地泉…… 581
煎茶用水二十品…… 581
用水七等…… 581
恶木败泉…… 581
玉泉…… 581
晋祠泉…… 581
中泠泉…… 581
中零泉…… 581
惠山泉☆ …… 581
虎丘第三泉…… 581
天下第五泉…… 581

陆羽井(1) …… 581
虎跑泉☆ …… 582
龙井泉☆ …… 582
龙泓泉 …… 582
龙湫泉 …… 582
六一泉 …… 582
烹茗井 …… 582
玉甑峰清泉 …… 582
参寥泉 …… 582
金沙泉 …… 582
金砂泉 …… 582
黄山温泉 …… 582
朱砂泉 …… 582
白乳泉 …… 582
龙焙泉 …… 582
御泉 …… 582
谷帘泉☆ …… 583
招隐泉 …… 583
胭脂井 …… 583
陆羽井(2) …… 583
济南七十二泉 …… 583
珍珠泉(1) …… 583
黑虎泉 …… 583
趵突泉 …… 583
五龙潭 …… 583
柳泉 …… 583
满井 …… 583
崂山矿泉 …… 583
卢仝泉 …… 583
玉川泉 …… 583
偃师甘露泉 …… 583
蛤蟆泉 …… 583
文学泉 …… 583
陆子井 …… 583
陆羽茶泉 …… 583
昭君井 …… 583
楠木井 …… 584
陆游泉 …… 584
陆游井 …… 584
陆游潭 …… 584
马跑泉 …… 584
马刨泉 …… 584
卓刀泉 …… 584
湖北玉泉 …… 584
珍珠泉(2) …… 584
白沙井 …… 584
柳毅井 …… 584
醍醐泉 …… 584
思乾井 …… 584
灵源泉 …… 584
灵水 …… 584
乳泉 …… 584
玉液泉 …… 584

十五、艺文部

茶文化 …… 585
茶事艺文 …… 585
〔茶　诗〕
茶诗 …… 585
〔唐代以前茶诗〕
娇女诗 …… 586
登成都白菟楼 …… 586
杂诗 …… 586
〔唐五代茶诗〕
唐五代茶诗 …… 586
答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶并序 …… 586
九日与陆处士羽饮茶 …… 587
饮茶歌诮崔石使君 …… 587
吃茗粥作 …… 587
五言月夜啜茶联句 …… 587
重过何氏五首(之三) …… 587
西塔寺陆羽茶泉 …… 587
送陆鸿渐栖霞寺采茶 …… 587
送陆鸿渐山人采茶 …… 587
与赵莒茶宴 …… 587
过长孙宅与郎上人茶会 …… 587
焙茶坞 …… 587
茶山诗 …… 587
连句多暇赠陆三山人 …… 588
喜园中茶生 …… 588
新茶咏寄上西川相公二十三舅大夫二十舅 …… 588
题陆鸿渐上饶新开山舍 …… 588
与孟郊洛北野泉上煎茶 …… 588
和韦开州盛山十二首・茶岭 …… 588
宫词(1) …… 588
西山兰若试茶歌 …… 588
洛中送韩七中丞之吴兴口号五首(之五) …… 588
尝茶 …… 588
别石泉 …… 588

山泉煎茶有怀…… 588
夜闻贾常州崔湖州茶山境会想羡欢宴因寄
此诗…… 589
琴茶…… 589
谢李六郎中寄新蜀茶…… 589
夏昼偶作…… 589
巽上人以竹间自采新茶见赠酬之以诗…… 589
走笔谢孟谏议寄新茶…… 589
七碗茶歌…… 589
乞新茶…… 589
寄杨工部闻毗陵舍弟自竁溪入茶山…… 589
一字至七字诗·茶…… 589
蜀茗词…… 589
忆茗芽…… 590
美人尝茶行…… 590
西陵道士茶歌…… 590
题茶山…… 590
题禅院…… 590
故人寄茶…… 590
自水口入茶山…… 590
茶山贡焙歌…… 590
湖州贡焙新茶…… 590
茶中杂咏并序…… 590
奉和袭美茶具十咏…… 591
蜀州郑使君寄鸟觜茶因以赠答八韵…… 591
谢刘相公寄天柱茶…… 591
采茶歌(1) …… 591
峡中尝茶…… 591
贡馀秘色茶盏…… 592
谢尚书惠蜡面茶…… 592
咏茶十二韵…… 592
谢湓湖茶…… 592
阳羡杂咏十九首·茗坡…… 592
与元居士青山潭饮茶…… 592
龙山人惠石廩方及团茶…… 592
和门下殷侍郎新茶二十韵…… 592
煎茶(3) …… 592
谢朱常侍寄贶蜀茶剡纸二首(之一)…… 592
从弟舍人惠茶…… 592
〔宋代茶诗〕
宋代茶诗…… 593
龙凤茶(2) …… 593
北苑焙新茶并序…… 593
监郡吴殿丞惠以笔墨建茶各吟一绝谢之·茶…… 593
和章岷从事斗茶歌…… 593
煮茶(2) …… 593
和伯恭自造新茶…… 593
七宝茶…… 593
蒙顶茶…… 594
双井茶…… 594
送龙茶与许道人…… 594
次谢许少卿寄卧龙山茶…… 594
重游龙井…… 594
送陆权叔提举茶税…… 594
次赵清献公诗…… 594
六月八日山堂试茶…… 594
北苑十咏…… 594
即惠山煮茶…… 594
古灵山试茶歌…… 595
谢人寄蒙顶新茶…… 595
谢许判官惠茶图茶诗…… 595
方推官寄新茶…… 595
尝新茶…… 595
家僮来持双井芽数数饮之辄成诗以示同舍…… 595
太傅相公以梅圣俞寄和建茶诗垂示俾次前韵…… 595
承示黄君诗再和韵…… 595
说茶曲尽其妙…… 595
寄茶与平甫…… 596
谨和答惠茶之什…… 596
谢通判国博惠建茶…… 596
谢张和仲惠宝云茶…… 596
马子约送茶作六言谢之…… 596
记梦回文二首并叙…… 596
次韵周穜惠石铫…… 596
汲江煎茶…… 597
惠山谒钱道人烹小龙团,登绝顶望太湖 …… 597
茶花二首…… 597
双井茶送子瞻…… 597
戏答荆州王充道烹茶四首(之二、之四) …… 597
次韵谢李安上惠茶…… 597
茶曰(2) …… 597
简江子之求茶…… 597
寄豫章公三首许官茶未寄…… 597
次韵苏翰林五日扬州石塔寺烹茶…… 598
宫词(2) …… 598
茶声(2) …… 598
汤戏…… 598
修仁茶(3) …… 598
述侄饷日铸茶…… 598
逮子得龙团胜雪茶两胯以归予其直万钱云…… 598

初识茶花…… 598
八十三吟…… 599
三游洞前岩下小潭水甚奇取以煎茶…… 599
效蜀人煎茶戏作长句…… 599
寄得建茶…… 599
送陆务观赴七闽提举常平茶事(三首之一)…… 599
夔州竹枝歌九首(之五)…… 599
以六一泉煮双井茶…… 599
漪庵坐上观显上人分茶…… 599
康王谷水帘…… 600
监造御茶有所争执…… 600
赠徐照…… 600
净光山四咏呈水心先生·茶山堂…… 600
谢徐玑惠茶…… 600
谢薛总干惠茶盏…… 600
赏茶(2) …… 600
茶歌…… 600
寒夜…… 601
〔金元明代茶诗〕
金代茶诗…… 601
东坡海南烹茶图…… 601
新样团茶…… 601
茗饮(2) …… 601
伯坚惠新茶…… 601
元代茶诗…… 601
西域从王君玉乞茶因其韵七首…… 601
尝云芝茶…… 601
留题惠山…… 601
题蔡端明苏东坡墨迹后(四首之二)…… 602
煮土茶歌…… 602
题龙门茶屋图…… 602
阳羡茶…… 602
寄径山颜悦堂长老…… 602
茶筅(2) …… 602
咀丛间新茶二绝…… 602
明代茶诗…… 602
茗理诗并序…… 602
题李文则画陆羽烹茶…… 602
谷帘泉并序…… 602
采茶词…… 603
煮雪斋为贡文学赋禁言茶…… 603
饮玉泉…… 603
爱茶歌…… 603
题王浚之茗醉庐…… 603
送茶僧…… 603
题《事茗图》…… 603
咏惠山泉…… 603
茶具十咏…… 604
秋夜试茶…… 604
某伯子惠虎丘茗谢之…… 604
谢钟君惠石埭茶…… 604
试虎丘茶…… 604
西湖竹枝词…… 605
题唐伯虎烹茶图为喻正之太守三首…… 605
试茶(1) …… 605
试岕茶作…… 605
惠山夜坐…… 605
早春寄书徐元叹买岕茶…… 605
采雨诗…… 605
龙井茶歌(1) …… 605
二茶(2) …… 605
余姚瀑布茶…… 605
谢人惠茶…… 606
安溪茶歌…… 606
暮春偶过山家…… 606
题《诗经》堂…… 606
赠欧道士卖茶…… 606
〔清代茶诗〕
清代茶诗…… 606
雪水茶…… 606
北山啜茗…… 606
闽茶曲…… 606
绿雪…… 607
愚山侍讲送敬亭茶…… 607
试新茶同人分赋…… 607
新茶行…… 607
幼孚斋中试泾县茶…… 607
武夷三味…… 607
圣因寺大恒禅师以龙井茶易予《宋诗纪事》真方外高致也作长句邀恒公及诸友继声焉…… 607
题汪近人煎茶图…… 608
家兖州太守赠茶…… 608
观采茶作歌…… 608
四时即事…… 608
再题第二泉…… 608
试茶(2) …… 608
谢南浦太守赠芙蓉汗衫、雨前茶叶(二首之二) … 608
茶(3) …… 608
正月二十日学海堂茶隐…… 609
试雁山茶…… 609

题画扇三种花·茗花…… 609
宋助教寄龙井茶…… 609
煎茶(4) …… 609
广州采风杂感八首(之三)…… 609
茶戍得茶字…… 609
采茶歌(2) …… 610
睡起…… 610
采茶歌(3) …… 610
种茶子歌…… 610
送茅与唐入宜兴山制秋岭…… 610
咏武夷茶…… 610
鹿苑茶(2) …… 610
〔当代茶诗〕
当代茶诗…… 610
和柳亚子先生…… 610
看西湖茶区…… 610
梅家坞即兴…… 610
初饮高桥银峰…… 610
汉俳五首…… 610
咏天华谷尖茶…… 611
访西湖梅家坞…… 611
茶圣陆羽(1) …… 611
试新茶得人字…… 611
咏茶…… 611
湖上龙井茶宴…… 611
〔茶词·茶曲〕
茶词茶曲…… 611
行香子…… 611
品令…… 611
好事近…… 611
卖花声·香茶…… 611
水仙子·惠山泉…… 611
〔中吕〕阳春曲·赠茶肆…… 611
解语花·题美人捧茶…… 612
苏幕遮·夏景题茶…… 612
百字令·谷雨试茶…… 612
好事近·茶壶茶瓶…… 612
迎銮新曲…… 612
〔茶 歌〕
富阳江谣…… 613
富阳茶鱼歌…… 613
八月十五看月华…… 613
台湾茶歌…… 613
安溪采茶歌…… 613
冷水泡茶慢慢浓…… 613
快把你的马儿赶来吧…… 613
武夷茶歌…… 613
采茶调…… 613
茶谣…… 613
倒采茶…… 614
茶山情歌…… 614
请茶歌…… 614
挑担茶叶上北京…… 614
龙井茶,虎跑水(2)…… 614
采茶舞曲…… 614
想念乌龙茶…… 614
南音与铁观音…… 614
前门情思大碗茶…… 615
大碗茶之歌…… 615
〔茶 联〕
晒药竹斋暖,搀茶松院深 …… 615
欲把西湖比西子,从来佳茗似佳人 …… 615
客来茶香留舌本,睡余书味在胸中 …… 615
泉从石出情宜洌,茶自峰生味更圆 …… 615
烟锁池塘柳,茶烹凿壁泉 …… 615
瀹茗夸阳羡,论诗到建安 …… 615
作客思秋议图赤脚婢,品茶入室为仿长须奴 …… 615
青松磊节承甘露,紫笋干云瀹醴泉 …… 615
焚香读画,煮茗敲诗 …… 615
几净双钩摹古帖,匙香细乳试新茶 …… 615
拣茶为款同心友,筑室因藏善本书 …… 615
扫来竹叶烹茶叶,劈碎松根煮菜根 …… 615
墨兰数枝宣德纸,苦茗一杯成化窑 …… 615
汲来江水烹新茗,买尽青山当画屏 …… 615
从来名士能评水,自古高僧爱斗茶 …… 615
白菜青盐粗子饭,瓦壶天水菊花茶 …… 615
茗杯眠起味,书卷静中缘 …… 616
兰台架列排书目,顾渚香浮瀹茗花 …… 616
宝鼎茶闲烟尚绿,幽窗棋罢指犹凉 …… 616
茶香秋梦后,松韵晓吟时 …… 616
昼精茗荚香闻灶,夜阁琴丝月满窗 …… 616
攀桂天高,忆八百孤寒,到此莫忘修士苦;煎茶地胜,
看五千文字,个中谁是谪仙人 …… 616
花笺茗碗香千载,云影波光活一楼 …… 616
世间重任实难挑,菱角凹中也好息肩聊坐凳;天下长
途不易走,梅花岭上何妨歇脚慢斟茶 …… 616
为公忙为私忙,忙里偷闲吃碗茶去;求名苦求利苦,
苦中作乐拿壶酒来…… 616
扫地焚香得清福,粗茶淡饭足平安 …… 616

小住为佳，且吃了赵州茶去；曰归可缓，试同歌陌上花来 …… 616
守破砚残书著意搜求医俗法，吃粗茶淡饭养家难得送穷方 …… 616
泉烹苦茗能留客，水绕甘棠到惠民 …… 616
岩泉澄碧生秋色，林树萧森带曙馥 …… 616
一杯春露暂留客，两腋春风几欲仙 …… 616
陶潜善饮，易牙善烹，饮烹有度；陶侃惜分，夏禹惜寸，分寸无遗 …… 616
一掬甘泉，好把清凉浇热客；两头岭路，须将危险告行人 …… 616
客到烹茶，旅社权当东道；灯悬待月，邮亭远映胥江 …… 616
秀萃明湖游日频来过溪处，腴含古井恰情正及采茶时 …… 616
四大皆空，坐片刻，无分尔我；两头是路，吃一盏，各自东西 …… 616
不问石砚羊毫，一样染成烟雨景；且把玉壶雀舌，几番吟到月浸亭 …… 616
楼外是五百里嘉陵，非道子一枝笔画不出；胸中有几千年历史，凭卢仝七碗茶引起来 …… 616
呼个朋来看处处柳眠花笑，喝杯茶去听声声燕语莺歌 …… 616
放晖凭水阁，把盏读茶经 …… 616
得与天下同其乐，不可一日无此君 …… 616
座畔花香留客饮，壶中茶浪拟松涛 …… 616
林下春自足，壶中别有天 …… 616
楼景半连深岸水，茶烟轻扬落花风 …… 617
风物小桃源，且此徘徊，说道花深堪避世；水竹旧院落，无人与问，直个壶中别有天 …… 617

〔茶　文〕

〔札、传〕

与兄子演书 …… 617
陆羽传 …… 617
陆文学自传 …… 617
叶嘉传 …… 617

〔记〕

顾渚山记(1) …… 617
大明水记 …… 618
浮槎山水记 …… 618
斗茶记(1) …… 618
煮茶梦记 …… 618
玉泉天下第一泉记 …… 618
中泠泉记 …… 619

〔序、跋〕

三月三日茶宴序 …… 619
《茶经》序(1) …… 619
《龙茶录》后序 …… 619
进《茶录》序 …… 619
《茶经》序(2) …… 619
《品茶要录》序 …… 619
《茶经》序(3) …… 620
《茶经》序(4) …… 620
《茶经》序(5) …… 620
《茶经》序(6) …… 620
《茶经》序(7) …… 620
《茶经》序(8) …… 620
陆文学传跋尾 …… 620

〔赋〕

荈赋 …… 621
茶赋(1) …… 621
茶赋(2) …… 621
南有嘉茗赋 …… 621
煎茶赋 …… 622

〔颂、铭、檄〕

茶德颂 …… 622
茶夹铭 …… 622
瓷壶铭 …… 622
王二公徐氏家藏壶铭 …… 622
斗茶檄 …… 622

〔表、启〕

为田神玉谢茶表 …… 623
代武中丞谢赐新茶第二表 …… 623
为武中丞谢赐新茶表 …… 623
进新茶表 …… 623
谢赐银盒、茶、药表 …… 623
谢傅尚书惠茶启 …… 623
致琴山 …… 623

〔杂　文〕

闵老子茶 …… 623
兰雪茶 …… 624
茶烟歌 …… 624
喝茶(1) …… 624
吃茶(2) …… 624
喝茶(2) …… 624
谈茶和交友 …… 624
我家的茶事 …… 624
茶的故乡和我故乡的茉莉花茶 …… 625

将饮茶…… 625
孟婆茶…… 625
清平茶话…… 625
寻常茶话…… 625
茶馆(2) …… 625
"香"思…… 625
我和茶神…… 626
品茶(2) …… 626
佳茗似佳人…… 626
茶香(2) …… 626
水乡茶居…… 626
茶馆与情味…… 627
茶缘(2) …… 627
夜雨沉思…… 627
龙井随想…… 627

〔茶事小说〕

赵伯升茶肆遇仁宗…… 627
老王婆茶坊说技…… 627
吴月娘扫雪烹茶…… 628
生二女连吃四家茶…… 628
马二先生游湖访茶店…… 628
栊翠庵茶品梅花雪…… 628
小才女亭内品茶…… 628
三人品茗促膝谈心…… 628
盛希侨地藏庵品茶…… 629
清茶话旧侯夫人名噪赛工场…… 629
醉茶志怪…… 629
死水微澜…… 629
在其香居茶馆里…… 629
春茶(2) …… 629
茶仙(2) …… 629
壶里乾坤…… 630
茶圣陆羽(2) …… 630
茶与血…… 630

〔茶事戏剧〕

贩茶船…… 630
吃茶(3) …… 630
借茶…… 630
茶叙…… 630
劝农…… 630
茶访…… 630
斗茗…… 630
柳敬亭茶话…… 630
龙井茶歌(2) …… 631
道情十首…… 631
茶童歌…… 631
茶童戏主…… 631
孔雀胆…… 631
茶馆(3) …… 631
北京人…… 631
采茶戏…… 631
江西采茶戏…… 631
黄梅采茶戏…… 632
阳新采茶戏…… 632
粤北采茶戏…… 632
桂南采茶戏…… 632
广西采茶戏…… 632
茶圣陆羽(3) …… 632
中华茶文化…… 632
顾渚茶文化…… 632
茶之风景…… 632

〔茶事绘画〕

萧翼赚兰亭图…… 632
煎茶图(1) …… 633
烹茶仕女图…… 633
调琴啜茗图卷…… 633
烹茶图(1) …… 633
宫乐图* …… 633
会茗图…… 633
烹茶图(2) …… 633
烹茶图(3) …… 633
火龙烹茶图…… 633
陆羽煎茶图…… 633
月团初碾瀹花瓷…… 633
魏处士诗意图…… 633
斗茶图(1) …… 633
陆羽品泉图…… 633
煎茶图(2) …… 633
宋墓进茶图…… 633
宋墓主人夫妇图…… 633
宋乐重进画像石棺进茶图…… 633
饮茶图…… 634
辽墓点茶图* …… 634
辽张文藻墓童嬉图* …… 634
卢仝烹茶图…… 634
斗茶图卷…… 634
茗园赌市图…… 634
撵茶图…… 634
茅舍闲吟图…… 634

卢仝煮茶图…… 635
陶学士雪夜煮茶图…… 635
斗茶图(2)☆ …… 635
煮茶图(1) …… 635
龙门茶屋图…… 635
陆羽烹茶图…… 635
松下烹茶图…… 635
煮茶图(2) …… 635
元墓夫妇事茶图…… 635
元墓茶道图…… 635
竹炉煮茶图…… 635
茅斋煮茶图…… 636
煮茶图咏…… 636
品泉图(1) …… 636
雪夜访普图…… 636
古贤诗意图…… 636
事茗图☆ …… 636
卢仝煎茶图(2) …… 636
品茶图(1) …… 636
煮茶图(3) …… 636
煎茶图(3) …… 636
烹茶图(4) …… 636
惠山竹炉和竹茶炉诗草书合璧卷…… 637
惠山茶会图…… 637
乔林煮茗图…… 637
品茶图(2) …… 637
茶事图…… 637
煮茶图(4) …… 637
林榭煎茶图…… 637
松下品茶图…… 637
松亭试泉图…… 637
松谿论画图…… 637
换茶图、心经楷书合璧卷 …… 637
茗外幽赏录…… 638
烹茶图(5) …… 638
事茗写寿图…… 638
煮茶图(5) …… 638
品茶写帖图…… 638
惠山煮泉图…… 638
林亭品茗图…… 638
桐荫煮茗图…… 638
玉川煮茶图…… 638
幽林煮茗图…… 638
西园雅集图…… 638
品茶图(3) …… 638
蕉荫烹茶图…… 638
松荫试茗…… 638
绿香泉卷…… 639
品茶图(4) …… 639
品泉诗意图…… 639
冷泉亭画…… 639
梅雪卷…… 639
山堂文会图…… 639
石泉试茗…… 639
煮茶图(6) …… 639
巢林先生小像…… 639
墨梅图…… 639
煎茶图(4) …… 640
壶梅图…… 640
煎茶图(5) …… 640
玉川先生煮茶图…… 640
采茶图…… 640
梅兰图☆ …… 640
溪亭茶话图…… 640
品泉图(2) …… 640
洗砚烹茶图…… 640
鬻茶图…… 640
竹林茶隐图…… 640
复竹炉煮茶图…… 640
晚凉煎茶团扇…… 640
茶热香温图…… 640
试茶图…… 640
三峡品泉图…… 640
煎茶图(6) …… 641
柳荫茗集图…… 641
林屋茶烟图…… 641
烹茶洗砚图…… 641
品茗图…… 641
煮茗图(1) …… 641
煮茶图(7) …… 641
茶具梅花图☆ …… 641
煮茗图(2) …… 641
墙有耳…… 641
空山煮茶图…… 641
人散后…… 641
松荫品茗…… 642
梅岭茶香图…… 642
茶馆画旧…… 642
功夫茶…… 642
茶经图集…… 642

〔茶事邮票〕
宜兴紫砂陶…… 642
〔茶事法书〕
急就章…… 643
苦笋帖…… 643
北苑十咏诗帖…… 643
自书诗卷…… 643
茶录书卷…… 643
新茶帖…… 643
精茶帖…… 643
思咏帖…… 643
啜茶帖…… 643
一夜帖…… 643
新岁展庆帖…… 643
苕溪诗卷…… 644
赐茶帖…… 644
名茶帖…… 644
夜坐…… 644
煎茶七类卷…… 644
金山妙高台诗卷…… 644
龙井八咏卷…… 644
茶事隶书轴…… 644
游惠山诗卷…… 644
双井茶帖…… 644
七绝十五首卷…… 644
行书道情卷…… 644
幼孚斋中试泾县茶诗卷…… 644
论茶六绝句卷…… 645
纪茶卷…… 645
顾渚摩崖石刻…… 645
〔茶事篆刻〕
茶字印…… 645
张茶…… 645
茶爹…… 645
茶熟香温且自看…… 645
诗题窗外竹，茶煮石根泉 …… 645
茶梦轩…… 645
茶苦…… 645
茶邨…… 645
茶禅…… 645
茶(押)…… 646
茶龛…… 646
下里茶饭…… 646
茶香…… 646
龙井茶歌(3) …… 646
霜茶·霜茶阁…… 646
饮茶粤海未能忘…… 646
小茶·小茶心赏…… 646
〔茶事谚语〕
茶谚…… 646
〔茶树种植谚语〕
法如种瓜…… 646
千茶万桐，一世不穷 …… 646
千茶万桑，万事兴旺 …… 647
正月栽茶用手捺…… 647
向阳好种茶，背阳好插杉 …… 647
桑栽厚土扎根牢，茶种酸土呵呵笑 …… 647
高山出名茶…… 647
槐树不开花，种茶不还家 …… 647
一年种，二年采 …… 647
〔茶园管理谚语〕
七挖金，八挖银，九冬十月了人情…… 647
三年不挖，茶树摘花 …… 647
老茶不改鸡骨头…… 647
若要春茶好，春山开得早 …… 647
若要茶树好，铺草不可少 …… 647
若要茶树败，一季甘薯一季麦 …… 647
茶山不用粪，一年三届钉 …… 647
茶地晒得白，抵过小猪吃大麦 …… 647
茶树本是神仙草，只要肥多采不了 …… 647
春山挖破皮，伏山挖见底 …… 647
修茶臂，理茶脚 …… 648
要吃茶，二八挖 …… 648
栏肥壅肥三年青…… 648
拱拱虫一拱，梅家坞人要喝西北风 …… 648
根底肥，芽上催 …… 648
雪前冷，冻阴坡；雪后冷，冻阳坡 …… 648
锄头底下三分水…… 648
熟地加生泥，胜似吃高丽 …… 648
一担春茶百担肥…… 648
宁愿少施一次肥，不要多养一次草 …… 648
有收无收在于水，多收少收在于肥 …… 648
基肥足，春茶绿 …… 648
〔茶叶采摘谚语〕
三岁可采…… 648
叶卷上，叶舒次 …… 648
笋者上，芽者次 …… 648
小满熟了樱桃茶…… 648
头茶不采，二茶不发 …… 649

头茶荒，二茶光 …… 649
立夏茶，夜夜老，小满过后茶变草 …… 649
尖对尖，四十天，混茶当中间 …… 649
会采年年采，不会一年光 …… 649
谷雨前，嫌太早 …… 649
抢茶如抢宝，姑娘不嫁郎 …… 649
枣树发芽，上山采茶 …… 649
春茶一担，夏茶一头 …… 649
茶树三年破丫五年摘 …… 649
惊蛰过，茶脱壳 …… 649
做天难做四月天 …… 649
割不尽的麻，采不尽的茶 …… 649
插得秧来茶又老，采得茶来秧又草 …… 649
摘秋茶，犯天骂 …… 649
稻时无破箩，茶时无太婆 …… 650
〔茶叶制作谚语〕
茶之否臧，存于口诀 …… 650
大锅炒茶对锅保 …… 650
小锅脚，对锅腰，大锅帽 …… 650
抛闷结合，多抛少闷 …… 650
高温杀青，先高后低 …… 650
嫩叶老杀，老叶嫩杀 …… 650
〔茶叶贮藏谚语〕
贮藏好，无价宝 …… 650
茶是草，若是宝 …… 650
〔茶叶饮用谚语〕
山水上，江水中，井水下 …… 650
茶瓶用瓦，如乘折脚骏登高 …… 651
水忌停，薪忌熏 …… 651
开门七件事，柴米油盐酱醋茶 …… 651
扬子江中水，蒙山顶上茶 …… 651
龙井茶，虎跑水(3) …… 651
宁可一日无粮，不可一日无茶 …… 651
早茶一盅，一天威风 …… 651
春茶苦，夏茶涩，要好喝，秋白露 …… 651
白天皮包水，晚上水包皮 …… 651
〔茶叶贸易谚语〕
新茶到在先，捧得高似天；若要迟一脚，丢在山半边 …… 651
〔茶　谜〕
茶谜 …… 651
一人能挑二方土 …… 651
一只无脚鸡 …… 651
人间草木知多少 …… 651
山中无老虎 …… 651
风满城 …… 652
生在山中 …… 652
生在青山叶儿蓬 …… 652
老和尚茶癖、谜兴齐发 …… 652
冷水里无动于衷 …… 652
武夷一枝春 …… 652
言对青山青又青 …… 652
茶，献茶，献香茶！ …… 652
草木有本心 …… 652
娘在徽州黄土 …… 652
植树种草多提倡 …… 652
〔茶事典故轶闻传说〕
茶叶传说故事 …… 652
神农以茶解毒 …… 652
大禹得茶 …… 653
以茶代酒 …… 653
秦精获大茗 …… 653
茶为素业 …… 653
祀冢得报 …… 653
献茶谋官 …… 653
千里送惠泉 …… 653
陆羽鉴水 …… 653
饮茶十德 …… 653
渐儿茶 …… 653
单道开饮茶苏 …… 654
老姥逸狱 …… 654
饮茶公主 …… 654
陆卢遗风 …… 654
易于自焚 …… 654
驿库茶神 …… 654
茶酒争高 …… 654
良马换《茶经》 …… 654
受茶一串 …… 655
前丁后蔡 …… 655
献茶得官 …… 655
乞赐密云龙 …… 655
师中宽茶税 …… 655
蔡襄辨茶 …… 655
晋公立茶法 …… 655
茶墨之辨 …… 655
东坡梦泉 …… 655
得茶三昧 …… 655
看茶吸墨 …… 656
唐庚失具 …… 656
茶赐考官 …… 656

苏蔡斗茶…… 656
饮茶助学…… 656
桑苎家风…… 656
进奉茶纲…… 656
且吃茶…… 656
佳茗佳人…… 656
品茶定交…… 656
王安石验水…… 657
仁宗赐茶…… 657
看人待茶…… 657
敬壶供壶…… 657
唐祝茶谜…… 657
茶果犒臣…… 657
斛茗瓯…… 657
锡茶壶辨…… 657
乾隆量水…… 657
重华宫茶宴…… 658
吓煞人香(2) …… 658
巧答贡生…… 658
白水先生…… 658
借壶讽今…… 658
十八棵御茶…… 658
袁枚品茶…… 658
抗贡茶…… 658
雪芹辨泉…… 658
敬茶得宠…… 659
以茶犒军…… 659
茶抑烟瘾…… 659
三口白水…… 659
茶披红袍…… 659
以水洗水…… 659
去展禁饮…… 659
香泉爱泉…… 659
茶名四等…… 660
为茶求乞…… 660
挂壶认亲…… 660

十六、茶人部

〔先秦至汉代茶人〕

晏婴…… 661
王褒…… 661
普慧大师…… 661
扬雄…… 661
华佗…… 661

〔三国两晋南北朝茶人〕

孙楚…… 661
孙皓…… 661
张揖…… 661
左思…… 662
刘琨…… 662
郭璞…… 662
张载…… 662
单道开…… 662
葛洪…… 662
王濛…… 662
陆纳…… 662
常璩…… 662
王微…… 662
萧赜…… 662
陶弘景…… 662
王肃…… 662
刘缟…… 663

〔唐代茶人〕

文成公主…… 663
皎然☆ …… 663
钱起…… 663
袁高…… 663
顾况…… 663
陆羽☆ …… 663
令狐楚…… 663
刘禹锡…… 663
白居易…… 663
柳宗元…… 664
从谂…… 664
元稹…… 664
赵赞…… 664
李德裕…… 664
卢仝…… 664
王涯…… 664
杜牧…… 664
张又新…… 664
温庭筠…… 664
陆龟蒙…… 665
皮日休…… 665
封演…… 665
方干…… 665
苏廙…… 665

〔五代十国茶人〕
皮光业…… 665
马殷…… 665
毛文锡…… 665
〔宋代茶人〕
吴淑…… 665
王禹偁…… 665
丁谓…… 665
王端礼…… 665
范仲淹…… 666
叶清臣…… 666
梅尧臣…… 666
孙长卿…… 666
文彦博…… 666
欧阳修…… 666
蔡襄…… 666
刘异…… 666
黄儒…… 666
吕陶…… 666
沈括…… 666
吕惠卿…… 666
苏轼…… 666
苏辙 …… 667
黄裳…… 667
黄庭坚…… 667
宋子安…… 667
赵顼…… 667
赵佶…… 667
熊蕃…… 667
朱松…… 667
大冶…… 667
陆游…… 667
杨万里…… 668
朱熹…… 668
赵汝砺…… 668
高似孙…… 668
方岳…… 668
刘松年…… 668
赵希鹄…… 668
〔元代茶人〕
耶律楚材…… 668
赵孟頫…… 668
袁桷…… 668
王祯…… 668
虞集…… 668
〔明代茶人〕
朱元璋…… 669
王彝…… 669
朱权…… 669
马中锡…… 669
唐寅…… 669
文徵明…… 669
徐祯卿…… 669
韩邦奇…… 669
孙一元…… 669
郎瑛…… 669
朱佑槟…… 669
高濂…… 669
陆树声…… 669
顾元庆…… 670
李时珍…… 670
徐渭…… 670
王世贞…… 670
王稚登…… 670
王世懋…… 670
朱曰藩…… 670
孙大绶…… 670
张源…… 670
张谦德…… 670
田艺蘅…… 670
屠隆…… 670
丁云鹏…… 670
陈师…… 670
许次纾…… 670
罗廪…… 670
夏树芳…… 671
陈继儒…… 671
屠本畯…… 671
龙膺…… 671
喻政…… 671
何彬然…… 671
高元浚…… 671
冯开之…… 671
闻龙…… 671
熊明遇…… 671
万邦宁…… 671
王启茂…… 671
邓志谟…… 671
冯可宾…… 671

王问…… 671
大方…… 671
云泉沈道人…… 671
王毗翁…… 671
王敬美…… 671
供春…… 672
时朋…… 672
时大彬…… 672
董翰…… 672
李养心…… 672
李仲芳…… 672
惠孟臣…… 672
周高起…… 672
张岱…… 672
李渔…… 672
冒襄…… 673
杜濬…… 673
顾炎武…… 673
朱汝圭…… 673
〔清代茶人〕
余怀…… 673
张大复…… 673
陈鉴…… 673
刘献廷…… 673
爱新觉罗·玄烨…… 673
刘源长…… 673
张廷玉…… 673
郑燮…… 673
曹雪芹…… 674
全祖望…… 674
陈鸣远…… 674
爱新觉罗·弘历…… 674
袁枚…… 674
叶莲新…… 674
杨彭年…… 674
陈鸿寿…… 674
龚自珍…… 674
赵之谦…… 674
徐润…… 675
程雨亭…… 675
震钧…… 675
刘仁贵…… 675
张文卿…… 675
朱昌琳…… 675
朱紫桂…… 675
汪锡纯…… 675
孙同元…… 675
江灵裕…… 675
朱文炽…… 675
郑世璜…… 675
〔近现代茶人〕
刘峻周…… 675
张宗祥…… 676
马一浮…… 676
胡浩川…… 676
吴觉农☆ …… 676
冯绍裘 …… 676
蒋芸生…… 676
方翰周…… 677
王泽农☆ …… 677
庄晚芳☆ …… 677
陈椽☆ …… 677
张天福☆ …… 677
李联标☆ …… 678
吴振铎☆ …… 678

十七、茶著部

〔古代茶著〕
〔唐五代茶书〕
茶经(1)☆ …… 679
茶记…… 679
顾渚山记(2) …… 679
煎茶水记…… 679
采茶录…… 679
十六汤品…… 679
茶诀…… 680
茶述…… 680
茶酒论…… 680
茶谱(1) …… 680
〔宋代茶书〕
茶苑录…… 680
北苑茶录…… 680
建安茶录…… 680
补茶经…… 680
述煮茶小品…… 680
述煮茶泉品…… 680
北苑拾遗…… 680
茶录(1) …… 680

茶法易览…… 680
茶法要览…… 680
东溪试茶录…… 680
品茶要录…… 680
建安茶记…… 681
建安茶用记…… 681
本朝茶法…… 681
茶谱(2) …… 681
大观茶论…… 681
茶论…… 681
圣宋茶论…… 681
斗茶记(2) …… 681
宣和北苑贡茶录…… 681
宣和贡茶经…… 681
茶山节对…… 681
茶谱遗事…… 681
茶苑总录…… 681
北苑煎茶法…… 681
茶法总例…… 681
茶杂文…… 681
北苑别录…… 681
续茶谱…… 681
茶具图赞…… 682
壑源茶录…… 682
茶苑杂录…… 682
〔明代茶书〕
茶谱(3) …… 682
罨仙茶谱…… 682
茶马志(1) …… 682
茶马志(2) …… 682
马政志…… 682
茶谱(4) …… 682
茶谱(5) …… 682
茶谱续编…… 682
茶谱(6) …… 682
泉评茶辨…… 682
茶事汇辑…… 682
茶薮…… 682
茶马类考…… 682
煮泉小品…… 682
水品…… 683
茶寮记…… 683
茶经(2) …… 683
煎茶七类…… 683
茶经水辨…… 683
茶经外集…… 683
茶谱外集…… 683
茶说(1) …… 683
茶谱(7) …… 683
茶考…… 683
茶录(2) …… 683
茶话(2) …… 683
茶经(3) …… 683
茶集(1) …… 683
茶疏…… 684
茶录(3) …… 684
别本茶经…… 684
茶录(4) …… 684
茶解…… 684
罗岕茶记…… 684
茶录(5) …… 684
茗笈(1) …… 684
茶品要论…… 684
茶品集录…… 684
茶董…… 684
茶董补…… 684
蒙史…… 685
蔡端明别记 …… 685
茗谭…… 685
茶集(2) …… 685
茶书全集…… 685
茶约…… 685
茶乘…… 685
茗林…… 685
茶荚…… 685
茶说(2) …… 685
茶笺…… 685
茗史…… 685
茶经(4) …… 685
茶饷三昧…… 685
洞山岕茶系…… 685
阳羡茗壶系…… 685
岕茶笺…… 685
茶酒争奇…… 686
品茶要录补…… 686
历朝茶马奏议…… 686
茗笈(2) …… 686
〔清代茶书〕
茶马政要…… 686
虎丘茶经注补…… 686

茶史…… 686
茶史补…… 686
历代茶榷志…… 686
岙茶汇钞…… 686
续茶经(1) …… 686
续茶经(2) …… 687
枕山栖茶略…… 687
茶书…… 687
整饬皖茶文牍…… 687
〔现代茶著〕
中国茶叶问题…… 687
中国茶叶复兴计划…… 687
古今茶事…… 687
茶树栽培学(1) …… 687
〔当代茶著〕
〔综　合〕
茶——风靡世界的饮料…… 687
饮茶纵横谈…… 687
吴觉农选集…… 688
中国的茶…… 688
心经讲义——茶道精神领域之探求…… 688
禅与茶…… 688
庄晚芳茶学论文选集…… 688
华茶大观…… 688
饮茶说茶…… 688
五十年茶叶研究录…… 688
中国茶艺论丛…… 688
茶·茶科学·茶文化…… 688
中国茶文化今古大观…… 688
饮茶千秋…… 689
王泽农选集…… 689
〔茶文化综说〕
茶事茶话…… 689
茶经新篇…… 689
茶经百话…… 689
茶典…… 689
三希堂茶话…… 689
古今茶话…… 689
茶通…… 689
陆羽研究…… 689
茶与文化…… 689
茶文化论…… 689
茶叶趣谈…… 690
茶的历史与文化…… 690
烟酒茶趣话…… 690
日本茶道源流——南方录讲义…… 690
中国茶文化(1) …… 690
玉泉清茗——中国茶文化…… 690
台湾茶文化论…… 690
茶谭…… 690
世界茶俗大观…… 690
名人茶事…… 690
日本茶道文化概论…… 690
茶文化的传播及其社会影响…… 691
《茶经》与日本茶道的历史意义…… 691
中国饮茶文化…… 691
中国茶文化(2) …… 691
论茶与文化…… 691
中外茶事…… 691
现代茶思想集…… 691
茶韵…… 691
中国茶酒文化史…… 691
中国茶文化丛书(1) …… 692
纪茗…… 692
习茶…… 692
说泉…… 692
鉴壶…… 692
谈艺…… 692
问俗…… 692
数典…… 692
研书…… 692
茶经·茶道·茶药方…… 692
说茶(1) …… 692
中国茶文化(3) …… 692
文人与茶…… 693
茶博览…… 693
中国宁红茶文化…… 693
港台茶事…… 693
大唐茶文化…… 693
茶人漫话…… 693
中华茶文化丛书(2) …… 693
茶路历程——中国茶文化流变简史…… 693
茶品悠韵——中国茶的品类与名茶…… 693
茶具清雅——中国茶具艺术与鉴赏…… 693
茶道玄幽——中国茶的品饮艺术…… 693
茶饮康乐——中国茶疗的发展与运用…… 693
茶馆闲情——中国茶馆的演变与情趣…… 694
茶艺风情——中国茶与书画篆刻艺术的契合…… 694
茶典逸况——中国茶文化的典籍文献…… 694

茶哲睿智——中国茶文化与儒释道…… 694
茶趣异彩——中国茶的外传与外国茶事…… 694
〔茶　史〕
茶业通史…… 694
北宋茶之生产与经营…… 694
茶的历史…… 694
中国茶史散论…… 694
中国——茶的故乡…… 694
茶的祖国(中国茶叶史话)…… 695
广西茶业史…… 695
台湾茶业发展史…… 695
茶树原产地——云南…… 695
中国古茶树(中国古茶树遗产保护研讨会论文集)…… 695
中国古代的饮茶与茶馆…… 695
世界茶业 100 年…… 695
宋代吃茶法与茶器之研究…… 695
〔茶叶艺文〕
茶史茶典…… 695
《茶经》浅释…… 696
陆羽茶经译注…… 696
茶神陆羽…… 696
茶经语释…… 696
茶诗与茶词…… 696
陆羽全集…… 696
陆羽茶经丛刊…… 696
陆羽茶经译丛…… 696
陆羽书录…… 696
陆羽图录…… 696
中国名茶传奇…… 696
茶话与茶经…… 696
茶与文学…… 696
茶的礼俗…… 696
茶经述译…… 696
中国的茶书…… 697
茶经论稿…… 697
中国古代茶诗选…… 697
茶歌拾萃…… 697
茶的典故…… 697
茶乡恋…… 697
西湖茶思录…… 697
说茶(2)…… 697
茶王赋…… 697
福建茶叶民间传说…… 697
清茗拾趣…… 697
茶圣陆羽(4)…… 697
茶事琐述…… 698
从唐诗看唐人茶道生活…… 698
南方有嘉木…… 698
清风集…… 698
酒香茶浓说红楼…… 698
与雷诺阿共进下午茶…… 698
〔品饮艺术〕
中国茶艺(1)…… 698
中国茶艺(2)…… 698
饮茶经…… 698
现代茶艺…… 698
茶艺与养生…… 698
茶之书——茶道美学…… 698
茶与禅…… 699
茶与花…… 699
茶艺信箱…… 699
茶艺(2)…… 699
中国古代饮茶艺术…… 699
饮茶的科学…… 699
茶的品饮艺术…… 699
无我茶会(2)…… 699
饮茶的乐趣…… 699
茶艺(3)…… 699
兼顾健康与美味，享受茶香与咖啡…… 699
中国茶道(1)…… 699
茗趣…… 699
饮茶漫谈…… 699
茗趣续篇…… 700
中国茶道(2)…… 700
中国唐宋茶道…… 700
少儿茶艺…… 700
人生的玩味——品茶…… 700
香港茶艺小百科…… 700
茶文化知识一百问…… 700
中国茶道之旅…… 700
说茶饮茶…… 700
茗饮之道…… 700
〔古今茶具〕
古今茶具图…… 700
谈茶说瓷…… 700
古茶壶精华录…… 700
朱泥壶的世界…… 700
紫砂春秋…… 701
紫砂茶壶…… 701

茶壶竞艳…… 701
中国名壶…… 701
紫砂茶壶的造型与鉴赏…… 701
紫砂壶鉴赏…… 701
壶锦——当代紫艺珍品集…… 701
名壶集锦…… 701
选壶、养壶与赏壶 …… 701
紫砂精壶品鉴…… 701
初梨藏砂…… 701
吃茶趣——如何买壶与品茗…… 701
中国紫砂壶…… 701
紫砂壶全书…… 702
茶壶珍藏…… 702
紫砂赏玩…… 702
经典茶器…… 702
紫砂壶艺…… 702
中国紫砂…… 702
紫砂…… 702
中国古代茶具…… 702
〔综合利用〕
茶叶与健康…… 702
乌龙茶治病秘方…… 702
烟酒茶与健康…… 702
茶药学…… 702
养生寿老茶话…… 702
中国茶与健康…… 702
药酒与健康茶…… 703
茶的保健功能与药用便方…… 703
常见病饮茶疗法 100 方…… 703
养生治病茶疗方…… 703
中国药茶…… 703
茶酒烟…… 703
红茶 99 种饮法 …… 703
烟酒茶知识大全…… 703
喝——家庭保健茶疗谱…… 703
药茶治百病…… 703
健身茶 340 …… 703
家庭药茶…… 703
茶酒妙方八百八…… 703
饮茶与健康文集…… 704
特色茶饮料的制作…… 704
饮茶与健康…… 704
药茶治病养生 888 方…… 704
保健茶配方及开发…… 704
万病仙药茶疗方剂…… 704
饮茶与养生 400 问…… 704
茶疗治百病…… 704
中国药茶谱…… 704
新编药茶千方治百病…… 704
茶酒治百病(1) …… 704
茶酒治百病(2) …… 704
中国茶疗(2) …… 704
吃出健康——茶疗篇…… 705
〔茶科技综说〕
中国的茶叶…… 705
茶(4) …… 705
茶叶(2) …… 705
茶叶(3) …… 705
茶(5) …… 705
采茶与制茶…… 705
茶叶的科学研究…… 705
茶叶生产技术…… 705
饮茶与种茶…… 705
茶叶实用知识…… 705
茶叶(4) …… 705
茶叶科学研究论文集(1) …… 705
茶叶采收与加工…… 706
茶业大全…… 706
茶叶科学研究论文集(2)(1991～1995) …… 706
茶叶优质高产专家谈…… 706
名优绿茶实用生产技术…… 706
〔茶树栽培〕
种茶…… 706
栽茶与制茶…… 706
茶树栽培和茶叶制造…… 706
怎样栽培茶树(1) …… 706
怎样栽培茶树(2) …… 706
怎样栽培茶树和采制茶叶…… 706
茶树栽培(1) …… 706
茶作学…… 706
茶叶跃进增产典型经验…… 707
茶树栽培(2) …… 707
1958 年茶叶高产卫星 …… 707
1958 年茶叶大面积丰产经验 …… 707
茶叶丰产经验(1) …… 707
茶叶生产技术手册…… 707
新茶场的建立…… 707
闽东茶树栽培技术…… 707
茶叶生产基本知识讲义…… 707
安徽茶叶生产技术…… 707

茶树栽培学(2) …… 707
茶树栽培学(3) …… 707
茶树栽培学(4) …… 707
茶树栽培(3) …… 707
茶叶丰产经验(2) …… 708
云南茶叶生产技术手册…… 708
怎样栽培茶树(3) …… 708
茶树栽培(4) …… 708
茶树栽培与茶叶初制…… 708
茶树栽培与茶叶初制(修订本)…… 708
河南茶叶生产技术…… 708
湖南茶叶技术…… 708
茶树栽培学(5) …… 708
茶树的特性与栽培…… 708
茶树栽培学(6) …… 709
栽茶…… 709
茶树栽培技术(2) …… 709
茶树栽培和茶叶采制…… 709
种茶与制茶…… 709
怎样培植小茶园…… 709
茶树栽培技术(3) …… 709
茶树施肥…… 709
茶树栽培与茶叶制造…… 709
中国茶树栽培学…… 709
茶园耕作法…… 710
怎样栽培茶树(第二版)…… 710
茶树高产优质栽培新技术…… 710
茶叶蚕桑…… 710
茶叶生产二百题…… 710
茶树栽培(5) …… 710
栽茶高产致富技术…… 710
杭州茶叶生产实用技术…… 710
茶园…… 710
茶树栽培与茶叶加工实用技术…… 710
茶园土壤管理与施肥…… 710
怎样种好茶树…… 711
龙井茶栽培与加工…… 711

〔茶树育种〕

茶树快速育苗法…… 711
茶树快速育苗的经验…… 711
茶树短穗扦插育苗法…… 711
茶树短穗扦插法…… 711
插条茶籽茶叶三丰收的经验…… 711
茶树短穗扦插育苗经验…… 711
茶树短穗扦插育苗…… 711
茶树选种与良种繁育学…… 711
茶树育种学(1) …… 711
茶树良种繁育…… 711
茶树品种志…… 711
茶树扦插原理与实践…… 712
茶树育种学(2) …… 712
中国茶树优良品种集…… 712
茶树良种…… 712

〔茶树保护〕

茶蚕(2) …… 712
茶树病虫害(1) …… 712
中国农作物主要病虫害及其防治——茶病虫害…… 712
茶树病虫害防治技术问答…… 712
茶树病虫害防治(1) …… 712
茶树病虫害防治(2) …… 712
茶树病虫害防治(3) …… 713
茶树病害及其防治…… 713
茶树病虫害防治(4) …… 713
茶树病虫害(2) …… 713
茶树病虫害(3) …… 713
中国农作物病虫图谱(第六分册)茶树病虫…… 713
中国茶树病虫测报方法…… 713
茶树病虫害防治学实验实习指导…… 713
茶树病害的诊断和防治…… 713
茶树病虫害防治(5) …… 713
茶树病虫害防治(6) …… 714
茶尺蠖(2) …… 714

〔生理生化〕

茶树生物学…… 714
茶叶生物化学(附检验)…… 714
茶叶生物化学(2) …… 714
茶叶生物化学(3) …… 714
茶叶生化原理…… 714
茶树生理及茶叶生化实验手册…… 714
茶树生理…… 715
茶树生理与种植…… 715
茶树栽培生理…… 715
茶树形态结构与品质鉴定…… 715
速溶茶生物化学…… 715
中国的茶产业与茶饮料工业…… 715

〔茶叶加工〕

茶叶制造学(第一册)…… 715
茶叶制造学(第二册)…… 716
红茶的制造…… 716

怎样做好红茶和绿茶…… 716
制茶先进经验汇编…… 716
介绍苏联茶叶工艺…… 716
茶叶制造…… 716
制茶基本知识…… 716
红茶初制工艺…… 716
红茶精制工艺…… 716
制茶工艺学…… 716
绿茶初制工艺…… 716
茶叶制造学…… 716
制茶学(1) …… 717
制茶学(2) …… 717
制茶学(3) …… 717
制茶学(4) …… 717
茶用香花栽培与花茶窨制…… 717
制茶技术理论…… 717
福建茉莉花茶(2) …… 717
茶叶优质原理与技术…… 717
茶叶加工技术…… 718
花茶制造技术…… 718
中国制茶工艺…… 718
名优茶加工技术…… 718
茶叶加工技术手册…… 718
中国名优茶加工技术…… 718
茶叶初(精)制技术…… 718
茶叶加工技术问答…… 718
中国袋泡茶…… 718
茶叶精制技术…… 718
茶叶深加工技术…… 718
〔名优茶叶〕
中国农业名产·茶叶分册…… 718
安徽茶经…… 718
祁红(2) …… 718
福建名茶…… 718
浙江茶叶…… 719
紫阳茶业志…… 719
中国名茶…… 719
福建乌龙茶…… 719
龙井茶及其他(浙江名茶与文化)…… 719
武夷奇茗…… 719
四川茶叶(修订本)…… 719
中国福建茶叶…… 719
西湖龙井茶…… 719
名优茶·工艺·机械…… 719
中国普洱茶文化研究…… 719
鄂南茶文化…… 719
名优茶开发…… 720
湖南名茶…… 720
千岛湖鸠坑茶…… 720
湖北名优茶(2) …… 720
中国名优茶选集…… 720
中国名茶图谱·绿茶篇…… 720
普洱茶(2) …… 720
中国普洱茶…… 720
浙江名茶…… 720
庐山云雾茶…… 720
君山茶文化…… 720
〔茶叶机械〕
绿茶初制机械…… 720
红茶初制机械…… 721
制茶工厂的设备与设计原理…… 721
茶叶生产机械化…… 721
改灶节柴用本地煤制茶…… 721
茶叶机械基础…… 721
初制茶机原理与使用…… 721
茶叶加工机械(2) …… 721
机械化采茶技术(2) …… 721
〔经贸及检验〕
制茶管理…… 721
茶叶检验(2) …… 721
茶叶商品知识(1) …… 722
茶叶检验学…… 722
茶叶商品学(1) …… 722
茶叶审评与检验…… 722
成品茶检验…… 722
茶叶商品知识(2) …… 722
茶叶品质理化分析…… 722
茶叶商品学(2) …… 722
茶叶贸易学…… 722
茶叶经营管理…… 722
茶业经营管理学…… 723
中国茶叶外销史…… 723
茶叶市场学…… 723
茶叶共和国——重现创意商业化的过程…… 723
中国茶叶商品经济研究…… 723
〔资料汇编·工具书〕
陆羽研究资料汇编…… 723
茶叶(1868～1939 年) …… 723
中国茶叶历史资料选辑…… 723
英汉茶业词汇…… 724

英汉茶业辞典…… 724
中国农业百科全书·茶业卷…… 724
中国茶书提要…… 724
中国地方志茶叶历史资料选辑…… 724
中国茶叶历史资料续辑(方志茶叶资料汇编)…… 724
中国茶经…… 724
中国茶文化辞典…… 724
中国茶酒辞典…… 724
煮茶小品——品茶艺术经典…… 724
中华当代茶界茶人辞典(初编)…… 725
中国茶学辞典…… 725
中国茶典…… 725
历代茶经酒经论选译…… 725
中国古代茶叶全书…… 725
中国茶文化经典…… 725

十八、机 构 部

〔茶 场〕

〔江苏省〕

下蜀茶场…… 727
方山茶场…… 727
方麓茶场…… 727
句东农场…… 727
芙蓉茶场…… 727
张庙茶场…… 727
青山茶叶实验场…… 727
茅山茶场…… 727
茅麓茶场…… 727
盱眙县茶场…… 727
南头茶场…… 728
高庙茶场…… 728
捺山茶叶试验场…… 728
虞山林场…… 728
新街茶林场…… 728
溧水县茶叶实验场…… 728

〔浙江省〕

十里坪农场…… 728
十里丰农场…… 728
九峰山茶场…… 728
上虞市茶场…… 728
长兴县茶场…… 728
龙井茶场…… 728
石门农垦场…… 728
龙游凤凰山茶场…… 728
平山茶场…… 728
东白山茶场…… 728
兰溪市茶场…… 728
余姚茶场…… 728
奉化茶场…… 728
杭州茶叶试验场…… 729
绍兴茶场…… 729
茶山林场…… 729
南充茶场…… 729
南湖林场…… 729
蒋堂农垦场…… 729
湖州农垦茶场…… 729
嵊州市茶场…… 729
新昌县茶叶良种场…… 729
福泉山茶场…… 729

〔安徽省〕

十字铺茶场…… 729
九连山茶林场…… 729
九连山茶场…… 729
广德县茶场…… 729
无为县茶场…… 729
屯溪实验茶场…… 729
牛头山茶场…… 729
六安市茶场…… 729
六安市实验茶场…… 730
东至茶树良种繁殖示范场…… 730
白米山农场…… 730
军天湖农场…… 730
祁门县茶场…… 730
红旗茶场(1) …… 730
周王茶场…… 730
泾县茶场…… 730
郎溪县茶场…… 730
高架茶场…… 730
春秋塘茶场…… 730
南湖茶林场…… 730
祠山岗茶场…… 730
黄山区茶场…… 730
麻姑山茶叶蚕茧场…… 730
宿松县茶场…… 730
敬亭山茶场…… 730
徽州茶场…… 730
黟县茶叶实验场…… 730

〔福建省〕
王家茶场…… 731
凤山茶场…… 731
双第华侨农场茶场…… 731
芦田茶场…… 731
郑墩茶场…… 731
高峰农场…… 731
梅州华侨农场…… 731
新屯茶场…… 731
福前农场…… 731
〔江西省〕
九龙山茶场…… 731
上饶三都茶场…… 731
乐山茶场…… 731
半迳茶场…… 731
杜埠茶场…… 731
秀谷华侨农场…… 731
武口茶场…… 731
武宁县茶场…… 731
罗家茶场…… 731
河口茶叶试验场…… 731
修水三都茶场…… 731
信丰县茶场…… 732
洪源茶场…… 732
〔山东省〕
崂山茶场…… 732
〔河南省〕
九华山茶场…… 732
香龙寺茶场…… 732
桐柏县茶树良种场…… 732
擒龙山茶场…… 732
〔湖北省〕
土桥茶场…… 732
大坪茶场…… 732
天台山茶场…… 732
天鹅茶场…… 732
云峰山茶场…… 732
木鱼茶场…… 732
凤凰山茶场…… 732
火连畈茶场…… 732
邓林茶场…… 732
双桥茶场…… 732
龙王垭茶场…… 732
龙泉茶场…… 732
仙人台茶场…… 733
圣龙山茶场…… 733
羊楼洞茶场…… 733
阳新县军垦茶场…… 733
红岗山茶场…… 733
红旗茶场(2) …… 733
走马茶场…… 733
龟山茶场…… 733
沙洋农场茶场…… 733
沙堆茶场…… 733
武当山八仙观茶叶总场…… 733
武昌园艺场…… 733
林店茶麻场…… 733
春光茶场…… 733
神农架红花茶场…… 733
贺胜茶场…… 733
桂花茶场…… 733
株山茶场…… 733
浮山茶场…… 733
黄土坡茶场…… 734
常家涧茶场…… 734
铜锣观茶场…… 734
棋盘山茶场…… 734
黑山茶场…… 734
溪丘湾茶场…… 734
〔湖南省〕
双峰县茶叶示范场…… 734
安化县茶叶试验场…… 734
汨罗市茶叶示范场…… 734
屈原茶场…… 734
临湘市茶叶示范场…… 734
郴州茶树良种繁殖示范场…… 734
黄沙街茶叶示范场…… 734
黄茅岭茶场…… 734
〔广东省〕
大南山华侨农场…… 734
大湾镇茶场…… 734
大槐华侨茶场…… 734
广北茶场…… 734
广福茶场…… 734
友好农场…… 735
石灰铺镇茶场…… 735
石牯塘茶场…… 735
东升农场…… 735
东径茶场…… 735
乐昌茶场…… 735

合成华侨茶场…… 735
红山白毛茶示范场…… 735
红阳农场…… 735
红星农场…… 735
红星茶场…… 735
花都市华侨茶场…… 735
连州茶场…… 735
陆丰华侨茶场…… 735
武江茶场…… 735
英红华侨茶场…… 735
英德华侨茶场…… 735
英德茶树良种场…… 735
金山茶场…… 735
勇士农场…… 736
莲塘茶场…… 736
高埔岗农场…… 736
消雪岭华侨茶场…… 736
海鸥农场…… 736
黄陂华侨茶场…… 736
营顶茶场…… 736
普宁华侨农场…… 736
湖光农场…… 736
温泉茶场…… 736
新华农场…… 736
蕉岭华侨茶场…… 736
潮州茶树良种繁育示范场…… 736
〔广西壮族自治区〕
十万山华侨林场…… 736
大明山茶场…… 736
长春农场…… 736
火光农场…… 736
龙北农场…… 736
东风华侨林场…… 737
东风农场…… 737
北耀农场…… 737
百合茶场…… 737
先锋农场…… 737
伏虎华侨农场…… 737
那梭农场…… 737
阳圩茶场…… 737
桐美农场…… 737
荣光农场…… 737
柳城华侨农场…… 737
桂北农场…… 737
桂南农场…… 737
桃城华侨农场…… 737
凌云县白毫茶叶公司茶场…… 737
新兴农场…… 737
〔海南省〕
大丰农场…… 737
大坡农场…… 737
广青农场…… 738
中坤农场…… 738
中税农场…… 738
中瑞农场…… 738
乌石农场…… 738
龙门农场…… 738
东太农场…… 738
东平农场…… 738
东兴农场…… 738
东红农场…… 738
东岭农场…… 738
白沙农场…… 738
阳江农场…… 738
红明农场…… 738
岭头茶场…… 738
岭脚农场…… 738
南方农场…… 738
南海农场…… 738
乘坡农场…… 738
烟塘农场…… 738
通什茶场…… 738
新伟农场…… 738
新进农场…… 738
〔重庆市〕
巴岳茶场…… 739
东印茶场…… 739
坪坝茶场…… 739
新胜茶场…… 739
〔四川省〕
元顶子茶牧场…… 739
云雾茶场…… 739
五马坪茶场…… 739
五斗坝茶场…… 739
龙洞坪茶场…… 739
汉王山茶场…… 739
后山茶场…… 739
观音茶场…… 739
杨河茶场…… 739
沙坪茶场…… 739

苗溪茶场…… 739
草坝茶场…… 739
南宝山茶场…… 739
黄山茶场…… 739
塔子山茶场…… 739
椒子坪茶场…… 739
蒙山茶场…… 740
雷马坪茶场…… 740
〔贵州省〕
七里冲茶果场…… 740
广顺果树茶叶场…… 740
山京农牧场…… 740
中八农场…… 740
双流茶场…… 740
平坝果树园艺场…… 740
东坡茶场…… 740
羊艾茶场…… 740
花贡茶场…… 740
芦坝茶场…… 740
金坝茶场…… 740
金钟农场…… 740
春丰茶场…… 740
桂花台茶场…… 740
夏云农场…… 740
宽阔水茶场…… 740
梵净山茶场…… 740
铜仁地区茶场…… 741
晴隆茶树良种场…… 741
普安县茶场…… 741
湄潭茶场…… 741
新桥茶场…… 741
遵义茶树良种场…… 741
〔云南省〕
大渡岗茶场…… 741
东定茶场…… 741
江城农场茶场…… 741
许刘营茶场…… 741
思茅茶树良种场…… 741
普文农场茶场…… 741
普洱板山茶场…… 741
〔西藏自治区〕
易贡农场…… 741
〔茶　厂〕
〔北京市〕
北京市茶叶加工厂…… 741
联合利华食品(中国)有限公司京华茶叶分公司…… 742
〔辽宁省〕
鞍山元茗茶厂…… 742
〔上海市〕
上海茶叶进出口公司第一茶厂…… 742
上海茶叶进出口公司第二茶厂…… 742
上海茶叶进出口公司第三茶厂…… 742
〔江苏省〕
苏州茶厂…… 742
宜兴茶厂…… 742
南京茶厂…… 742
〔浙江省〕
三界茶厂…… 742
上虞茶厂…… 742
开化茶厂…… 742
东阳方圆集团精制茶厂…… 742
东阳市茶叶公司…… 743
台州茶厂…… 743
江山茶厂…… 743
江山市茶叶公司…… 743
安吉茶厂…… 743
武义茶厂…… 743
松阳茶厂…… 743
杭州茶厂…… 743
杭州群乐茶厂…… 743
杭州群乐胶丝印刷包装厂…… 743
金华茶厂…… 743
南湖茶厂…… 743
临安茶厂…… 743
桐庐茶厂…… 743
浙江省第一出口茶厂…… 743
浙江省第二出口茶厂…… 743
淳安茶厂…… 743
遂昌茶厂…… 743
湖州茶厂…… 744
湖州市经贸集团茶叶总公司…… 744
温州茶厂…… 744
新昌茶厂…… 744
〔安徽省〕
屯溪茶厂…… 744
石台茶厂…… 744
东至茶厂…… 744
宁国茶厂…… 744
休宁茶厂…… 744

祁门茶厂…… 744
芜湖出口茶叶拼配厂…… 744
芜湖茶厂…… 744
金寨茶厂…… 744
贵池茶厂…… 744
宣州茶厂…… 744
宣郎广精制茶厂…… 744
舒城茶厂…… 744
霍山茶厂…… 745
歙县茶厂…… 745
〔福建省〕
安溪茶厂…… 745
寿宁茶厂…… 745
建阳茶厂…… 745
胪雷茶厂…… 745
福州农工商联合企业公司茶厂…… 745
福州茶厂…… 745
福安茶厂…… 745
漳州茶厂…… 745
〔江西省〕
上饶茶厂…… 745
南昌茶厂…… 745
修水茶厂…… 745
景德镇茶厂…… 745
婺源茶厂…… 745
〔湖北省〕
汉口茶厂…… 745
宜都茶厂…… 745
赵李桥茶厂…… 745
恩施州茶厂…… 746
〔湖南省〕
长沙茶厂…… 746
石门茶厂…… 746
石门县茶叶开发总公司…… 746
平江茶厂…… 746
东山峰茶厂…… 746
白沙溪茶厂…… 746
网岭茶厂…… 746
安化茶厂…… 746
邵阳茶厂…… 746
临湘茶厂…… 746
桃源茶厂…… 746
益阳茶厂…… 746
涟源茶厂…… 746
湘乡茶厂…… 746
湘潭茶厂…… 746
新化茶厂…… 746
〔广东省〕
广东茶叶进出口公司第一茶厂…… 746
广州茶厂…… 746
汕头茶厂…… 746
英德红旗茶厂…… 746
〔广西壮族自治区〕
玉林茶厂…… 747
北流茶厂…… 747
灵山县茶厂…… 747
南宁花茶厂…… 747
南宁茶厂…… 747
桂林茶厂…… 747
梧州茶厂…… 747
博白县茶厂…… 747
横县茶厂…… 747
〔海南省〕
海南省农垦茶叶厂…… 747
〔重庆市〕
万州茶厂…… 747
南川茶厂…… 747
重庆茶厂…… 747
涪陵茶厂…… 747
〔四川省〕
大竹河茶厂…… 747
森发实业贸易公司…… 747
天全茶厂…… 747
邛崃茶厂…… 747
平武茶厂…… 747
北川茶厂…… 748
乐山茶厂…… 748
成都茶厂…… 748
名山茶厂…… 748
江油茶厂…… 748
宜宾茶厂…… 748
荥经茶厂…… 748
宣汉茶厂…… 748
都江堰市茶厂…… 748
清溪茶厂…… 748
雅安茶厂…… 748
筠连茶厂…… 748
新都第一茶厂…… 748
四川省茶叶进出口公司第一茶厂…… 748

〔贵州省〕
大西桥茶厂…… 748
贵州省农垦农工商公司茶厂…… 748
贵阳茶厂…… 748
桐梓茶厂…… 748
〔云南省〕
下关茶厂…… 748
大渡岗茶厂…… 749
山后茶厂…… 749
马关县茶厂…… 749
云县茶厂…… 749
云县茶房茶厂…… 749
云南茶厂…… 749
水富县花茶厂…… 749
牛洛河茶厂…… 749
凤庆茶厂…… 749
双江茶厂…… 749
尼诺茶厂…… 749
尚勇茶厂…… 749
昆明茶厂…… 749
昌宁县茶厂…… 749
宜良茶厂…… 749
临沧地区茶叶科技综合开发实验茶厂…… 749
临沧茶厂…… 749
盈江农场精制茶厂…… 749
峨山县茶厂…… 750
勐海茶厂…… 750
勐撒镇茶厂…… 750
惠民茶厂…… 750
景东县茶厂…… 750
景谷茶厂…… 750
普文茶厂…… 750
遮放茶厂…… 750
黎明茶厂…… 750
澜沧茶厂…… 750
〔陕西省〕
紫阳县茶厂…… 750
〔茶机厂〕
武义茶机制造总厂…… 750
杭州茶叶机械总厂…… 750
绍兴茶叶机械总厂…… 750
临安茶机总厂…… 750
富阳茶叶机械总厂…… 750
富阳绿叶茶机总厂…… 751
富阳新登工业热风炉厂…… 751
嵊州市茶叶机械厂…… 751
衢州市微型茶机厂…… 751
浙江川崎茶叶机械有限公司…… 751
屯溪茶叶机械厂…… 751
休宁县茶叶机械厂…… 751
安溪茶叶机械厂…… 751
婺源县茶叶机械厂…… 751
夹江县茶叶机械厂…… 751
江津茶叶机械厂…… 751
云南茶叶机械总厂…… 751
〔公　司〕
中国茶叶进出口公司…… 751
上海茶叶进出口公司…… 751
中国土产畜产浙江茶叶进出口公司…… 752
中国土产畜产安徽茶叶进出口公司…… 752
中国土产畜产福建茶叶进出口公司…… 752
中国土产畜产江西茶叶进出口公司…… 752
中国土产畜产湖北茶叶进出口公司…… 752
中国土产畜产湖南茶叶进出口公司…… 752
中国土产畜产广东茶叶进出口公司…… 752
中国土产畜产广西茶叶进出口公司…… 752
中国土产畜产海南茶叶进出口公司…… 753
中国土产畜产四川茶叶进出口公司…… 753
中国土产畜产贵州茶叶进出口公司…… 753
中国土产畜产云南茶叶进出口公司…… 753
河北省茶叶公司…… 753
内蒙古自治区土产副食品公司…… 753
沈阳市糖酒副食品总公司茶叶公司…… 753
吉林省糖酒蔬菜副食品集团茶叶分公司…… 753
上海市糖业烟酒(集团)公司茶叶分公司…… 753
江苏省茶叶公司…… 753
江苏东方茶叶公司…… 753
苏州茶叶公司…… 754
无锡市茶叶公司…… 754
浙江三明茶业有限公司…… 754
浙江名茶开发公司…… 754
绿牡丹茶叶公司…… 754
霍山银球茶叶公司…… 754
福建省茶叶公司…… 754
福建厦门茶叶进出口公司…… 754
安溪县茶叶公司…… 754
江西省茶果副食品总公司…… 754
山东省糖酒茶叶公司…… 754
青岛市茶叶集团公司…… 754
河南省茶叶畜产品公司…… 754

河南省土产进出口公司…… 754
湖南省茶叶总公司…… 755
湖南省茶叶果品总公司…… 755
广州市土产茶叶公司茶叶分公司…… 755
汕头茶叶进出口公司…… 755
潮州市名茶茶业发展有限公司…… 755
饶平县茶叶大厦…… 755
饶平县茶叶专业市场…… 755
广西壮族自治区土产公司…… 755
广西梧州茶叶进出口公司…… 755
南宁华侨投资区茶叶公司…… 755
海南茶叶公司经销部…… 755
南方茶叶综合开发总公司…… 755
重庆茶叶土产进出口公司…… 755
贵州省茶叶公司…… 755
贵州省云雾雪芽茶叶联营公司…… 756
雷山县茶叶公司…… 756
贵州省雷山县民族茶厂…… 756
新兴农工商茶叶公司…… 756
沿河土家族自治县茶叶公司…… 756
下关沱茶股份有限公司…… 756
大理州茶叶公司…… 756
保山市茶叶咖啡贸易总公司…… 756
峨山县茶叶公司…… 756
绿春县茶叶公司…… 756
南涧县茶叶公司…… 756
紫溪茶叶综合开发公司…… 756
陕西省茶叶公司…… 756
宁夏回族自治区土产果品茶叶总公司茶叶分公司…… 756
华泰茶庄有限公司…… 757
天心茶业股份有限公司…… 757
天仁茶叶股份有限公司…… 757
两湖茶叶公司…… 757

〔茶馆茶庄〕

〔历史上的茶馆茶庄〕

二友轩茶馆…… 757
三友轩茶馆…… 757
天和轩茶馆…… 757
西万乐园…… 757
同乐园茶馆…… 757
汪正大茶庄…… 757
大裕川茶庄…… 757
大玉川茶庄…… 757
长盛川茶庄…… 757
长裕川茶庄…… 757
大盛魁商号…… 757
一洞天茶馆…… 757
三盛楼茶馆…… 758
汪裕泰茶庄…… 758
上海茶业会馆…… 758
丽水台茶馆…… 758
同芳茶居…… 758
怡珍茶居…… 758
一窟鬼茶坊…… 758
王妈妈家茶肆…… 758
八仙茶坊…… 758
蒋检阅茶肆…… 758
张七相于茶坊…… 758
翁隆盛茶号…… 758
方福泰茶店…… 758
吴恒有茶店…… 758
茂记茶庄…… 758
湖山喜雨台茶楼…… 758
一壶春茶馆…… 759
方正大茶号…… 759
吴元大茶店…… 759
汪庄茶号…… 759
鼎兴茶店…… 759
藕香居茶室…… 759
朱乾升茶庄…… 759
广昌和茶庄…… 759
三如楼茶馆…… 759

〔现代茶馆茶庄〕

吴裕泰茶庄…… 759
张一元茶庄…… 759
元长厚茶叶公司…… 759
来今雨轩…… 759
老舍茶馆☆…… 760
正兴德茶庄…… 760
广裕茶庄…… 760
永安茶庄…… 760
成兴茶庄…… 760
红楼茶社…… 760
老德成茶庄…… 760
上海湖心亭茶楼☆…… 760
汪怡记茶庄…… 760
宋园茶艺馆☆…… 760
大天旺茶道馆…… 760
江南春茶庄…… 760

绿扬村茶庄…… 760
吴山茶室…… 761
近山居茶馆…… 761
杭州梅坞茶叶商店…… 761
狮峰茶叶店…… 761
杭州西湖龙井茶叶商店…… 761
华茗苑…… 761
同昌成茶庄…… 761
屯溪茶庄…… 761
瑞春祥茶庄…… 761
良友茶庄…… 761
福迎春茶庄…… 761
福州茶艺馆…… 761
汶上县茶人之家…… 761
王大昌茶庄…… 761
恒昌茶庄…… 761
龙潭茶庄…… 761
三潭茶庄…… 761
上街茶庄…… 762
河南省全国名茶总汇(商店)…… 762
景记茶庄…… 762
生茂泰茶庄…… 762
安兰轩茶庄…… 762
惠如楼…… 762
陶陶居茶楼…… 762
迎春茶叶店…… 762
大三元茶楼…… 762
北园茶楼…… 762
泮溪茶楼…… 762
韶关常青茶店…… 762
陆羽茶叶店…… 762
广州全国名茶总汇(商店)…… 762
汕头市名茶总汇(商店)…… 762
康达茶艺馆…… 762
惠福茶叶商场…… 763
韶关市陆羽茶庄…… 763
平南茶人之家…… 763
福琼茶庄…… 763
金鼎茶庄…… 763
国际耀谷茶坊…… 763
利群茶馆…… 763
香港茶艺中心…… 763
雅博茶坊…… 763
巧妙堂…… 763
阳羡茶艺中心…… 763

〔研究所〕

中国农业科学院茶叶研究所☆ …… 763
中国茶叶进出口公司茶叶研究所…… 763
中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所…… 764
财政部贸易委员会茶叶研究所…… 764
安徽省农业科学院祁门茶叶研究所…… 764
福建省农业科学院茶叶研究所…… 764
江西省农业科学院蚕桑茶叶研究所…… 764
湖北省农业科学院果树茶叶研究所…… 764
湖南省农业科学院茶叶研究所…… 764
广东省农业科学院茶叶研究所…… 764
广西农垦茶叶研究所…… 765
重庆市茶叶研究所…… 765
四川省农业科学院茶叶研究所…… 765
贵州省茶叶科学研究所…… 765
云南省农业科学院茶叶研究所…… 765
无锡市茶叶研究所…… 765
无锡市茶叶品种研究所…… 765
杭州市茶叶科学研究所…… 765
杭州茶叶机械科学研究所…… 765
信阳地区茶叶试验场…… 766
广西桂林茶叶研究所…… 766
海南岭头茶叶研究所…… 766
定安热带作物研究所…… 766
台湾省茶业改良场…… 766

〔院　校〕

复旦大学茶叶专修科…… 766
浙江大学茶学系☆ …… 766
安徽农业大学茶业系…… 766
皖南农学院茶叶系…… 767
福建农业大学茶学专业…… 767
武汉大学农学院茶叶专修科…… 767
湖南农学院茶叶专业…… 767
华南农业大学茶叶专业…… 767
中山大学农学院茶蔗部…… 767
广西农垦职工大学茶叶系…… 767
四川农业大学茶叶专业…… 767
西南农业大学茶叶专业…… 767
云南农业大学茶叶专业…… 767
浙江供销学校…… 768
杭州农业学校…… 768
屯溪茶业学校…… 768
宁德地区农业学校…… 768
江西省婺源茶业学校…… 768

信阳农业高等专科学校茶叶专业…… 768
宜昌市农业学校果茶专业…… 768
威宁农业学校茶果专业…… 768
恩施农业学校特产专业…… 768
襄阳农业学校特产专业…… 768
陕西省安康农业学校茶叶专业…… 768
〔社　团〕
〔监　审〕
国家茶叶质量监督检验中心…… 769
农业部茶叶质量监督检验测试中心…… 769
福建省茶叶质量监督检验站…… 769
国家机械工业局农副产品加工机械产品质量监督检测中心合肥分中心…… 769
全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会…… 769
〔学　会〕
中国茶叶学会…… 769
上海市茶叶学会…… 770
江苏省茶叶学会…… 770
浙江省茶叶学会…… 770
安徽省茶业学会…… 770
福建省茶叶学会…… 770
江西省茶叶学会…… 770
河南省茶叶学会…… 770
湖北省茶叶学会…… 770
湖南省茶叶学会…… 771
广东省茶叶学会…… 771
广东省食品工业协会茶叶专业分会…… 771
广西茶叶学会…… 771
四川省茶叶学会…… 771
贵州省茶叶学会…… 771
云南省茶叶学会…… 771
〔博物馆〕
中国茶叶博物馆* …… 771
〔茶文化、联谊、茶艺〕
中国国际茶文化研究会…… 772
杭州"茶人之家"☆ …… 772
陆羽研究会…… 772
陆羽茶文化研究会…… 772
汕头市茶文化研究会…… 772
中华茶人联谊会…… 772
中华茶文化学会…… 772
中华茶艺文化事业联谊会…… 772
台湾　茶艺协会…… 773
陆羽茶艺中心…… 773
澳门茶艺协会…… 773
〔流通、经济〕
中国茶叶流通协会…… 773
北京市茶业协会…… 773
天津市茶业协会…… 773
浙江省茶叶行业商会…… 773
杭州茶人之家基金会…… 773
华侨茶业发展研究基金会…… 773
中国茶城…… 774
台北市茶商业同业公会…… 774
茶郊永和兴…… 774
台湾制茶工业同业公会…… 774
天仁茶艺文化基金会…… 774

十九、国 外 部

〔茶叶生产国〕

茶叶生产国…… 775
〔亚洲茶叶生产国和地区〕
阿塞拜疆…… 775
孟加拉…… 775
格鲁吉亚…… 775
印度…… 776
东北印度…… 776
阿萨姆…… 776
大吉岭…… 776
南印度…… 776
印度尼西亚…… 776
爪哇…… 776
伊朗…… 776
日本…… 776
静冈县…… 777
韩国…… 777
马来西亚…… 777
缅甸…… 777
斯里兰卡…… 777
斯里兰卡高地茶区…… 777
斯里兰卡中地茶区…… 777
斯里兰卡低地茶区…… 777
泰国…… 777
土耳其…… 777
越南…… 777
〔非洲茶叶生产国〕
布隆迪…… 778
喀麦隆…… 778

肯尼亚…… 778
马拉维…… 778
毛里求斯…… 778
莫桑比克…… 778
卢旺达…… 778
南非…… 778
坦桑尼亚…… 778
乌干达…… 779
津巴布韦…… 779
〔欧洲茶叶生产国〕
俄罗斯…… 779
〔南美洲茶叶生产国〕
阿根廷…… 779
玻利维亚…… 779
巴西…… 779
厄瓜多尔…… 779
秘鲁…… 779
〔大洋洲茶叶生产国〕
巴布亚新几内亚…… 779
〔茶叶进口国〕
茶叶进口国…… 779
〔亚洲茶叶进口国〕
阿富汗…… 780
柬埔寨…… 780
塞浦路斯…… 780
伊拉克…… 780
以色列…… 780
约旦…… 780
科威特…… 780
黎巴嫩…… 780
巴基斯坦…… 780
卡塔尔…… 780
沙特阿拉伯…… 780
叙利亚…… 780
阿拉伯联合酋长国…… 780
〔欧洲茶叶进口国〕
比利时…… 781
丹麦…… 781
法国…… 781
德国…… 781
匈牙利…… 781
爱尔兰…… 781
卢森堡…… 781
荷兰…… 781
波兰…… 781
瑞典…… 781
瑞士…… 781
英国…… 781
〔非洲茶叶进口国〕
科特迪瓦…… 781
埃及…… 782
埃塞俄比亚…… 782
冈比亚…… 782
利比亚…… 782
马里…… 782
毛里塔尼亚…… 782
摩洛哥…… 782
尼日尔…… 782
尼日利亚…… 782
塞内加尔…… 782
索马里…… 782
苏丹…… 782
多哥…… 782
突尼斯…… 782
〔北美洲茶叶进口国〕
加拿大…… 783
美国…… 783
〔南美洲茶叶进口国〕
智利…… 783
〔大洋洲茶叶进口国〕
澳大利亚…… 783
新西兰…… 783
〔国外机构〕
〔跨国性国际组织〕
欧洲茶叶委员会…… 783
联合国粮农组织政府间茶叶小组…… 783
国际标准化组织农业食品技术委员会茶叶技术委员会…… 783
国际茶叶委员会…… 783
国际茶叶促进会…… 784
〔茶叶拍卖中心〕
吉大港茶叶拍卖中心…… 784
加尔各答茶叶拍卖中心…… 784
高华哈第茶叶拍卖中心…… 784
科钦茶叶拍卖中心…… 784
哥印拜陀茶叶拍卖中心…… 784
古努尔茶叶拍卖中心…… 784
西利古里茶叶拍卖中心…… 784
雅加达茶叶拍卖中心…… 784
蒙巴萨茶叶拍卖中心…… 784

林贝茶叶拍卖中心…… 784
科伦坡茶叶拍卖中心…… 784
伦敦茶叶拍卖中心…… 784
〔国外茶叶研究机构〕
孟加拉茶叶研究站…… 784
中非茶叶研究基金会…… 785
南印度联合种植者协会茶叶研究所…… 785
托克莱茶叶试验站…… 785
曼塞赫拉茶叶研究站…… 785
印度尼西亚茶叶和金鸡纳霜研究所…… 785
日本农林水产省蔬菜、观赏植物、茶叶试验场…… 785
日本静冈县茶叶试验场…… 785
肯尼亚茶叶研究基金会…… 785
斯里兰卡茶叶研究所…… 785
土耳其茶叶研究所…… 785
越南茶叶研究所…… 785
〔国外茶叶标准〕
ISO3720 红茶规格标准…… 786
澳大利亚茶叶标准…… 786
孟加拉国茶叶标准…… 786
埃及茶叶标准…… 786
法国茶叶标准…… 786
德国茶叶标准…… 786
匈牙利茶叶标准…… 786
印度茶叶标准…… 786
印度尼西亚茶叶标准…… 786
日本茶叶标准…… 787
肯尼亚茶叶标准…… 787
巴基斯坦茶叶标准…… 787
罗马尼亚茶叶标准…… 787
沙特阿拉伯茶叶标准…… 787
斯里兰卡茶叶标准…… 787
土耳其茶叶标准…… 787
英国茶叶标准…… 787
美国茶叶标准…… 787
〔国外茶叶中农药最高残留限量(MRL)标准〕
联合国茶叶中农药最高残留限量…… 787
欧洲联盟茶叶中农药最高残留限量…… 788
澳大利亚茶叶中农药最高残留限量…… 788
德国茶叶中农药最高残留限量…… 788
匈牙利茶叶中农药最高残留限量…… 788
印度茶叶中农药最高残留限量…… 788
以色列茶叶中农药最高残留限量…… 788
意大利茶叶中农药最高残留限量…… 788
日本茶叶中农药最高残留限量…… 788
肯尼亚茶叶中农药最高残留限量…… 788
荷兰茶叶中农药最高残留限量…… 788
新西兰茶叶中农药最高残留限量…… 789
秘鲁茶叶中农药最高残留限量…… 789
南非茶叶中农药最高残留限量…… 789
瑞士茶叶中农药最高残留限量…… 789
英国茶叶中农药最高残留限量…… 789
美国茶叶中农药最高残留限量…… 789
南斯拉夫茶叶中农药最高残留限量…… 789

彩 图 目 录

云南澜沧邦崴的野生大茶树…… 1
七棵茶树遗址及清人碑文…… 2
东汉“茶字蠱”及蠱上“茶”字的拓片
上海闸北公园内中国茶圣陆羽的塑像…… 3
浙江湖州的陆羽墓
清代四库全书版本的陆羽《茶经》
今人赵之中用 30 克金粉书写的陆羽《茶经》
浙江天台山国清禅寺…… 4
四川名山的古茶马司遗址
浙江湖州“三癸亭”
浙江湖州的唐代贡茶院遗址
浙江湖州为唐代诗僧皎然建的塔…… 5
浙江余杭径山寺
云南普洱府茶马古道
河北宣化辽墓出土的壁画及茶具…… 6
宋代建窑烧制的兔毫盏…… 7
明万历年间武夷山的石刻茶租告示
清代茶引
清代同治年间颁发的茶叶执照
茶树育种…… 8
茶树有性系品种汝城白毛茶
茶树有性系品种勐海大叶茶
茶树有性系品种凤凰水仙
茶树无性系品种奇曲
茶树无性系品种绿芽佛手
茶树无性系品种安吉白茶
茶树育成品种白鸡冠
茶树育成品种龙井 43 号
茶树育成品种长叶白毫
茶树育成品种尖波黄
短穗扦插 …… 10
茶园喷灌
茶园土壤农药残留量测定(取样)
茶树组织培养
茶叶机械采摘
茶叶感官审评
窨制花茶的香花 …… 11
花农侍花
茉莉花
桂花
玉兰花
玫瑰花
珠兰花
玳玳花
柚子花
大棚茶园 …… 12
茶叶深加工产品
速溶茶的生产
茶叶常规成分检测
绿茶杀青
茶叶微量元素检测
'98 上海茶与抗癌学术研讨会 …… 13
干燥
茶厂控制室
乌龙茶杀青
袋泡茶生产线
手工炒茶 …… 14
制作花茶
茶园 …… 15
西南茶园
生态茶园 …… 16
高山茶园

浙江龙井茶园
浙江顾渚茶园
福建武夷山茶园
福建安溪大坪乡茶园 …… 17
福建安溪茶园
江西庐山茶园
江西婺源茶园
广东英德茶园
茶的种类 …… 18
针形绿茶松针
扁形绿茶龙井
螺形绿茶蟠毫
束形绿茶兰菊王
绿茶眉茶
白茶白毫银针
江苏绿茶碧螺春
安徽绿茶白霜雾毫
黄茶 …… 19
福建乌龙茶永春佛手
广东乌龙茶凤凰单丛
台湾乌龙茶冻顶乌龙
福建红茶工夫红茶
安徽红茶祁红
云南红茶滇红
机制红碎茶
紧压茶千两茶 …… 20
黑茶紧压茶茯砖茶
绿茶紧压茶贵州古钱茶
绿茶紧压茶云南沱茶
人头茶
乌龙茶紧压茶福建漳平水仙茶饼 …… 21
泡沫茶
东方佳人
蜜桃香茶
珍珠绿茶
石榴红茶
蝶恋花
陕西法门寺地宫出土唐代宫廷茶具 …… 22
鎏金流云纹长柄银匙
鎏金龟形茶粉盒
鎏金人物画银禅子
蕾纽摩羯纹三足架银盐台
鎏金飞鸿纹银茶则
琉璃茶碗及茶托
金银丝结条笼子 …… 23
鎏金鸿雁流云纹银茶碾子
鎏金镂空飞鸿毬路纹银笼子
鎏金飞仙鹤纹壶门座银茶罗子
银火箸
茶壶 …… 24
明代时大彬制鼎足盖圆壶
清代杨彭年制仿古井栏壶
清代陈鸣远制莲形银提梁壶
清代邵大亨制束竹八卦纹紫砂壶
清代邵友兰制三元式胆壶
嘉靖紫砂提梁壶 …… 25
顾景舟制提璧壶
紫砂壶(2幅)
制壶
紫砂茶具
石制茶壶
镌刻《茶经》的壶
茶馆 …… 26
清代京城街头茶坊
北京老舍茶馆
杭州"茶人之家" …… 27
上海宋园茶艺馆
上海湖心亭茶楼
安徽屯溪老街上的茶行 …… 28
浙江德清老茶馆(2幅) …… 29
饮茶长寿
澳门茶会 …… 30
杭州无我茶会
武夷山无我茶会
禅师茶艺(4幅)
少儿茶艺表演(2幅) …… 31
上海小茶人在外滩广场茶会上(2幅)
茶艺表演
绿茶冲泡——龙井问茶
茶娃娃(6幅) …… 32
少数民族茶俗
藏族打酥油茶(2幅)
藏族老人饮茶 …… 33
维吾尔族茶礼 …… 34
苗族、彝族茶饮核桃米花茶
云南盐巴茶
白族三道茶
流行于云南、广西、四川、贵州苗族聚居地区的百抖茶
云南思茅地区各民族传统茶饮罐罐茶
畲族拣茶女 …… 35
拉祜族酒茶
傣族竹筒茶(3幅)
福建将乐地区的擂茶 …… 36
基诺族凉拌茶
日本茶道
韩国茶礼
名泉 …… 37
镇江天下第一泉

无锡惠山天下第二泉(3幅)
杭州虎跑泉 …… 38
浙江余杭陆羽泉
湖北天门三眼井
杭州西湖龙井泉
庐山谷帘泉 …… 39
茶事绘画与篆刻 …… 40
唐代绘画《宫乐图》(局部)
元代赵孟頫绘《斗茶图》(局部)
明代唐寅绘《事茗图》
齐白石绘赠毛泽东的《茶具梅花图》 …… 41
清代李方膺绘《梅兰图》
陆羽名号篆刻(8幅)
茶人 …… 42
当代茶圣吴觉农先生
庄晚芳教授
陈椽教授
王泽农教授 …… 43
吴振铎教授
张天福高级农艺师
李联标研究员
浙江大学校园 …… 44
中国茶叶博物馆
中国农业科学院茶叶研究所

一、茶 史 部
History of China Tea

茶（1）〔Tea〕 ❶茶树。是以叶用为主的多年生常绿植物。在现代植物学分类中，茶树属山茶科山茶属植物，属下分类未定，中国多采用张宏达分类。可以泛指芽叶可制茶饮用的各种茶树，在张宏达分类中，包括茶亚属或系组下茶系植物；也可特指茶系下的茶种植物〔*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze〕。有乔木、半乔木、灌木三种类型。秋季开白花，具有喜温暖、湿润，喜酸性土壤的生长特点。中唐之前谓“茶”。西汉司马相如《凡将篇》谓“荈诧”，扬雄《方言》谓“蔎”，东汉《说文解字》谓“茗”，三国魏张揖《埤仓》谓“槚”，《杂字》谓“荈”，并有“葭萌”、“诧”等称。唐代陆羽《茶经》：“其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。”中唐时“茶”字衍生为“茶”。陆羽《茶经·一之源》：“茶者，南方之嘉木也。一尺、二尺乃至数十尺。其巴山峡川，有两人合抱者，伐而掇之。其树如瓜芦，叶如栀子，花如白蔷薇，实如栟榈，蒂如丁香，根如胡桃。”中国茶的外传，主要依靠中外文化交流和贸易。唐代时茶传往日本、朝鲜等地，后又从南方海路传往印度、锡兰（今斯里兰卡）和欧洲各国，并进一步传向美洲大陆。北方由陆路传往俄国、波斯等地。现世界各国语言中“茶”词的读音，大多源于中国福建厦门及广东方言的译音。❷茶产品或制品。茶树芽叶及由其制成的饮料。如茶叶（茶）、茶水。传说以茶为饮料，始于神农时代，兴于唐，盛于宋，今已成为世界三大饮料之一（另两种是咖啡和可可）。

茶学〔Theaology〕 园艺学的分支学科。研究茶树的栽培、繁育、制茶、茶叶质量及其审评、检验方法，茶叶销售、流通学等经济活动以及茶文化。公元8世纪，唐代陆羽撰写了世界第一部茶学专著《茶经》，创建了古代茶学；此后经宋、元两代，茶区扩大，建茶崛起，茶业重心南移，历史上不产茶的福建成为贡茶的主要产地；团饼茶制作技术日臻完善，并出现了末茶和散茶；饮茶艺术日益完善与精美，由上层社会逐渐普及于民间。由于团饼茶制作工序繁琐，“重劳民力”，明代朱元璋下令“罢造龙团”，由此促进了散茶的兴起，散茶制作技术亦日益精进。明、清时代，制茶技术全面发展，始形成红茶、绿茶、青茶、黑茶、白茶、黄茶六大茶类。名茶制作技术高度发展，已有近百种名茶出现。传统的种茶、制茶技术成熟，茶叶成为大宗出口商品，销至世界各地。明、清两代，茶学科技著作已有六十余种；19世纪后期至20世纪初，现代科技的进步促进了茶叶科学和茶叶生产的发展，为现代茶学的形成奠定了基础。1940年迁至重庆的上海复旦大学在农艺系内建立茶学专业组，标志着中国茶学学科的建立。20世纪50年代，经全国农林院校院系调整后，相继在安徽、浙江和湖南等高等农林院校建立茶学专业，并在主产茶省建立一批专业研究机构，加速了中国茶学的发展进程，逐步形成了各具特色的茶树栽培、茶树遗传育种、茶树生理生态、茶树保护、茶叶加工、茶叶机械、茶叶生物化学、茶叶综合利用、茶业经济贸易、茶与人体健康以及茶文化等分支学科。20世纪80年代末，中国茶文化迅速发展，成为中国茶学发展的重要内容。20世纪90年代茶学已发展成一门以农学为基础，并包含食品学、经济贸易学和社会学、涉及农、工、商、文的综合性交叉独立学科。

茶叶（1）〔Tea〕 参见“茶（1）”❷。

茶业名物

茶的名号

苦荼〔Kutu〕 亦作“苦樣”。古代蜀人茶的方言。《尔雅·释木·槚》：“槚，苦荼。”郭璞注：“树小如栀子，冬生叶，可煮作羹饮。今呼早采者为茶，晚取者为茗，一名荈，蜀人名之苦荼。”陆羽《茶经·七之事》引华佗《食论》：“苦荼久食益意思。”

苦樣〔Kutu〕 即“苦荼”。

槚〔Jia〕 茶的别称。参见“茶（1）”❶、“苦荼”。

荼〔Tu〕 ❶“茶”的假借字或古体字。清代郝懿行《尔雅义疏》：“诸书说茶处，其字仍作荼，至唐陆羽著《茶经》，始减一画作茶。”清代顾炎武《唐韵正》：“荼荈之荼与苦菜之荼，本是一字。古时未分麻韵，荼荈字亦只读为徒。……梁以下始有今音，又妄减一画为‘茶’字。”《说文解字》：“荼，苦荼也。从艸，余声，同都切。”北宋徐铉等校曰：“此即今之茶字。”❷早采的茶叶。

茗〔Ming〕 ❶茶芽。《说文解字·艸部》：“茗，荼芽也。从草名声，莫迥切。”❷晚收的茶叶。晋代郭璞《尔雅·释木·槚》注：“今呼早采者为荼，晚取者为茗。”❸茶的别称。参见“茶（1）❶”。❹茶的嫩叶。《魏王花木志》：“茶，叶似栀子，可煮为饮，其老叶谓之荈，嫩叶谓之茗。”

蔎〔She〕 茶的别称。古蜀西南方言。陆羽《茶经·一之源》：“茶者，南方之嘉木也。”“其名一曰茶，二曰槚，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。”又《茶经·七之事》引扬雄《方言》：“蜀西南人谓茶曰蔎。”

荈〔Chuan〕 ❶茶的别称，常与茶或茗合称。参见“茶”。唐代陆德明《经典释文·尔雅音义》：“荈，尺兖反。荈、樣、茗，其实一也。张揖《杂字》云：茗之别名也。”❷老的茶叶。《太平御览》引《魏王花木志》：茶，叶似栀子，可煮为饮，“其老叶谓之荈，嫩叶谓之茗”。

茶荈〔Chachuan〕 复合茶名。晋代陈寿《三国志·吴书·韦曜传》：“密赐茶荈以当酒。”左思《娇女诗》：“心为茶荈剧，吹嘘对鼎铴。”

水厄〔Shui'e〕 魏晋时，北方人不习惯于饮茶者对茶的戏称。北魏杨衒之《洛阳伽蓝记》：“时给事中刘镐，慕王肃之风，专习茗饮。彭城王谓镐曰：‘卿不慕王侯八珍，好苍头水厄。’”《太平御览》卷八六七引《世说》：“晋司徒长史王濛好饮茶，人至辄命饮之。士大夫皆患之，每欲往候，必云：‘今日有水厄。’”

茗饮（1）〔Tea drinking〕 ❶茶汤。三国魏张揖《广雅》：“荆巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米膏出之。欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇覆之。”北魏杨衒之《洛阳伽蓝记》：“蔬粳为饭，茗饮作浆。”唐代杜甫《进艇》：“茗饮蔗浆携所有，瓷罂无谢玉为缸。”❷以茶为饮料的简说。宋代苏轼《问大冶长老乞桃花茶栽东坡》：“周诗记苦荼，茗饮出近世。”宋代陈渊《同魏李修雪中闲步》：“携手望春同茗饮，小坊灯火自相亲。”

茗汁〔Tea infusion〕 茶汤。北魏杨衒之《洛阳伽蓝记》：“（王）肃初入国，不食羊肉及酪浆等物，常饭鲫鱼羹、渴饮茗汁。”

酪奴〔Laonu〕 茶汤的别称。南北朝时，北魏人不习惯饮茶，而好奶酪，戏称茶为酪奴，即酪浆的奴婢。北魏杨衒之《洛阳伽蓝记》：“（王）肃与高祖殿会，食羊肉酪粥甚多，高祖怪之，谓肃曰：‘卿中国之味也，羊肉何如鱼羹，茗饮何如酪浆？’肃对曰：‘羊者是陆产之最，鱼者乃水族之长，所好不同，并各称珍。常云：羊比齐鲁大邦，鱼比邾莒小国，唯茗不中，与酪作奴。’……彭城王勰谓曰：‘卿明日顾我，为卿设邾莒之食，亦有酪奴。’”

花乳〔Huaru〕 茶汤别称。唐宋饮茶多将团饼研末煮泡，汤面浮沫渤如乳，隐现变幻如花。刘禹锡《西山兰若试茶歌》：“欲知花乳清冷味，须是眠云跋石人。”

茶茗〔Tea〕 茶汤。陆羽《茶经·七之事》引《夷陵州图经》：“黄牛、荆门……等山，茶茗出焉。”引《茶陵图经》又云：“茶陵者，所谓陵谷生茶茗焉。”

涤烦子〔Difanzi〕 茶的别称。因茶有去疲劳、除烦恼之效而得名。唐代施肩吾诗：“茶为涤烦子，酒为忘忧君。”

隽永〔Juanyong〕 唐代时称呼煮茶时第一次煮泡出来的茶汤，以备增味和止沸，有时也直接用来奉客。陆羽《茶经·五之煮》：“第一煮水沸，而弃其沫之上有水膜如黑云母，饮之则其味不正。其第一者为隽永，或留熟（盂）以贮之，以备育华救沸之用。”是书《六之饮》：若坐客数“六人已下，不约碗数，但阙一人而已，其隽永补所阙人。”

月团〔Yuetuan〕 团饼茶的喻称。唐宋时茶作团饼状，诗文中常以月喻其形。唐代卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》：“开缄宛见谏议面，手阅月团三百片。”宋代王禹偁《恩赐龙凤茶》：“香于九畹芳兰气，圆如三秋皓月轮。”宋代秦韬玉《采茶歌》：“太守怜才寄野人，山童碾破团圆月。”

甘露〔Ganlu〕 茶的赞称。唐代陆羽《茶经·七之事》引《宋录》：“新安王子鸾、豫章王子尚，诣昙济道人于八公山。道人设茶茗，子尚味之曰：‘此甘露也，何言茶茗。’”

瑞草魁（1）〔Ruicaokui〕 唐人对茶的赞称。魁即第一之谓。唐代杜牧《题茶山》：“山实东吴秀，茶称瑞草魁。”

金饼〔Jinbing〕 古代对团茶、饼茶的雅称。唐代皮日休《茶中杂咏·茶焙》：“初能燥金饼，渐见干琼液。”宋代黄儒《品茶要录》：“借使陆羽复起，阅其金饼，味其云腴，当爽然自失矣。”

嘉木〔Fine tree〕 茶树的赞称。陆羽《茶经·一之源》："茶者，南方之嘉木也。一尺、二尺乃至数十尺，其巴山、峡川，有两人合抱者、伐而掇之。"

檡〔Tu〕 茶的古体字。唐代陆德明《经典释文·尔雅释文》："茶，《埤仓》作檡"。《集韵》："荼、檡、茶，茗也。一曰荈蓉。"

茶旗〔Chaqi〕 亦称"旗"。茶初展的叶芽。宋代叶梦得《避暑录话》："其精者在嫩芽，取其初萌如雀舌者谓之枪，稍敷而为叶者谓之旗。"唐代皮日休《奉贺鲁望秋日遣怀次韵》："茶旗经雨展，石笋带云尖。"宋代赵佶《大观茶论》："茶旗，乃叶之方敷者，叶味苦。旗过老则初虽留舌，而饮彻反甘矣。"

旗〔Qi〕 即"茶旗"。

茶枪〔Chaqiang〕 亦称"枪"。未展的茶嫩芽。唐代陆龟蒙《奉酬袭美先辈吴中苦雨一百韵》："酒帜风外敧，茶枪露中颔。"自注："茶萼未展者曰枪，已展者为旗。"宋代赵佶《大观茶论》："茶枪，乃条之始萌者，木性酸，枪过长则初甘重而终微涩。"参见"茶旗"。

枪〔Qiang〕 即"茶枪"。

草中英〔Caozhongying〕 茶的赞称。五代郑遨《茶诗》："嫩芽香且灵，吾谓草中英。夜臼和烟捣，寒炉对雪烹。惟忧碧粉散，常见绿花生。最是堪珍重，能令睡思清。"

苦口师〔Kukoushi〕 茶的别称，宋代陶谷《清异录》："皮光业最耽茗事，一日，中表请尝新柑，筵具殊丰，簪绂丛集。才至，未顾尊罍，呼茶甚急。径进一巨瓯，题诗曰：'未见甘心氏，先迎苦口师。'众嘘曰：'此师固清高，难以疗饥也。'"皮光业，五代人，晚唐诗人皮日休之子。

蝉翼〔Chanyi〕 古代茶名，产自蜀州（今四川一带）。为极薄嫩茶叶新制上好散茶。因叶嫩薄如蝉翼而得名。五代蜀人毛文锡《茶谱》："蜀州……蝉翼者，其叶嫩薄如蝉翼也，皆散茶之最上也。"明代张谦德《茶经》上篇论茶："蜀州之雀舌、鸟嘴、片甲、蝉翼，……其名皆著。"

片甲〔Pianjia〕 古代茶名，产于蜀州（今四川一带）的散茶。采嫩而薄的芽叶制成，成茶因薄嫩芽叶相抱如片甲而得名。品质上乘。五代蜀人毛文锡《茶谱》："又有片甲者，即是早春黄茶，芽叶相抱如片甲也。……皆散茶之最上也。"

鸟嘴〔Niaozui〕 古代蒸青散茶名，产于今四川一带。该茶采摘嫩芽制成，因其形似鸟嘴而得名。品质为蒸青散茶之上等。五代蜀人毛文锡《茶谱》："蜀州……其横源雀舌、鸟觜（嘴）、麦颗，盖取其嫩芽所造。以其芽似之也。……皆散茶之上也。"

麦颗〔Maike〕 古代蒸青散茶名，产自今四川一带。为嫩芽所制。因其细嫩纤小形似麦颗而得名。五代蜀人毛文锡《茶谱》："蜀州……其横源雀舌、鸟觜（嘴）、麦颗，盖取其嫩芽所造。以其芽似之也。"宋代赵佶《大观茶论》："凡芽如雀舌、谷粒者为斗品（品质最好）。"北宋沈括《梦溪笔谈》卷二十四杂志一："茶芽，古人谓之雀舌、麦颗，言其至嫩也。"

泸茶〔Lucha〕 古茶名。泸州（今四川泸州市）产的茶通称。五代蜀人毛文锡《茶谱》："泸州之茶树，……每登树采摘芽茶，心含于口，待其展，然后置于瓢中，旋塞其窍（很快将瓢口塞上）。比归，必置于暖处。其味极佳。又有粗者，其味辛烈熟，彼人云，饮之疗风。通呼为泸茶。"清代赵学敏《本草纲目拾遗》："泸茶，《四川通志》：泸州出，通呼为泸茶。"

斗〔Dou〕 ❶茶名。宋代黄儒《品茶要录》："茶之精绝者曰斗曰亚斗。"❷制茶工艺。有些地方，茶事起于惊蛰前，"其采芽如鹰爪。初造曰试焙，又曰一火；次曰二火。因称其造一火曰斗，二火曰亚斗。"

水豹囊〔Shuibaonang〕 茶的别称。宋代陶谷《清异录》卷四《茗荈》："豹革为囊，风神呼吸之具也。煮茶啜之，可以涤滞思而起清风。每引此义，称茶为水豹囊。"

不夜侯〔Buyehou〕 茶的别称。宋代陶谷《清异录》卷四《茗荈》引胡峤《飞龙涧饮茶》诗曰："沾牙旧姓余甘氏，破睡当封不夜侯。"

余甘氏〔Yuganshi〕 茶的别称。参见"不夜侯"。

江茶〔Jiangcha〕 宋代对江南诸路茶的统称。南宋李心传《建炎以来朝野杂记》："江茶在东南草茶内，最为上品，岁产一百四十六万斤。其茶行于东南诸路，士大夫贵之。"

冷面草〔Lengmiancao〕 茶的别称。宋代陶谷《清异录》："符昭远不喜茶，尝为御史，同列会茶，叹曰：'此物面目严冷，了无和美之态，可谓冷面草也。饭余嚼佛眼芎，以甘菊汤送之，亦可爽神。'"

苍璧〔Cangbi〕 亦称"苍龙璧"。宋代"龙团"贡茶的别称。宋代黄庭坚《谢送碾赐壑源拣芽》："禹云从龙小苍璧，元丰至今人未识。壑源包贡第一春，细贮碾香供玉食。"《谢公择舅分赐茶》："外家新赐苍龙璧，北焙风烟天上来。明日蓬山破寒月，先甘和梦听春雷。"

苍龙璧〔Canglongbi〕 即"苍璧"。

香乳〔Xiangru〕 茶汤的赞称。唐宋人饮茶以茶汤沫多为佳、沫白如乳。宋代杨万里《谢傅尚书惠茶启》："远饷新茗，……当自携大瓢，走汲溪泉，束涧底之散薪，燃折脚之石鼎，烹玉尘，啜香乳，以享天上故人之意。"

茶水（1）〔Tea infusion〕 即"茶汤（2）"。宋代吴自牧《梦粱录·茶肆》："又有一等街司衙兵百司人，以茶水点送门面铺席，乞觅钱物，谓之醍茶。"宋末元初周密《武林旧事·诸市》：凉水有"甘豆汤、椰子酒……茶水、沈香水、荔枝膏水。"

森伯〔Senbo〕 茶的别称。宋代陶谷《清异录》："汤

悦有《森伯颂》、盖茶也。方饮而森然严乎齿牙，既久四肢森然。二义一名，非熟夫汤瓯境界者，谁能日之。”

粉枪〔Fenqiang〕 有白茸的茶芽。茶芽初萌，尖挺如枪，并带白毫，故名。宋代叶清臣《述煮茶小品》：“粉枪牙旗，苏兰薪桂，且鼎且缶，以饮以啜，莫不沦气涤虑，蠲病析醒，祛鄙吝之生心，招神明而达观。”

清人树〔Qingrenshu〕 茶的别称。宋代陶谷《清异录》：“伪闽甘露堂前两株茶，郁茂婆娑。宫人呼为清人树。每春初，嫔嫱戏摘采新芽，堂中设倾筐会。”

酪苍头〔Laocangtou〕 茶的别称。宋代杨伯岩《臆乘·茶名》：“岂可为酪苍头，使应代酒从事。”参见“酪奴”。苍头，古代私家所属的奴隶。

漏影春〔Louyingchun〕 古代特制茶名。以茶为主，加以其他果物，堆塑成花卉形。宋代陶谷《清异录·荈茗》：“漏影春，法用镂纸贴盏，掺茶而去纸，伪为花身，别以荔肉为叶，松实、鸭脚之类珍物为蕊，沸汤点搅。”

凌霄芽〔Lingxiaoya〕 茶的别称。元代杨维桢《煮茶梦记》：“铁龙道人卧石床，移二更，月微明及纸帐。梅影亦及半窗，鹤孤立不鸣。命小芸童汲白莲泉燃槁湘竹，授以凌霄芽为饮供。道人乃游心太虚……白云微消，绿衣化烟，月反明予内间，予亦悟矣。遂冥神合元，月光尚隐隐于梅花间，小芸呼曰：凌霄芽熟矣。”

蔑萌〔Jiameng〕 茶的别称。明代杨慎《郡国外夷考》：“《汉志》：‘蔑萌，蜀郡名。’萌，音芒。《方言》：‘蜀人谓茶曰蔑萌，盖以茶氏郡也。’”

蔑茶〔Jiatu〕 茶的古称。

芽以〔Yayi〕 少数民族对茶的称呼。清代陆廷灿《续茶经》：“《百夷语》：茶曰芽以；粗茶曰芽以结；细茶曰芽以完。”

芽以结〔Yayijie〕 见“芽以”。

芽以完〔Yayiwan〕 见“芽以”。

茶生〔Chasheng〕 茶的别称。即茶鲜叶。广东方言。清代屈大均《广东新语》：“珠江之南，有三十三村，谓之河南。其土沃而人勤，多业艺茶。春深时，每晨茶估涉珠江以鬻于城，是曰河南茶。好事者或就买茶生自制。叶初摘者曰茶生。”

离乡草〔Lixiangcao〕 茶叶的俗称。清道光末年，粤商在荆莞一带大量收购红茶外销，因此四山俱种茶，山民借以为业。所制均采嫩叶在暴日中揉捻，不用火炒，雨天用炭烘干，茶商以枫柳木作箱，外封以印，题上嘉名。同治《崇阳县志》：“茶出山则香，俗呼离乡草。”

渲老〔Xuanlao〕 茶的别称。中原方言。清代陆廷灿《续茶经》：“《中原市语》：茶曰渲老。”

老婆茶〔Laopocha〕 旧时浙江茶叶俗名。流传于宁波一带，指立夏节采制的茶。清光绪《鄞县志·岁时》：“清明后，近山妇女结伴采茶，以谷雨前所采曰雨茶，以立夏节所采曰老婆茶。”

茗柯〔Mingke〕 茶树枝干。文学著作中比喻语言简短、文风朴实。南朝宋刘义庆《世说新语·赏誉》：“简文云：刘尹（刘惔）茗柯有实理。”注曰：“谓如茗之枝柯虽小，中有实理，非外博而中虚也。”

处　所

茶坞〔Tea valley〕 亦称“茗坞”。种茶的山坞。唐代皮日休《茶中杂咏·茶坞》：“闲寻尧氏山，遂入深茶坞。种荷已成园，栽蓬宁记亩。”罗隐《送云川郑员外》：“歌听茗坞春山暖，诗咏苹洲暮鸟飞。”

茗坞〔Tea valley〕 即“茶坞”。

茶轩〔Tea corridor〕 ❶用作饮茶的有窗廊屋。唐代秦系《山中赠张正则评事》诗：“山茶邀上客，桂实落前轩。”唐代贯休《避地昆陵寒月上孙徽使君兼寄东阳王使君二首》：“朽声冷浸茶轩君，苔点狂吞纳线青。”❷旧时茶馆、饭庄用名。宋代陆游《湖村》诗：“渴鹿出林窥药井，驯鸥掠水傍茶轩。”

茶舍〔Tea house〕 ❶唐代宜兴采造贡茶处。《宜兴县志》：“茶舍，旧在罨画溪，去湖汶一里。唐代李栖筠守常州，有僧献阳羡佳茗，陆羽以为芳香冠绝地境，可供尚方，始贡万两，置舍洞灵观，韦文卿徙兹地。”❷制茶房舍。唐代皮日休《茶中杂咏·茶舍》诗：“乃翁研茗后，中妇拍茶歌。相向掩柴扉，清香满山月。”❸亦称“茗舍”。烹茶供客之所。明代吴应箕《南都纪闻》：“金陵栅口有五柳居，万历戊午年（1618），一僧赁开茶舍，宜壶锡瓶，时以为极汤社之盛。”

茗舍〔Tea house〕 即“茶舍❸”。清昼、崔子向、陆士修《清山春暮会顾丞茗舍联句》：“谁是惜暮人，相携送春日。因君过茗舍，留客开兰室。”

茶房（1）〔Tea room〕 ❶官府内饮茶处和茶事用房。唐代张籍《和左司元郎中秋居十首》：“菊地才通履，茶房不垒阶。”《明会典·王府制度》：“茶房二间，净房一间。”❷犹茶馆。《福惠全书·刑名部·词讼》：“出入茶房酒肆”。❸旧时茶馆、旅店、戏院等行业专事供应茶水或杂务的工役。

茶亭（1）〔Tea kiosk〕 施舍和出售茶水的亭子。唐代朱景玄《茶亭》诗：“静得尘埃外，茶芳小华山。此亭真寂寞，世路少人闻。”福建《闽侯县志·古迹》：“茶亭在南门外，昔有僧暑月酿金煮茗饮行者，因名。”清光绪《长汀县志·茶亭》按：“汀僻处万山中，行路之难，若比于蜀道，尝一二十里远隔乡村，无可以避风雨而解烦渴、为行人少憩息者。汀人士素多好善，每于其中相度地势，建亭煮茗，以利行人。”

茶廨厅〔Cha'outing〕 唐代察院兵察厅之别名。赵璘

《因话录》载，察院有三厅："礼察谓之松厅，厅南有古松也；刑察谓之魔厅，寝者多魇；兵察谓之茶瓯厅，以其主院中茶，茶必以陶器置之，躬自参试启故也。"

官焙〔Official manufacture〕 亦称"贡焙"。官府设置的采制茶叶的场所。唐宋私焙的对称。由朝廷命官管理，负责造茶入贡。宋代官焙在建安（今福建建瓯）北苑凤凰山，有龙焙、正焙、内焙、外焙、浅焙之分。初以制龙凤团茶为主，故又称北苑为"龙焙"或"正焙"，其他离正焙较远处的为"外焙"，距"正焙"不远在山内出的为"内焙"或"浅焙"。宋代宋子安《东溪试茶录》："旧记建安郡官焙三十有八。……又引丁氏旧录云：'官私之焙，千三百三十有六。'而独记官焙三十二。"具体为东山之焙十有四，南溪之焙十有二，西溪之焙四，北山之焙二。南宋蔡绦《铁围山丛谈》："建溪龙茶，始江南李氏。号北苑龙焙者，在一山之中间，其周遭则诸叶地也。居是山，号正焙。一出是山之外，则曰外焙。正焙、外焙，色香必迥殊。"宋代赵佶《大观茶论》："世称外焙之茶，离（luán 块）小而色驳，体耗（枯竭）而味淡，方之正焙，昭然可别。"又云："有外焙者、有浅焙者。盖浅焙之茶，去壑源为未远，制之能工，则色亦莹白；击拂有度，则体亦立汤。惟甘重香滑之味，稍远于正焙耳。"

贡焙〔Official manufacture〕 即"官焙"。

龙焙〔Dragon manufacture〕 见"官焙"。

正焙〔Standard manufacture〕 见"官焙"。

内焙〔Inside manufacture〕 见"官焙"。

外焙〔Outside manufacture〕 见"官焙"。

浅焙〔Simple manufacture〕 见"官焙"。

私焙〔Private manufacture〕 民间制茶场所。相对官焙而言。宋代建安（今福建建瓯）所造茶叶虽入贡，但主要流贩四方。南宋胡仔《苕溪渔隐丛话》后集卷十一："壑源诸处私焙茶，其绝品亦可敌官焙，自昔至今，亦皆入贡，其流贩四方，悉私焙茶耳。"

茶市（1）〔Tea market〕 买卖茶叶的官办市场。据《宋史·赵开传》：建炎二年（1128），赵开推行新茶法，官方印发"茶引"售商人，"使茶商执引与茶户自相贸易。改成都旧买卖茶场为合同场买引所，仍于合同场置茶市，交易者必由市，引与茶必相随"。清嘉庆《崇安县志》："武夷以茶名天下自宋始，其时利犹未溥也。今则利源半归茶市，茶市之盛，星渚为最。"

茶仓〔Tea storehouse〕 贮存茶叶的仓库。《明会典·茶课》："凡中茶有引由，出茶地方有税，贮放有茶仓，巡察有御史，分理有茶马司、茶课司，验有批验所。"设于河、洮、甘等州，西宁等卫，成都、重庆等府，以备召商中茶，接济边饷，或实行茶马贸易，充实军马。

茶库〔Tea storehouse〕 ❶官署名。宋代太府寺下有"布库、茶库、杂物库"等。《宋史·职官志》："茶库，掌受江浙、荆湖、建剑茶茗，以给翰林诸司及赏赉出鬻。"❷即"茶仓"。明代梁材《议茶马事宜疏》："官茶贮库，商茶就彼发卖。"

茶局（1）〔Tea office〕 贡焙或贡茶所设的机构。宋代赵汝砺《北苑别录》："造茶旧分四局，匠者起好胜之心，彼此相夸，不能无弊，才并而为二焉。故茶堂有东局、西局之名"。清代黄宗羲《四明山志》："上有宋丞相史嵩之墓，殿帅范文虎因置茶局贡茶。"

茶酒司 ❶〔Tea and wine service〕宋代四司六局之一（四司为：帐设司、厨司、茶酒司、台盘司；六局是：果子局、蜜煎局、蔬菜局、油烛局、香药局、排办局）。除为官府豪族家供应宴席服务外，杭州街市居民每遇礼席，以钱请之，亦可上门服务。事见宋代吴自牧《梦粱录》。❷〔Tea and wine waiter〕专司茶酒者。《称谓录》云："《东轩笔录》：艇中惟有一卒，司镫炉，谓之茶酒司。"

御茶园〔Tea garden for the manufacture of tribute tea〕 简称"御园"。专供采制贡茶的茶园。宋代建安（今福建建瓯）的凤凰山麓曾建过御茶园。元代，福建崇安武夷山区九曲溪的第四曲处，所设御茶园规模较大。清代周亮工《闽小记》："御园在武夷第四曲、喊山台、通仙井俱在园畔。"

御园〔Tea garden for the manufacture of tribute tea〕 "御茶园"的简称。

茶屋（1）〔Tea house〕 饮茶游息之所。《嘉兴县志·完宅》：茶屋，"元屠兼善建，以为游息之所。"明代贝琼《茶屋记》："携李屠生兼善，颜其游息之所曰茶屋。盖兼善嗜茶，尤善烹茶之法，凡茶之产于名山，若吴之阳羡、越之日铸、闽之武夷者，收而贮之屋中；客至，辄汲泉烹以奉客，与之剧谈终日，不待邻茗之会焉。"

茶埠〔Tea commercial port〕 ❶茶叶集散的商埠。《明一统志》："茶埠峪寨，在岷州卫城东十五里。"❷部分地区称停泊茶船的码头。

喊山台〔Drum beating platform〕 御茶园惊蛰鼓噪催发茶芽所筑的台。明代徐燉《茶考》："喊山者，每当仲春惊蛰日，县官诣茶场，致祭毕，隶卒鸣金击鼓，同声喊曰'茶发芽'，而井水渐满；造茶毕，水遂浑涸。"清康熙四十九年（1710）《武夷山志》："至顺三年，建宁总管暗都剌于通仙井畔筑台（高五尺，方一丈六尺），曰喊山台。亭其上，曰喊泉亭。因称井为呼来泉。"

喊泉亭〔Hanquan pavilion〕 见"喊山台"。

呼来泉〔Huilai spring〕 见"喊山台"。

茶院〔Tea courtyard〕 ❶专事某种茶务的院落。清康熙《长兴县志》："顾渚芽茶，唐代宗大历五年（770），贡茶院于顾渚山。宋初贡而后罢。元改贡茶院为磨茶院。"宋贡焙改易建瓯后，顾渚产茶不复研膏。元朝时，湖州以造"金字末茶为进"。❷设茶供饮的处所。清道光《东阳县志》：

茶院，在沿东五十里独山深坞，“唐宋时有司常治茶于此，设茶院，名茶院坞”。《海盐县图经》：茶院，在县西南二十七里，“吴越王钱镠幸金粟寺，令寺僧于此设茶”。

唐茶院〔Tea courtyard〕 见“茶院❶”。

茶庵〔Tea hut〕 旧时建于路旁施茶或作供茶用的佛寺或草棚。佛寺的茶庵以尼姑庵居多；亦有建供周围居民朔望献茶敬神者，多数用于暑日备茶供路人歇脚解渴。以茅屋称茶庵者，性质和茶亭基本相同，主要供施茶用。清乾隆浙江《景宁县志·寺观》记载全县四个茶庵：“惠泉庵，县东梅庄路旁”；“顺济庵，一都大顺口路旁”；“鲍义亭，一都蔡鲍岸路旁”；“福卢庵，在三都七里坳”。其中一个即称为茶亭。屈大均《广东新语》：河南之洲“有茶庵，每岁春分前一日，采茶者多寓此庵”。

茶神庙〔Tea deity temple〕 旧时奉祀茶神的庙宇。清光绪《宜兴荆溪县新志》：“茗岭，产佳茗，俗称闽岭，乡音误也。岭有庙，祀柳宿，柳主草木，为茶神也。”

陆羽新宅〔Lu Yu New House〕 指唐代陆羽住宅。上元元年（760）秋，陆羽至湖州，先居杼山妙喜寺，后居住在苕溪之滨青塘村，在湖州城青塘门外一里，皎然有三首诗描写此宅。今在湖州市凤凰新村内。

青塘别业〔Qingtang Bieye〕 唐代陆羽宅名。大历十二年（777）左右，陆羽迁至义兴东南三十五里君山之南的罨画溪畔居住，宅名“青塘别业”。皎然曾作《喜义兴权明府自君山至集陆处士羽青塘别业》诗。君山与洞庭湖君山同名，清雍正改均山，今在宜兴市湖汊镇内。

杼山〔Zhushan〕 唐代山名。湖州城西南三十五里，唐代有妙喜寺，住持为诗僧皎然，陆羽初来时居此（今在湖州市妙西乡内）。颜真卿任湖州刺史时曾作《杼山妙喜寺碑铭》。

茶人称谓

茶人〔Tea man〕 ❶精于茶道之人。唐代白居易《谢李六郎寄新蜀茶》诗：“不寄他人先寄我，应缘我是别茶人”。❷采茶之人。陆羽《茶经》：簏，一曰篮，“茶人负以采茶”。明清之际屈大均《广东新语》：“其采摘亦多妇女，予诗‘春山三二月，红粉半茶人’。茶人甚守礼法，有问路者，茶人往往不答。”❸茶叶生产者。唐代皮日休《茶中杂咏·茶人诗》：“生于顾渚山，老在漫石坞。语气为茶荈，衣香是烟雾。”清代周亮工《闽小记》：“延、邵呼制茶人为碧竖，富沙陷后，碧竖尽在绿林中矣。”

茶仙（1）〔Tea immortal〕 ❶谓嗜茶超脱之人。唐代杜牧《春日茶山病不饮酒因呈宾客》：“谁知病太守，犹得作茶仙。”❷指陆羽。元代辛文房《唐才子传·陆羽》：“羽嗜茶，造妙理，著《茶经》二卷……时号‘茶仙’。”宋代王禹偁《谷帘泉》诗：“迢递康王谷，尘埃陆羽仙。”❸清代何焯自号茶仙。

茶役〔Tea waiter〕 ❶有关茶务的劳役。唐代袁高《茶山》诗：“甿辍耕农耒，采采实苦辛；一夫且当役，尽室皆同臻。”❷亦称“茶房”，茶馆中的仆役。参见“茶房❸”。

茶神 ❶〔Tea immortal〕指陆羽。《新唐书·陆羽传》：“羽嗜茶，著经三篇，言之源、之法、之具尤备，天下益知饮茶矣。时鬻茶者，至陶羽形置炀突间，祀为茶神。”❷〔Tea deity〕旧时茶乡信奉的保佑茶事之神。清代全祖望《十二雷茶灶赋序》：“《茶经》曰，是茶有二种，大者殊异，其即一女之种乎？余因乞灵于茶神，以求其大者。”重刻清雍正《宜兴县志·风俗》：“茶户以谷雨日祭茶神，入山采茶，俗谓开园。”❸〔Good lingering charm of tea〕茶叶的纯正韵味。明代张源《茶录》谓泡第一壶茶时，要用“冷水荡涤，使壶凉洁，不则减茶香矣。罐熟则茶神不健，壶清则水性常灵”。《沈氏日日》：“品泉，茶为水母，水为茶神，大率茶酒二事，全得力于水也。”

茶盗〔Tea robber〕 ❶唐末冒称茶商或半盗半商的强盗，因经常劫掠在长江，故又称“江贼”。杜牧《上李太尉论江贼书》指出，这些茶盗，多的有二三条船上百人，少的也有一条船二三十人。他们有的和茶商勾结，把抢来“异色财物，尽将南渡，入山博茶”；他们进山是盗，“得茶之后，出为平民”，变成茶商。❷封建统治者对起义茶农、茶贩的辱称。《宋史·刘珙传》载，珙知潭州时，“湖北茶盗数千人入境，骈史以告。珙曰：‘此非必死之寇，缓之则散而求生，急之则聚而致死，揭榜谕以自新。’……盗果散去”。

江贼〔River thief〕 即“茶盗❶”。

茶颠〔Tea addict〕 指陆羽。陆羽嗜茶，性格狂放，故有“唐之接舆”和“茶颠”之称。清同治《庐山志》引《六帖》：陆羽隐苕溪，“阖门著书，或独行野中，击木诵诗，徘徊不得意，辄恸哭而归，时谓唐之接舆。”宋代苏轼《次韵江晦叔兼呈器之》诗：“归来又见茶颠陆。”程用宾《茶录》也称：“陆羽嗜茶，人称之为茶颠。”

茶癖〔Tea favorite〕 ❶嗜茶成癖者。唐代贾休《和毛学士舍人早春》：“茶癖金銙快，松香玉露含。”毛学士指毛文锡，嗜茶，著有《茶谱》一书。❷指陆羽。明代许次纾《茶疏》：“余斋居无事，颇有鸿渐之癖。”

甘草癖〔Tea addict〕 指陆羽。宋代陶谷《清异录》：“杨粹仲曰：‘茶至珍，盖未离乎草也。草中之甘，无出茶上者。宜追目陆氏为甘草癖’。”

茶博士（1）〔Tea doctor〕 ❶指陆羽。博士起源战国时秦国职官名，汉时为太常寺属官，掌管图书，博学以备顾问。“茶博士”最早见之于唐代封演《封氏闻见记》，称御史李季卿宣慰江南，至熙淮县馆，闻伯熊精于茶事，遂请其至馆讲演；后闻陆羽亦“能茶”，亦请之。陆羽“身衣野服”，

李季卿不悦，表演一完，就“命奴仆取钱三十文，酬煎茶博士。”陆羽受此大辱，愤写《毁茶论》。❷旧时茶店伙计的雅号。宋以后城镇茶馆风起，人们称茶馆中的使役为茶博士。《水浒》第十八回：“宋江便道：‘茶博士，将两杯茶来。’”

茶工〔Tea worker〕 采制茶叶的工人。宋代赵佶《大观茶论》：撷茶“用爪断芽，不以指揉，虑气汗熏渍，茶不鲜洁，故茶工多以新汲水自随，得芽则投诸水”。明代屠隆《茶录·焙茶》：“茶采时，先自带锅灶入山，别租一室，择茶工之尤良者，倍其雇值，戒其搓摩，……细细炒燥，扇冷，方贮器中。”

茶户〔Tea farmer〕 ❶种茶的农户。亦称“园户”。宋代苏轼《新城道中》（其二）：“细雨足时茶户喜，乱山深处长官清。”唐宋时，茶叶实行官买官卖，由官府设立官营的种茶场，场中茶户称为“园户”。《宋史·食货志》：“在淮南，则蕲、黄、庐、舒、光、寿六州，官自为场，置吏总之，谓之山场者十三。六州采茶之民皆隶焉，谓之园户。岁课作茶输租。余则官悉市之。”《宋史·赵开传》：“茶户十或十五共为一保，并籍定茶铺姓名，互察影带贩鬻者。”古时安徽南方也称为“山户”。清代何润生《徽属茶务条陈》：“徽属种茶者，名曰山户。”❷专事采造贡茶的编户。明代沈德符《野获编补遗》：“洪武二十四年（1391）九月，上以重劳民力，罢造龙团，惟采茶芽以进。……置茶户五百，免其徭役”。清康熙《武夷纪要》：“宋元时有北苑龙团之贡，遂编徭役，名曰茶户。每岁差官督制，民疲奔命，苦不可言。至明朝罢之，而茶户之困如故。”❸元代制销茶叶的商户。《元史·食货志·茶法》：“存留茶引二三千，本以茶户消乏为名，转卖与新兴之户。”

园户〔Tea farmer〕 即“茶户❶”。

山户〔Tea farmer〕 即“茶户❶”。

茶匠〔Tea master〕 专于点茶的人。宋代陶谷《荈茗录》：“馔茶而幻出物匠于汤面者，茶匠通神之艺也。”

茶客 ❶〔Tea merchant〕贩卖茶叶的商人。宋代林逋《无为军》诗：“酒家楼阁摇风旆，茶客舟船簇雨檣。”清檀萃《滇海虞衡志》：六茶山“周八百里，入山作茶者数十万人，茶客收买，运于各处”。❷〔Tea customer〕茶店饮茶者。明万历时金陵有五柳居茶舍，《南都纪闻》载：“宜壶锡瓶，时以为极汤社之盛，然饮此者日不能数客。”❸〔Tea farmer of hiring field〕赁山种茶之民。清代卞宝第《闽峤辀轩录》：沙县“土著不善栽植，山地皆租与汀、广、泉、永之人，并有将山旁沃壤弃而出租者，……由是客民众多，棚厂联络”。

茶商军〔Tea troop〕 由茶商茶贩和佣工组成的军队。《宋史·郑清之传》：“湖北茶商，群聚暴横，清之白总领何炳曰：‘此辈精悍，宜籍为兵，缓急可用。’炳亟下召募之令，趋者云集，号曰茶商军，后多赖其用。”

研茶丁夫〔Tea manufacturing worker〕 宋时贡焙采制贡茶的工役。《宋太宗实录》：“至道二年（996），建州每年进贡龙凤茶。先是，研茶丁夫悉剃发须，自今但幅巾洗涤手爪，给新净衣，敢违者论其罪。”

茶夫〔Labour for transporting tribute tea〕 解送贡茶的夫役。明代徐燉《茶考》称，元武夷御茶园在明初罢贡团饼之后，改为每岁额贡茶芽九百九十斤。“嘉靖中，郡守钱嶫奏免解茶，将岁编茶夫银二百两解府，造办解京，御茶改贡延平，而茶园鞠成茂草”。

茶侣〔Tea partner〕 茶伴、茶友。明代陆树声《茶寮记·茶侣》：“翰卿墨客，缁流羽士，逸老散人或轩冕之徒、超轶世味者”，皆其“茶侣”。

茶卒〔Tea soldier〕 明清时一些地方署衙设置的专事茶务的皂隶兵卒。与茶卒相应的，还有管理酒事的酒卒，清代蓝陈略《武夷纪要·物产》引唐子畏为虎丘僧题诗：“皂隶官差去取茶，只要纹银不要赊”，即是对茶卒的写照。

茶僧〔Tea monk〕 ❶善于制茶、事茶的僧人。明代罗廪《茶解·跋》：“游松萝山，亲见方长老制茶法甚具，予手书茶僧卷赠之，归而传其法故山。”❷茶瓢趣称。宋代方岳《茶僧赋·序》：“林子仁名茶瓢曰茶僧，余为之赋。”

螺司〔Luosi〕 旧时山区向茶农收购茶叶的小贩俗称。清代何润生《徽属茶务条陈》：“徽属种茶者，名曰山户。……山户零星，其茶卖于螺司，聚有成数，然后卖于行号。螺司者，山中贩户之俗称也。”

茶师〔Tea master〕 制茶师傅。清代郭柏苍《闽产录异》：“武夷寺僧多晋江人，以茶坪为业，每寺订泉州人为茶师。清明后谷雨前，江右采茶者万余人，手挽茶柯，拉叶入篮筐中，茶师分粗细焙之。”

茶官〔Tea officer〕 旧时为管理茶务所设的官吏。《四库全书总目》卷一一五著录《宣和北苑贡茶录》一卷，《提要》云：“考茗饮盛于唐，至南唐始立茶官。”

茶贼〔Tea thief〕 指偷采或偷卖茶叶者，也称“茶寇”。清代黄本骥《湖南方物志·常德府》：“武陵七县通出茶。常德府境多茶园，异时，禁绝商贾，卒至交兵。知府事李涛曰：‘官捕茶贼，岂禁茶商！’听其自如，讫无警。”

碧竖〔Bishu〕 福建方言，制茶人的别称。清代周亮工《闽小记》：“闽茶曲：桥门石录未消磨，碧竖谁教尽荷戈。”自注：“延（平，今南平）郡（武）呼制茶人为碧竖，富沙陷后，碧竖尽在绿林中矣。”

茶头（1） ❶〔Tea monk〕佛家称禅宗始祖灵前献茶或煮茶待客之役僧。《敕修清规·新首座特为后堂大众茶》：“呈纳状讫，受特为人，令本寮茶头递付供头，贴僧堂前下间。”❷〔Tea waiter〕旧时一些地区对茶馆、赌场中沏茶抹桌工役之称谓。

茶农〔Tea farmer〕 种茶的农民或农户。民国《崇安

县新志》：抗战军兴，“限于转运，故二年来茶业堆积于本山及福州者，不下数万箱，而茶商、茶农遂以交困”。

茶的物业

茶饼〔Tea cake〕 饼茶。三国魏张揖《广雅》：“荆巴间采茶作饼，成以米膏出之。”五代毛文锡《茶谱》：“彭州有薄村棚口、灌口，其园名有仙崖、石花等，其茶饼小，而布嫩芽如六出茶者尤妙。”宋代冯时行《山居》诗：“酒缸开半熟，茶饼索新煎。”古有送茶饼定亲的礼俗。宋代吴自牧《梦粱录·嫁娶》：男方至女方相亲，双方中意后，即以金钗插于冠髻。“既已插钗，即伐柯人通好，议定礼，往女家报定。若丰富之家，以珠翠、首饰、金器、销金裙褶及缎匹、茶饼，加以双羊牵送。”

茶果 ❶〔Tea and fruits〕茶和水果。《晋书·桓温列传》：“温性俭，每燕惟下七奠、拌茶果而已。”唐代白居易《曲生访宿》：“林家何所有？茶果迎来客。”❷〔Cake〕泛指点心。《六部成语·茶果费》注：“衙门茶果，例有官项，即所谓点心费也。”❸〔Tea and nuts〕茶和果仁。《西湖老人繁胜录》载：“茶果仁儿：榛子仁、栝子仁、松子仁、橄榄仁、杨梅仁、胡桃仁、西瓜仁。”

茶供 ❶〔Tea as offerings〕以茶作为敬神祭祖或定期祭祀的供品。《南齐书·武帝本纪》，永明十一年（493）七月诏：“我灵上慎勿以牲为祭，唯设饼、茶饮、干饭、酒脯而已。”宋《蛮瓯志》：觉林寺僧“收茶三等：待客以惊雷荚，自奉以萱草带，供佛以紫茸香。盖最上以供佛，而最下以自奉也。”明代徐献忠《吴兴掌故集·风土》：“每朔望，女妇设茶果堂中，茶多至二十碗者，云供土地神。”❷〔Tribute tea〕贡茶。北宋张舜民《画墁录》：“唐茶品，以阳羡为上供，……丁晋公为福建转运使，始制为凤团，后又为龙团，贡不过四十饼，专拟上供。”❸〔Drinking tea〕满足饮茶者需要，犹饮茶。宋代林洪《山家清供·茶供》：“茶即药也，煎服则去滞而化食。”《花草谱》：“金雀花，春初开黄花，……采以滚汤，著盐焯过，作茶供一品。”

白泥赤印〔White clay or red ink paste used for seals〕封缄物。古代寄送信函、物品，往往要在封口处加上粘土，并押上印痕，称为封泥，以防散失或泄密。隋唐开始，封泥渐废，单以印章蘸朱色，直接盖押于封纸或绢上，故称赤印。唐代贡茶进京，也需封缄。唐代刘禹锡《西山兰若试茶歌》：“何况蒙山顾渚春，白泥赤印走风尘。”唐代卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》：“口云谏议送书信，白绢斜封三道印。开缄宛见谏议面，手阅月团三百片。”

茶苏〔Chasu〕 茶和屠苏。陆羽《茶经》引《艺术传》：“饮煎人单道开，不畏寒暑，常服小石子，所服药有松、桂、蜜之气，所余茶苏而已。”

茶饭〔Drinking tea and having meal〕 喝茶吃饭，引申为饮食之意。《太平广记》卷二九引唐代卢肇《逸史·刘晏》：“刘公渐与之熟，令妻子见拜之，同坐茶饭。”《东京梦华录·饮食果子》：“凡店内卖下酒厨子，谓之茶饭量酒博士”。《红楼梦》第八十四回：“又舍不得杜诗，又读两首，如此茶饭无心，坐卧不定。”

茶药 中唐以前大多书作“茶药”。❶〔Tea and medicine〕茶与药。唐代白居易诗句：“茶药赠多因病久，衣裳寄早及寒初。”《旧五代史·梁书·太祖本纪》：开平二年（908）二月辛巳，“以同州节度使刘知俊为潞州行营招讨使，壬午宴扈驾群臣，并劳知俊，赐以金带、战袍、宝剑、茶药”。❷〔Medicinal tea〕作药用的茶。唐末五代韩鄂《四时纂要》：“五月：焙茶药。茶药以火阁上，及焙笼中，长令火气至茶。”林洪《山家清供》：“茶供，茶即药也。”

茶樯〔Tea mast〕 运茶船的桅杆，这里引申为茶船。唐代许浑（一作杜牧）《送人归吴兴》诗：“春桥悬酒幔，夜橹集茶樯。”

茗饽〔Froth on tea infusion〕 茶沫。陆羽《茶经》引《桐君录》：“茗有饽，饮之宜人。”又《茶经·五之煮》：“沫饽，汤之华也。华之薄者曰沫，厚者曰饽，细轻者曰花。”唐宋人煎茶煮茗以沫多为尚，明代改用开水冲泡茶叶后便无此习俗矣。

御茶床〔Tea bed for emperor〕 宫廷中皇帝用的茶床。宋代吴自牧《梦粱录》记圣节（皇帝生日）集英殿赐宴称：“翰林司排办供御茶、床上珠花看果、并供细果。……御厨制造宴殿食味，并御茶床上看食、看菜、匙箸、盐碟、醋樽，……俱遵国初之礼在，累朝不敢易之。”

茶角 ❶〔Invitation card of tea feast and tea meeting〕茶宴和茶会请帖。宋代林逋《夏日寺居和酬叶次公》诗：“社信题茶角，楼衣笼酒痕。”❷〔A quarter of tea cake〕一块饼茶。宋代王巩《甲申杂记》：“仁宗朝，春试进士集英殿，后妃御太清楼观之。慈圣光献出饼角子以赐进士，出七宝茶以赐考试官。”王巩《随手杂录》：“复到官家处，引某至一柜子旁，出此一角，密语曰：‘赐与苏轼，不得令人知。’遂出所赐，乃茶一斤。”

茶板〔Tea board〕 寺院集中喝茶时合击的板。宋代沈与求《石壁寺》诗：“秀色可餐吾事办，粥鱼茶板莫相夺。”

茶料〔Tea material〕 包装完好待用的茶叶。《宋史·食货志下》：绍兴十二年（1142），兴榷场，尽榷建之蜡茶。“议者请罢建茶于临安、移茶事司于建州买发。明年，以失陷引钱，复令通商。自是上供龙凤、京铤茶料、凡制作之费，簁筒之式，令漕司专之”。

茶船（1）〔Tea boat〕 ❶亦称“茶舟”。南宋杭州西湖中的点茶小船。《梦粱录·湖船》：“湖中南北搬载小船其伙，如撑船卖买羹汤、时果……及点茶、供茶果婆婆船、点

花茶船。”❷用作运茶的舟船。清代程雨亭《整饬皖茶文牍》：“又访得西皖各厘局，向有需索经过茶船之弊。”何润生《徽属茶务条陈》：“一、添设小轮，拖带茶船。……查徽府所属六县，惟婺、祁两邑地接江西，所销洋庄茶船，必取道于鄱阳。”

茶舟（1）〔Tea boat〕 即“茶船（1）”。

茶酒（1） ●〔Chajiu〕专门代人操办婚丧筵宴者。《武林旧事》：“凡吉凶之事，自有所谓茶酒、厨子专任饮食请客宴席之事。”❷〔Tea and wine service〕茶酒司的简称。宋代吴自牧《梦粱录·嫁娶》载：“茶酒司互念诗词，催请新人出阁登车。”“迎至男家门首，时辰将正，乐官、妓女及茶酒等人互念诗词，拦门求利市钱红。”❸〔Tea wine〕用茶籽做的酒。

珍膏〔Tea ointment〕 亦称“茶膏”。古代制茶辅料。宋朝制作团饼茶时在茶体外面刷敷膏液，主要为增进美观和延缓陈化。宋代蔡襄《茶录》：“茶色贵白，而饼茶多以珍膏油其面，故有青黄紫黑之异。”宋代赵佶《大观茶论》：“茶之范度不同，如人之有首面也。膏稀者，其肤蹙以文；膏稠者，其理敛以实。”

茶膏〔Tea ointment〕 ❶即“珍膏”。❷茶叶压榨出来的汁液。宋代黄儒《品茶要录》：“茶饼光黄，又如荫润者，榨不干也。榨欲尽去其膏，膏尽则有如干竹叶之色。”宋代陶谷《荈茗录》：“有得建州茶膏，取作耐重儿八枚。”❸茶汤上面的浓稠粥面。宋代赵佶《大观茶论》：“点茶不一，而调膏继刻，以汤注之，手重筅轻，无粟文蟹眼者，谓之静面点。……妙于此者，量受茶汤，调如融胶，环如盏畔，勿使侵茶，势不欲猛，先须搅动茶膏，渐加击拂，手轻筅重，指选腕旋，……则茶之根本之矣。”

茶槽〔Tea trough〕 ❶南宋临安巡警防隅名。宋代吴自牧《梦粱录》卷十：“曰茶槽隅，在东青门外茶槽巡司。”❷谓长江黑石滩水势平适。《吴船录》：“峡中两岸，高岩峻壁，……而黑石滩最号险恶，两山束江，骤起水势不能平，余来水势适平，俗所谓茶槽者。”❸碎茶的碾槽。宋代范成大《立春》诗：“茶槽药臼杵声中。”参见“茶碾”。

绣茶〔Decorated tea〕 在团饼茶外表装饰茶叶。宋代周密《乾淳岁时记》：“禁中大庆会，则用大镀金鹭，以五色韵果簇饤龙凤，谓之绣茶，不过悦目，亦有专其工者。”南宋宫中乡茶之制，源出北宋贵重龙凤茶之举。宋代欧阳修《归田录》称：庆历中，蔡君谟为福建路转运使，始造小片龙茶以进。“其价直金二两，然金可有，而茶不可得；……宫人往往缕金花于其上，益其贵重如此”。

茶贡〔Tributing tea〕 清代的贡茶制度。宋代陶谷《清异录》：“茶人贡，谓之茶贡。”见“贡茶”。

茶几〔Teapoy〕 饮茶待客时放置茶具用的小桌子。明代许次纾《茶疏·茶所》：“窗前放置一几，以顿茶注、茶盂。”

茶设〔Equipment for tea drinking〕 茶寮和饮茶的环境设备。明代屠隆《茶说》：“茶寮，构一斗室，相旁书斋，内置茶具，教一童子专主茶设，以供长日清谈。”

茶资〔Payment for tea〕 茶钱或茶费。清代孔尚任《桃花扇·修札》：“送到茶资。”

茶枯〔Tea seed oil cake〕 也称“茶籽饼”。茶籽榨油后渣滓所压成的饼。清嘉庆《慈利县志》：茶，“又一种子可榨油，枯饼可以肥种、浣衣。”

茶籽饼〔Tea seed oil cake〕 即“茶枯”。

茶果费〔Expenses on tea and fruits〕 ❶亦称“茶果银”。旧时官署和大户人家核定的茶果点心费用。❷亦称“茶果银”。《清会典》载，清代各地漕船向各仓廒缴纳的一种税银。

茶果银〔Expenses on tea and fruits〕 即“茶果费”。

茶墨〔Tea inkstick〕 用茶水掺和制成的墨。

茶笋〔Tea shoot〕 指茶芽。陆羽《茶经·三之造》：“凡采茶在二月三月四月之间，茶之笋者，生烂石沃土，长四五寸，若薇蕨始抽，凌露采焉。”

茶幌〔Signboard〕 茶馆门前悬挂的帷幔。旧时茶店门前均立有标识，或旗或幔、或牌或匾，以便过往行人在较远处便可知该店性质。宋时各地茶店使用较多。

一般用语

茶力 ●〔Efficacy of tea〕茶的功力。唐代刘肃《大唐新语》引綦毋旻《茶饮序》：“获益则归功茶力，贻患则不谓茶灾；岂非福近易知，祸远难见。”宋代杨万里《桐庐道中》诗：“肩舆坐睡茶力短，野壖无人山路长。”❷〔Trick of infusing tea〕点茶的巧劲。宋代赵佶《大观茶论》：“用汤已故，指腕不圆，粥面未凝，茶力已尽。”

茶风〔Chafeng〕 ●饮茶过度之病。唐代封演《封氏闻见记》：“伯熊饮茶过度，遂患风，晚节亦不劝人多饮也。”❷形容茶后兴奋。《海录碎事》引唐代张祜诗句：“茶风无奈笔，酒禁不胜簪。”

茶气〔Tea steam〕 ●亦称“茗气”。蒸煮茶叶的热气。唐代项斯《山行》诗：“蒸茗气从茅舍出，缫丝声隔竹篱闻。”许观《赠张隐君》诗：“茶气拂帘清晕午，想应宾主正高谈。”❷蒸气辨汤。明代程用宾《茶录》：“辨气者，若轻雾、若淡烟、若凝云、若布露，此萌汤气也；至氤氲贯盈，是为气熟，已上则老矣。”❸茶味。明代许次纾《茶疏》：蒙茶“来自山东者，乃蒙阴山石苔，全无茶气，但微甜耳。”

茗气〔Tea steam〕 即“茶气❶”。

茶术〔Tea technique〕 制茶和烹点茶茗的技术。唐代李肇《国史补》：“羽有文学、多意思，耻一物不尽其妙，茶术尤著。”

茶功〔Tea function〕 茶的功效。唐代白居易《赠东邻王十三》："驱愁知酒力，破睡见茶功。"唐代斐汶《茶述》：茶，"其性精清，其味浩洁，其用涤烦，其功致和。"

茶色〔Tea colour〕 ❶茶叶颜色。陆羽《茶经·一之源》："阳崖阴林，紫者上，绿者次。"❷茶汤的颜色。《茶经·四之器》："邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色绿，邢不如越三也。"宋代赵佶《大观茶论》："点茶之色，以纯白为上，青白为次，灰白次之，黄白又次之。"❸茶叶的成色、品位。《宋史·食货志》下六："大观元年，议提举茶事司须保验一路所产茶色高下、价值低昂，而请茶短引以地远近程以三等之期。"

茶兴〔Tea enthusiasm〕 由茶引发的兴致。唐代韩翃《同中书刘舍人题青龙上房》诗："更怜茶兴在，好出下方迟。"唐代薛能《新雪八韵》："茶兴留诗客，瓜情想戍人。"其《留题》云："茶兴复诗心，一瓯还一吟。"

茶声（1）〔Tea sound〕 饮茶时碾茶煮水的声音。白居易诗《酬刘梦得秋夕不寐见寄》："病闻和药气，渴听碾茶声。"明代罗廪《茶解》："山堂夜坐，汲泉烹茗，至水火相战，俨听松涛，……此时幽趣，未易与俗人言者。"其"水火相战"之声，即茶声。

茶事〔Tea affairs〕 ❶有关茶叶的事情。唐代袁高《茶山》诗："我来顾渚源，得与茶事亲。"唐代皮日休《茶中杂咏序》："自周已降，及于国朝茶事，竟陵子陆季疵言之详矣。……后又获其《顾渚山记》二篇，其中多茶事；后又太原温从云、武威段碣之，各补茶事十数节，并存于方册，茶之事由周至今，竟无纤遗矣。"❷茶叶采摘、制作之事。宋代黄儒《品茶要录》："茶事起于惊蛰前，其采芽如鹰爪，初造曰试焙。"

茶封（1）〔Tea seal〕 ❶茶叶封装。唐代卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》："摘鲜焙芳旋封裹，至精至好且不奢。"尚颜《献郑都官》："药秘仙都诀，茶开蜀国封。"❷茶叶计量单位之一。清代杨应琚《酌筹甘省茶政疏》："甘省额设茶引二万七千二百九十六引，每引行茶一百斤，交官中马。五十斤中马，五十斤听商自卖，外带附茶十四斤为运脚之费。以每五斤为一封，合计交官茶二十七万二千九百六十封，商人自卖正附茶三十四万九千三百八十八封。"

茶烟（1）〔Tea smoke〕 ❶制茶蒸、焙时产生的烟。唐代张继《山家》诗："莫嗔焙茶烟暗，却喜晒谷天晴。"❷烧茶煮水时产生的烟。唐代刘禹锡《秋日过鸿举法师寺院便送归江陵》诗："客至茶烟起，禽归讲席散。"唐代杜牧《醉后题僧院》诗："今日鬓丝禅榻畔，茶烟轻飐落花风。"

茶爽〔Tea clearness〕 亦称"茗爽。"由茶获得的敏思神爽。唐代刘禹锡《酬乐天闲卧见寄》："诗情茶助爽，药力酒能宣。"唐代司空图《即事二首》："茶爽添诗句，天清莹道心。"唐代郑谷《西蜀净众寺松溪八韵兼寄小笔崔处士》："渔烹新茗爽，暖泛落花轻。"

茗爽〔Tea clearness〕 即"茶爽"。

茗香〔Fragrance of tea〕 茶香。唐代罗邺《夏日题远公北阁》："榻恋高楼语，瓯怜昼茗香。"

茶天〔Suitable season〕 最适宜茶树生长和茶叶制造的天时。宋代赵佶《大观茶论·天时》："茶工作于惊蛰，尤以得天时为急。轻寒，英华渐长，条达而不迫，茶工从容致力，故其色味两全。若或时暘郁燠，芽甲奋暴，促工暴力随稿，舁刻所迫，有蒸而未及压，压而未及研，研而未及制，茶黄留渍，其色味所失已半，故焙人得茶天为庆。"

茶甘〔Tea sweetness〕 茶之甘味。宋代赵佶《大观茶论》："夫茶以味为上，香甘重滑，为味之全。"宋代陆游《晚兴诗》："客去茶甘留舌本，睡余书味在胸中。"

茶话（1）〔Tea talk〕 以茶延客谈话，人多即为茶会或茶话会。宋代方岳《人局》诗："茶话略无尘土杂，荷香剩有水风兼。"清同治《临川县志·古迹》引《正觉寺醒泉铭·序》：万历己亥，"上人邀余茶话，茶味甚奇"。

茶会（1）〔Tea party〕 见"茶话（1）"。

茶话会（1）〔Tea party〕 见"茶话（1）"。

茶令（1）〔Tea game〕 茶会时的游戏。由一人作令官，令在座者如令行事，失误者受罚。宋代王十朋《万季梁和诗留别再用前韵》有句："搜我肺肠茶著令。"并有自注云："余归与诸子讲茶令，每会茶，指一物为题，各举故事，不通者罚。"

茶值〔Tea value〕 茶叶价值。古籍中"值"、"直"通假。南宋撰刊的《锦绣万花谷》载："龙焙泉，即御泉也。北苑造贡茶，社前芽细如针，用御水研造，每片计工直钱四万。"《宋史·食货志下》："茶盐香药，民用有限，……今散于民间者既多，所在积而不售，故券直亦从而贱，茶直十万，旧售钱六万五千，今止二千。"明代许次纾《茶疏》："名北苑试新者，乃雀舌冰芽所造，一夸之值，至四十万钱。"

茶沸〔Tea boil〕 茶叶煮沸，或把水烧开。宋代黄庭坚《和王世弼》诗："斋余佛饭香，茶沸甘露满。"姚贡《过别业》诗："墨香临帖后，茶沸罢琴余。"

茶品 ❶〔Tea category〕茶叶的品目。南宋高似孙著《剡录·茶品》，介绍了多种茶叶品目。❷〔Tea quality〕茶叶品质。明代罗廪《茶解》："茶地斜坡为佳，聚水向阴之处，茶品遂劣。"❸〔Tea rank〕茶的品第。明代钱椿年《茶谱·茶品》："茶之产于天下多矣，若剑南有蒙顶石花，湖州有顾渚紫笋，峡州有碧涧明月，邛州有火井思安，……品第之，则石花最上，紫笋次之，又次则碧涧明月之类是也。"❹〔Sipping tea and tasting its flavour〕品茶。宋代黄儒《品茶要录·人杂》："善茶品者，侧盏视之，所入之多寡，从可知矣。"

茶汤会〔Tea liquor meeting〕 寺庙以茶汤助缘之斋

会。宋代吴自牧《梦粱录·社会》:"更有城东城北善友道者,建茶汤会,遇诸山寺院建会设斋,又神圣诞日,助缘设茶汤供众。"

粟纹〔Millet-shaped pattern〕 茶汤表面茶沫呈粟样的纹状。宋代宋子安《东溪试茶录》:正壑岭茶,"厥味甘香,厥色青白,及受水则淳淳光泽(民间谓之冷粥面),视其面涣散如粟。"黄儒《品茶要录》:"茶芽方蒸,以气为候,视之不可以不谨也。试时色黄而粟纹大者,过熟之病也。"

集茶〔Tea gathering〕 茶会的一种。宋代朱彧《萍洲可谈》:"太学生每路有茶会,轮日于讲堂集茶,无不毕至者,因以询问乡里消息。"

茶务〔Tea work〕 有关茶叶的事务。元代马端临《文献通考·征榷考五》:"至蔡京始复榷法,于是茶利自一钱以上,皆归京师。其子蔡绦自记之曰,公始说上以茶务,若所入厚,专以奉人主,此京本意。"

茶厄〔Tea misfortune〕 ❶制茶饮茶的谬误。明代沈德符《野获编补遗》:"茶加香物,捣为细饼,已失真味,宋时又有宫中绣茶之制,尤为水厄中第一厄。"❷喻饮茶为灾。参见"水厄"。

茶宜〔Tea fitness〕 适宜茶树生长、茶叶采制和饮用的环境和条件。明代冯可宾《岕茶笺》:"茶宜:无事、佳客、幽坐、吟咏、挥翰、倘佯、睡起、宿醒、清供、精舍、会心、赏鉴、文僮。禁忌:不如法、恶具、主客不韵。"

茶理〔Tea truth〕 ❶茶的道理和学问。明代姚绍宪《提许然明〈茶疏〉序》:"余罄生平习试自秘之诀,悉以相授,故然明得茶理最精,归而著《茶疏》一帙,余未之知也。"明代屠本畯《茶解·序》:"罗高君性嗜茶,于茶理有见解,读书中隐山,手著一编,曰《茶解》。"❷茶叶特性。明代徐燉《茗谭》:"闽人多以茉莉之属浸水瀹茶,虽一时香气浮碗,而于茶理太舛。"

茶喜〔Tea wedding〕 结婚之喜。明代王象晋《群芳谱·茶谱》:"茶,喜木也。一植不再移,故婚礼用茶。"所以一些地方也称结婚为"茶喜"。

茶趣〔Tea pleasure〕 饮茶的情趣和乐趣。明代张源《茶录·饮茶》:"饮茶以客少为贵,客众则喧,喧则雅趣乏矣。独啜曰神,二客曰胜,三四曰趣,五六曰泛,七八曰施。"明代罗廪《茶解》:"山堂夜坐,汲泉烹茗,至水火相战,俨听松涛,倾泻入杯,云光潋滟,此时幽趣,未易与俗人言者。"清代冒襄《岕茶汇钞》:"茶壶以小为贵,每一客一壶,任独斟饮,方得茶趣。"

茶忙〔Tea business〕 采制茶叶的紧张季节。清乾隆《安吉州志》:"谷雨前数日采者,为雨前茶,亦谓之芽茶,值甚倍,采亦不多;交夏皆采,谓之茶忙,迟则叶粗而味薄,俗谓之老叶。"同治《安吉县志》:立夏"山村采茶叶甚忙,谚云'立夏三日茶生骨'"。

茶有三德〔Three morals of tea〕 茶叶有提神醒脑、消乏去睡之功效,为僧人坐禅修行的理想饮料。僧人认为茶有三德:一曰可使坐禅修行时通夜不眠;二曰饱食时助消化、轻神气;三曰"不发",即静坐敛心时可抑制情欲,专注一境。

两杯茶教〔Liangbeicha Jiao〕 以茶饮为名义的教派组织,出现于清道光年间,为江苏扬州里下河一僧人首创。其原始教义不过是茶禅结合而受戒、诵经、敛财及为众人治病。僧死,其徒盛广大、黄朝阳继任教首。其时苏南已被太平军占领,苏北仍在清军控制下。清军南通狼山镇标兵陆家升等,因对战功升赏不满而决定叛清,并联合两杯茶教取通州以献太平军。为此陆家升与盛广大、黄朝阳曾共赴常熟福山太平军营地,又去天京(今南京)谒见洪秀全。投靠太平军后已变成农民革命队伍,可惜教众不懂军事,在起事前二天,被州官、地方驻军镇压,按教籍名册捉拿教众,死数千人。

茶政制度

管理机构

榷货务〔Tea trade and tax managing office〕 亦称"榷务"。宋代官署名。掌管入中、入钱请引、茶盐香药等禁榷物资贸易与税收等事项的机构,是与宋代财政收入、军需供应、茶盐流通密切相关的部门。榷货务有两种,一为在京榷货务,一为外地榷货务,后者掌有茶货,而京师只主卖引。南宋已没有这种职能分工。榷货务始置于乾德二年(964)八月,宋代李焘《续资治通鉴长编》卷五:"初令京师、建安、汉阳、蕲口,并置(务)榷茶。"初置为在外三务,后又增至八务,真宗初又定为六务。南宋则为临安、镇江、建康府(治今江苏南京)三务。在京榷货务始终存在,从宋初主管榷茶,职能扩大为掌茶盐出入运销,边郡入中折博等。熙宁五年七月,一度并入市易务,改为市易西务,又称下界。元丰七年(1084),因户部请而复旧。政和二年(1112)至北宋末,置都茶场,取其职能而代之,榷务形同虚设。南宋初,置真州榷务,旋又诏与行在(扬州)并为一务,岁入额定为两千四百万缗,成为支撑南宋小朝廷的财政支柱。榷货务对宋代经济产生举足轻重的影响,是宋代最重要的财利机构之一。参见"六榷务十三场"、"榷货务都茶场"。

榷务〔Tea trade and tax managing office〕 即"榷货务"。

榷茶场〔Tea trade and tax-collecting market〕 亦称"官场"、"榷场"。政府规定的茶叶专营专卖场所。市场内的茶货贸易由官吏主持,除官营外,茶商需纳税、交牙钱,领

得证明文件（茶引）方能实行交易。《宋史·太宗本纪》：太平兴国二年（977）春正月，“置江南榷茶场”。《元史·食货志·茶法》：世祖至元六年（1269）始立“西蜀四川监榷茶场，使司掌之”。“榷茶场”并非一定是山区茶场，榷货务和山场合称为“榷货务都茶场”。南宋李心传《建炎以来朝野杂记》：“榷货务都茶场者，旧东京（今河南开封）有之，建炎二年（1128）春始置于扬州，明年又置于江宁。”《宋史·食货志·茶法》：“乾道二年（1166），户部言，商贩至淮北榷场折博，除输翻引钱，更输通货侩息钱。”《宋史·索湘传》：“先是边州置榷场，与蕃夷互市，而自京辇物货以充之，其中茶茗最为烦忧，复道远多损败。湘建议请许商贾缘江载茶诣边郡入中，既免道途之耗，复有征算之益。”明清情况大体相同。

官场〔Tea trade and tax-collecting market〕 即“榷茶场”。

榷场〔Tea trade and tax-collecting market〕 即“榷茶场”。

合同场〔Contract-concluding place〕 北宋末至南宋置于产茶州军的买卖茶场。始于政和二年（1112）。建炎二年（1128），成都府路转运判官赵开规定合同场内设茶市，由茶商与园户进场交易。合同场与都茶场一起共同构成了官府控制下有限商销茶法。这一体制从1112～1279年（南宋亡）共运行了一百六十余年。参见“合同场法”。

山场〔Tax-collecting place in mountain area〕 宋代设置于产茶地区的官营买卖茶场，因古称采茶为摘山而得名。在禁榷东南茶的百年间，太宗末年形成的六榷务十三山场是最重要的宋茶流通体制。山场担负着发放本钱，收购茶叶，送往榷货务发售等功能。除淮南路十三山场外，东南各路还存在一些其他山场，分布各地。嘉祐四年（1059）通商后，官场撤销。崇宁元年至四年（1102～1105），蔡京复榷东南茶时，在淮西路复置山场十一处，两浙路置二十九场。川陕榷茶、买马体制下，四川四十一场，京西路金州六场，均为山场。山场同禁榷茶制同存共亡。参见“六榷务十三山场”。

都茶场〔Tea affairs managing office〕 亦称“都茶务”。宋代茶政管理机构。始于成都的博卖都茶场。政和二年（1112），蔡京推行合同场法，“在京置都茶务，专管供进末茶及应干茶事。”所谓“应干茶事”，主要出售茶引，成为合同场法中一个重要机构，后改名为都茶场。宣和六年（1124），诏令都茶场隶属“应奉司”；宣和七年罢都茶场。南宋建炎元年（1127）又重置，设在行在（皇帝驻跸之地）临安，与榷货务合署办公。参见“榷货务都茶场”。

都茶务〔Tea affair managing office〕 即“都茶场”。

榷货务都茶场〔Tea trade and tax-collecting office〕 宋代官署名。置于杭州。主管茶盐等事务的重要机构。主要职能为给卖茶引，随行在所于榷货务置场。人吏虽分为两司，而提辖监官并通衙管干，犹如今日合署办公的一套班子、两块牌子之类职官机构。建炎四年（1130），诏榷货务都茶场依旧隶左右司提领措置，并罢设提辖官。绍兴十一年（1141）宋金战事重起、淮东、淮西总领所兼提辖榷货务都茶场。为了便于筹集军饷，此时，似乎三榷务均已并置都茶场。乾道七年（1171）闰十月，从户部尚书章谊之请，诏令榷货务都茶场拨隶户部，监官依旧堂除；各地监场官则由本路提举茶盐官举辟。赵升将左藏库、文思院、榷货务、杂买场并称“四辖”，足见其在南宋财政经济中的重要地位。兼涉盐事、酒事、楮币事。榷货务都茶场设监押号簿使臣，简称号簿官，各设六员，凡十二员。后各省简二员，共八员。参见“榷货务”、“都茶场”。

六榷务十三场〔Six managing offices and thirteen markets〕 北宋最先设立专事东南榷茶的机构。六个榷务为：江陵府、真州、海州、汉阳军、无为军、蕲州之蕲口。十三场即设在淮南的十三个买茶场或山场，即：蕲州之王祺、罗源二场，寿州之霍山、麻步、开顺三场，光州之光山、商城、子安三场，以及舒州、庐州、黄州等地山场共计十三场。六榷务十三场约在太宗晚年已先后形成。六榷务与京师榷货务的主要区别在于：后者“不积茶货”，而六榷务则是六大茶叶集散中心。具体而言：六榷务十三山场负责支俵茶本，收购茶叶，包括课茶折税茶及买茶；按质分等，制定价格，进行发卖，由商旅算清，回收茶利；系预留食茶，产区按人口给券，销区设卖茶场出售等。买卖茶场系分别设置，独立核算。买卖差价很大，政府在这种专卖中获取高额利润。据《宋会要·食货》载，十三山场中只有四场兼设卖茶场。六榷务十三山场首任提举官及官制沿革大致如下：真宗咸平六年（1003），光禄寺丞王彬出任“提举榷货务茶场”，总领六榷务十三山场事。景德（1004～1007）中因事冗任重，对十三山场派遣“使臣三人，分场提点，率三年一替”。大中祥符九年（1016），又改常设监官为临时差遣，改三年一换为茶季临时派遣，改固定为逐季轮换，人数也增为四人；目的为预防事久人熟，易生弊端。天禧四年（1020），又纳入三司管理系统，令三司副使、判官、转运副使、制置茶盐使举荐，监榷务以京朝官、殿直以上使臣充；茶场以幕职、令录充任。在仁宗时期已改为逐务设监务，每场设监官。六榷务十三山场是宋初百年榷茶的产物，是宋初三司——发运制置茶盐司体制下最重要的机构。北宋的三说、四说、贴射、见钱法都在此得以体现。榷茶保证了政府财政收入和军需供应，但也挫伤了茶农和中小茶商的积极性，阻滞了茶叶商品经济的发展。嘉祐四年（1059）二月，宋代东南茶叶废禁重开通商，六榷务十三山场也随之告终。

博卖都茶场〔Tea horse trade market〕 宋代设于成都的主管茶叶流通的机构。创设于元丰六年（1083）十一月，

由同提举成都府等路茶场陆师闵建议而设。宋代李焘《续资治通鉴长编》："师闵又言：'成都府据川陆之会，茶商为多，常患物货留滞，不免贱入居停之家。乞于成都府置博卖都茶场，许随宜增价出卖及博易诸般物货，却行变转，其所增利息，并依川路卖食茶及陕西博易条施行……'诏并依师闵所奏。"成都为商业繁荣的大都市，过去只有买茶场，而无卖茶场，导致茶叶流通不畅。在成都设立卖茶场，可与其他物资博易，有助于增加茶利和与番人博马。元祐元年（1086）七月，王安石变法失败，诏罢成都在城博卖都茶场；元符元年（1098）九月，哲宗又令复置，反映了这一机构随新法兴废而沉浮。

博马〔Tea-horse trade market〕 见"博卖都茶场"。

估马司〔Horse preserving and evaluating department〕 官署名。估计献马和回赐货币价值的机构。北宋咸平元年（998）置，后隶群牧司。掌诸州购买马匹，据良驽马定其价格，分给诸马监牧养事。设勾当官三人，以内侍押班、诸司使、诸司副使充任。

茶马司〔Tea-horse department〕 简称"茶司"。官署名。宋以后专掌茶马贸易的机构。宋代始置。初为茶场司与买马司合称。熙宁七年（1074）始置官管理成都收买茶货，以供秦凤熙河路买马之费，遂置茶场司。元丰四年（1081）合二司为一。庆元六年（1200）以提举茶事兼理马政，改称都大提举茶马司。嘉泰三年（1203）复分二司。凡市马于边区则以茶交易。置都大提举及主管、同主管官，许其自置僚属。明初沿置于秦州（今甘肃临夏）、洮州（今甘肃临洮）、河州（今甘肃天水）、雅州（今四川雅安），管理同少数民族地区茶马交易。设司令、司丞领其事。明洪武十五年（1382）改令，以河州兼管。三十年曾改秦州为永宁（今四川叙永）茶马司，后复旧。清代于陕西、甘肃、云南等地设置茶马大使，掌茶马交易事宜。茶马司主要职能为"易马赏番"，定期招番互市，严禁通番私易，将每年以茶易马数造册上报朝廷，并把所市马依例分于边卫骑操或苑马寺牧养。《明会典·茶课》："明制茶课凡中茶有引由，出茶地方有税，贮放有茶仓，巡察有御史，分理有茶马司、茶课司，验茶有批验所。"

茶司〔Tea-horse department〕 茶马司的简称。见"茶马司"。

西宁卫茶马司〔Xining tea-horse department〕 设在西宁以茶易马的机构。西宁卫宋时为西宁州，明改置为卫，清改西宁府。西宁卫茶马司系明代的名称。《明会典·茶课》：西宁茶马司，"洪武三十年自秦州改建"。其时西宁尚未改卫，"秦州"即今甘肃天水，西宁茶马司由原秦州茶马司迁置。清因之。茶马司的主要职责，除收贮茶叶支付易马外，也负责查禁私茶和冒中马匹等事务。《明会典·律例五》：凡兴贩私茶，"在西宁、甘肃、河州、洮州、四川雅州贩卖者，虽不入番，一百斤以上发附近，三百斤以上发边卫，各充军"。"陕西洮州、河州、西宁等处行茶地方，但有冒顶番名，将老弱不堪马二匹以上中纳支茶者，官军调别处极边卫分，带俸食粮差操。民并舍余人等，发附近卫分充军"。

洮州卫茶马司〔Taozhou Wei tea-horse department〕 设在洮州以茶易马的机构。洮州卫治今甘肃临潭县，系明时从洮州旧治东移建成。清改洮州厅。《明会典》谓洮州卫茶马司于"永乐九年（1411）建。清因之。司驻岷州。"参见"西宁卫茶马司"。

河州卫茶马司〔Hezhou Wei tea-horse department〕 设在河州以茶易马的机构。河州，前凉置，元为河州路，明置河州卫，寻改河州（治今甘肃临夏）。清属甘肃兰州府。《明会典》谓洪武七年（1374）建茶马司，驻河州。是明朝最初建立的茶马司之一。清因之。

庄浪茶马司〔Zhuanglang tea-horse department〕 设在庄浪以茶易马的机构。庄浪县（治今甘肃永登），元置，明改庄浪卫，清改庄浪厅。清时庄浪厅"有茶马同知理事、通判各一人驻此"。庄浪茶马司约建于清顺治至康熙初年，与甘州、西宁三司，是清代诸茶马司中较重要者。左宗棠《札试办甘省茶务章程》："西、甘、庄三处行销之地，以口外为大宗。此时西口可径销巴里坤、古城，西南可通青海、前后藏。商人运茶到西、甘、庄发售，如患行走帮单，即约集大帮，请发给传牌，由各路防营节节护送。"

甘州茶马司〔Ganzhou tea-horse department〕 设在甘州的以茶易马的机构。甘州，唐时先陷于吐蕃，寻为回鹘所据。宋入于西夏。元初复曰甘州。明置甘肃卫，寻置陕西行都指挥使司于此。清改甘州府，治在今张掖市。甘州茶马司建于明正统以前，正统八年（1443）曾撤销，嘉靖四十二年（1563）复建。清因之。

都大提举茶马司〔Tea-horse affairs managing department〕 宋代主管茶马贸易的官署。

提举常平茶盐司〔Tea-salt affairs managing department〕 简称"提举茶盐司"、"茶盐司"，别称"仓司"、"庾司"、"庾台"。宋代官署名。主管常平及茶盐事务，与转运司、提刑司、经略司并称监司，为路级机构。崇宁元年以后茶、盐管理机构分合无常。南宋绍兴十五年正式定名。基本职能为掌茶盐之利，以充国库；主钞引之法，据其实绩考核、赏罚茶官；纠劾各种违法行为及考核、奏劾、荐举州县地方官员等。其属官有勾当公事，一般每路置一员，十州军以上的路则差二员，于文臣通判、幕职内选差。南宋时，勾当公事一般二员，分主常平、茶盐事，因而又分称"常平干"和"茶盐干"。茶盐司还设主管文字一员，都吏、书吏等，还有职级、手分、人吏、贴司、军典等吏员，人员一般在一二十人。该司建立五年间（1112～1116年），茶利高达一千万缗，成为当时财政收入的主要来源。

提举茶盐司〔Tea-salt affairs managing department〕 见“提举常平茶盐司”。

茶盐司〔Tea-salt affairs managing department〕 见“提举常平茶盐司”。

仓司〔Tea-salt affairs managing department〕 见“提举常平茶盐司”。

庾司〔Tea-salt affairs managing department〕 见“提举常平茶盐司”。

庾台〔Tea-salt affairs managing department〕 见“提举常平茶盐司”。

提举茶场司〔Tea trade and tax department〕 宋代官署名。宋在四川榷茶设立的机构，创始于熙宁七年(1074)，废于北宋末。其全称为“提举成都府、利州、秦凤、熙河等路茶场司”，简称“茶场司”。分别置司于秦州（治今甘肃天水）和成都两地。当时仅主管买茶，与提举熙河路市易司（主管边籴军需）、提举陕西等路监牧买马司（主管博马）鼎足三立。第一年获茶利五十万，五年年均八十余万。元丰六年（1083）十一月后，改称为“都大提举成都府、永兴军等路榷茶司”，简称“榷茶司”。仍分秦州、成都两地置司。茶场司属官勾当干事有七员，指使五员，二司各置管勾文字官一员，共十四员，后增至二十人以上，吏员、牙人则在百员以上，是路级监司中最庞大的官僚机构。茶场司以头子钱一千缗充公使钱（似今之办公费、接待费），是经费最充足、待遇最优厚的机构。崇宁元年与买马司合并后，川陕各路仍有单独设置的榷茶司，因此其罢废时间大概在北宋末年。茶场司掌管茶利收支，又以名山等四色茶博马，权重事专，富甲一方，又有奏辟地方官员之权，是主管榷茶、买马及边籴的权威机构。对宋代的财政和国防有举足轻重的作用。

茶场司〔Tea trade and tax department〕 “提举茶场司”的简称。

贡茶院〔Tribute tea office〕 唐宋和元代专管督造贡茶的机构。唐代设在浙江顾渚山，所采制贡茶名“顾渚紫笋”。《元和郡县图志》载，唐德宗贞元以后，每岁进奉顾渚山紫笋茶，役工三万人，累月方毕。

榷茶司〔Tea monopoly department〕 见“提举茶场司”。

提举茶事司〔Tea affairs department〕 宋代官署名，简称“茶事司”，为管理茶事的路级地方机构。其初名为提举措置茶事司，由蔡京提议始设于崇宁元年（1102）。最早建立的东南六路茶事司分别为：湖南路设于潭州（治今长沙），湖北路设于荆南府（治今荆州），淮南设于扬州，两浙设于苏州，江南设于江宁府（治今江苏南京），江西设于洪州（治今南昌）。稍后还设置了福建、广南东、西路茶事司，分别置司于建州（治今建瓯）、广州和桂林等交通要津和繁华城市。此为南宋茶史中屡见的东南十路的来历。茶事司主官职名为提举措置茶事，路名入衔，简称为“提举茶事”或“提举”。北宋末，茶法屡变，茶事机构朝令夕改，分合无常，极为混乱。无论产茶和销茶各路，均单独设置过茶事司，但往往与盐香矾司乃至常平司合并，南宋初即正名为提举常平茶盐司，成为茶、盐、常平三司合一的规范机构。提举茶事司作为崇宁年间（1102～1106）复榷东南茶的工作机构，其职能为主管路级茶事，主持监领场务官的任免、考查、赏罚，也成为政和二年（1112）出台的合同场法的工作机构，在两宋兵连祸结中，笼取茶利，筹集军费，为比较短促的过渡性茶事机构。

提举京城茶场所〔Capital tea managing office〕 北宋主管汴京水磨茶事务的机构。简称“提举茶场所”。北宋中原饮茶，因袭唐时旧俗，饮用团饼一类的紧压茶，故在烹煮前都需将成茶叶研磨成末。故京城或近郊的磨户以茶磨末再出售转运。元丰中，宋用臣奏请禁在京磨户磨茶，于汴河沿岸修置水磨，磨茶统由“官用水磨”加工。成为北宋榷茶的衍生机构。水磨茶即用水力磨茶；所以其加工出来的茶末，称水磨食茶或水磨末茶。元丰六年（1083）二月，神宗诏设官水磨场，元祐末，议罢官水磨茶场。绍圣元年（1094），哲宗命于“京索天源等河”复置水磨，任命孙迥为提举太磨茶场兼提举汴河堤岸；至绍圣四年，增磨二百六十余所，水磨茶场监官钱景逢获息十六万余缗，吕安中获息二十一万余缗，均因功以差行赏。但不久，“辅郡榷法转罢”，官水磨也随之废弛。崇宁二年（1103），蔡京榷东南茶，始置提举京城茶场所。是年，提举京城茶场所奏请复水磨茶，从之。自此，水磨茶由提举汴河堤岸，正式转归京城茶场所管辖，其范围也不限京城，扩大到京畿、京东、京西诸路的水磨茶事。原主销东京及其附近地区的水磨茶，也获准往陕西四路发售。金兵占汴京后，水磨茶场废，提举京城茶场所遂止。

详定茶法所〔Tea policy investigating office〕 宋代三司所属的咨询、研讨茶法机构。又称计置司、定夺茶盐所。大中祥符九年（1016）十月，这一性质特殊的机构在新旧茶法孰好的纷争中问世。最初任命翰林学士李迪、侍御史吕夷简主持，其职司同“三司同议”茶盐之制。天圣元年（1023）正月，这一机构升格为计置司，由三司使李谘与张士逊、吕夷简、鲁宗道总领，详考茶法利害得失。后三员重臣皆为执政，规格之高，显然非“同议茶盐”可比。景祐二年（1036）正月，这一机构又称为他们奉旨“详定茶法所”，由枢密使李谘、参知政事蔡齐、三司使程琳等主持，他们奉旨“详定”其时所行茶法的结果，否决三说、四说法，复行见钱法，在茶叶设榷与通商之争中，向后者投下了举足轻重的砝码。嘉祐三年（1058）九月，又命韩绛、陈升之、吕景初即三司就禁与通商再议，并通过派员分赴东南六路实地考察，最后才下决心作出弛禁通商的重大决策。升格后的

"计置司"及"详定所"已有了左右茶法改革决策之权。

太府寺〔Taifu si〕 宋代官署名。太府寺接管原属三司所掌"邦国财货之政令库藏出纳、商税、平准、贸易"等职能，共设二十四个部门，与茶有关的主要是交引库、茶库等部门。交引库职掌给出纳钞引之事，北宋末，蔡京创为合同场法，引钞与茶如影相随；南宋赵开变茶法，基本沿袭蔡京成法，钞引茶法成为北宋末至南宋贯彻始终的茶制，是推行钞引法极为重要的机构。茶库，原封不动接收三司在京茶库的全部职能；都商税务，职掌收京城商旅之算以输左藏，其中包括为数不少的茶税。合而观之，太府寺及户部对原属三司主管茶的事权已分而治之。

茶盐转运司〔Tea-salt tax managing department〕 元代管理茶务和盐务的机构。元代各地负责榷茶的机构不统一，有的单独，有的与盐政相合。《元史·食货志》："世祖至元五年（1268），用运使白赓言，榷成都茶，于京兆、巩昌置局发卖。"在四川又设立茶盐转运司，管理茶盐税务。十四年江淮、荆湖、福建全部置榷。十七年，在江州设榷茶都运司。

监榷茶场使司〔Tea monopoly market supervising department〕 元代榷茶机构。元代重视茶税的征收。元世祖至元五年（1268）一占领成都，即从运使白赓言，榷成都茶，对四川各地茶叶实行禁榷。《元史·食货志》："六年（1269），始立西蜀四川监榷茶场使司掌之"。对榷茶运输和批验茶引等事务，设立"四川茶盐转运司"兼管。

榷茶提举司〔Tea monopoly managing department〕 元代管理榷茶的机构。元承宋制，也实行茶叶专卖，开始设茶盐都转运司，后因管区突增，又在所管辖的产茶地区设立"榷茶提举司"。提举，官名。各地榷茶提举，"秩从五品"。《元史·世祖本记》：至元二十三年（1286）二月，"复立岳鄂、常德、潭州、静江榷茶提举司。三月，……以榷茶提举李起南为江西榷茶转运使。"文献中载及的榷茶提举司，还有南康、兴国、古田、建安、建宁、临江、平江、龙兴、庐州、杭州、湖州及西番（至大四年撤销）等。这些榷茶管理机构时有分合撤并。

引局〔Certificate managing office〕 元代、明代负责印造盐引和茶叶引由等专卖引票的机构。元引局世祖至元二十四年（1287）设置，归户部统摄，设有大使、副使各一人。《明史·食货志》：明代茶引，在朱棣迁都北京后，"俱南户部印发"。

榷茶都转运使司〔Tea monopoly managing department〕 元代专门管理榷茶的机构。《元史·世祖本纪》：至元十四年（1277）春正月，"置江淮等路都转运盐使司及江淮榷茶都转运使司"；十六年四月，"立江西榷茶运司及诸路转运盐使司"，江西"榷茶运司"，即"江西榷茶都转运使司"。

茶局（2）〔Tea bureau〕 亦称"茶局批验所"。明代四川地区设立的管理茶务及税收机构。《明史·食货志》："剪刀粗叶、惟西番用之，而商贩未尝出境。四川茶盐都转运使言，'宜别立茶局，征其税，易红缨、毡衫、米、布、椒、蜡以资国用。居民所收之茶，依江南给引贩卖法，公私两便'。于是永宁、成都、筠连皆设茶局矣。"

茶局批验所〔Tea bureau〕 即"茶局（2）"。

批验茶引所〔Tea inspection managing office〕 专门管理和检验茶引的机构。负责验证茶引真伪、按引兑给茶叶、引茶数量是否相符等等。始于元，明、清时改称"茶园提领所"。《元史·仁宗本纪》：皇庆二年（1313）七月，"置榷茶批验所，并茶由局官"。《元史·食货志》"延祐元年（1314），改设批验茶由官局"。

茶园提领所〔Tea inspection managing office〕 明、清时与"批验茶引所"职能相同的机构。清代吴骞《桃溪客语》载："元时桃溪有批验茶引所，在前河埯北，名茶园提领所。明嘉靖初，省归本镇巡检司。"

茶课司〔Tea tax department〕 专门征收茶叶课税的机构。元代茶课，由各地榷茶转运司、榷茶提举司等机构负责征输，明代始设茶课司专其事。《明史·食货志·茶法》：洪武四年（1371），"户部言：'陕西汉中、金州、石泉、汉阴、平利、西乡诸县，茶园四十五顷，茶八十六万余株，四川巴茶三百十五户，茶二百三十八万余株。宜定令每十株官取其一。无主茶园，令军士薅采，十取其八，以易番马。'从之。于是诸产茶地设茶课司，定税额，陕西二万六千斤有奇，四川一百万斤。"

盐茶道〔Salt-tea managing office〕 清代主管盐政茶务的机构。如"四川盐茶道"。宋以后，由于茶和盐同行禁榷，在有些地方，榷司和转运使司，常茶盐合署。如宋太宗时在诸路所设的"茶盐制置使司"，元朝有些地方设立的"榷茶盐转运司"等即是。但改司称"道"者仅见于清。清代一些地方所设的茶盐道，一直延续至清末才结束。据《清史稿》，宣统二年（1910）八月，"改四川盐茶道为盐运使、茶务归劝业道管理"；盐运茶务分治，不再称"道"。

公行〔Tea trading company set up by official merchant〕 清代官商在广州开设的垄断对外贸易的商行。其时广州这样的商行共有十三家，所以亦称"十三行"或"广州十三行"。中国与西方贸易，起初以丝绸、茶叶和瓷器为大宗，后来随世界饮茶的兴起，茶叶贸易超过丝绸，变成了中国第一位出口产品。广州十三行在从事中国茶叶出口贸易，低价收进、高价卖出，盈利颇丰。此时有的茶商为谋更多的茶利，如伍浩官在武夷山等茶叶产地，亲自置园种茶，按照外国商人的需要直接生产外销茶叶。公行从中英鸦片战争签订南京条约后，由于"五口通商"，广州的公行不能再独揽出口贸易，逐渐解体。在公行存在的一个半世纪中，

公行在垄断中国的出口贸易中，不但自身获得了巨大利益，也为清政府财政和中国的经济发展，作出了显著的贡献。

总茶店〔General tea shop〕 清代在云南思茅所设的官茶店。简称总店。雍正初年以前，云南六茶山所产茶，向由茶商在当地“坐放坐发”，纳税后转行各地销售。雍正七年(1729)，云贵总督鄂尔泰从通判朱棣建议，与商争利，驱逐所有商人，奏准“设总茶店于思茅”，命茶户将所产茶尽数运售总店，严禁私相买卖，概由总店统一向外出售。茶山远近不一，逢有千里以上，人役费烦，总店收茶，百斤之价，得半而止，官店比商人剥削还重。

官茶总店〔Official tea general shop〕 清代官府在陕西开设的卖茶机构。清咸丰年间，由于太平军兴，原来引制因运输受阻，商人中茶者锐减，茶课无收，甘省各茶马司亏欠国家税款颇多，户部奏准开官茶店以出售官茶和无引私茶来弥补税欠。《清史稿·食货志五》：咸丰五年，“户部奏准，甘省引滞课悬，暂于陕西省城设官茶总店，潼关、商州、汉中设分店。商贩无引之茶，到陕呈报。上色茶百斤收课银一两，中色六钱，下色四钱，所收解甘，弥补欠课”。

茶叶检查所〔Tea inspection office〕 民国时期专门检验出口外销茶叶质量的机构。张謇《拟具整理茶叶办法并检查条例呈》：“拟在汉口、上海、福州等销茶地点，设立茶叶检查所，遴派富于茶叶学术经验之员，督同中西技师，前往办理。凡出口茶之色泽、形状、香气、质味，均须由检查所查验。其纯净者，分别等级，盖用合格印证；其有前项作伪情弊者，盖用不合格印证，禁止其买卖。”这一机构，成为现代商品茶出口商检机构之滥觞，培养了一批商品茶检验的专业人才。对于防止和杜绝出口商品茶中掺杂伪劣，提高我国出口茶的品质等级，维护华茶出口的信誉，促进华茶的出口和在国际市场上的竞争力，推动茶叶检验制度和划分等级标准的完善等等方面，起到了积极作用。

茶酒班〔Tea and wine office〕 负责御用和宫廷筵宴茶酒的机构。也是皇帝出巡仪卫队列中重要组成部分。宋代周密《武林旧事·四孟驾出》记录的南宋出巡仪卫节次中，先后出现三批茶酒班的队列。

历代设官

榷茶使〔Tea monopoly managing officer〕 唐代职官名。据《旧唐书·文宗本纪》载，大和九年(835)十月，王涯以宰相判盐铁、转运二使，“献榷茶之利”，又兼任榷茶使，把茶农茶株移栽于官场，焚其陈茶，强行榷茶。十一月仇士良等策动“甘露之变”，王涯被杀。十二月，继任榷茶使令狐楚上奏：“榷茶不便于民，请停。”从之。随榷茶制的迅速夭折，榷茶使官衔亦废。

提举措置茶事〔Tea affairs managing officer〕 宋代职官名。简称“提举茶事”或“措置茶事”。崇宁元年(1102)岁末，蔡京复榷东南茶，在东南六路设提举措置茶事司，其主官名为“提举措置茶事”，为主持路级茶事的最高行政官长。《宋会要·职官》载，当时提举措置江南、福建、淮南路茶事者，分别为宋安国、胡安修、安亢，三人皆“讲议司”官员。路名入衔，在茶事前加路名。大观年间，又置都大提举茶事司，总领东南六路茶事，主官称都大提举茶事。政和元年至宣和七年(1111～1125)，随着蔡京的宦海沉浮和茶法屡变，主管茶事机构及其职官名称极为混乱，至宣和七年二月，其他各路的茶盐司主官，已正式命名为“提举茶盐公事”，只有福建和陕西路始终未变，其主官分别称为“提举福建茶事”和“提举陕西茶事”。

提举茶事〔Tea affairs managing officer〕 见“提举措置茶事”。

措置茶事〔Tea affairs managing officer〕 见“提举措置茶事”。

提举茶盐公事〔Tea-salt affairs manager〕 宋代职官名。仅在北宋末、南宋初短期存在。崇宁元年(1102)，蔡京恢复榷茶以来，常平、茶、盐三司分合无常，政和二年至宣和七年(1112～1125)，实行钞引茶盐法，各路置“提举盐香茶矾事司”，主官称“提举盐香茶矾事，”简称“提举”、“提盐”、“盐香”、“盐香茶”、“茶盐”等，其官名十分混乱。宣和七年二月，诏令改“提举盐香茶矾事”为“提举茶盐公事”。南宋绍兴五年(1135)，诏令常平司并入茶盐司，绍兴十五年，规范其主官名为“提举常平茶盐公事”。参见“提举措置茶事”。

提举常平茶盐公事〔Changing tea-salt affairs managing officer〕 宋代职官名。路级监司之一，简称“提举”，亦称“仓使”。提举常平茶盐司的主官。唯福建路例外，盐事不预，仅称“提举常平茶事”。提举与转运判官序官，享有每年荐举改官五员，县令三员，大小使臣升陟八员，承务郎以上五员，试刑法官七员等政治待遇。提举有避本贯(即不得在籍贯所在地任提举)和避亲嫌(亲属、亲戚不得在一地任职)之规定。提举待遇优厚，茶盐超额，还时以贴职馆职相授。提举除了正常渠道升迁外，还可由大臣荐举；但荐举失当，如有贪贿事败，则荐举者应反坐。参见“提举茶盐公事”。

发运制置茶盐使〔Tea-salt transporting and managing officer〕 宋代职官名。简称“制置茶盐使”。发运司是北宋重要官署之一。初置于京师，后设局于真州、泗州，主持东南六路漕运，搬运茶盐只是其附属职能。至道元年(995)，发运使制置茶盐体制已确立。发运使职名中以“制置茶盐”入衔。宋代王辟之《渑水燕谈录》卷五记其事云：“朝廷遣杨允恭、李廷遂、王子舆为江淮、两浙发运使兼制置茶盐，就淮南创为局，后兼领荆湖路，又旋加都大事，后

废。景德中复置，迄今事权尤重。”在发运使兼制置茶盐的体制下，诸路转运司亦兼领茶事，在福建、淮南路尤其如此。发运制置茶盐司实总东南诸路茶盐事，开都大提举之先河。在发运司兼制置茶盐体制下，路设“提举榷茶事”或“提点茶盐”之职，州军设“监茶务”、“监茶场”或“监茶税”、“同监税”之类名目。发运制置茶盐使在北宋百年东南茶禁榷时，是权重事专、地位显赫的职位。至南宋，随着茶引法的推行，其事权大部为监司分割。

制置茶盐使〔Tea-salt transporting and managing officer〕 即“发运制置茶盐使”。

监当场务官〔Supervising officer〕 宋代职官系列名。简称“监当官”，包括监茶、盐、酒、商税、场、务、库、仓官等。南宋谈钥《嘉泰吴兴志》对此有简要说明：“储米曰仓，贮财曰库，茶、盐曰场，酒税曰务，皆取诸民而资公家之用者。”茶官监当官主要监茶场，系监茶库、茶仓，监茶税务或茶盐酒税务等，是最基层、级别最低的茶官。无论禁榷或是通商，监当官是务实的茶官，事冗而专，具财权。监当官还常以知州、通判、县令、县佐兼领，两宋末期，腐败成风，监当官被视为营私的肥缺。

监当官〔Supervising officer〕 即“监当场务官”。

合同场监官〔Contract-concluding place managing officer〕 宋代监当场务官之一。政和二年（1112），蔡京颁行合同场法，在各产茶州军置合同场，其茶场监官，即称监合同茶场。北宋末规定，凡年产茶四十万斤以上的合同场，各差文武官一员临场。南宋初，由于兵连祸结，茶园毁弃较多，产茶州军专置监官的合同场仅存十八处。建炎三年（1129），置合同场专职监官，州委在职官一员，县由知县兼管。绍兴五年（1135），仅江西路洪州、江州、兴国军，湖南潭州等少数地方还保存置监官的合同场，反映了茶业经济凋萎的现实。绍兴十八年（1148），为了加强对建茶生产和流通的管理，在建州又复置合同场，并专设监官。参见“合同场”。

茶盐都转运使〔Tea-salt transporting officer〕 负责茶盐榷务和运输的官员。《元史·始祖本纪》：至元十四年（1277），“置江淮等路都转运盐使司及江淮榷茶都转运使司”。有的地方茶盐相合，称“茶盐都”或“榷茶盐都”转运使司。明初沿用，洪武十年（1377）后，即不复见此名。

茶马司令〔Tea-horse officer〕 明代职官名。明初设。主管茶马司事务的官员。洪武十五年（1382）后废止，改为茶马大使。

茶马司丞〔Tea-horse vice-officer〕 明茶马司官名。洪武五年（1372）设，为茶马司主管副职，洪武十年（1377）改名为“茶马大副”。

茶马大使〔Tea-horse officer〕 明代茶马司官名。茶马司正职主管，正九品。《太祖实录》载，洪武十五年，太祖命将原茶马司职官“司令”、“司丞”，分别改名“大使”、“大副”。各一人。

茶马副使〔Tea-horse vice-officer〕 又称“茶马大副”。明代茶马司主官的副职。从九品。洪武十五年（1382）由“茶马司丞”更名而来。参见“茶马大使”。

茶马大副〔Tea-horse vice-officer〕 即“茶马副使”。

行人〔Tea-horse managing low-grade officer〕 明代负责巡查事务的官吏。负责边关巡督茶马，以防走私、舞弊等事。景泰年间（1450～1456），由于所设“行人”巡视茶马职位过于卑微，号令难施，遂改以巡茶御史巡茶。

巡茶御史〔Tea inspection officer dispatched by emperor〕 明代巡查茶马事务的官名。见“行人”。

巡视茶马御史〔Tea-horse trade managing officer dispatched by emperor〕 亦称“茶马御史”。清代茶马司官名。《清史稿·食货志五》：“司茶之官，初沿明制。陕西设巡视茶马御史五：西宁司驻西宁，洮州司驻岷州，河州司驻河州，庄浪司驻平番，甘州司驻兰州。”

茶马御史〔Tea-horse trade managing officer dispatched by emperor〕 即“巡视茶马御史”。

茶引批验大使〔Tea certificate extending officer〕 官名。明代始设于各府州县，为茶引批验所之主官，掌批验茶引事，下设副使一人。清沿置，仅于江苏江宁府设茶引批验所，置大使一员，例以吏员除授，品秩未入流。

皇商〔Foreign trade managing officer dispatched by emperor〕 清代专门负责对外贸易的官商。参见“公行”。

茶业政策

茶政〔Tea policy〕 中唐以后历代政府对茶的种植、加工、收储、运输、销售、榷税、缉私等各项管理工作之总称。内容包括：茶业政策的制定，茶事体制的调研，各级茶事管理机构的设置和茶官的任免、考查、赏罚，茶政法规的制定颁行，茶税的征收管理，茶叶生产、流通及消费体制的建立、调整，名茶、贡茶的开发上供，茶马贸易机构、数额、比价的确定调整等。茶政与历代的财政、国防、文化及社会生活等密切相关。茶政较完备、严密者，首推宋代。宋代茶叶行榷之时，仍行通商之法。或商或榷，一切以增加财政收入、安边和军需为前提。在垄断茶利方面，原中原市场所售末茶，均由茶商自行加工。元丰中，在汴河等京周河岸，“修置水磨”，禁“在京茶户擅磨末茶”，唯许“赴官请买”，都提举汴河堤岸司，兼管水磨茶事。雍熙后，北方边境连连用兵，粮饷匮缺，便将榷货务原收金帛，多改“令商人入刍粮塞下，酌地之远近”付给茶叶，推行所谓“交引制”。这些措施和改革，对缓解当时宋政权财政和国防危机，起到一定作用。元、明、清三代制定和改革财政，也均以敛财、强兵、

安边和满足人们生活需要为基点。

榷茶〔Tea *monopoly*〕 古代茶的专营制度。唐大和九年（835）王涯献榷茶之利，文宗以王涯为榷茶使，命“徙民茶树于官场、焚其积旧”，茶叶生产、买卖悉由官府经营。初推行便“天下大怨”，王涯因涉他案被诛，榷茶随之中止。入宋后，由于社会经济、军事的需要，亦实施榷制。太平兴国二年（977），在江陵府、真州、海州、汉阳军、无为军和蕲州之蕲口设立六榷货务，并在淮南蕲、黄、庐等六州设置十三个官办茶场，尽榷其利。商人买茶，必先到榷货务交纳钱帛，由榷务发给票券（茶引），再到指定的山场兑茶。早期行榷的除淮南外，还有荆湖、两浙和福建，后来推行到川陕和其他重要茶叶产地。元代不推行以茶易马，但沿用宋代榷制。世祖至元五年（1268）榷成都茶。至元十七年（1280），设榷茶都转运司于江州，总江淮、荆湖、福、广茶税。明洪武初年，议定茶法、引由、征课和易马之例，榷茶制度较前更为完备。《明会典·茶课》载：“国初招商中茶，上引五千斤，中引四千斤，下引三千斤。每七斤蒸晒一篦，运至茶司，官商对分，官茶易马，商茶给卖。每上引仍给附茶一百篦，中引八十篦，下引六十篦，名曰酬劳。”明代榷制订立以后较稳定，清代榷制沿袭明制，顺治七年（1650），规定大引篦茶官商均分，商领引票，输价买茶，交茶马司，一半入官易马，一半经商发卖，此诏即脱胎明制。嘉庆以后，茶之外销益盛，遂罢榷改收厘金，自此榷茶渐为苛征捐税替代。

茶马政策〔Tea and horse policy〕 唐代以来各朝制定推行的一种以茶和其他货币与边疆少数民族易马的政策。以茶易马，始于唐代。大抵在唐贞元年间，封演在《封氏闻见记》中称：茶“始自中原，流于塞外。往年回鹘入朝，大驱名马，市茶而归。”此为中国现存文献中有关以茶易马的最早记载。但西北少数民族向中原市马或献马，“中原按值回赐金帛”的时间，可上溯到唐开元年间。其时驱马市茶，并未形成一种定制。至宋神宗熙宁七年（1074），遣李杞入蜀置买马司，于秦、凤诸州、熙河路设官茶场，规定以川茶交换“西番”马匹，才确立为一种政策。南宋吴曾《能改斋漫录》蜀运茶马利宣称：“蜀茶总入诸蕃市，胡马常从万里来。”即是对熙宁、元丰年间，茶马互市成为一种常制以后的描写。明代丘浚《大学衍义补》载：熙宁“李杞入蜀，经画买茶，于秦、凤、熙河博马。王诏又言，西人颇以善马至边，所嗜惟茶”。茶马互市，内地供应边民游牧生活所必需的茶叶，边境少数民族以“善马”供给缺马的中土，增强和促进了中国国防、交通和农业的发展。元因其本部蒙古产马，未实行茶马交易之制。明、清二代，均沿用宋制，在川、陕设立专门机构。清康熙四年（1665），在陕甘之外，更增设云南北胜州茶马市，用于对藏族易马。民国郭则沄《竹轩摭录》：“康熙时，敕遣专官管理茶马，至四十四年（1705），始由甘抚兼管。”茶马交易的政策，才渐自行废止。

贡茶〔Tribute tea〕 古代进奉给皇室饮用的茶叶。始见于晋。宋代寇宗奭《本草衍义》载：“晋温峤上表、贡茶千斤，茗三百斤。”唐时不但各地名茶入贡，而且还设立专门采制供王室御用的贡焙。唐大历五年（770），在湖州长兴及常州义兴（今江苏宜兴）交界处顾渚山设贡焙，起初仅供五百串，后加至两千串、一万串，至会昌中，贡额增加到一万八千四百斤。《新唐书·地理志》中提及唐代贡茶的地方，达十七州之多；其中以阳羡、紫笋和雅州的蒙顶茶最为有名。五代贡茶数量更多，《旧五代史·梁太祖本纪》载，乾化五年（915），“两浙进大方茶二万斤”；清代吴任臣《十国春秋》载，马殷岁贡后梁茶二十五万斤；《宋史·钱俶传》载，吴越一次向宋太宗贡浙茶十万斤，建茶万斤。更有甚者，《旧五代史·周世宗本纪》载，显德五年（958）春，江南李景，遣宰相一次献茶达“五十万斤”。宋代贡茶更盛。入宋以后，宋太祖首先易贡焙于建州北苑。《宋史·食货志·茶下》：“建宁蜡茶，北苑为第一。其最佳者曰社前，次曰火前，又曰雨前，所以供玉食、备赐予。太平兴国始置。大观以后制愈精，数愈多，胯式屡变而品不一，岁贡片茶二十一万六千斤。”元代御茶园由建瓯移焙邻近的武夷山。袭唐宋贡制，仍以采造团饼为主。明洪武初，太祖朱元璋罢团茶改贡芽茶，这一举措，有力地推动了中国散茶生产和用开水冲泡饮茶方式的发展。据明代谈迁《枣林杂俎》载：明代有四十四州县贡茶，虽主要改贡芽茶，但数量仍达四千斤。清代贡茶与明制同，除田赋性质的土贡外，各地名茶均在其列。贡茶制度在一定程度上促进了名茶开发及茶叶栽培、采造技术的提高，并促进了包装、贮存技术的进步。有不容置疑的影响。

唐代榷茶〔Tea monopoly in Tang Dynasty〕 唐代茶叶专卖制度。唐文宗太和九年（835）王涯奏榷茶之利，文宗命王涯为榷茶使，推行榷茶，规定民间种茶一律移至官营茶园；各户积贮的茶叶就地焚毁。茶的种植、制造、买卖，均归官府掌握，一改过去听由民众自由经营的局面。榷茶制一颁布，茶户怨声四起。王涯于当年十月领命行榷，十一月因“甘露事变”为宦官仇士良所杀。令孤楚继任榷茶史，十二月，奏请停止榷茶，恢复税茶旧法。

唐代贡茶〔Tribute tea in Tang Dynasty〕 唐代各地向朝廷进贡的茶叶。唐代杜佑《通典》记载，唐代贡茶其初仅安康郡贡茶芽一斤，夷陵郡（治今湖北宜昌）贡茶二百五十斤，灵溪郡（治今湖南龙山县）贡茶芽二百斤。官置贡焙始于代宗大历五年（770），据唐《义兴县重修茶舍记》：“义兴贡茶非旧也。前此故御史大夫李栖筠实典是邦，僧有献佳茗者，会客尝之，野人陆羽以为芬香甘辣冠于他境，可荐于上，栖筠从之，始进万两，此其滥觞也。”大历五年，因宜兴难以完成贡额，命湖州长兴均贡，置贡茶院于顾渚，由大历至

贞元十七年（770～798），经历任湖州刺史袁高、于頔、李吉甫、李词等相继督办，湖州紫笋贡茶名噪全国，贡额由五百串增为一万八千四百斤。定时每年于清明前急程递送长安。唐代后期，随王室对茶叶需求的增加，唐代贡茶地区增加，数量上升。唐代裴汶《茶述》称："今宇内为土贡者实众，而顾渚、蕲阳、蒙山最上；其次则寿州、阳羡（一作义兴）、碧涧、邕湖、衡山；最下有鄱阳、浮梁。"《新唐书·地理志》记及的贡茶地点由三处增加为五道十七州。

宋代榷茶〔Tea monopoly in Song Dynasty〕 宋代茶叶专卖制度。大致分三个阶段：一为宋初（太平兴国二年置江南榷茶场）百年对东南茶的禁榷；二为北宋熙宁七年（1074）至南宋末对川陕茶的禁榷，确立了茶马互市和边茶贸易体制；三是崇宁年间（1102～1104）蔡京复榷东南茶叶，实行长短引制的一种间接专卖方式。在两宋大多数时间内，对福建蜡茶因系贡茶品种之一，也实行榷制。北宋在汴京周围一度推行的水磨茶，元丰六年（1083）后，也实行禁榷。宋初至熙宁七年的八十年间，四川茶自由通商，嘉祐四年（1059）至崇宁二年（1103）的四十余年，东南茶解禁通商，此为蜡茶禁榷，为宋代榷制的重点之一。神宗以前，蜡茶或称建茶，一直禁榷。熙宁元年（1068），因建茶陈积，除京师、京东、京西、淮南、陕西、湖南等地仍禁榷外，余路通商。元丰七年（1084）复榷，政和二年（1112）又准，蜡茶可依草茶法通商兴贩。此后，时榷时废，又有多次反复。大体上，除保证岁额几十万斤的贡茶外，余茶以卖引商销为主。

宋代茶马政策〔Tea and horse policy in Song Dynasty〕 宋代茶马互市，系由宋初向少数民族赐茶，少数民族向宋王朝献马发展而来。宋太宗、真宗时，为交好和羁縻西北少数民族，常有遣使"赐茶"之举。少数民族为了表示友好和臣服，也时有驱马至京以献，宋王朝均按值回赐茶叶和其他货币，献马遂演变成少数民族与中原以马易物的代名。初始几年一次，后渐成为一年一次或一年多次。真宗咸平元年（998年），设"估马司"，以专门负责接受献马和回赐货币的估价，有关以茶易马或茶马互市的政策，广义泛指宋代的茶政和马政。宋代完全实行以茶易马始于神宗熙宁七年（1074），遣三司勾当公事李杞、蒲宗闵等入蜀，经画榷茶于秦、凤、熙河博马。自此茶马贸易，成为终赵宋之世的不易之典。初榷茶、买马犹为二司，后来曾以买茶兼提举买马，或以买马兼提举买茶，未能解决一些具体矛盾。崇宁元年（1002），茶事、买马二司合并，成立"都大提举茶马司"。北宋买马年额约在一万五千至两万匹左右，最初的茶马比价为一驮茶（一百斤）易马一匹；后马源锐减，比价骤升，最多时年用博马茶一千万斤，占蜀茶总产量的三分之一。宋代茶马贸易，开以茶易马之先河，对于补充战马，满足军需，增强国防，改善少数民族生活，推动和促进边境少数民族与中原汉族的经济、文化交流，都有积极作用。

宋代贡茶〔Tribute tea in Song Dynasty〕 宋代各地向朝廷进贡的茶叶。随着宋茶叶生产及制茶技术的提高，宋代各地名茶的进献，在数量和地域上，都有较大发展。《宋史》载，宋代贡茶地区达三十余州郡，约占全国产茶七十个州郡之半。太宗太平兴国年间，宋贡焙废顾渚，改置建州（治今福建建瓯）北苑，建茶声誉鹊起，成为贡茶主要品种。自此北苑便成为全国生产贡茶的主要基地，公私之焙多时达一千三百三十六个，其主要贡焙有三十二焙。北苑最初生产的贡茶，为蜡面茶。后丁谓、蔡襄相继任福建路转运使时，分别创制大、小龙凤茶上贡。元丰（1078～1085）中，贾青任福建路转运使，又制"密云龙"，双角团袋。绍圣（1094～1098）中，有"瑞云翔龙"。到北宋末，贡茶名目多达四十一种共五万余片，精品也在五千片左右，每种贡品的制作工艺、研磨、焙制时间，都有严格的操作顺序和具体规定；极品贡茶制作精细，成本极高，一饼四十缗，远胜黄金。北苑贡焙中，日役千夫，工价万金。

元代榷茶〔Tea monopoly in Yuan Dynasty〕 元代茶叶专卖制度。《元史·食货志二·茶法》："元之茶课，由约而博，大率因宋之旧而为之制焉。"至元六年（1276）"始立西蜀四川监榷茶场使司掌之"。十四年，"置江淮等路都转运盐使司及江淮榷茶都转运使司"。十六年，"立江西榷茶运司及诸路转运盐使司"。二十七年，"复立南康、兴国榷茶提举司"。皇庆二年（1313），"置榷茶批验所，并茶由局官"。元统元年（1333），"江西、湖广、江浙、河南复立榷茶运司"。终元一代，其间有邓文原"请罢榷茶转运司"一事，未果。

元代贡茶〔Tribute tea in Yuan Dynasty〕 元代各地向朝廷进贡的茶叶。元代贡茶沿袭宋制，继续以建瓯采造的饼茶或团茶作贡，但制作中心渐转。至成帝时，贡焙正式由北苑移置武夷，顺帝至正末（1367），贡额达九百九十斤。除贡焙制造者外，各地进贡的名特茶，如湖州的金字末茶，也是当时著名的贡茶。

明代榷茶〔Tea monopoly in Ming Dynasty〕 明代茶叶专卖制度。明袭元制，也行禁榷。据《明会典》载：明初招商中茶，分上引、中引、下引，"上引五千斤，中引四千斤，下引三千斤"，引茶运至茶司，官商对分，官茶易马，商茶给卖，每上引仍给附茶一百算，中引八十算，下引六十算，名曰酬劳。"官给茶引，付产茶府、州、县。凡商人买茶，具数赴官，纳钱给引，方许出境货卖。"明代执行茶法甚严。《明史》载："初，太祖令商人于产茶地买茶、纳钱请引，引茶百斤，输钱二百，不及引，曰畸零，别置由帖给之。无由引及茶、引相离者，人得告捕；置茶局批验所称较，茶引不相当，即为私茶。凡犯私茶者，与私盐同罪。私茶出境，与关隘不稽者，并论死。……驸马都尉欧阳伦，以私茶坐死。"

明代茶马政策〔Tea and horse policy in Ming Dynas-

(y)　明代茶政、马政和茶马互市政策。元代因本部蒙古产马，未采用以茶易马之制。明恢复宋制。明代何孟春《余冬序录摘抄内外篇》："洪武中，我太祖立茶马司于陕西、四川等处，听西番纳马易茶。"明建元不久，即设立办理茶马互市的机构。《明史·食货志四·茶法》载：洪武四年（1371）户部言，陕西汉中、金州、石泉、汉阴、平利、西乡诸县，茶园四十五顷，茶八十六万余株。四川巴茶三百十五户，茶二百三十八万余株。宜定令每十株官取其一。无主茶园，令军士薅采，十取其八，以易番马。于是诸产茶地设茶课司，定税额，陕西二万六千斤有奇，四川一百万斤。设茶马司于秦、洮、河、雅诸州，自碉门、黎、雅抵朵甘、乌思藏，行茶之地五千余里。山后归德诸州，西方诸部落，无不以马售者。永乐后，茶马政策虽有修正，但至明亡，基本未变。

明代贡茶〔Tribute tea in Ming Dynasty〕　明代各地向朝廷进贡的茶叶。明初袭元制，后顺应社会饮茶习俗，改贡芽茶。明代何孟春《余冬序录摘抄内外篇》："天下茶贡岁额止四千二十二斤，而福建二千三百五十斤，福建为多。天下贡茶但以芽称，而建宁有探春、先春、次春、紫笋及荐新等号，则建宁为上。国初建宁所进，必碾而揉之，压以银板，为大小龙团，如宋蔡君谟所贡茶例。太祖以重劳民力，罢造龙团，一照各处，采芽以进。"

清代榷茶〔Tea monopoly in Qing Dynasty〕　清代茶叶专卖制度。清代茶法，前期基本沿用明制。嘉庆以后，中国逐步沦为半封建半殖民地社会，原引制渐废，茶税始变为厘金、茶捐。促使清廷引制解体的原因，一是鸦片战争后外国通过不平等条约，取得在中国直接至茶区收购、建厂等特权，失去对茶叶出口贸易的控制；二是咸丰年间太平天国与清廷长期征战于二湖二江和浙江一带，原引制路线受阻，建瓯、浦城、崇安等闽北茶区，茶贩不前，原由水路经九江运输的茶叶，冲破海禁，改由福州海运，清廷遂在全省各扼要处所和广东、江西、浙江邻近地区增卡设关。《清史稿》："自咸丰五年（1855）始，凡贩运茶斤，概行征税，所收专款，留交本省兵饷。""六年，允伊犁将军札拉芬奏请，伊犁产茶设局征税，充伊犁兵饷之用。十一年，广东巡抚觉罗耆龄奏请抽收落地茶税。"咸丰九年，曾国藩在江西制定章程，分别征收"茶厘茶捐"，每百斤除境内抽厘银二钱，出境又抽一钱五分，各省相率仿效，至咸丰末年同治初年，清代榷制除个别地方尚保留某些形式外，其余全部消失。

清代茶马政策〔Tea and horse policy in Qing Dynasty〕　清代的茶政、马政。清沿用明制，但行之不久。《清会典》："本朝茶法，陕西给番易马，初差御史巡视，后归巡抚兼理。他省发行召商，征课起解，因地制宜。其例具后：在陕西设洮岷、河州、西宁、庄浪和甘州五茶马司，在江南设批验茶引所。岁额：康熙二十二年（1683）各省茶课共银三万二千六百四十二两。其中陕西茶课六千七百五十五两六钱；定额二万二千四百引，内易马二万七百九十六引。榆林、神木、宁夏三处一千六百四引，每引征课三两九钱。又安、汉两府，各征商茶税二百五十两。四川茶课四千二百七十两四钱；定额巴州等二十一州县，边票六千八百八十四张，每张征课四钱七分二厘；腹票二千四百二十七张，每张征课二钱五分，共银三千八百五十五两九钱九分八厘。又新繁等二十九州县，茶税三百二十六两一钱一分六厘，遵义府茶税八十八两二钱九分五厘。"此外，对江南、浙江、江西、湖广、福建、山东、广东、广西、云南茶课，也都有具体记载，反映顺治初年，完全承继明末的茶马交易体制，但政策较前灵活。由于清人和蒙古族关系密切，清人马匹紧张状况大为缓解。《清史稿》载：康熙四年（1665），"裁陕西苑马各监"；七年"裁茶马御史，归甘肃巡抚管理"；三十六年，"差部员督理茶马事务"；四十四年，"停差部员，仍归甘肃巡抚管理"；在此前后，命"西宁等处停止易马"；雍正九年（1730），"命五司复行中马法"；十三年，"复停甘肃中马"。大抵清康熙至雍正年间，茶马互市，时行时停，趋势渐衰，乾隆以后，自唐朝中期开创的以茶易马之制废止。

清代贡茶〔Tribute tea in Qing Dynasty〕　清代各地向朝廷进贡的茶叶。清代贡茶产地进一步扩大，江南、江北著名茶叶产地，均有列贡者。《清会典》载："岁进茶芽。顺治初，系户部职掌。七年，改属礼部。俱入土产处所起解，转送该衙门供用，各有定数。"对于各地贡茶，规定每年自谷雨后的第十天开始起解，对各地送达的日期按路程远近而定。顺治七年（1450），礼部照会产茶各省布政司规定："江南省常州府限四十六日，庐州府限三十五日"，"浙江省杭州府限五十三日，湖州府限五十二日"，"江西省南昌府限六十日，南康府限五十一日，赣州府限八十三日"。对各地贡茶的数量，亦有严格规定，并时有调整。如"浙江省岁解茶芽共五百五斤，杭州府属四十斤，湖州府属三十二斤，宁波府属二百六十斤，绍兴府属四十斤"，"江西省岁解茶芽共四百五十斤，南昌府属七十三斤十五两，南康府属二十五斤"。

茶民起义〔Tea farmer uprising〕　茶商和茶农反对封建统治者而进行的武装斗争。自唐朝中期开征茶税以后，给茶民带来沉重负担。国家垄断茶利，制定严刑峻法，设关置卡，对茶叶走私严加查缉。一旦捉获，处罚极重，茶商和园户在结伙贩私中，往往与官兵发生对抗，导致武装暴动。宋代梅尧臣《宛陵集·闻进士贩茶》，揭露榷茶制下的社会矛盾云："浮浪书生亦贪利，史笥经箱为盗囊。津头吏卒虽捕获，官司直惜儒衣裳。"是时，茶法败坏，连进士也加入武装贩茶行列。淳化四年（993）至至道元年（997），四川爆发王小波、李顺起义，其领袖王小波，茶贩出身，因"贩茶失职"，生计无着，揭竿而起。南宋建炎二年（1128），建州卒叶浓率领园丁起义。绍兴二年（1132），建州又爆发茶贩

范汝为领导的起义。宋孝宗淳熙二年（1175）、湖北茶贩赖文政起义，转战湖南、广东、江西数省，引起统治者极大惊恐。宋代以茶商和园户为主体的茶民起义，其规模之大、次数之多，为历朝所罕见。

茶业法规

茶法〔Tea decree in ancient China〕 古代政府管理茶叶生产、运销、税收的法规。唐建中元年（780），德宗采纳户部侍郎赵赞议，税天下茶、漆、竹木，十分取一，以为常平本钱。由盐铁转运使主持茶务。贞元九年（793）复税茶。文宗大和九年（835），王涯为诸道盐铁转运榷茶使，始改税茶为榷茶专卖。此后，茶叶税便成为历代政府的一项重要收入。五代时，南方诸国仍因唐制实行茶叶专卖。至宋代，茶法越来越严密，各种条规甚多。中国历史上最早一部茶法成典，即大中祥符二年（1009）由三司盐铁副使林特等主编的《茶法条贯》，选集宋初以来有关诏令二百九十七道，编为二十三册。其后，仅著录的茶法汇编就有二十余部。既有适用于全国范围的，也有适用于一路、一州、一县、一司乃至某一茶场库务的，既有行之全国的茶法大典，也有专题性的法规、条例、律令。其中比较完整保存下来的《政和茶法》，又称“合同场法”，终南宋之世，一直奉行。绍兴二十一年（1151）八月，刑部侍郎韩仲通等主编的《绍兴茶法》，更是一部集大成的旷世大典，全文汇编公文约三千五百件，凡一百零五卷。宋之茶法分通商和榷禁两种。通商和榷禁都有严格的行茶区域，越界有禁，出境受罚。通商，即征收茶园户租税和商人的商税，允许自由贸易。榷禁，又称专卖。即将种茶户专置户籍，称园户，输租纳税，用茶折算，官定课额，预支本钱，额茶和额外余茶，全部按官价收买，不得私卖。官府把由此垄断收买来的茶叶转卖给商人，获取高额利润。金代茶叶由官府专卖，按各路户口摊派，造卖私茶有罪。元代茶叶也实行专卖，在江州（今江西九江）设立榷茶都转运使司，管辖江西、湖广、河南、江浙四省茶叶产销。都转运使司下设榷茶提举司，分布各产茶地区，规定茶户每年的产茶额，发给商人买茶的公据和贩茶的茶引。天历二年（1329）废茶司，茶的产销全归地方官府管理。元统元年（1333），重新设立茶司。元代另在浙西设有常湖等处茶园都提举司，在福建设有建宁北苑武夷茶场提领所，管理当地茶户，所产茶专供皇室享用。四川所出之茶，主要供给西南民族。至元六年（1340），设立西蜀四川榷茶场使司，统一收购民间茶叶，置局增价发卖。后改为商人买引运茶，自行贸易。明代茶法分商茶和官茶，商茶由商人贩卖，官茶则用以贮边买马。商茶沿前代制度实行“茶引法”，令茶商纳粟、钞、银领取茶引、茶由，凭引、由赴茶园买茶，运往指定地点行销，官抽十之二五，谓之开中。官茶则行“茶马法”，贮官茶（或商茶）于茶仓，令少数民族赴茶马司以马易茶，所得茶课银用以接济边饷，所得马匹以备军需。明之茶法与马政、边计相辅而行。清沿明制，仍分官茶和商茶，其管理制度与明代相近。官茶行于陕、甘、储边易马，仍设茶马司管理。商茶则行于南方各省，由户部颁茶引，分发产茶州、县发卖。产茶较少地方亦有不设引，而由茶园户向官府纳课行销本地之处。清后期，外国来华采购茶叶者日益增多，形成汉口、上海、福州三大茶叶市场，清朝廷遂在各口岸征收厘金。至清末，为简化手续，逐渐以茶票代替茶引，各省凡纳税商人皆可领票运销。

茶法十二条〔Tea tax decree〕 唐宣宗时制定的茶法。唐自贞元九年（793）开征茶税以后，随税额的增加，茶税在唐代财政收入中也日显重要。唐文宗开成元年（836），鉴于当时茶税混乱、私茶横行的情况，中书侍郎李石提出复行贞元茶叶税制的建议。至大中六年（852），裴休以兵部侍郎领诸道盐铁转运使，提出并制定“宽商严私”的“茶法十二条”。《新唐书·食货志》载：“私鬻三犯皆三百斤乃论死，长行群旅茶虽少皆死，雇载三犯至五百斤、居舍侩保四犯至千斤者皆死；园户私鬻百斤以上杖脊，三犯加重徭。伐园失业者，刺史、县令以纵私盐论。”裴休茶法十二条颁行后，商良均以为便，天下茶税，增倍贞元。为保障国家茶利、防止打击私贩以及为五代两宋和后来的茶法建设，起到了积极作用。

三说法〔Three taxes decree〕 宋代茶法之一。在宋代史料中，三说法有多种含义。❶沈括所言三说法：指博籴、便籴、直便三说。极边以茶盐等各类紧缺物资收购军需称直便；其中，又有紧茶钞和慢茶钞之分，分称“紧便”和“慢便”（紧便指入中商人可持茶交引至交通便利、茶质优良的上三山榷务兑现；慢便，则指交通不便，茶质相对较差的下三山榷务）。直便，即唐代飞钱制度的发展，由商人于沿边入纳现钱，再于京师请领，有一定利润。实行时间大致在宋初（1004～1040）。❷寇瑊入中、凿头、便籴三说法。创始人为河北路转运使寇瑊，实行时间和内容同沈括三说法，入中即博籴，凿头即直便。❸入中钱、帛、金银三说法。即商人在东京榷货务交纳钱、帛、金银，官给券在沿江六榷务给茶的制度。始行时间为景德二年（1005），京师榷货务通过入中，积聚大量金银、钱、帛，入内库，以充籴本。❹三说交引法。指官府以榷管物资偿付入中军需品的搭配比例，实质上是三分法，即以三等茶价兑付茶交引，三司使陈恕创立于至道元年（995）。其实质同王嗣宗于咸平五年（1002）创立的三分法，指入中物应偿十分茶价中，四分给香药，三分给象牙，三分茶引（后改为六分香药、象牙，四分茶引，称为四分法）。后来又发展为以钱、香、茶或茶、盐、香等不同的三种物品按一定比例搭配偿付入中商人。司马光《稽古录》卷十九称：天圣三年（1025）八月，“初令商旅入河北

刍粟者，给香、茶、钱三物于榷货务，谓之三说”。范镇《东斋记事》卷一则云：“庆历八年后，以茶、盐、香药、见钱为四说，沿边用之；茶、盐、香药为三说，近里州军用之。”以什么物品和何种比例偿付入中者，主要考虑二大因素：一是沿边军需的急需程度和地理远近；二是这几种折付的禁榷物资当时的价格水平。官府正以此为杠杆调节入中者获利，但仍未免虚估之弊。虚估、加抬过高，价值与价格相背离，导致茶法大坏。三说法对国家财政、茶农、中小商人都有害无益，囤积居奇，买卖交引，高抬虚估的豪商大贾获厚利。后为贴射法、见钱法所取代。

博籴〔Botiao〕 见“三说法”。

便籴〔Biantiao〕 见“三说法”。

直便〔Zhibian〕 见“三说法”。

凿头〔Zaotou〕 见“三说法”。

入中〔Ruzhong〕 宋代的一种制度。即以茶盐等禁榷物资为偿付依托，筹集沿边军需的制度。

贴射法〔Discount decree〕 宋代茶法之一。始于太宗淳化三年（992）刘式、薛映，天圣元年（1023），由三司使李谘进一步完善推行。目的在于革三说法弊端，这是使入中与茶盐等专卖物脱钩，唯以现钱为中介的茶法，是茶从禁榷向通商过渡的茶法。其法解除了原先榷茶官给本钱，园户将生产的茶叶全部卖给山场等做法，准许商人与园户自相交易，但必须在官置买茶场进行；官府收取茶商息钱，“给券为验”。如罗源场原官府预给本钱二十五文的活，给商人卖价为五十六文，其中三十一文即为息钱，由茶商向官府贴纳，另付茶农二十五文，即可取茶。茶户则要据远近再付给商人四至六成的“饶润”。这种交易并非完全自由，茶价由官府决定；如贴射者少，仍由官场收买园户茶叶。此法对官府十分有利，茶与边籴脱钩后，虚估之弊不再存在，原落入东南大茶商腰包的茶利又回流国库；政府不付本而坐收息钱，又可省去大笔运输费用。对商人也很有利，原来三说法时，官府强行摊派的多为陈恶粗茶，现向园户购买可得好茶，且饶润超过了耗茶数量；园户取消预付本钱，饶润比耗茶几乎翻番，实际上负担了原由官、商承担的运费和汇总费，但避免了私茶的骚扰。贴射法可谓一石三鸟，财政增收节支，边储可有保障，茶无积滞，但由于大茶商及其代表人物翰林学士孙奭等反对，行不二年即被废止。

见钱法〔Cash decree〕 宋代茶法之一。是贴射法的继承和发展。景祐三年（1036），三司使孙居中，在知枢密院事李谘的支持下，请行见钱法。河北漕使杨偕也上书从旁力陈“三说法十二害，见钱法十二利”。获准实行。此法与贴射法类似，但废除了交引铺担保及三司验符等容易滋弊的措施，茶商持茶交引赴榷货务即可偿钱。同时还严禁私贩和禁止入中陕西，因其利厚，趋之若鹜，犯者不准再入中京师。宝元元年（1038），宋与西夏战争又起，边储告急，大茶商及其支持者又反对见钱法，结果是别定“酌中之法”，给茶商更多实惠。如原入钱买真州等六务十三场茶者，入钱七十贯，即支茶一百贯，现减为六十五贯，在河北入中请茶者减为六十四贯。皇祐二年（1050），知定州韩琦请复行见钱法；至和二年（1055）主持河北边籴的薛向，提出以见钱购买粮草，入中才和茶盐彻底脱钩，为通商创造了条件。从992～1059年的六十余年间，见钱法数度推行，旋行即罢，实质上是主张禁榷和通商二派斗争的反映。但在宋代，对此项改革却是毁多誉少。马端临《文献通考·征榷五》认为：此法乃“抑茶商及边民耳”。究其原因，古人以实物征纳为古风，以言及金钱为逐利，在崇本（农）抑末（商）的封建时代，任何主张商品经济的观念和尝试，必然被视为异端而遭扼杀。但见钱法仍应是宋代茶法中最为先进、合理的。

四说法〔Four taxes decree〕 宋代茶法之一。指以茶、盐、香药、缗钱四物偿付入中河北边地粮草价值的制度。庆历八年（1048）至皇祐二年（1050），与三说法并行于河北入中，此为“见钱法”与“三说法”反复斗争的权宜之计。即在原三说法支三分见钱、三分香药象牙、四分茶引的基础上，再增加盐作为偿值物。庆历八年十二月，权发遣三司盐铁羊官蕭沔请复行三说法，诏令三司议，三司请增用末盐，于是四说法行。说通税，古假借字，四说即四税法；实质上是四分法，即在偿付入中粮草价值时，茶、盐、香药、象牙见钱各占的份数，是禁榷制度下的茶法，实行时间很短。参见“三说法”。

通商法〔Trade decree〕 宋代茶法之一。嘉祐四年（1059）至崇宁元年（1102）实行于东南地区。四十余年间，东南茶除福建蜡茶仍禁榷外，其余六路并行通商，其核心内容如马端临《文献通考·征榷五》所载，“园户之种茶者，官收租钱；商贾之贩茶者，官收征算”。即将通商前岁课六十八万缗，减半约三十四万缗均赋茶农；因其相当于农业税，故称“茶租”。商人与园户可自由交易，只需交纳茶税。沈括曾将通商后的茶利与禁榷时相比，茶租虽比茶课减少一半，但商税增加了一倍。政府可不再出维持六榷务十三山场等茶政机构的费用，边籴与茶彻底脱钩，再无虚估之扰。简政省刑，缓和了因走私贩茶引起的种种冲突和武装对抗，缓和了阶级矛盾和民族矛盾。对园户而言，虽增加了一笔茶租支出，但每丁不过三十九文，免除了支付茶本的利息和折税茶，实际负担有所减轻；中小商人付钱后，可以买到好茶，避免粗恶官茶摊派之苦。通商调动了园户和中小茶商的积极性，使这一地区茶叶生产、制茶技术和茶叶的商品经济、茶叶文化等等，都获得了较大的发展。通商法唯一受到打击的是以大茶商、交引商为代表的豪商富贾，引起他们及其朝中代理人的强烈不满，向徽宗邀媚取宠的蔡京，借茶租、茶税钱的流失影响财政收入为由，于崇宁元年（1102）罢通商复行禁榷。

合同场法〔Contract-concluding place decree〕 亦称"政和茶法"。宋代茶法之一。政和二年（1112）五月，由宰相蔡京制定颁行，共四十一条，二千余字，是完整保存至今的中国最早的一部茶法。其核心内容是置合同场于产茶州军，而合同簿给予京师都茶场。即太府寺每印造茶引三百道，置一合同簿，由监押官员送往都茶场，控制茶引的发售、登记、批凿、及茶引抹毁等事项，以都茶场通过合同簿控制产茶地区合同场。与此相配套，合同场法共包括八方面内容：水磨茶法，园户、茶商自相交易法，茶商请引贩卖法，长短引法，茶价确定法，蜡茶通商法，笼篰法，赏罚条例。其中有十八条专门涉及告赏及惩罚，针对园户、茶贩、场务官吏、公人、牙侩及保人等，各自有法可依，违法予以严惩。在户部——太府寺——榷货务都茶场这一茶事管理体制下，此法规定，诸路产茶州军，各置合同场，以每岁产茶及四十万斤以上处，差文武官各一员监场。南宋初，产茶州军专置监官的合同场凡十八处。建炎三年（1129），户部尚书叶份请罢专职监官，州委在职官一员，县委知县兼管。绍兴五年（1135），仅江西路的洪州、江州、兴国军，湖南潭州等地的合同场硕果仅存。至绍兴十八年，在福建著名的建茶产地建州复置合同场，此后为就近出纳茶货的方便，在三榷务所在地的临安、建康、镇江也设置合同场。从总的情况看，南宋专设监官的合同场已远比北宋减少得多。合同场法总结了禁榷和通商法的经验而制定，其实质乃官方专卖体制下的部分自由通商，收到了"公私两便"的效果。此法颁布后五年间（1112～1116），茶息高达一千万缗，平均每年二百万缗，比绍圣年间（1094～1098）年均八十万缗有了大幅提高；这一数字还未包括增幅更大的茶税。但由于蔡京一伙的把持弄权，茶法朝令夕改，后来蔡京又推出所谓"对带法"、"循环法"等，对中小茶商进行无偿掠夺。大茶商则与场务官吏勾结，狼狈为奸，上下其手，骚扰园户。这种腐败之风，最后成为诱发方腊起义的导火线。合同场法比起榷茶制，无疑是一种历史的进步，在南宋，经改进后称为"都茶场法"而奉行不悖，对后世的茶法亦产生了深远影响。

政和茶法〔Contract concluding place decree〕 即"合同场法"。

茶引法〔Tea certificate decree〕 亦称"卖引法"、"长短引法"，或简称"引法"。宋代茶法之一。蔡京于崇宁四年（1105年）创立。商人于京师都茶场购买茶引（官方颁发的购茶执照），自买茶于园户、至设在产茶州军的合同场秤发、验视、封印，装入笼篰，官"给券为验"，然后再运往指定地点销售。长引限一年，可行销外路；短引限一季，只能行销本路。路为宋代行政区划，略小于今之省。马端临《文献通考·征榷五》对此法的评价是："乃通商之法，但请引抽盘，商税苛于祖宗时耳。"此说未尽确，实则仍是官方专卖体制下有限的通商法。政和二年颁行的合同场法中，蔡京又专设条款对引法进行规范：凡请长引者，交钱一百缗，如欲往陕西，加收二十缗，均付给一百二十缗的茶；短引输钱二十缗，付给二十五缗的茶。南宋建炎二年（1128），赵开参照卖引法进一步完善，于成都置合同场买引所，就近卖引，仍于合同场置茶市，交易必由市；以茶百斤为一大引，茶与引必相随。凡买茶引，每斤春茶七十文，夏茶五十文，仍旧加收市例、头子钱（手续费）。此法为元代钞引法所继承，后明代商茶引法也有较多的采纳和参考。参见"茶引"、"合同场法"。

卖引法〔Tea certificate decree〕 即"茶引法"。

长短引法〔Tea certificate decree〕 即"茶引法"。

引法〔Tea certificate decree〕 即"茶引法"。

茶禁〔Tea prohibition decree〕 有关茶叶产、制、运、销的各种禁令和限制。南宋李心传《建炎以来朝野杂记》："蜀茶旧无榷禁，熙宁间，始令官买官卖。"茶禁与行榷关系密切，不榷茶时，禁限则少。金人"茶禁"，即禁止一般官吏百姓饮茶。《金史·章宗本纪》：泰和六年（1206）十一月"初定茶禁；七年春正月……有司奏更定茶禁。"《金史·食货志四》亦称：六年，"尚书省奏：'茶，饮食之余，非必用之物。比岁上下竞啜，……商旅多以丝绢易茶，岁费不下百万，是以有用之物而易无用之物也。若不禁，恐耗财弥甚。遂命七品以上官，其家方许食茶，仍不得卖及馈献。"

减引添课法〔Tax increment decree〕 元代江西推行的增加茶税方法之一。延祐五年（1318），敕江西茶运司，"岁课以二十五万锭为额"。摊派方法见《元史·食货志二》："用江西茶副法忽鲁丁言，立减引添课之法。每增税为一十二两五钱，通办钞二十五万锭。"

整理茶叶办法并检验条例〔Tea inspection regulation〕 民国后制定的第一份整顿、检查出口外销茶叶的办法和条例。1914年由张謇主持制定。共八条：一、凡行销外国的茶叶，均要求受检验；二、请求检验时须先缴茶样；三、请求检查须出具请求书，内容包括商号、地址、姓名、籍贯、产地、箱数、茶叶品名；四、请求检查须交纳检查费；五、检查事项，计有色泽、香气、质味、形状、重量五项；六、不合格产品的质量规定；七、合格产品得另编号、定为一、二、三、四等级；八、茶叶经过检查后合格者，得在箱面盖用合格证印，不合格者盖用不合格证印。

茶叶流通

茶市（2）〔Tea market〕 茶叶贸易的市场，一般位于交通便利、经济繁荣的城镇。茶市的记载，最早见于西汉王褒《僮约》："武阳买茶。"表明至迟在公元前59年，在武阳（今四川彭山）即已出现茶叶集市。白居易名作《琵琶行》："商人重利轻别离，前月浮梁买茶去。"可证唐代浮梁（今江

西景德镇北)已成为一个颇具规模的茶叶集散中心。唐代李吉甫《元和郡县图志》:"(浮梁)每岁出茶七百万驮、税十五余万贯。"唐代全国茶税四十万贯,浮梁一地占了八分之三,是一个特大茶市。北宋初,榷货务、十三场即为大茶市。林逋《无为军》诗云:"酒家楼阁摇风旆,茶客舟船簇雨樯。"茶客即茶商,生动地描写了无为军茶市的兴旺。北宋东京(今河南开封)、成都,南宋行在临安(今浙江杭州)及建康(今江苏南京)、镇江均系规模较大的茶市。元、明、清茶市也有不同程度的发展。茶市的发展,加速了城市化和市民化的进程。但宋代茶市,依然只是官方控制下的商销茶叶流通体制;历经元、明、清的发育、培养,促进了商品经济的发展。

急程茶〔Urgent tea〕 唐代限期送入京师的贡茶。唐设贡焙于湖常二州相界的顾渚,其贡茶规定须于清明前飞骑送至京城长安。唐代李郢《茶山贡焙歌》:"十日王程路四千,到时须及清明宴。"宋代谈钥《嘉泰吴兴志》引《郡国志》载:"岁贡凡五等,第一陆递,限清明到京,谓之急程茶。"贡茶到京后,先荐宗庙,再分赐皇亲、近臣。所贡茶宜兴为阳羡茶、长兴为紫笋茶。

本钱〔Advance payment〕 宋初榷茶山场付给茶农的预购定金。宋初在东南地区实行榷茶,设六榷务十三山场负责茶叶的专买专卖。园户生产茶叶,先由山场会给本钱,采制后除以茶偿还全部本钱外,还要偿付五分之一的本金利息。本钱始行于宋初太宗至道年间(995~997)。天圣元年(1023)行贴射法,一度罢给本钱。一般而言,本钱是以榷茶制度为依托的,凡茶叶通商如实行见钱法,则不复再给本钱。本钱也仅行于东南,至嘉祐四年(1059)茶法通商时也就取消。

茶引〔Tea trade certification〕 亦称"茶券"。宋以后历代官府发给茶商运销茶叶的凭证。北宋熙宁七年(1074)榷川茶,令茶商于官场买茶,产茶州县发给长引、每引按茶价征十之一引税,免除过税,直接运熙州(治所今甘肃临洮)、秦州(治所今甘肃天水)等地茶场中卖。崇宁元年(1102)蔡京榷东南茶,亦发茶引,征收引税。茶商运茶贩卖,须向政府纳税领引,凭引运销。崇宁四年,罢官买官卖,印卖茶引。商人凭引向园户买茶,到产茶州县合同场秤发、验视、封印,按规定数量、时间和地点运销。引分长短,长引行销外路,限期一年;短引行销本路,限期一季。金代亦行茶引,并设茶引印造库。元代作为茶商销售茶叶之凭证。商人经茶运司许可买到茶叶后,由茶运司发给茶引,才能运到各地发售。引、茶不能分离。茶商所到之处,先将茶引呈送地方官府检验,茶叶卖完后,三日内上缴地方官府注销。贩茶无引或伪造茶引者将依律治罪。至元十三年(1276),初立茶法,茶引有长、短之分,长引每引一百二十斤,短引每引九十斤。至元十七年,废长引,专与短引。明代茶商买卖茶叶均以茶引为执照,引一道照茶一百斤,输钱二百文于官,后改为一千文。茶商持之出境货卖,茶售毕,赴有司缴引,封送批验茶引所,类解户部注销。无引或茶、引相离者,即为私茶,与私盐同罪。清沿明制,每引一百斤,不及百斤者为畸零,另发护帖为凭。茶商购茶后,按数报官,纳课领引。凭引按指定地区行销,所经之处,验引放行,售毕赴官造缴。引按销售方式又分为行销引与坐销引,四川又有行于四川腹地之腹引,行于边地之边引,行于土司属地之土引。清末引制渐废,唯西藏、陕、甘等地茶引仍行至民国。

茶券〔Tea trade certification〕 即"茶引"。

长引〔Long certification〕 茶引之一。宋崇宁四年(1105),蔡京推行茶引法,发行两种茶引:长引、限一年,可行销外路;短引,限一季,只能行销本路。政和二年(1112),蔡京创立合同场法,进一步规定:购买长引,出钱一百缗,可往他路;需贩茶往陕西者,加二十缗,都给价值一百二十缗的茶,约一千五百斤。凡短引,出钱二十缗,给价值二十五缗的茶,约三百斤。政和三年,新发行水磨末茶引,其中长引两种,纳钱五十缗,许贩茶五百斤;出钱三十缗,许贩末茶九百斤。南宋建炎二年(1127),赵开改革茶法,以市茶百斤为一大引,实则亦为长引。元承宋制,初行引法。长引许买茶一百二十斤,短引可买茶九十斤。参见"茶引"。

短引〔Short certification〕 茶引之一。其特点是贩茶地域近,规定时间短,茶叶的数量少、价格低。间或也有例外,如政和三年(1113),限在福建路销售的短引蜡茶,许依长引往他路销售。但必须依托长引,即长短引同行才能发往他路。《宋史·食货志下六》:"(政和)三年,诏免输短引,许依长引于诸路住卖;后末骨茶每长引增五百斤,短引仿此。"南宋还发行过一种限在本州流通的食茶小引,系北宋户均许自留食茶五斤,出境(指州军)则给券的遗制。长短引制度在某种程度上为茶商贩茶提供了选择余地和便利,有利于招徕客商,增加茶税和防止私茶的滋蔓。但茶引毕竟是在官府的严密控制和垄断下,尤其是北宋末,随着茶法屡变,茶引品种过多,发行过滥,朝令夕改,有价证券有时成为一堆废纸。参见"茶引"、"长引"。

食茶(1)〔Tea for personal needs〕 人们日常饮用的茶叶。宋代特别是北宋,饮茶习惯仍和唐时一样,饮时要将饼茶加工为末茶,东京及近畿的水磨茶,即为解决城镇居民食茶而设置的。城镇居民自己饮用的茶,宋初诏令规定每户五斤以下可免税。如每户五斤,东京居民及城镇茶馆每年消费的水磨茶即可达五百万斤以上。此外,宋代庞大的官僚体系都有用公款消费的"公使茶"(类似今天的办公用茶),这种公使茶的数量更没有限制。《宋史·食货志下六》:"诸路监司、州郡公使食茶禁私买,听依商旅买引。"宋代在榷茶时,官茶往往只能买到粗恶陈坏的劣质茶,私茶和商茶品质

反而较好。因此，无论公、私食茶，有相当数量是走私茶，以致政和二年(1112)陕西一地积压的食茶即达七百五十万斤之多。

茶算〔Cha bi〕 明代边销茶的计量单位。少数民族不习惯用汉秤计量，为便于贸易计数，明朝廷规定边茶用统一的竹篾装贮等量的茶叶，遂使篾茶具有了计量意义。但各时期篾重有变化，《明会典》：洪武（1368～1398）时“每七斤蒸晒一篾”，正德十年（1515）时改为“六斤四两”。

茶由〔Tea retail certification〕 ❶元代发售给卖零茶者的凭证。《元史·食货志二》载，元世祖至元三十年(1293)，改江南茶法，规定茶商货茶，必赍茶引。引之外又有茶由，颁卖零茶者。初每由茶九斤，收钞一两。至是自三斤至三十斤，分为十等，随处批引局同。皇庆二年（1313），更定江南茶法；次年，设榷茶批验所的同时，增设批验茶由局官。《元史·食货志五》又载，至元二年（1336），江西、湖广二行省为“添印茶由事”呈文中书省，言茶运司岁办额定茶课二十八万九千二百余锭，其中发茶引一百万张，共钞二十五万锭。“其零斤草茶由帖，每年印造一千三百八万五千二百九十八斤，……客商兴贩，其小民买食及江南产茶去处零斤采买，皆须由帖为照。春首发卖茶由，至于夏秋，茶由尽绝，民间阙用。以此考之，茶由数少课轻，便于民用而不敷；茶引课重数多，止于商旅兴贩，年终尚有停闲未卖者。每岁合印茶由，以十分为率，量添二分，计二百六十一万七千五十八斤。”❷亦称“由帖”。明代购运不足一引茶叶的凭证。《明会典·茶课》：洪武初又定，“凡茶引一道，纳铜钱一千文，照茶一百斤；茶由一道，纳铜钱六百文，照茶六十斤。”清代改称“护帖”。

由帖〔Proof〕 即“茶由❷”。

护帖〔Proof〕 见“茶由❷”。

金牌信符〔Golden plate proof〕 明代以茶易马的专用凭证。洪武初定，开茶马互市后，私茶严重，朱元璋于是下令严其制，酷其刑。命陕西洮州、河州、西宁三茶马司收贮官茶，每三年一次，差京官选调边军，捧金牌信符，往附近蕃族，以茶易马。《明会典》：“原额牌四十一面，上号藏内府，下号降各蕃。篆文曰‘皇帝圣旨’，左曰‘合当差发’，右曰‘不信者斩’。洮州火把藏、思囊日等族，牌六面，纳马三千五十匹；河州必理卫二州七站西蕃二十九族，牌二十一面，纳马七千七百五匹；西宁曲先、阿端、罕东、安定四卫，巴哇、申中、申藏等族，牌一十六面，纳马三千五十匹。”至期，官差和官茶运到后，藏人拿出金牌下号，经勘合无误，再按数交易。此制至永乐十四年（1416）因茶禁松弛，曾一度停止；宣德十年（1435）又恢复，明英宗正统末（1449）始“罢金牌”。

公据〔Receipt〕 元时茶商买茶纳课后换取茶引的凭据。《清文献通考·征榷考·榷茶》：至元十八年(1281)，定贩茶凭据批验制度。茶商兴贩茶货，纳正课后“出给公据”，然后往指定山场领茶，出山后把“公据”交官再换成茶引。引随茶行，至销售地卖茶毕，限三日内赴当地司衙“批纳引目”。匿者杖六十；转用或涂改字号、增带斤重及引不随茶者，并同私茶惩治。

引票〔Certification bill〕 茶引的票据。宋以后直至清咸丰以前，中国税茶基本采用长、短引法，引发引票，但每票购茶数和税率并非一成不变。元至元十三年(1276)规定长、短引一律三税其一，是岁共征银一千二百余锭。十四年，取三分之半，岁增至二千三百余锭。十五年，长引收钞一两八分五厘六毫，短引八钱四分五厘六毫，岁征银增至六千六百余锭。

退引〔Used certification〕 退还和用过的废引票。各代引制一致规定，每引只能使用一次；规定茶商将茶运至指定地点报验或到销售地将茶卖毕后，茶引即由验关官吏核收或茶商上交当地指定机构截角作废，废票由当地机构再退还产地发售单位或上交户部“查销”。《明会典》：“如将已批验截角退引，入山影射照茶者，以私茶论。”又云：“景泰五年（1154），令将引由照茶，依例批验截角。卖毕，随赴住卖所在官司告缴，封送各该批验所，类解本部查销。”

截角〔Certification cut-off〕 批验茶引的方法和记号。宋代建立引制以后，历代都建立一套批验茶引的制度。《明会典》：“客商贩到茶货，经过批验所，须要依例批验，将引由截角，别无夹带，方许放行。”《清史稿·食货志五》：乾隆十三年（1748），再申“水陆各路运商验引截角法”，于“安徽、浙江、四川、云南、贵州”等地推行。

通番〔Colluding with the minority〕 将茶叶私贩至少数民族地区的罪名。明代茶法规定，私贩茶叶出边塞，作“通番”论罪。《明史·食货志四·茶法》：洪武初规定，“私茶出境，与关隘不讥者，并论死”。至弘治(1488～1505)中，稍轻茶禁刑法，“减通番之罪，止于充军。”

茶照〔Tea trade certification〕 清道光后推行的与茶引并用的购销贩运茶叶凭证。《清史稿·食货志五》：道光年间，“拟照甘肃茶封之例，每五十斤就园户征银三钱，……于产茶处所设局验茶，发给部颁茶照。每照百斤，征银三两九钱。经过内地关卡，另纳厘税，验照盖戳放行，不准重复影射。所有茶照，按年豫行赴督请领。原照一年后作废”。

边引〔Borderland trade certification〕 专门行销边疆少数民族地区的茶引。边引与腹引相对应，至清代，从边引、腹引中又将行销土司属地的茶引划出，称土引。《清文献通考·征榷考五》：“川省行茶原额新增共边、腹、土引八万五千三百四十四张。”即此。四川边引具体又分三种。川南边缘雅安、天全、荥经、名山、邛崃五县所产之茶，行销打箭炉、康藏地区，称“南路边茶”，所请茶引，称为“南路边引”。灌县、大邑、什邡、安县、平武、北川、汶山等县所

产之茶，行销松潘、理番、懋功等地，称为“西路边茶”，所请茶引，称为“西路边引”。行销邛州的，叫做“邛州边引”。

腹引〔Inland trade certification〕 行销当地或内地的茶引。《明史·食货志四·茶法》：“四川茶引之分边、腹也，边茶少而易行，腹茶多而常滞。”又《清文献通考·征榷十四》：“又议准四川省灌县领增腹引一千道，于县属配茶，运赴新疆各屯销售，由懋功厅领引纳课。”参见“边引”。

土引〔Minority trade certification〕 茶引之一。明、清时官府售发给茶商与少数民族土司进行茶叶贸易的凭证。《清文献通考·征榷考五》：“川省行茶原额新增共边、腹、土引八万五千三百四十四张。”其《征榷考十四》又载：“（乾隆）五十四年（1785），题准四川省天全州增领土引二千五百道，于州属配茶，运打箭炉发卖，由该州领引纳课。”参见“边引”。

湖票〔Hu-tea trade certification bill〕 湖茶茶引票据。湖茶即两湖（湖南、湖北）茶叶。明代规定以湖茶、川茶、汉茶易马。川茶和汉南产茶不多，且山程不便，故商人大多喜欢顺汉水于襄阳收买湖茶中马。清代和明代一样，赴西北茶也习用湖茶。《清史稿·食货志五》：鸦片战争后，中国“茶务因之一变，其市场大者有三：曰汉口、曰上海、曰福州。汉口之茶，来自湖南、江西、安徽合本省所产，溯汉水以运于河南、陕西、青海、新疆。其输至俄罗斯者，皆砖茶也。”咸丰中，陕甘总督左宗棠勘定全省，乃奏定章程，以票代引，遴选新商，采运湖茶，是曰南柜。时领票止八百余张，嗣定为三年一案，领票准加不准减。

湖引〔Hu-tea trade certification〕 贩运湖茶的茶引。参见“湖票”。

茶票〔Tea trade bill〕 茶引票据的简称。清代后期用于代替茶引的票据，也称茶票。咸丰以后，茶叶引制渐废，为增加税收，官府向茶商发行茶票，以票代引，按票纳税。左宗棠《札试办甘省茶务章程》：“以票代引，一票若干引，不必定以限制，惟视商人资本多寡，能认销若干，按引合算给票。”

正茶〔Approved share of tea〕 引票额定的茶叶。正茶与附茶相对应，清代杨应琚《酌筹甘省茶政疏》：“每引行茶一百斤，交官中马。五十斤中马，五十斤听商自卖。外带附茶十四斤为运脚之费。”此说一百斤即为“正茶”。

附茶（1）〔Attached share of tea〕 茶引额定之外准带的补贴商人脚运的茶叶。参见“正茶”。

马市〔Horse market〕 宋、明、清三代在边境开辟的与少数民族易马处所。唐朝未辟专门马市，回纥等直接驱马长安货卖，在后期，稍有拖延，便有纵马扰乱的情况。《宋史·食货志·茶下》：宋初置互市于原（今宁夏固原县）、渭（治今甘肃陇西县东南）、德顺（治今甘肃静宁县东）三郡，“以市蕃夷之马。熙宁间，又置场于熙（熙州，治今甘肃临洮县）、河（河州，治今甘肃临夏县西南）。南渡以来，文、黎、珍、叙、南平、长宁、阶、和凡八场。……绍兴二十四年（1154），复黎州及雅州、碉门、灵西诸易马场”。明、清马市也以西北为主，只有很少一度置于辽、晋和川、滇。如《明史·食货志》：“马市者，始永乐间。辽东设市三，二在开原，一在广宁，各去城四十里。”辽东和后开的大同马市，马无良马、数量也少，时开时废。

官茶（1）〔Official tea〕 官有官营的茶。如榷茶官营、罚没和折色茶叶中属官府所有及输边官、商折分中官属部分等一类的茶叶，都是官茶。官茶是茶叶开始有贡奉、征榷以后的产物。出于开发性由官府组织自己生产的，只有金人。《金史》：章宗承安三年（1198）八月，以向南方购茶为费国用而资敌为由，“命设官制之”。“四年三月，于淄（今山东淄博市淄川区）、密（今山东诸城）、宁（今河北万全县）、海（今江苏连云港）、蔡（今河南汝南）州各置一坊造新茶，依南方例，每斤为袋……以各路户口均其袋数，付各司县鬻之。”

商茶〔Merchant tea〕 商人营销的茶。唐代中期，随北方饮茶的兴起，茶叶贸易急剧发展。宋以后基本实行榷制，但时有准许自由买卖，榷茶实行官府专卖但不禁商、通过引制，主要靠商人把积聚山场、官仓、茶库的官茶贩运各地销售。宋以后招商中茶的形式之一是商人纳钱取引，按引兑茶至销地发卖。引制下的商茶，往往取官商分成的形式。清代曾王孙《商茶违限赎锾宜免状》言：“茶法有官、商之分，曩者官三商七，今则官商各半。”商人把茶运抵边关后，与官拆分，商茶由商人自行销售。参见“官茶（1）”。

私茶〔Private tea〕 非官有或违禁贩卖的茶叶。凡未领引票和未经批准私自贩卖以及违禁偷运出境的茶叶均视为私茶。私茶因逃避官府茶叶捐税，不利茶马交易，为唐以后各代官府所严禁。《新唐书·食货志》载，大中初（847），盐铁转运使裴休茶法十二条提出：“私鬻三犯皆三百斤乃论死；长行群旅茶虽少皆死；雇载三犯至五百斤，居舍侩保四犯至千斤者皆死；园户私鬻百斤以上杖脊，三犯加重徭。”此为唐代最初的最严的私茶禁律。但从唐及清，私茶屡禁不绝。《明史·茶法》：“茶、引不相当，即为私茶。凡犯私茶者，与私盐同罪。”

配茶（1）〔Additional tea〕 清代乾隆时对边茶每引规定的官茶和商茶正、附茶相搭配的套茶。清茶引额定茶数和实际准运数不一，且时多变化。清代杨应琚《酌筹甘省茶政疏》称，清初规定每引行茶百斤，五十斤交官中马、五十斤听商自卖，另准随带附茶十四斤为运脚之费。至康熙四十四年（1705），因中马例停，规定将中马的五十斤官茶，改收折价，每封缴银二钱，即将官茶转卖给茶商，但仍准商人“每引全配正附茶一百十四斤”。嗣于康熙六十一年，因库茶

无几，将每引交官茶五十斤仍收本色。至乾隆元年（1736），“因库茶存积较多，议改折色，每封增银一钱，共收折价银三钱；其折价茶封不准配运。商人止每引配正茶五十斤，并附茶折半减为七斤，共以五十七斤行销”。有时每引增加的无课茶，也和附茶一起列作配茶。

定茶易马〔Set tea amounts for the exchange of horse〕 额定的易马的茶叶斤数。明洪武初，因急需军马，即于西北设茶马司，招商中茶与“番人易马”。但开始无由定数。后来，为使两不吃亏，即将马匹分为上、中、下三等，然后再规定易各等马每匹的茶叶斤数。明代申时行等重修《明会典·茶课》载，洪武“二十二年（1389），定茶易马：上等马每匹一百二十斤，中等马每匹七十斤，下等马每匹五十斤。”但各代或一代不同时期，定茶的数字常有变化。

中茶〔Tea certificate for delivery〕 明代茶商贩缴钱以取得茶引的制度。明初，商人于产地买茶，纳钱请引，输钱二百文于官可请引一道，照茶一百斤。后又规定：茶引一道输钱一千文，照茶一百斤；茶由一道输钱六百文，照茶六十斤。此后又曾规定纳钞、纳粟中茶。商人纳粟、钞、银获取引、由后，凭引、由赴产地茶园买茶，运往指定地点行销。售茶完毕，赴有司缴引，封送批验茶引所，汇解户部注销。无引由或茶与引由相离者，即为私茶，与私盐同罪。茶商销茶，官为征税，谓之开中。明初，三十取一，后又曾改为十取三五、三取其一。

招商中茶〔Solicit merchants for tea trade〕 茶马交易方式。即招引商人纳课领引将茶叶运销指定的边关茶司。《明会典·茶课》：“国初招商中茶，上引五千斤，中引四千斤，下引三千斤。每七斤蒸晒一篦，运至茶司，官商对分。官茶易马，商茶给卖。”

北胜州茶马市〔Tea-horse market in Beisheng〕 清代在云南开设的茶马市。入清以后，藏人以明设马市不便，顺治十八年（1661）三月，达赖喇嘛及根都台吉即遣邓儿墨勒根“赍方物求于北胜州（今云南永胜）互市茶马。八月初即依其所请，准藏人于北胜州易马”。《清朝通典·食货八》：“康熙四年（1665），永平府开茶马市，每两增税三分。”北胜州正式开市。《清史稿·食货志五》也称，是年，“遂裁陕西苑马各监、开茶马市于北胜州”。

黄封〔Yellow seal〕 ❶清代官茶的别称。明清时边茶或黄茶或黑茶或其碎末，大体分为两类。黄、黑茶均以五斤为一封。少数民族喜黑茶，故商茶亦以采办黑茶为谋。官茶虽黄、黑均有，但为有别于黑茶居多的商茶，故有黄封之称。清代杨应琚《酌筹甘省茶政疏》：“惟是官茶名为黄封，色淡味薄，向不如商附黑茶之易于销售。”❷喻指宋代宫廷向近臣分赐的贡茶。黄封本意为以黄绢裹封的御赐物品，之所以封固，是恐被传送者偷换。宋代王圭《宫词》：“内库新函封御茶，龙团春足建溪芽。黄封各各题名姓，易人东西两府家。”宋代称中书省、枢密院为两府，有资格获赐龙凤茶。欧阳修《归田录》卷二：“（小龙团）每因南郊致斋，中书、枢密院各赐一饼，四人分之。宫人往往缕金花于其上，盖其贵重如此。”

荐新〔Tribute the early spring tea〕 地方官绅勒索新茶的名目。清代郑日奎《游西阳山寺记略》：“每岁清明课税时，除正茶外，自监司以下逮丞尉皆有馈，名曰荐新。实则本处所产不能应，皆市之他郡以充之。民费金以数十计。”

陪茶〔Auxiliary tribute tea〕 亦称“副贡”。陪贡之茶。清光绪《灌县初稿·贡赋记》：“尚有贡茶，自康熙十三年（1674）布政司檄，饬县属青城山三十五庵僧道，岁采芽茶八百斤。内拣极美贡茶六十斤，陪茶六十斤，官茶六百八十斤。……贡茶、陪茶均用四锡瓶装盛，立夏前一日，由县派人送藩署贡房，余茶分赍送各大府。”

副贡〔Auxiliary tribute tea〕 即“陪茶”。

茶封（2）〔Seal tea〕 清时边茶行使的计数单位。清代杨应琚《酌筹甘省茶政疏》：“以每五斤为一封。”

历代税目

茶税〔Tea tax〕 茶叶商税。中国茶税始于唐建中三年（782）。唐基本采取十一税制，且茶税几乎是茶利的全部，最高额为八十万贯，平均为四十万贯。宋代茶税属商税范畴，始称茶课。全国约为一百一十万贯左右，仅占茶利三分之一。禁榷制下，走私茶偷漏茶税情况严重，故有一套较完备的稽征核查制度。元代引税之苛重，空前绝后，公元1276～1320年间，竟增长了二百四十倍，导致了社会矛盾激化，经济崩溃。明代对官茶征课，对商茶纳引税。清初沿袭明制，咸丰后洋商侵入内地开厂设栈，引制破坏，改行厘金等税。民国时期由于茶价过低，茶税过重，华茶在国际市场已失去竞争力。参见“茶利”。

唐代茶税〔Tea tax in Tang Dynasty〕 唐代茶叶税收。建中三年（782）九月，户部侍郎赵赞奏请，税竹、木、茶、漆十取其一（即10%税率），充常平仓本钱，是为中国税茶之始。后于兴元元年（784）即罢。贞元九年（793），因上年水灾减税，财政困难，又应盐铁使张滂奏请，在产区及通商关津要地设税务征收茶税，税率仍为十分之一，当年全国茶税达四十万贯，次年增至五十万贯。长庆元年（821）五月，盐铁使王播将茶税税率增加至15%，遭左拾遗李珏等上疏反对。王涯榷茶，在“甘露之变”被杀终止。开成元年（836），李石任宰相，复以茶税归盐铁，并恢复十一税率。会昌元年（841），盐铁使崔珙增江淮茶税，诸道方镇置旅店，公开拦截茶商，擅收茶税，称为“拓地钱”；地方军阀与中央财政争夺茶税，结果茶法大坏，私贩猖獗。大中六年（852），宰相裴休立茶法十二条，茶税达八十万贯，创唐代

最高纪录。咸通六年(865)，盐铁使于悰针对江淮茶为大模，一斤增至五十两的情况，也加增茶税，每斤茶增钱五文，称为剩茶钱。唐代后期，茶税率之高，拓地、剩茶等额外勒索花样繁多。唐代茶叶从不税到设税、对茶商、园户和广大消费者，自然是一种索取，但对朝廷的财政收入，对于支付军费，克服灾荒等，不无小补。

拓地钱〔Outpost tax〕 唐代地方加征的茶税。武宗会昌年间(841～846)，诸道方镇非法拦截茶商，额外横征的存栈费。当时，茶商既因江淮产地增加茶税，所过州县又重征过税，复受此无理阻拦、截留，苦不堪言。导致私贩茶愈演愈烈，这也是其时地方军阀与朝廷争夺茶税的一种反映，而尝尽苦果的则是茶商。此种现象到大中六年(852)，裴休制定了税茶法十二条，才得到有效制止。《唐会要·杂税》："大中六年正月，盐铁转运使、兵部侍郎裴休奏：'诸道节度使、观察使，置店停止茶商，每斤收拓地钱，并税经过商人，颇乖法理。今请厘革横税，以通舟船，商旅既安，课利自厚。'"

剩茶钱〔Additional tax〕 唐代茶税之一。咸通六年(865)始开征的一种茶叶附加税。《新唐书·食货志四》："江淮茶为大模，一斤至五十两。诸道盐铁使于悰每斤增加税钱五（文），谓之剩茶钱，自是（茶）斤两复旧。"穆宗(821～824年在位)时，盐铁使王播将天下茶加斤至二十两；后江淮茶又用大模，增至斤五十两，成为对茶农的无偿掠夺。于悰任诸道盐铁使后，提出斤两复旧，唯每斤茶增纳茶税钱五文，称为剩茶钱。这一方案，使唐王朝在大中年间(847～859)茶税增倍，较贞元(785～805)时又有增长，但也限制了大模制茶的不断升级；茶农尽管增加了税额，但也在一定程度上制止了"增重"的掠夺。

茶利〔Tea profit〕 茶叶生产、流通过程中产生的利润。是唐以后各代课收的重要财政来源之一。在不同历史时期，由于其推行的茶政、茶制、茶法不同，茶利包含的内容和数额也各不相同。唐代茶税几乎是茶利的全部。贞元(785～805)年间，全国茶税四十万贯，大中六年(852)达到八十万贯，而宋代单东南年均茶税即达七十五万贯，加上四川三十万贯已逾百万，这仅是茶利的一部分。宋代茶利的构成要复杂得多。嘉祐四年(1059)前的百年禁榷时期，茶利一般包括茶息、茶税、食茶岁课三项。茶息即买、卖茶的差价，又称茶净利。茶税，由商品流通税（即过税）与商品零售税（即住税）二项构成。食茶岁课，乃出售食茶获得的利润。以景祐元年(1034)为例，这三项的数字分别为五十九万缗、五十七万缗和三十四万缗，合计为一百五十万缗。禁榷时，最高年份东南茶利五百余万缗，林特改革茶法前的景德四年(1007)，东南三百六十余万缗茶利尽归大茶商。茶法改革，导致茶利的大起大落，通商前夕的嘉祐二年(1057)，茶利只有约四十七万缗。茶利也是衡量茶法利弊的标准之一。嘉祐四年(1059)至崇宁元年(1102)实行通商法，其茶利大致由茶租和茶息两项构成，治平(1064～1067)年间，分别为三十六万缗和八十万缗，合计一百一十六万缗。北宋末，蔡京屡变茶法，茶利由引息钱、水磨茶息和茶税三项构成，政和四年(1114)竟高达四百万缗。就全国范围而言，还应包括四川茶利，宋初通商时，仅茶税一项，年额三十万缗。熙宁七年(1074)后，还应包括茶马贸易利润，大致分为引息、出卖食茶息钱及茶税三项，年额由熙宁、元丰(1074～1085)年间的五十万缗飙升至八十万缗、一百万缗、一百七十万缗，最高时茶马司引息钱至四百二十八万缗。南宋茶利绍兴末(1162)达二百七十万缗、淳熙初(1174)达四百二十万缗，这仅是东南卖茶引岁入一项，成为仅次于盐利的财政支柱。宋代茶税在茶利中所占比重在三分之一左右。宋代茶利，主要用于支付养兵之费。所谓"国家根本，仰给茶盐"。元、明、清各朝的茶利各有不同的构成，均在本朝财政中占有一定比例。

宋代茶税〔Tea tax in Song Dynasty〕 宋代茶叶税收：宋代商税只分过税（商品流转税）及住税（商品交易税）两种，税率也大体固定为百分之二至百分之三。但茶税较特殊，不实行这两种税率，而实行定额货币税制。北宋初四川茶通商时，住税每斤六文，过税每斤两文，本路范围销售，按平均经过五处税务计，每斤十文。南宋初，赵开改革茶制，实行卖引法，每斤春茶输钱七十文，夏茶输钱五十文，平均每斤以六十文计，沿途过税每斤纳一文，住税纳一文半，税率分别为千分之十六和千分之二十五，均低于一般商品的平均商税率。从全国范围考察，治平三年(1066)，茶税较高，为一百一十万贯。较唐代最高年份大中六年(852)的八十万贯高出约三十万贯。但宋茶产量约为唐茶产量的三倍，据此计算，宋茶税负比唐茶税负低得多。宋代茶商贩销茶，须先到京师榷货务（南宋在东南三榷务和成都榷务）处申请，由榷务开给引、凭，又称"税引"。税引填报茶商姓名、住址、担保人、经营茶品种、价格、应纳税正茶数量（耗茶随正茶同行可免税，单行则征税）、纳税期限等项，与茶引同行。税引亦分长引短引，所过税务，逐务登记，批上本税务应纳税款，并检查上一税务有否填报，称"批凿"。茶卖完后，在规定期限内，至原签发税引的榷务所在地，如京师为都商税院，合并汇总交纳税款，并收回税引，称"销抹"。贩茶走不同的路线，所过税务和征纳的税钱均不同。如从东南贩茶至京师（北宋都东京，今河南开封）就有淮东、淮西两条路线。如时间逾限，或从小路偷越税务等偷漏税行为，则视如私茶，查获后加倍罚税。这仅是一般概况，不同时期尚有特殊规定。宋代的茶税制度远较唐代严密、完善、合理。茶税征管办法，其税引、公凭就是榷货务、商税院及茶商手持一式三份的公文，可互相对照，防止作弊，这些不但较唐代税制优越，而且还为元、明、清所难企及。

市茶〔Doubling the tax in extra selling〕 宋代鄂州咸宁（今属湖北）茶租正额外的无名科敛。市茶起于景德三年（1006），咸宁饥荒，准许当地在原来引额之外另增加售茶数字以帮助度荒，当年茶场收入比常年增倍。嘉祐四年（1059）计口均摊茶租时，即以这年茶场倍增之数作为基数，全部均摊到咸宁茶农身上。宋代王得臣《麈史》卷上论六路租茶云："其茶凡三名：……三曰'市茶'，景德三年岁荒，官许额外货茶以济其粮食，所入既倍，而监场官因亦被赏，竟不复减。议者数乞均此无名之额以入诸邑，盖非通论也。夫以一邑之患，而欲困诸邑，尤无名矣。"监场官为了自己邀功请赏，不惜将长久的横赋强加给茶农，这是封建时代经常出现的悲剧。

茶课〔Tea tax for tea farmer〕 宋代官府向茶农征收的茶税。《宋史·食货志·茶上》称："六州采茶之民皆隶焉，谓之园户。岁课作茶输租，余则官悉市之。"可证在榷茶制下，茶课系以茶折纳。通商后，茶课即演变为茶租，改以货币交纳，称"茶租钱"或"茶钱"。茶课还有另一种含义，即茶净利，亦即茶息，为茶利的来源和组成之一。《宋史·程之邵传》："得茶课四百万缗。"系指在川陕地区榷茶、买马所获得的茶息即茶净利。超额利润额之高，创北宋末茶马贸易中获利的最高纪录。程之邵在崇宁元年（1102）出任茶、马二司合并后的首任茶马司主官，都大提举茶马事。宋以后历代官府亦称茶税为茶课。

茶租钱〔Tea rent〕 宋代税种。宋代行通商法后官府向园户征收的农业税。嘉祐四年（1059）茶法通商时额定为三十三万八千缗，均敷全国茶农，实由禁榷时的茶息（净利钱）演变而来。又称茶租、租钱、茶钱。《文献通考·征榷五》："园户之种茶者，官收租钱；商贾之贩茶者，官收征算。"租钱即茶租，征算即茶税。概括了茶法通商体制下宋代官府茶利收入的两大来源和主要构成。茶租的确定，乃根据嘉祐四年前三年间官卖时所获茶息的平均数六十八万缗减半定为三十四万缗，为全国茶租岁额。然后由三司官员分赴各产茶地区，会同地方官和茶场监官一起，根据各地茶息三年平均数为基数，再考虑其他一些因素均敷园户。这一工作，就称为"均定茶租"或"详定茶租"，三司派出的官员，亦以此名系衔。以叶清臣景祐元年（1034）统计数字，即全国三分之一的产茶州军园户丁数八百七十万余丁平均，每丁年均负担三十九文（宋代各种赋税均以成丁为计纳单位，故户籍统计中仅有户、丁两项），只相当于一斤普通茶的价格。对于园户，这虽是一项新增茶课，但省去了支俵茶本的利息二至三成的耗茶和折税茶等榷制下的负担，实际负担有所减轻。对于宋王朝而言，由于改征茶租，茶净利损失了一半，但商税的成倍增长，也足以弥补财政收入。所以，宋代茶租钱对园户和政府均称轻便，但茶租的摊派，仍有畸轻畸重的不公平现象。

贴纳〔Raise tax〕 宋初榷茶制下的罚款名目。茶商持交引至榷务、山场提货，因超过规定时限而须交纳的一种罚款。类似今之滞纳金，但高达茶价的十分之二。宋初，茶商须于京师和其他榷务入钱或金帛购买交引，然后再持引赴指定的山场、榷务提取茶叶；原并不规定时限，但真宗大中祥符年间（1008～1016）规定提货日期，逾期须补交十分之二的罚款。当时真宗大建道观，国库空虚，是促使这项罚款出台的主要原因。《宋史·食货志》："是时数年间，有司以京师切须钱，商人旧执交引至场务即付物，时或特给程限，逾限未至者，每十分复令别输二分见缗，谓之贴纳。"贴纳制度实行之际，正是宰相丁谓，三司使林特、李溥等推行茶法改革之时，数年茶利大增，年均高达二三百万贯，贴纳也是其增利的重要来源之一。大茶商因其信息灵通，实力雄厚，往往能及时赶赴指定场务提取茶货；中小商人则或因消息闭塞，或因付不起贴纳钱，而只能将茶引低价转卖给大茶商或交引铺（宋代充当保人的证券商）。这一措施无疑对官府增加财政收入和大茶商兼并极为有利，中小茶商往往受此双重掠夺而导致贫困、破产，激化了社会矛盾。

耗茶〔Tea for paying interest〕 宋初榷茶制下园户以茶折纳偿还官府预给本钱的利息。其名义是茶在运输途中的损耗。这种耗茶高达正茶的两成至三成半，是一种强加的变相高利贷。耗茶又以是否官给本钱为前提，故三说、四说法时，有耗茶；行贴射、见钱法时，取消耗茶，改为"饶润"。在茶的禁榷和通商的轮回斗争中，耗茶也成为一颗举重若轻的砝码。宋初，茶实行官置场专买，规定买茶时，园户须交纳二成至三成半的耗茶，一以充还本钱利息，一以给商人"饶润"。天圣元年（1023），行贴射法，官府罢给本钱，由商人贴付息钱，即可在指定山场与园户自相交易，园户不必再交耗茶。天圣三年十一月，罢贴射法，复行三说法，随官给本钱的恢复，耗茶也一仍其旧。耗茶，对园户是一种额外的超经济剥削；对官府，将耗茶部分加饶给了茶商，无形中增加了茶利收入；对茶商而言，在"饶润"的名义下，将自己应负担的汇兑费和运输费转嫁给了茶农；由于宋代有耗茶随正茶同行可免税的规定，场务官吏与茶商通同作弊，或扩大耗茶比例，或将正茶也作耗茶放行，茶商偷漏应纳茶税，而场务官吏中饱了私囊。《宋史·食货志》："旧输茶百斤，益以二十斤至三十五斤，谓之耗茶。贴射法行，亦皆罢之。"

息钱〔Tea interest〕 亦称"茶息"。在茶叶流通中产生的净利润，是构成茶利的主要来源之一。❶宋初榷茶，规定官给本钱，园户向山场纳茶，茶商在榷务购买茶引，这买、卖茶的差价即为息钱。各种不同品种的茶，甚至同一品种的茶在不同场务，其买卖价格也各不相同。此系宋初百年东南茶设榷时的茶息。❷北宋熙宁七年（1074）起，川陕地区实行茶马贸易，在卖茶、买马过程中，除去一切费用的净利，

亦称“茶马课息”。❸宋代福建蜡茶的买卖差价。蜡茶因品质优良，价格昂贵，长时间实行专卖，其买卖差价也称息钱。蜡茶息钱利润率最高，或称“建茶息”。❹官卖给城乡居民和销售区出售的食茶，也有买卖差价，称为“食茶息”或“食茶岁课”；北宋在京畿举办的官水磨茶，除去运输、加工等费用外的买卖净利，称“水磨茶息”（水磨茶也是食茶，均为末茶，故又称“末茶息”）。❺北宋晚期至南宋实行合同场法，出卖茶引获得的净利，称“引息”，也是息钱。参见“茶利”。

茶息〔Tea interest〕 即“息钱”。

茶马课息〔Tea-horse trade interest〕 见“息钱❷”。

建茶息〔Wax tea interest〕 见“息钱❸”。

食茶息〔Personal-need-tea interest〕 亦称“食茶岁课”。见“息钱❹”。

食茶岁课〔Personal-need-tea interest〕 即“食茶息”。见“息钱❹”。

水磨茶息〔Dust tea interest〕 见“息钱❹”。

末茶息〔Dust tea interest〕 见“息钱❹”。

引息〔Tea trade certification interest〕 见“息钱❺”。

抽盘〔Levy a tax〕 北宋末至南宋实行的一种税收稽查方式。是防止偷漏（宋人称透漏）茶税的征管措施，其特点是突然抽查，与笼篚法相辅而行。类似今天税务机关对企业的突击检查。崇宁元年（1102）复榷东南茶；四年，又改行官府严密控制下的有限通商法。即形式上购买茶叶，是由茶商与园户自相交易，但购买多少数量，是什么茶叶、什么级别和运销哪里，都在引凭上登录清楚，并且贮茶的笼篚，也全由官方制作，统一做成大小两种不同规格，封以火漆及官方印记，不准途中私拆。在贩茶途中，由官府派员随时突击抽查。如查到有引茶不符，夹带、偷换茶品种等现象，没收茶货，严加重罚。这种查核引、茶、税相符与否的稽查方式即为抽盘。这一措施，在政和二年（1112）的政和茶法中有明文规定。抽盘有效地防止了茶税的流失和茶叶的走私，强化了茶税的征管制度。政和年间（1112～1116），茶利平均每年增至二百万缗，即与推行抽盘有关。但对中小茶商，明显是一种限制和骚扰，借抽盘为名行敲诈勒索。《文献通考·征榷五》：“是年所行，乃通商之法，但请引抽盘，商税苛于祖宗时耳。”由此也可证明抽盘之制，当也始于崇宁四年。

折税茶〔Tax valuated in terms of tea〕 宋代园户以茶向官府交纳的实物税租。宋承唐行二税制。即城乡人户，以其家产和田亩划定等第，分别交纳钱和规定的实物，分夏秋二季交纳，故称二税。折税茶即园户按规定交纳的二税实物，如年景不好，茶叶歉收，应输茶代税部分可减免或以他物折充。《宋史·食货志》：凡民茶折税者，“旧茶园荒薄，采造不充其数者，蠲之。当以茶代税而无茶者，许输他物。”折税茶，宋初的岁额很少，额定（宋人称租额）为二十二万余斤。但实际远远超过此数，如天禧五年（1021）比至道末年（997）的增额就达到一百一十七万余斤。南宋数量更大，湖州产茶各县，每亩输三斤折税茶。究其原因：一为茶园扩大，茶产量剧增；二是自愿以茶折税者不断增加。折税茶制，唯见于宋代，对激发园户，管好茶园，提高产量和茶叶品质，有一定的刺激作用；对于官府，多征茶叶自然也就是多收茶利。但从宏观考察，以实物代替货币税租，不是历史的进步，可能多少也是造成宋代钱荒的原因之一。

通货牙息钱〔Additional tax of tea in long distance transportation〕 南宋贩茶过淮由盱眙军榷场加收的手续费。亦称“通货侩息钱”。牙、侩均指榷场经纪人。南宋初规定，茶商贩茶渡淮赴宋金边界榷场出售，须纳二道翻引钱各十贯半外，还须在盱眙军榷场交纳每引十一贯半文的通货牙息钱。应杨倓之请，据《宋会要·食货》载，乾道八年（1172）五月二十三日诏：“长引每引止贴纳翻引钱七贯，若再改往榷场折博，止纳通货牙息钱八贯。其余钱数，与行免纳。”过淮贩茶，只须改纳一道翻引钱七贯，在盱眙加征的附加税通货牙息钱也减为八贯，原来三道附加税合计三十二贯半，减为十五贯，便于招徕茶商，活跃宋金边界贸易。参见“翻引钱”。

根税茶〔Tea tax according to the amounts of tea plant〕 宋初湖北路推行的以茶株数均租的一种茶租。王得臣《麈史》卷上：“湖北一路，唯安、复、汉阳三州军无茶租，盖民不种以资利耳。尝按茶之起，谓之‘根税茶’，盖以茶株均敷其多寡而已。今水田、湖泽之地，无茶株而有茶税矣，又茶园户坐享厚息以自丰，议者欲以所重均于所轻之邑，以所有均于所无之州，是大不知为政者也！”以茶株计赋本不合理，水田、湖泽无茶之地亦征茶税，茶农受挫。

翻引钱〔Tea tax in crossing the border〕 南宋运往沿淮地区准备越过宋金边界北贩的茶须交纳的附加税。始行于隆兴二年（1064）。宋代淮南路分为东、西二路，淮东路有“近里州军”，系今江苏高邮、安徽天长以东、以南地区；又有“沿淮州军”，指楚州（今江苏淮安）到盱眙一线。茶运到沿淮州军，须纳一道十贯半翻引钱；如再向北过淮到泗州边界榷场贩卖，还要再纳一道十贯半翻引钱和向盱眙军榷场交纳十一贯半通货牙息钱，这两道翻引钱计二十一贯，已接近每道草、末茶长引的售价（草引为二十三贯，末茶二十七贯），再加上牙息钱十一贯半，则合计为三十二贯半。茶商不堪重负，或绕道走私，或冒险乘黑夜渡淮。乾道八年（1172），诏令减征翻引钱和通货牙息钱，在卖引时只须纳一道翻引钱七贯，如需过淮，再纳一道八贯的通货牙息钱，共十五贯，即可过淮售于金商。

供军税茶〔Tea tax in the name of troop supply〕 宋代鄂州咸宁县（今属湖北）征收的一种额外茶租。五代南唐

时，以瞻军为名，在咸宁额外征收一道供军税茶，折成钱额输交。宋嘉祐四年（1059），茶弛禁通商，在核定茶租数额时，理应将这一横税剔除，但没有剔除，又延续了下来。供军税茶宋时不只遗存咸宁一地，如范仲淹于明道二年（1033）巡视江淮灾情时，就奏免庐州舒城县同样是南唐遗留的“瞻军茶”七千三百五十斤。瞻军茶即供军税茶。宋代王得臣《麈史》载：“六路租茶，通商以来，蠲减外，岁计三十三万八千六十八贯有畸，湖北独当十万二千三百三十一贯有畸，而鄂一州所敛无虑三万九千缗；诸邑之中，咸宁又独太重。尝试访之，其茶凡三名：一曰供军税茶，盖江南李氏所取以助军也。……”

酒茶（1）〔Exorbitant tea tax including the wine tax〕 宋鄂州咸宁（今属湖北）征收的一种额外茶租。是将榷酒的税金转入茶租一起征收的额外苛敛。宋代王得臣《麈史》卷上：咸宁租茶凡三名，“二曰酒茶，乃景德以前，因买扑县酒，其课利计茶以纳，后因败欠，遂以其数敷出于民。”宋代榷酒称为“买扑”。即将全县买扑数额并入茶息中合并征纳，后因承包酒利钱数亏欠，在核定茶租时，未将买扑酒钱剔除，酒税也均敷在当地园户身上。一般而言，买扑酒钱当超过茶息，则咸宁茶农的茶租钱中，还掺入了一笔远超过茶租本身的“酒茶”钱，再加上当地特有的市茶、供军税茶，咸宁的茶租，数倍于其他地区。

元代茶税〔Tea tax in Yuan Dynasty〕 元代茶叶税收。元代虽一度实行过茶叶自由买卖，但基本上沿用宋代榷茶旧制。《元史·食货志二》：“元之茶课，由约而博，大率因宋之旧而为之制焉。”自至元十三年（1276）至延祐七年（1320），茶叶实际增长不多，但茶税由征一千二百余锭，猛增至二十八万九千二百一十一锭。《元史·邓文原传》：延祐“六年，移江东道徽、宁国、广德三郡，岁入茶课钞三千锭，后增至十八万锭。竭山谷所产，不能充其半，余皆凿空，取之民间，岁以为常”。

明代茶税〔Tea tax in Ming Dynasty〕 明代茶叶税收。明代茶政基本沿承宋制，以榷茶易马为主，辅收茶税，但其法严厉。明代梁材《议茶马事宜疏》：“巡按陕西监察御史刘良卿题，切照国家设立三茶马司收茶易马，虽所以供边军征战之用，实所以系番人归向之心。考之茶法，在大明律曰：‘凡贩私茶者，同私盐法论罪。’盖行于腹里地方者也。至于通番禁例，在太祖高皇帝曰：‘私茶出境者斩，关隘不觉察者，处以极刑。’太宗文皇帝曰：‘透漏私茶出境者，犯人与把关头目，俱各凌迟处死，家口迁化外。’”《明会典》“凡引由”：“洪武初议定，官给茶引，付产茶府州县，凡商人买茶，具数赴官，纳钱给引，方许出境货卖。”又“各处茶课钞数”：应天府江东瓜埠巡检司钞一十万贯；苏州府钞二千九百一十五贯一百五十文；常州府钞四千一百二十九贯，铜钱八千二百五十八文；镇江府钞一千六百二贯六百二十文；徽州府钞七万五百六十八贯七百五十文；广德州钞五十万三千二百八十贯九百六十文；浙江钞二千一百三十四贯二十文；河南钞一千二百八十贯；广西钞一千一百八十三锭一十五贯五百九十二文；云南银一十七两三钱一分四厘；贵州钞八十一贯三百七十一文。”终明一代，茶税苛重，茶户深苦。

茶课钞〔Tea tax in cash〕 茶课收交的现钱。历代茶叶征收方式经常变化，或折色交茶，或改征折银、折钞。《元史·食货志二》：至元十二年（1275），“榷江西茶，以宋会五十贯准中统钞一贯。十三年，定长引、短引之法，以三分取一。长引每引计茶一百二十斤，收钞五钱四分二厘八毫，是岁征一千二百余锭。元朝不需以茶易马，茶叶租税，也很少折色，但宋代和明、清，其茶叶赋税，就折银、折色不时轮回或同时平行。”

折给〔Conversion〕 以积茶折米、银充戍边官俸军饷。明清时，陕甘茶马司库贮茶叶，每每充溢陈积，常致霉烂焚毁。为减少损失，便将库茶搭发当地驻军和司衙吏役以充俸饷。《明会典》“凡折给”：“正统六年（1441）奏准，甘肃仓所收茶，自宣德及正统元年以前者，按月准给陕西行都司并甘州左等卫所官员折俸布绢，每茶一斤，折米一斗。自后所积茶多，悉照此例，换陈折给。”

清代茶税〔Tea tax in Qing Dynasty〕 清代茶叶税收。清初，曾短期实行过茶叶自由买卖征收商税之制，后基本上沿用宋、明榷茶旧制，或榷茶收税并用。《清会典·茶课》：“康熙二十二年（1683），各省茶课共银三万二千六百四十二两零。”咸丰（1851～1861）以后，榷茶渐废，除西北还延续使用一段引制外，南方各地，普遍改征厘金税，使榷制因引法破坏而废止；民间茶叶贸易重新改为自由经营，以收税为主。《清史稿·食货志·茶法》：“自咸丰三年（1853）为始，凡出茶之沙、邵武、建安、瓯宁、建阳、浦城、崇安等县，一概就地征收茶税，由各县给照贩运，……咸丰五年后，凡贩运茶斤，概行征税，所收专款，留支本省兵饷。”清茶叶关税，也自此密然矣。

搭饷〔Tea instead of soldier's pay and provisions〕 以积存陈茶搭放军饷。《清史稿·食货志五》：“查甘肃库贮官茶，向例如存积过多，改征折色。今五司库内，自乾隆七年至二十四年，已存百五十余万封。经前抚臣吴达善奏准，每封作价三钱，搭放兵饷，已搭放四十余万封。在市肆官茶日多，非十年之久，不能全数疏销。”清代称搭饷，明代称折给。

本色〔Tax in original kind〕 中国旧时以原定赋税本物交纳。如明代收粮租以米、麦交纳称“本色”，改收其他实物称“折色”。《明史·食货志》：云南以金银等“代粮租，于是谓米麦为本色，而诸折纳税粮者谓之折色。”茶叶赋税以茶交纳，史籍中也称本色（有时其他税项以茶充交也称折色）。《清史稿·食货志五》：“（乾隆）三十四年（1769），以

甘省库贮官茶渐少，复征本色一成。三十六年，又以伊犁等处安插投诚土尔扈特等众，赏给茶封，仍议照旧征收二成。”

折色〔Tax evaluated in terms of money〕 将茶叶折价交纳茶税，也称折钞、折银等。清顺治二年（1645），即令产地茶课，不征收实物，改征税银。《清史稿·食货志五》：“嘉庆十七年（1812），以甘肃库茶充羡，定商纳官茶，全征折色。”参见“本色”。

子口半税〔Exporting tax paid by foreign merchant〕 清咸丰年间外商在九江浔关交纳的一种茶税。中英鸦片战争后，中国茶叶出口由集中广州，改移上海、福州，很快上海成为中国主要茶叶出口口岸。在增开商埠的同时，外商还取得了在我国内地开厂设栈收购贩运等很多权利。他们从上海邻近的宁波、汉口、九江等茶叶集散地购买茶叶，然后运抵上海集中出口。这些有关地区的关卡称“子口”。按条约规定，外商在这些地方购茶后，只需交纳半税，就可免除沿途厘卡的一切捐税。《清史稿·食货五》：“江西茶叶运至九江，有华商、洋商之分。洋商既完子口半税，‘固不抽厘’。经过江西、安徽各厘卡，验明放行。”

厘金〔Contribution tax〕 清代茶引制废止后征收的一种额外商业税。咸丰年间，太平天国起义，湘、鄂、赣、皖、苏等省成为主要战区，打乱了原来引制的售运、查验系统，国内外茶叶贸易受阻，茶税特别是福建税银收不起来。咸丰三年（1853），在扬州举办厘捐，抽取行商的茶税、坐商的交易税。五年起推行到全国。特别是福建在扼要处所设关增卡，发印照，对贩茶概行征税，所收税款，留支本省兵饷。六年，准伊犁将军扎拉芬泰之请，设局征税，充伊犁兵饷。这时湘军万解泉也献征厘金筹饷之策。《清史稿》载：两江总督曾国藩于咸丰九年，在江西定章分别征收茶厘、茶捐。规定“每百斤除境内抽厘银二钱，出境又抽一钱五分有零外，向于产茶及设立茶庄处所，劝办茶捐，每百斤抽捐一两四钱或一两二钱不等”。其他各省督抚，为筹军饷，纷纷仿效。不久，江南、江北各地，亦多施行。但税率多寡，各自为政。厘金的种类各省也不统一：有出产地厘金、通过地厘金、销售地厘金，出产地厘金又分为山产税和出山税等等。

茶捐〔Tea levy〕 清咸丰后与茶厘并行的茶叶税捐。茶厘是交通要汇处设立关卡征收的运输和过境税。茶捐是茶叶产地和茶庄处所向当地茶农和茶行征收的捐税。《清史稿·食货志五》：“江西自咸丰九年定章，分别茶厘、茶捐，每百斤除境内抽厘银二钱，出境又抽一钱五分有零外，向于产茶及设立茶庄处所，劝办茶捐，每百斤捐银一两四钱或一两二钱不等。填给收单，准照筹饷事例汇齐请奖。”各地征收茶捐，一般都用作当地军饷和新军建设之费。

落地税〔Tax levied on goods taken to and sold in a place〕 清“厘金”茶税制度下的一种杂税。所谓落地税，也即各地城镇所收取的集市交易税。曾国藩于同治二年（1863）任两江总督时，在义宁州也开办“落地税”。李鸿章于同治五年（1866）继任两江总督，改曾国藩之制，废除旧的“引票”、“捐票”、“厘票”而采用“落地票”。自是之后，“附加税”更是任意巧立。光绪二十年（1894）中日甲午之役，中国赔款，在茶厘上加收二成捐；光绪二十六年义和团事起，八国联军攻破北京，次年订立“庚子赔款”，茶叶亦因之加收一成捐。辛亥革命后，安徽、浙江、湖北、甘肃等省，分别有落地捐、落地商税、落地厘金等多种名目。直至1931年撤厘，遂统一入营业税。

厘卡〔Outpost of the tax office〕 清代征收茶厘的关卡。《清史稿·食货志五》：洋商完纳子口半税外，“经过江西、安徽各厘卡，验明放行”。

厘捐〔Contribution money〕 “厘金”和“茶捐”的统称，参见“厘金”、“茶捐”。

厘票〔Bill〕 厘卡征收“厘金”时发给的“收单”。参见“厘卡”。

捐票〔Contribution bill〕 征收茶捐时开给的“收单”。参见“茶捐”。

洋税〔Exporting tax〕 茶叶出口税收。洋行从中国收购茶叶出口，于产地或茶叶集散关口交纳子口半税后，再于出口海关交纳另一半“半税”，即可出口贩运世界各地。清代何润生《徽属茶务条陈》：“查出口洋税，虽归关督经理，实则税务司主持之。非通商口岸不能派设税司，且出口洋税单非由税司签字，不能照验放行。……洋庄在徽起运，即须完纳落地总税（半税），……非完出口全税，执有拍司，税司不准装载出口。”

拍司〔Pass〕 英语“海关税单”的音译。一般译作“派司”。清代何润生《徽属茶务条陈》：“海关税单，西语曰拍司。得有拍司，方能售卖。……洋庄茶非完出口全税，执有拍司，税司不准装载出口，法至严。”

派司〔Pass〕 即“拍司”。

民国茶税〔Tea tax in the period of the Republic of China（1912～1949）〕 民国时期的茶叶税收。1912年辛亥革命成功，在孙中山农业政策下，中国茶叶生产有较大的回升。但由于地方割据，军阀混战，各地关卡林立，茶叶重复收税达到了骇人听闻的程度。其时各地茶叶苛捐杂税的名目，有“照票”、“胥役费”、“挂号费”、“抒手钱”、“灰印钱”、“削划钱”、“草鞋钱”等多种。该混乱状况，直到1942年政府才统一茶税，颁行“统税”，但各茶叶产销省除统税外，仍保留一些其他茶叶杂捐。

茶法文献

请税茶疏〔Memorial on establishing the tea tax to

throne〕 唐代茶法专论。张滂撰。见宋代王溥《唐会要》卷八十四《杂税》："伏以去岁水灾，诏令减税。今之国用，须有供储。伏请于出茶州县及茶山外商人要路，委所由定三等时估，每十税一，价钱充所放两税。其明年已后所得税，外贮之。若诸州遭水旱，赋税不办，以此代之。"诸道盐铁使张滂此奏上于贞元九年（793）正月，针对上年因水灾诏令减二税、国库收入减少的现状，提出征收茶税，以供财政支出和国库储备。其具体征税方案为：在产茶州县及邻近产茶地区商人必经之交通要道，设税务，由有关部门酌情将茶价定为三等，每十税一。以这笔茶税收入抵减免的二税收入。从贞元十年起，以后所征收的茶税，另设专户存储。如果遇到各州遭水旱灾害，赋税收不上来，就以这笔储存的茶税折茶以保证国家财政的收入。动机良好，收到显著成效，当年就征收茶税四十万贯，远超过因去年水灾所放二税的数额。但是，这笔增收的茶税，却并未积聚用来作灾年灾区的赋税，而是作为朝廷的一种新的财政收入固定了下来。从此，茶税成为唐代常设的税种，税率也定为十分之一，开创了中国历史上征收茶税制度的先河。此前，建中三年（782），为筹措常平仓本钱，也征收过竹、木、茶、漆等货税，但只是一种权宜之计，且不久即停，故新旧《唐书·食货志》均称茶税始于张滂。

论王播增茶税疏〔Memorial on the discussion of raising the tea tax put forward by Wang Bo〕 唐代茶法专论。唐代李珏撰。宋代王溥《唐会要》卷八十四收录全文："伏以榷率救弊，起自干戈，天下无虞，所宜蠲省。况税茶之事，尤出近代，贞元中，不得不尔。今四海镜静，八方砥平，厚敛于民，殊伤国体，其不可一也。而又茶为食物，无异米盐，人之所资，远近同俗，既蠲渴乏，难舍斯须。至于田闾之间，嗜好尤切。今收税既重，时估必增，流弊于民，先及贫弱，其不可二也。且山泽之饶，出无定数，量斤论税，所冀售多。若价高则市者稀，价贱则市者广，岁终上计，其利几何？未见阜财，徒闻敛怨，其不可三也。臣不敢远徵故事，直以目前所见陈之。伏惟陛下暂留聪明，稍垂念虑，特追成命，更赐商量。……即位之初，已惩聚敛，外官抽贯，旋有诏停，洋洋德音，千古不朽。今者榷茶加税，颇失人情，臣忝职谏司，岂敢缄默。"此疏由唐代谏官左拾遗李珏于长庆元年（821）奏上，当时，宫廷正造百尺高楼，又对两镇用兵，国库空虚，盐铁使王播建议将原来的茶税率从一成增至一成半，以取悦穆宗，李珏上疏谏止。此文提出三方面理由，认为不可增税：其一，加税为不得已之事，如茶税本因水灾减税导致国库空虚而设，今宇内太平，反而增税，实不可行；其二，茶作为人民生活必需品，其重要不亚于米盐，今如增税，茶价上涨，受害的首先是贫弱之人；其三，茶采自山野，只有卖出才能实现其价值，如果价高买的人就少，买茶人少，国库收入也会减少。李珏此奏，说理透辟，是唐代最重要的茶文献之一。特别是其理由之二，反映了中唐以后，茶已成为人民生活必需品的社会现实。

禁商人盗贩私茶奏〔Memorial to throne on the prohibition of saling private tea〕 唐代茶法专论。由盐铁司于开成五年（840）十月奏上。全文是："伏以兴贩私茶，群党颇众。场铺人吏，皆与通连。旧法虽严，终难行使，须别置法，以革奸徒。轻重既有等差，节级易为遵守。今既特许陈首，所在招收，敕令已行，皇恩普洽，宜从变法，使各自新。若又抵违，须重科断。自今后应轻行贩私茶，无得杖伴侣者。从十斤至一百斤，决脊杖十五，其茶并随身物并没纳，给纠告及捕捉所繇，其囚牒送本州县置历收管，使别营生。再犯不问多少，准法处分。三百斤以上，即是恣行凶狡，不惧败亡，诱扇愚人，悉皆屏绝，并准法处分，其所没纳，亦如上例。"此奏针对当时各地茶叶运输经过的州县，擅设关卡，征收过境的"拓地钱"等地方茶叶捐税，商人不堪重剥，走私泛滥等时弊，提出了解决办法。即对过去贩私茶者自首，一律从宽。一百斤以下，杖脊十五下，茶及随身钱物，一律没收，赏给告发人和捕捉官吏；贩私茶商人监禁后，解送其所在州县管制，不准其再贩茶，而只能寻找别的职业。再犯，不问茶叶多少，依法加重处罚。如贩私茶达三百斤以上、属死不悔改，要严刑峻法，没收私茶及钱物，亦如上处理。此奏实际推行后可能作用不大，因私贩仍很严重。但这一对付私茶贩的办法，后为裴休茶法十二条所吸收。参见"茶法十二条。"

禁园户盗卖私茶奏〔Memorial to throne on the prohibition of tea farmer for saling private tea〕 唐代茶法专论。盐铁司于开成五年（840）十月奏上。全文是："伏以江南百姓营生，多以种茶为业，官司量事设法，惟税卖茶商人，但于店铺交关，自得公私通济。今则事须私卖，苟务隐欺。皆是主人、牙郎中里诱引，又被贩茶奸党分外勾牵，所繇因此为奸利，皆追收搅扰。一人犯罪，数户破残。必在屏除，使安法理。其园户私卖茶犯十斤至一百斤，征钱一百文，决脊杖二十。至三百斤，决脊杖（三）十，征钱如上。累犯累科，三犯已后，委本州上历收管，重加徭役，以戒乡闾。此则法不虚施，人安本业，既惧当辜之苦，自无犯法之心。条令既行，公私皆泰。若州县不加把捉，纵令私卖园茶，其有被人告论，则又砍园失业，当司察访，别具奏闻。请准放私盐例处分。"此奏分析园户卖私茶的原因是：税茶法仅针对茶商，由于茶商、经纪人的诱惑和中介，园户也不惜冒"连坐法"而出卖私茶。这道奏疏提出了对茶农卖私茶的处罚方案，后也被裴休"茶法十二条"所采纳，并为五代、宋初的茶法所借鉴。

通商茶法诏〔Imperial edict on tea decree〕 宋代茶法专论。作者欧阳修（1007～1072），此为宋茶流通史上具有划时代意义的大事。全文是："古者山泽之利，与民共之，故

民足于下，而君裕于上。国家无事，刑罚以清。自唐末流，始有茶禁，上下规利，垂二百年。如闻比来，为患益甚。民被诛求之困，口惟咨嗟；宦受滥恶之人，岁以陈积。私藏盗贩，犯者实繁；严刑重诛，情所不忍。使田间不安其业，商贾不通于行。呜呼若兹！是以江湖之间，幅员数千里，为陷阱以害吾民也。朕心恻然，念此久矣。闲遣使者，往就问之，而皆欢然愿弛榷法。岁入之课，以时上官。一二近臣，件析其状。朕嘉览于再，犹若慊然。又于岁输，裁减其数，使得饶阜以相为生。划去禁条，俾通商贾。历世之弊，一旦以除。著为经常，弗复更制，损上益下，以休吾民。尚虑喜于立异之人，缘而为奸之党，妄陈奏议，以惑官司。必置明刑，用戒狂谬，布告遐迩，体朕意焉。”此诏分析了榷茶的两大弊端：首先是园户和茶贩在榷茶制度严刑峻法的约束下，常陷于刑辟，这是以宽厚著称的仁宗不愿意看到的社会现实；其次是茶官买官卖，园户常留精好茶售给茶商，官茶粗恶难销，常常滞积，不得不毁弃。在此基础上，认为应废除禁网森严的榷制，以通商为宜。现须令天下茶通商，原来岁收茶课，现减半征收茶租仍均敷园户。最后警告反对通商法者，不要妄加反对。诏下，获得全国上下拥护。官府收入并未减少，商贩花同样价钱可以买到好茶，园户、茶贩私卖走私现象绝迹。茶行通商虽好，却遭到那些失利的豪商富贾以及与他们勾结的官吏的激烈反对。甚至连起草通商茶法诏的欧阳修与刘敞等也分别上疏，提出通商一利五害之说，最后该通商茶法为朝廷所废止。

议茶法〔Tea trade decree〕 宋代茶法专论。作者王安石（1021～1086）。见于《临川先生文集》卷七十。全文是：“国家罢榷茶之法，而使民得自贩，于方今实为便，于古义实为宜。而有非之者，盖聚敛之臣，将尽财利于毫末之间，而不知与之为取之过也。夫茶之为民用，等于米盐，不可一日以无，而今官场所出皆粗恶不可食，故民之所食大率皆私贩者。夫夺民之所甘，而使不得食，则严刑峻法有不能止者，故鞭扑流徙之罪未尝少弛，而私贩、私市者亦未尝绝于道路也。既罢榷茶之法，则凡此之为患，皆可以无矣。然则虽尽充岁入之利，亦为国者之所当务也。况关市之人，自足倍昔日之利乎。”下引汉代桑弘羊兴榷而霍光罢榷之例，借扬雄之言，力主罢榷。此文撰于嘉祐四年（1059）二月茶法通商后不久，当时王安石任三司度支判官。他针对当时反对通商的议论，提出相反的观点。指出通商不仅合于古义（原本茶无榷、无税），而且于今公私两便，提出非议的人，都是竭泽而渔的人。茶乃生活必需品，像米盐一样，不可一日或缺。但如今官场出售的多为粗恶陈茶，民用之食茶多从私茶贩购得。禁榷强行使百姓饮不到好茶，所以虽有严刑峻法并且严刑流徙不断，但私贩、私买茶者仍屡禁不止。罢禁榷以后，上述一切弊端就可彻底解决。这样虽然要减少一些岁课，但事关国家当前急务，何况茶商税的收入，也足以弥补过去茶课的损失。该文用有限的篇幅，将反对通商者的横议浮言驳斥得无立足之地。约略同时，王安石另有《茶商十二说》和长诗《酬王詹叔奉使江东访茶法利害见寄》，表达了同样的政治主张，体现了他对时政得失勇于直言的风范。

乞罢水磨茶场奏〔Memorial to throne on stopping the Shuimo tea market〕 宋代茶法专论。刘挚关于撤消水磨茶场的奏折。刘挚（1030～1097），字莘老，东光（今属河北）人。嘉祐进士，官至宰相。此奏为元祐元年（1086）所上，刘挚时任右司谏。载《忠肃集》卷五：“官自磨茶之初，犹许公私交易，故商贩之茶，或不中官，则卖之铺户。自去年二月遂禁铺户不得置磨。……商旅不行，故沿路征商之数，其亏额已多，又磨河之水，下流散泄，浸渍民田，被害者数邑，闻去年已破省税矣，臣疑所得未必能当所失。而民间食贵茶，园户失常业，抵冒刑罪又备赏钱，利害细琐，其状不一。致于伤国大体，则臣未暇论之。……伏望圣慈早赐出自睿断，罢水磨场，以通商贾，以养细民，以完州县税额，以免农民水害。”指出官水磨茶场与商贾争利，民间饮用价格高的末茶，州县流失地方茶税，农田受到水磨茶泄水的浸淹。其罢官水磨茶场主张为当时高太后采纳，但哲宗亲政后，在绍圣元年（1094）又恢复水磨茶场，并增置水磨二十六处。水磨茶置废之争，有鲜明的新旧党争的政治色彩。几乎同时，刘挚还上《论川蜀茶法疏》，反对在四川榷茶。

蜀茶法〔Shu tea decree〕 宋代茶法专论。其文以高度凝炼的手法，总结了蜀茶法的沿革，指出川茶行榷弊多利少，反映元祐党人反对禁榷川茶的政治立场。作者洪迈（1123～1202），字景庐，别号野处，鄱阳人。官至端明殿学士。本文作于宋庆元二年（1196），载《容斋随笔·三笔》卷十四：“蜀道诸司，唯茶马一台最为富盛，茶之课利多寡，与夫民间利疚，他邦无由可知。予记《东坡集》有《送周朝议守汉州》诗云：‘茶为西南病，氓俗记二李。何人折其锋，矫矫六君子。’注：二李，杞与稷也。六君子，谓思道与姪正孺、张永徽、吴醇翁、吕元钧、宋文辅也。初熙宁七年，遣三司干当公事李杞经画买茶，买以蒲宗闵同领其事。蜀之茶园不殖五谷，唯宜种茶。赋税一例折输，钱三百折绢一匹，三百二十折绌一匹，十钱折帛一两，二钱折草一围，凡税额总三十万。杞创设官场，岁增息为四十万。其输受之际，往往压其斤重，侵其加直。杞以疾去，都官郎中刘佐体量，多其条画。于是宗闵乃议民茶息。收十之三，尽卖于官场。蜀茶尽榷，民始病矣。……一岁之间，通课利及息耗至七十六万缗有奇。诏录李杞前劳而官其子。后稷死于永乐城，其代陆师闵言其治茶五年，获净息四百二十八万缗，诏赐田十顷。凡上所书，皆见于国史。”洪迈此文简述了禁榷前园户负担二税的概况，蜀道四路赋税总额三十万缗，李杞榷茶增至四十万缗，李稷年均八十五万缗，至陆师闵达百万缗，蜀民负担之重，可想而知。此文还引苏轼诗，概述了“六君

子”反对二李榷川茶的斗争经过，这六人均系蜀人，深知当地人民疾苦，不怕丢官，相继挺身而出，为民请命。六君子分别为周表臣、周尹、张宗谔、吴师孟、吕陶、宋大章。上引苏轼诗注中依次为六人之表字。

乞宽茶盐榷货之法奏〔Memorial to throne on relaxing the tea-salt monopoly policy〕 宋代茶法专论。楼钥通过陈述茶盐榷货利害，要求放宽榷货政策。楼钥（1137～1213），字大防，明州鄞县（今属浙江宁波）人，隆兴进士，官至参知政事。此奏约上于淳熙年间楼钥知温州任上。文章说，为了国家财政收入的增加和军费开支的需要，实行茶盐榷货之法是必要的。但是有些贪官污吏，不顾大局，一味聚敛，致使榷法过严，征税太重，用刑过苛，故要求放宽茶盐榷货之法，以示体恤民情，保护国家元气。《攻媿集》卷二十一云：“后世用度日广，什一取之而不足，又重取之。又有曰茶、曰盐，与夫榷货之属，皆出于山泽之利，民取之以自养者。酒所以成礼，所以养生，古惟以沉湎为禁，而后世榷之。凡此数者，国家既擅其利，以供养兵与支费之大端，其势不得不立法以禁切之，岂特使利孔专出于上，亦所以抑制豪强，恐其专利以凌贫弱也。为政者要当究其本源，而兴利聚敛之臣，不思大体，繁文日增，至于今日，网密甚矣。摇手犯禁，非所谓易避而难犯。细民贪利，法出奸生，不惟不足以制胜之，而奉法之吏临事，虽欲坐以深文，亦有不得而尽行者。使其尽行，必致生事。……欲望圣慈轸念元元，谓设禁者本有不得已之意，而犯法者初非甚可罪之人。或有不体国家宽大之德，于是数者，更有陈请，重设法禁，视平民如寇仇，于见行条法外，创意增添之者。惟陛下一切寝而不行，甚者或惩其妄言，播告中外，使天下知圣意之所在，则斯民阴受天地之大赐，所以保护元气，而寿天下之脉者，或在是矣。”

茶业地理

历史茶叶产地

魏晋南北朝以前茶叶产地〔Tea producing area in Wei Dynasty, Jin Dynasty as well as Southern and Northern dynasties〕 陆羽《茶经》引傅巽《七诲》：“南中茶子”；西晋孙楚《出歌》：“姜、桂、茶、荈出巴蜀”；《续搜神记》：“晋武帝时，宣城人秦精常入武昌山捋茗”；《桐君录》：“西阳、武昌、庐江、晋陵好茗，巴东别有真香茗”；《坤元录》：“辰州溆浦县西北三百五十里无射山，……山多茶树”；《括地图》：“临城县东北一百四十里有茶山茶溪”；南朝宋代山谦之《吴兴记》：“乌程县西二十里有温山，出御荈”；《夷陵图经》：“黄牛、荆门、女观、望州等山，茶茗出焉”；《永嘉图经》：“永嘉县东三百里有白茶山”；《淮阴图经》：“山阳县南二十里有茶坡”；《茶陵图经》：“茶陵者，谓陵谷生茶茗”。此外，如东晋常璩《华阳国志》：“涪陵郡，……惟出茶、丹、漆、蜜、蜡”；“什邡县，山出好茶”；“南安、武阳、皆出名茶”；“平夷县，郡治，有桄津、安乐水，山出茶、蜜”。上述记载，表明六朝时茶的生产已遍及长江流域各省。

隋唐茶叶产地〔Tea producing area in Sui and Tang dynasties〕 隋代茶事记载很少。唐代茶事大兴。晁载之《续谈助》卷五引杨华《膳夫经手录》：“茶，古不闻食之，近晋、宋以降，吴人采其叶煮，是为茗粥。”至陆羽《茶经》第一次列举全国茶叶产地：“山南以峡州上，襄州、荆州次，衡州下，金州、梁州又下。淮南以光州上，义阳郡、舒州次，寿州下，蕲州、黄州又下。浙西以湖州上，常州次，宣州、杭州、睦州、歙州下，润州、苏州又下。剑南以彭州上，绵州、蜀州次，邛州次，雅州、泸州下，眉州、汉州又下。浙东以越州上，明州、婺州次，台州下。黔中生思州、播州、费州、夷州。江南生鄂州、袁州、吉州。岭南生福州、建州、韶州、象州。”其地分八个产茶区，计四十二个州外一郡。陆羽提出的茶叶产地，是在评定各地茶叶品质时列出的典型和代表，并非备举全部茶叶产区。综述《茶经》和其他唐代文献记载，唐代茶叶产区已遍及今四川、陕西、湖北、云南、广西、贵州、湖南、广东、河南、浙江、江苏、江西、福建、安徽、海南十五个省区，北限一直延伸到今江苏连云港，达到了与近代中国茶区大致相当的范围。

宋元茶叶产地〔Tea producing area in Song and Yuan dynasties〕 宋代茶叶大盛。产茶区域主要在长江流域和淮南一带，其中以四川为多；其次是江南路、淮南路、荆湖路、两浙路；福建路产茶最少。《宋史·食货志》中提到的南宋产茶区域有六十六州军。综观宋代其他文献，宋时茶叶产地，实际扩大到一百一十个州军。宋代茶叶分散茶、片茶两种。片茶产区主要有兴国（今湖北阳新）、饶州（今江西波阳）、池州（今安徽贵池）、虔州（今江西赣州）、袁州（今江西宜春）、临江（今江西清江）、歙州（今安徽歙县）、潭州（今湖南长沙）、江陵（今湖北江陵）、岳州（今湖南岳阳）、辰州（今湖南沅陵）、澧州（今湖南澧县）、光州（今河南潢川）、鼎州（今湖南常德）、宣州（今安徽宣城）、江州（今江西九江）、建州（今福建建瓯）以及两浙等地。散茶主要产地有淮南、荆湖、归州、江南等处。元代茶叶产地主要分布在长江流域、淮南及两广一带，其主产区有江西行中书省、湖广行中书省，大致沿袭宋代茶叶产地。

明清茶叶产地〔Tea producing area in Ming and Qing dynasties〕 明代著名茶叶产地有浙江杭州的龙井、天台的雁岩、括苍的大盘、东阳的金华、绍兴的日铸、长兴的罗岭、福建的武夷，湖南的宝庆，云南的五华，江苏的苏州虎丘、天池，安徽休宁的松萝、霍山的大蜀等。清代由于国内市场

及对外贸易的需要，茶树种植范围扩大，面积、产量剧增。清代檀萃《滇海虞衡志》："普茶名重于天下，……出普洱所属六茶山，一曰悠乐，二曰革登，三曰倚邦，四曰莽枝，五曰蛮砖，六曰慢撒，周八百里，人山作茶者数十万人。"清代郭柏苍《闽产录异》："闽诸郡皆产茶，以武夷为最，……清明后谷雨前，江右采茶者万余人。"反映当时采茶盛况。清代在湖北的蒲圻（今赤壁）、咸宁，湖南的临湘、岳阳等县兴起砖茶；在福建的安溪、建瓯、崇安（今武夷山市）等县兴起乌龙茶；湖南的安化，安徽的祁门、至德（今东至），江西的武宁、修水、浮梁等县，是著名红茶产地；江西的德兴，安徽的婺源（今属江西），浙江的杭州、绍兴，江苏的苏州虎丘和太湖洞庭山，是绿茶著名产地；四川的雅安、天全、名山、荥经、灌县（今都江堰市）、大邑、什邡、安县、平武、汶川等县，是边茶著名产地；广东的罗定，是珠兰茶的著名产地。综合各地方志记载，清代产茶主要省份有云南、贵州、四川、广东、广西、湖南、湖北、江西、福建、台湾、江苏、浙江、安徽十三省区；陕西南部、河南东南部，也有一定种茶面积；甘肃文县，山东莒县、海阳、文登等地，历史上也曾产过茶。

江　苏

山阳〔Shanyang〕　旧县名。即今江苏淮安。陆羽《茶经》引《淮阴图经》："山阳县南二十里，有茶坡。"清乾隆《山阳县志》记载：茶坡"在县治南"。为江苏省早期以茶命名的地名。

义兴〔Yixing〕　旧县名。即今江苏宜兴。最初称阳羡，隋改阳羡为义兴，宋改名宜兴，后因之。《茶经·八之出》注："常州义兴县生君山悬脚岭北峰下，与荆州、义阳郡同。"宜兴是历史名茶阳羡茶和南岳茶产地。明《洞山岕茶系》："唐李栖筠守常州日，山僧进阳羡茶。陆羽品为芬芳冠世产，可供上方，遂置茶舍于罨画溪，去湖汊一里，所岁供万两。"又"南岳产茶不绝，修贡迨今……后来徼取，山农苦之。"明万历《宜兴县志》："南岳山，在县西南一十五里山亭乡，即君山之北麓……盖其地即古之阳羡产茶处，每岁季春，县官亲往祭省于此，然后采以入贡。"我国古代著名茶叶产地。

苏州〔Suzhou〕　旧州名。唐时辖境相当于今江苏省吴县、常熟以东，浙江省桐乡、海盐东北，以及相邻的上海市部分地方。陆羽《茶经·八之出》注：茶"苏州，长洲县生洞庭山，与金州、蕲州、梁州同"。清乾隆《苏州府志·物产》："宋时，洞庭茶尝入贡，水月院僧所制尤美，号水月茶，近时佳者名曰碧螺春，贵人争购之。"为江苏省历史名茶的主产地。

君山（1）〔Junshan Mountain〕　山名。位于今江苏宜兴，一名茶山，也称唐贡山，唐代贡茶阳羡茶产地。明万历《宜兴县志》："唐贡山，即茶山，在县东南三十五里均山乡，东临罨画溪，山产茶，唐时入贡，故名。"

虎丘山〔Huqiu Mountain〕　山名。位于今江苏苏州。明代屠隆《考槃余事》："虎丘（茶）最号精绝，为天下冠，惜不多产，皆为豪右所据，寂寞山家无由获购矣。"清康熙《虎丘山志》："虎丘茶，叶微带黑，不甚苍翠，点之色白如玉，而作豌豆香，宋人呼为白云茶，或云虎丘，茶中王种。"清乾隆《苏州府志》："虎丘金粟房旧产茶极佳，烹之色白如玉，香如兰。"

钟山（1）〔Zhongshan Mountain〕　山名。位于今江苏南京，亦称"紫金山"。清《虫鸣漫录》："钟山之巅产茶。恒在云雾中，其境亦人迹罕至。山有白云寺，春日采茶，僧必于云雾朦胧时摘取，故每年所得甚少，虽有力者求之，亦不可得。"现为"雨花茶"产地。

紫金山〔Zijin Mountain〕　即"钟山（1）"。

南岳山（1）〔Nanyue Mountain〕　山名。位于今江苏宜兴西南部。参见"义兴"。

润州〔Runzhou〕　旧州名。即今江苏镇江。陆羽《茶经·八之出》注："润州，江宁县生傲山……与金州、蕲州、梁州同。"润州唐时其辖境相当于今江苏南京、镇江、丹徒以及丹阳、句容、金坛等地。现在镇江产茶以句容为最多。

洞庭山（1）〔Dongting Mountain〕　山名。位于今江苏吴县东南。分东西洞庭山，洞庭西山在太湖中，为名茶碧螺春产地。参见"苏州"。

栖霞山〔Qixia Mountain〕　山名。位于今江苏南京东北。最早称散山，六朝时改名摄山。南齐建栖霞寺，山随寺名。唐代皇甫冉有《送陆鸿渐栖霞寺采茶》诗，见"艺文部"。

常州〔Changzhou〕　旧州名。《茶经·八之出》注："常州义兴县生君山悬脚岭北峰下，与荆州、义阳郡同；生圈岭善权寺石亭山，与舒州同。"常州，隋置晋陵郡，寻改毗陵郡，唐复名常州，又改为晋陵郡，故治在今江苏武进，唐时辖境相当于今江苏常州、无锡等地。常州城不产茶，唐时常州各县除天场有少量种植外，茶主要出义兴。明成化《毗陵志》："唐，常州土贡……紫笋茶。"参见"义兴"、"君山"。

江宁〔Jiangning〕　县名。今属南京市。陆羽《茶经·八之出》注："润州江宁县生傲山。"其时江宁属润州。清乾隆《江南通志》："江宁天阙山茶，香色俱绝，城内清凉山茶，上元东乡摄山茶，味皆香甘。"这些历史上产茶的山，均在今南京市内或郊区，现南京市中山陵生产雨花茶，为全国特种绿茶之一。

傲山〔Aoshan Mountain〕　山名。位于今江苏江宁境内。参见"江宁"条。

浙　江

山阴〔Shanyin〕　旧县名。即今浙江绍兴。南宋嘉泰

《会稽志》："今会稽产茶极多，佳品惟卧龙一种，得名亦盛，几与日铸相亚。"明万历《绍兴府志》："山阴，卧龙山。旧名种山，越大夫种所葬处；又曰重山……产佳茗，芽纤短，色紫味芬，称瑞龙茶。"清康熙《绍兴府志·茶》："今山（阴）会（稽）诸山往往产茶，总谓之绍兴茶，惟以细者为佳，不必卧龙、日铸，北地竞市之。"其地现仍为浙江茶叶重要产地。

三台山（1）〔Santai Mountain〕 山名。位于今浙江杭州西部，东临西湖。西湖龙井茶产地之一。

天台山〔Tiantai Mountain〕 山名。位于今浙江东部。主峰华顶山在天台县北部，为中国佛教天台宗之发源地。陆羽《茶经·八之出》注："台州，丰县生赤城者，与歙州同。"赤城山为天台山支脉。宋嘉定《赤城志》："桑庄《茹芝续谱》云：'天台茶有三品，紫凝为上，魏岭次之，小溪又次之。紫凝，今普门也；魏岭、天封也；小溪，国清也。'……今紫凝之外，临海言延峰山，仙居言白马山，黄岩言紫高山，宁海言茶山，皆号最珍，而紫高、茶山，昔以为在日铸之上者也。"清乾隆《天台山方外志要》："今土人所需茶，多来自西坑、黄顺坑、田寮、大园、西青诸处。华顶与石桥山近亦种茶，味甚清甘，不让他郡，盖出自名山云雾中。"今天台山产云雾茶，尤以华顶茶为佳。

天柱山（1）〔Tianzhu Mountain〕 山名。位于今浙江余杭境内。宋咸淳《临安志·山川》："余杭县天柱山，山出佳茗，为浙右最。"

天目山〔Tianmu Mountain〕 山名。位于今浙江西北部。分东、西天目山，主峰在临安西北部。相传峰顶各有池，左右相望，故名天目。陆羽《茶经·八之出》注："杭州临安、於潜二县生天目山，与舒州同。"明《考槃余事》："天目，为天池、龙井之次，亦佳品也。"清乾隆《临安县志》："天目山云雾茶。万历《旧志》：云雾茶出天目，各乡俱产，惟天目山者最佳。"民国《天目山名胜志》："茶叶，天目多云雾，山势既高，茶为云雾笼罩，色香味三者俱胜。因之云雾茶驰名中外，设能遍山种植，不使稍有隙地，将来出产数量之增加，可以操左券也。"现为名茶天目青顶产地。

天竺〔Tianzhu〕 山名。位于今浙江杭州市西湖之西、飞来峰以南，有上、中、下天竺寺。陆羽《茶经·八之出》注："钱塘生天竺、灵隐二寺，……与衡州同。"宋咸淳《临安志》："下天竺香林洞产者，名香林茶。上天竺白云峰产者，名白云茶。东坡诗云：白云峰下两枪新。"现为西湖龙井茶的重要产地之一。

日铸岭〔Rizhu Mount〕 山名。亦称"日注岭"。位于今浙江绍兴东南。欧阳修《归田录》："草茶盛于两浙，两浙之品，日注为第一。"明万历《会稽县志》："《郡志》'日铸山中有僧寺，名资寿，其阳坡名油车，朝暮常有日，产茶绝奇，芽纤白而长，味甘软而永。'"故曰日铸。

日注岭〔Rizhu Mount〕 即"日铸岭"。

天尊岭〔Tianzun Mount〕 山名。位于今浙江桐庐歌舞乡。明万历《严州府志》："分水县有地名天尊岩，生茶，今为州境之冠。"万历时李晔在《六研斋笔记》中载："邑天尊岩产茶，最芳辣，宋时充贡。"

白云峰〔Baiyun Peak〕 山名。位于今浙江杭州西湖西侧上天竺。宋咸淳《临安志》：茶"岁贡，见《旧志》载：……上天竺白云峰产者，名白云茶。东坡诗云：'白云峰下两枪新'"。清顺治《上天竺山志》："白云茶，《郡志》曰：白云峰出者，名白云茶；与香林、宝云并称佳品。"现为名茶西湖龙井产地。参见"天竺"条。

东白山〔Dongbai Mountain〕 山名。位于今浙江东阳，陆羽《茶经·八之出》注："婺州东阳县东白山，与荆州同。"唐代贾休《酬周相公见赠》："境胜名山烹锦水，睡忘东白洞平茶。"唐代李肇《国史补》将东白山茶列为名茶。现东白山产的东白春芽和太白顶芽仍负盛名。

龙泓〔Longhong〕 旧村名。明代《煮泉小品》："龙泓今称龙井，因其深也。"位于今杭州西湖凤篁岭下，龙井茶主产地。据传，北宋释辨才筑亭于此，认为龙井水质清冽，附近产茶又佳，从此龙井茶始为人知，明开始著名。明代《遵生八笺》："茶之本性实佳，如杭之龙泓茶，真者，天池不能及也。山中仅有一二家，炒法甚精。近有山僧焙者，亦妙。但出龙井者方妙，而龙井之山不过十数亩。此外有茶，似皆不及。"清乾隆《浙江通志》引田艺蘅《煮泉小品》："武林诸泉，惟龙泓入品，而茶亦惟龙泓山为最，其上为老龙泓，寒碧倍之，其地产茶为南北山绝品。"现西湖龙井茶即源于此。

长城〔Changcheng〕 旧县名。即今浙江长兴，晋置县，唐乾元间属湖州，五代吴越时改名长兴至今。唐时置贡焙于顾渚，紫笋茶最负盛名。陆羽《茶经·八之出》注："湖州生长城县顾渚山谷，与峡州、光州同。"明万历《湖州府志》："紫笋茶生长兴顾渚山，发以充贡。"境内产茶历代著名。

石笕岭〔Shijian Mount〕 山名。位于浙江诸暨境内，清乾隆《诸暨县志》引《剡录》称："越产之檀名者，诸暨石笕岭茶。"清宣统《诸暨县志》："邑茶之著者，石笕岭茶。"民国《浙江续通志稿》记载诸暨之石笕岭茶。

乌瞻山〔Wuzhan Mountain〕 山名。位于浙江长兴西。清康熙《长兴县志》："乌瞻山，有二岭，在县治西三十里。高八十丈，围二十里，峰峦秀拔。亦宜茶，名云雾。"清嘉庆《长兴县志》："茶之属。顾渚、罗岕、向幌岕、岩山、箬浦、乌瞻云雾。"

乌程〔Wucheng〕 旧县名。在今浙江湖州境内。陆羽《茶经》引南朝宋山谦之《吴兴记》称："乌程县西二十里有温山，出御荈。"是浙江茶叶产地之一。

温山〔Wenshan Mountain〕 见“乌程”。

径山〔Jingshan Mountain〕 山名。位于浙江余杭西北、为天目山的东北峰。宋时，径山寺曾接纳日本僧人来华学佛，其寺中所行茶宴，对后来日本茶道的形成发展，起到积极影响。明万历《杭州府志》：“茶，各县皆有……出于余杭径山者最多。”明万历《余杭县志》：“茶，本县径山四滨坞出者多佳。”清康熙《余杭县新志》：“产茶之地有径山四壁坞及里山坞，出者多佳，至凌霄峰犹不可多得。大约出自径山四壁坞者，色淡而味长；出自里山坞者，色青而味薄，此又南北乡出之分也。”现产茶仍名径山茶。

宝云山〔Baoyun Mountain〕 山名。位于浙江杭州西湖北侧葛岭左。清《湖山便览》：“宝云山在葛岭左，东北与巾子峰接，亦称宝云茶坞。”宋咸淳《临安志·物产》：“茶，岁贡，见《旧志》载：钱塘宝云庵产者，名宝云茶。”现为西湖龙井的主要产地之一。

杭州〔Hangzhou〕 地名。陆羽《茶经·八之出》注：“杭州临安、於潜二县生天目山，与舒州同；钱塘生天竺、灵隐二寺……与衡州同。”唐时杭州辖境相当于今浙江省兰溪、富春江以北，天目山支脉东南地区及杭州湾北岸的海宁等地。陆羽曾多次到过杭州，并写有《武林山记》和《灵隐天竺二寺记》等专著。明代陈耀文《天中记·杭州茶》：“杭州宝云山产者名宝云茶，上天竺香林洞者名香林茶，上天竺白云峰者名白云茶。”清康熙《临安县志》：於潜黄岭山，每年额“贡御茶二十斤”。其地所产的天目云雾、径山茶、西湖龙井等，均属历史名茶，久盛不衰。

武林〔Wulin〕 山名。即今杭州西湖灵隐、天竺诸山。明万历《钱塘县志》：“老龙井茶品，武林第一。”“茶出老龙井者，作豆花香，色青味甘，与他山异。”为名茶西湖龙井主要产地。

茶山（1）〔Chashan Mountain〕 镇名。❶在浙江温州东南大罗山西麓北部。境内有茶山，产茶。村以山名。❷在浙江宁海东北部，亦名“盖苍山”，以昔日多茶树得名。今建有茶山林场。

卧龙山〔Wolong Mountain〕 山名。位于浙江绍兴境内。宋嘉泰《会稽志》：“今会稽产茶极多，佳品惟卧龙一种，得名亦盛，几与日铸相亚。卧龙者出卧龙山。”明万历《绍兴府志》：“山阴卧龙山，旧名种山，越大夫种所葬处，又曰重山。……产佳茗，芽纤短，色紫味芬，称瑞龙茶。”明嘉靖《山阴县志》：“卧龙山产茶最佳，名瑞龙茶。”

鸠坑〔Jiukeng〕 地名。位于浙江淳安西部。北宋《太平寰宇记》：“睦州土产鸠坑团茶。”明嘉靖《淳安县志·水利》：“鸠坑源，在县西七十五里，其地产茶，以其水蒸之，香味加倍。”明万历《严州府志·遗事》引《旧志》：“睦州贡鸠坑茶，属今淳安县。宋朝既罢贡，后茶亦不甚称。”现为名茶鸠坑毛尖产地。

茗岭〔Mingling Mount〕 山名。以多茶得名。山脊为浙江长兴和江苏宜兴分界，距长兴县治西北七十里，宜兴西南八十余里。其名始于唐中后期。明代周高起《洞山岕茶系》：“自卢仝隐居洞山，种（茗）于阴岭，遂有茗岭之目。”

举岩〔Juyan〕 山名。位于浙江金华。因山岩重叠，如仙人举石得名。五代毛文锡《茶谱》：“婺州有举岩茶，片方细，所出虽少，味极甘芳，煎如碧乳也。”碧乳之名，以其茶之汤色如碧乳故。宋代吴淑《茶赋》：“夫其涤烦疗渴，换骨轻身，茶荈之利，其功若神，则渠江薄片、西北白露、云垂绿脚、香浮碧乳。”现为名茶婺州举岩产地。

香林洞〔Xianglindong〕 地名。位于浙江杭州西湖西侧下天竺。清代翟灏《湖山便览》：“香林洞在法镜寺后，一称香桂林，其山即飞来峰之阳也。”《临安志》云：“下天竺岩下石洞，通人往来，产茶号香林茶。”宋咸淳《临安志》：“茶，岁贡，见《旧志》载：……下天竺香林洞产者，名香林茶。”现为名茶西湖龙井产地。

荐春台〔Jianchuntai〕 地名。明嘉靖《长兴县志》：“在子山左，会熊明遇筑，每清明前三日，诣顾渚山孚茶，先于此拜接。”为明长兴顾渚贡茶处。

烂柯山〔Lanke Mountain〕 山名。亦称“石室山”、“石桥山”。位于浙江衢州南部。清光绪《烂柯山志》称，是山茶名“柯山点”，“有宋人祝绅、林英、刘彝、钱顗、梁汝、郑庭坚六人斗茶题名石刻。朱彝尊《游烂柯山诗》有‘昔贤斗茶地’云云，即谓此也。宋曾幾有《迪侄屡饷新茶诗》，末二句云：‘欲作柯山点，当令阿造分。’自注：柯山点，俗所谓衢点也”。

石室山〔Shishi Mountain〕 即“烂柯山”。

石桥山〔Shiqiao Mountain〕 即“烂柯山”。

莫干山〔Mogan Mountain〕 山名。位于浙江德清西部。相传因春秋时莫邪、干将铸剑于此而得名。宋《天池记》：“莫干山土人以茶为业，隙地皆种茶。”民国《莫干山志》引吴康侯《莫干山记》：“山有古塔遗迹，俗呼塔山，实则莫干山顶矣。寺僧种植其上，茶吸云雾，其芳烈十倍。”现为名茶莫干黄芽产地。

顾渚山〔Guzhu Mountain〕 山名。位于浙江长兴西北太湖西岸。传说因春秋时吴王夫差弟夫概登山东顾其渚而得名。所产紫笋茶，唐时列贡茶，并建有贡茶院。宋嘉泰《吴兴志》：“顾渚与宜兴接，唐代宗以其岁造数多，遂命长兴均贡。”清康熙《长兴县志》：“顾渚芽茶。唐代宗大历五年，置贡茶院于顾渚山。宋初贡而后罢。元改贡茶院为磨茶院。明洪武八年革罢，每岁止贡茶芽二斤；永乐二年，加增三十斤，岁贡南京，焚于奉元殿。”清代，“县官仍于清明前三日，躬诣山中拜祭”，例行岁办土贡。现仍为名茶顾渚紫笋产地。

钱塘〔Qiantang〕 旧县名。今属杭州。陆羽《茶经·

八之出》注："钱塘生天竺、灵隐二寺，……与衡州同。"宋咸淳《临安志》："茶。岁贡，见《旧志》载：钱塘宝云庵产者，名宝云茶；下天竺香林洞产者，名香林茶；上天竺白云峰产者，名白云茶。东坡诗云：'白云峰下两枪新'。又宝严院垂云亭亦产茶，东坡有《怡然以垂云新茶见饷报以大龙团仍戏作小诗》：'妙供来香积，珍烹具大官。拣芽分雀舌，赐茗出龙团。'"今尤以产西湖龙井茶出名。

黄岭山〔Huangling Mountain〕 山名。位于浙江临安西部。宋咸淳《临安志·山川》：於潜县"黄岭，在县西二十里，地出黄白枇杷，亦间出佳茗。"清乾隆《临安县志·物产》："万历《旧志》：黄岭山岁贡御茶。康熙《旧志》：黄岭山每年额贡御茶二十斤，勒碑于仪门及观音岭。"黄岭茶宋、明时尝入贡。

悬脚岭〔Xuanjiao Mount〕 山名。位于浙江长兴西北，以其岭脚下垂，故名。陆羽《茶经·八之出》注："湖州生……白茅山悬脚岭，与襄州、荆南、义阳郡同。"所产茶叶，品质仅次于贡茶顾渚紫笋。宋嘉泰《吴兴志》："悬脚岭，在长兴县西北七十里，高三百一十尺。《山墟名》云：以岭脚下悬为名。多产箭竹茶茗，一名芳岩。"清康熙《长兴县志·舆地》：悬脚岭"唐时每岁吴兴、毗陵二郡太守分山造茶宴会于此，有景（境）会亭，一名芳岩，以岭中为两州之界"。

湖州〔Huzhou〕 旧州名，辖境相当于今湖州。唐代湖州以产紫笋茶名闻全国。大历五年（770），于顾渚建立贡焙，专门采造紫笋以进。宋移贡焙于建安（今福建建瓯）后，元代改造金字末茶。明代改贡茶朝以进。明代许次纾《茶疏》："姚伯道云：明月之峡，厥有佳茗，是名上乘。"其地历来为浙江省重要名茶产地之一。参见"悬脚岭"、"温山"。

普陀山〔Putuo Mountain〕 山名。位于浙江舟山岛东南，佛教四大名山之一。所产之茶称佛茶。明代李日华《紫桃轩杂缀》："普陀老僧贻余小白岩茶一裹，叶有白茸，瀹之无色、徐饮，觉凉透心腑。僧云：本岩岁止五六斤，专供（观音）大士，僧得啜者寡矣。"清乾隆《浙江通志》引《定海县志》："定海之茶，多山谷野产……普陀山者，可愈肺痈血痢，然亦不甚多得。"其茶多为寺院僧侣种植，用来敬佛和供寺僧香客饮用，传说用普陀山上神水泡佛茶，可治病。

雁荡山〔Yandang Mountain〕 山名。位于浙江东南部。分南北二山：南雁荡山在平阳西部，北雁荡山在乐清东北部。一般指雁荡山为北雁荡山，一名雁山。明弘治《温州府志》："茶，五县俱有之，惟乐清县雁山者最佳，入贡。"明万历《雁山志》："浙东多茶品，而雁山者称最，每春清明采摘茶芽进贡。一枪一旗而白色者，名曰明茶；谷雨日采者，名曰雨茶，此上品也。"清乾隆《温州府志》："《雨航杂记》：雁山五珍，谓雁山茶与观音竹、金星草、山乐官、香鱼也。"为历史名茶雁荡毛峰产地。

睦州〔Muzhou〕 旧州名。唐时辖境相当于今浙江桐庐、建德、淳安等地。陆羽《茶经·八之出》注："睦州生桐庐县山谷，……与衡州同。"唐代李肇《国史补》："睦州有鸠坑（茶）。"明万历《严州府志·遗事》"按：《唐志》，睦州贡鸠坑茶，属今淳安县。宋朝既罢贡，后茶亦不甚称；而分水县有地名天尊岩生茶，今为州境之冠。分水盖析于桐庐，鸿渐所云是已。"又建德苞茶，自清始列名茶。

惠明寺〔Huiming Temple〕 寺名。位于浙江景宁赤木山。清同治《景宁县志》："茶，随处有之，以产惠明寺大濛者为佳。"民国《景宁县续志》："茶叶各区皆有，惟惠明寺及濛头村出产尤佳。全邑输出额岁约四五万斤。"为著名惠明茶产地。

境会亭〔Jinghui Pavilion〕 亭名，茶文化古迹。古时造茶宴饮茶场所。位于浙江长兴顾渚山西部山脚与江苏宜兴交界处。唐时建，为湖州、常州二郡分山造茶宴会处。白居易《夜闻贾常州、崔湖州茶山境会亭欢宴》："盘下中分两州界，灯前各作一家春。青娥递舞应争妙，紫笋齐尝各斗新。"清康熙《长兴县志》："唐时每岁吴兴、毗陵二郡太守分山造茶宴会于此。有景（境）会亭，一名芳岩，以岭中为两州之界。"

瀑布山〔Pubu Mountain〕 山名。位于浙江天台西部。陆羽《茶经·八之出》注："台州丰县生赤城者，与歙州同。"桑庄《茹芝续谱》也称："天台茶有三品，紫凝为上。"明万历《天台山方外志》载："瀑布山，一名紫凝，在县西十里三十二都，山有瀑布，垂流千丈……其山产大叶茶。"近代天台山茶叶有大的发展，尤以华顶茶著称。

瀑布岭〔Pubu Mount〕 山名。位于浙江余姚。其地产茶早，品质好。陆羽《茶经》引东晋《神异记》："余姚人虞洪，入山采茗，遇一道士，牵三青牛，引洪至瀑布山，曰：'予丹丘子也，闻子善具饮，常思见惠。山中有大茗，可以相给，祈子他日有瓯牺之余，乞相遗也。'因立奠祀，后常令家人入山，获大茗焉。"陆羽《茶经·八之出》注："浙东以越州上，余姚县生瀑布泉岭，曰仙茗，大者殊异，小者与襄州同。"清康熙《余姚县志》："茶之品，杖锡瀑布岭建隆岙者佳，并称四明茶；化安次之；童家岙又次之。雨前摘四明茶芽，瀹以山泉，绿波微动，香风徐来，其味淡而永。"为古时名茶产地。

安 徽

九华山〔Jiuhua Mountain〕 山名。位于安徽青阳西南。原名九子山，唐代李白改今名。中国佛教四大名山之一。唐代金地藏《送童子下山》："礼品云房下九华，烹茗瓯中摆弄花。"明正德《池州府志》："甜茶。青阳县九华山出。"明嘉靖《九华山志》："金地茶，西域僧地藏所植，今传梗空筒者是也……地源茶，根株颇硕，生于阴谷。"清光绪《九华山志》："九华茶惟茗源最佳，见称于阳明《九华赋》，诸峰

所植皆不也，然味清泉洁，较他山犹胜。”以产九华毛峰茶闻名。

太平〔Taiping〕　旧县名。位于安徽南部，现并入黄山市。明时便有产茶记载。清道光《安徽通志》：“又太平龙门山产翠云茶，香味清芳。”清末，太平县猴坑茶农精制而成的魁尖茶，质最优，名猴魁，为中国十大名茶之一。

屯溪〔Tunxi〕　地名。位于安徽南部、新安江上游，今属黄山市。邻县休宁、歙县各地所产绿茶多于此集散，统称“屯溪绿茶”，简称“屯绿”。

天柱山（2）〔Tianzhu Mountain〕　山名。在安徽潜山城西北部，亦名潜山。唐代薛能《谢刘相公寄天柱茶》：“两串春团敌夜光，名题天柱印维扬。”陆羽《茶经·八之出》注：“舒州生太湖县潜山者，与荆州同。”今为名茶“天柱剑毫”产地。

老竹岭〔Laozhu Mount〕　山名。位于安徽歙县东北部、浙皖交界的昱岭关附近。相传明僧大方始创名茶“大方”于此，故名老竹大方。民国《歙县志》：“《旧志》载：明隆庆间，僧大方住休宁之松萝山，制茶精妙，群邑师其法，因称茶曰松萝。……然其时仅西北诸山及城大涵山产茶。”又谓休宁茶降至清季，销输国外，遂广种植，有毛峰、大方、烘青等目。现为名茶“老竹大方”中的极品“顶谷大方”产地。

闵山〔Minshan Mountain〕　山名。在今安徽潜山西部。清顺治《潜山县志·山川》：“闵山，县西八十里，有果老岭，其山多茶，其茶佳。”为历史上优质茶产地。

寿州〔Shouzhou〕　旧州名。陆羽《茶经·八之出》注：寿州茶“盛唐县生霍山者，与衡山同。”唐代寿州辖地，相当今安徽寿县、六安、霍山、霍邱等地。唐代李肇《国史补》著录寿州“霍山之黄芽”为名茶。清道光《寿州志·物产》：“唐宋史志，皆云寿州产茶，盖以其时盛唐、霍山隶寿州、隶安丰军也。今土人云：寿州向亦产茶，名云雾者最佳。”寿县现在亦为安徽茶叶主产地，名茶有黄大茶、黄芽茶、瓜片等。

松萝山〔Songluo Mountain〕　山名。位于安徽休宁城北，与琅源山、天宝山、金佛山相望。明代罗廪《茶解》：“松萝，茶出休宁松萝山，僧大方所创造。”清乾隆《歙县志》：“茶概曰松萝。松萝，休山也，明隆庆间休僧大方住此，制作精妙。”为名茶休宁松萝主产地。

宣州〔Xuanzhou〕　旧州名。唐时辖境相当今安徽长江以南，黄山、九华山以北及江苏溧水、溧阳等地。陆羽《茶经·八之出》注：“宣州生宣城县雅山，与蕲州同；太平县生上睦、临睦，与黄州同。”自唐始，历代多有名茶。宋代梅尧臣《答宣城张主簿遗鸦山茶次其韵》诗：“昔观唐人诗，茶咏鸦山嘉；鸦衔茶子生，遂同山名鸦。”所产太平猴魁、宣城敬亭绿雪为高贵名茶。

涌溪山〔Yongxi Mountain〕　山名。位于安徽泾县。清嘉庆《泾县志》引明成化志：“由磨盘山南趋至涌溪山，广袤三十余里，多产美茶并杉木。”现为名茶涌溪火青产地。

黄山〔Huangshan Mountain〕　山名。古称“黟山”，唐改称黄山，位于安徽南部，跨歙、黟、休宁、太平等地。清顺治《歙县志》：“茶，（产）多山、黄山、榔源诸处。”清康熙《黄山志定本》：“云雾茶，山僧就石隙微土间养之，微香冷韵，运胜匡庐。”民国《歙县志》：“毛峰，芽茶也，南则陔源，东则眺岭，北则黄山，皆产地，以黄山为最著，色香味非他山所及。”为著名“黄山毛峰”茶产地。

黟山〔Yishan Mountain〕　“黄山”的古称。

雅山〔Yashan Mountain〕　亦称“鸦山”、“丫山”。山名。位于今安徽宣州。《茶经·八之出》注：“宣州生宣城县雅山，与蕲州同。”雅山在唐、宋和明代，都产名茶。明代王象晋《群芳谱》：“宣城县有丫山……其山东为朝日所烛，号曰阳坡，其茶最胜，太守荐之京洛人士，题曰丫山阳坡横文茶。一名瑞草魁。”

鸦山〔Yashan Mountain〕　即“雅山”。

丫山〔Yashan Mountain〕　即“雅山”。

舒州〔Shuzhou〕　旧州名。唐置，在今安徽怀宁。产兰花茶。陆羽《茶经·八之出》注：“舒州生太湖县潜山者，与荆州同。”北宋舒州太湖茶场，为当时榷茶的十三个山场之一。清道光《太湖县志·物产》：“饭茶多出上乡。”民国《潜山县志》：“茶以皖山为佳产……悬崖绝壁间有不种自生者，尤为难得，谷雨采贮，不减龙潭雀舌也。”历代均产茶，现仍为安徽重要产茶地。

猴坑〔Houkeng〕　地名。位于安徽黄山市黄山区（原属太平县）太平湖畔。太平产茶始于明代。猴坑系中国十大名茶太平猴魁产地，尤以产于狮形头、凤凰尖、五石坦三处者最著名。

敬亭山〔Jingting Mountain〕　山名。古名“昭亭山”，亦称“查山”。位于安徽宣州市北。清《续茶经》引《随见录》：“宣城有绿雪芽，亦松萝一类。”清光绪《宣城县志》：“松萝处处皆有，味苦而薄，然所用甚广，敬亭绿雪茶，最为高品。”以产名茶“敬亭绿雪”著称。

昭亭山〔Zhaoting Mountain〕　“敬亭山”的古名。

查山〔Chashan Mountain〕　即“敬亭山”。

歙州〔Shezhou〕　旧州名。唐时辖地相当今安徽新安江流域及祁门和江西婺源等地。陆羽《茶经·八之出》注：“歙州生婺源山谷，与衡州同。”歙州，隋置，宋改为徽州，所属各县，均产茶。明弘治《徽州府志》：“旧有胜金、嫩桑、仙枝、来泉、先春、运合、华英之品，又有不及号者，是为片茶，有八种，其散茶号茗茶。”明代冯时可《茶录》：“徽郡向无茶，近出松萝茶，最为时尚。”清乾隆《婺源县志》：“茶，常品为多。其云松萝茶者称佳品……松萝山在休邑，借

名耳。”1958年婺源创制婺源茗眉，为礼品茶。

福 建

八都（1）〔Badu〕 镇名。位于福建宁德北部。盛产茶叶和茉莉茶，为著名茶乡。

方山〔Fangshan Mountain〕 山名。位于福州南，以山形端方如几得名。陆羽《茶经·八之出》注：“福州生闽县方山之阴。”唐代李肇《国史补》：“福州有方山之露芽。”宋淳熙《三山志》引《毓场山亭记》载：“唐宪宗元和间，诏方山院僧怀恽麟德殿说法，赐之茶。怀恽奏曰：‘此茶不及方山茶佳。’则方山茶得名久矣。”

凤凰山（1）〔Fenghuang Mountain〕 山名。在福建建瓯。清光绪《建安县乡土志》：“吉苑里，在县治东三十里。里内有凤凰山，即宋时北苑故地，旧产名茶，有宋御茶焙遗迹。”

东峰〔Dongfeng〕 镇名。位于福建建瓯中部松溪东岸。因鹫峰山脉东麓有三峰兀立而得名。宋在此建有北苑御茶园，产龙凤团茶进贡。现为乌龙茶产地。

武夷山〔Wuyi Mountain〕 山名。位于福建武夷山市。唐宋时就出名茶。所产武夷岩茶，以其独特“岩韵”著称。

钟山（2）〔Zhongshan Mountain〕 地名。位于福建仙游东北部，东临莆田。有麦斜岩、九鲤湖等古迹。清乾隆《仙游县志》：“茶有数种，惟郑宅为最，而出于九座山九鲤湖者亦佳。”

和平（1）〔Heping〕 镇名。在福建邵武西南金溪东源上游。以产“关心茶”出名。

建州〔Jianzhou〕 旧州名。唐置，宋为建州建安郡，升建宁府。唐时辖境相当今福建南平以上除沙溪中上游以外的闽江流域地区。古今著名的武夷茶、北苑茶产地。唐代徐夤《谢尚书惠蜡面茶》诗有“武夷春暖月初圆，采摘新芽献地仙”之句。民国《崇安县新志·物产》引孙樵《送茶焦刑部书》云：“甘晚侯十五人遵侍斋阁，此徒皆乘雷而摘，拜水而和，盖建阳丹山碧水之乡，月涧云龛之品，慎勿贱用之。”丹山碧水为武夷山之别称。“孙樵，元和人，先徐夤约七十年，武夷茶最古之文献其在斯乎。”宋代胡仔《苕溪渔隐丛话》：“余至富沙，按其地理，武夷在富沙之西，隶崇安县，去城二百余里；北苑在富沙之北，隶建安县，去城二十五里。北苑乃龙焙，每岁造贡茶之处，即与武夷相处远甚。”建州武夷茶始于唐，盛于宋，衰于明，复兴于清。现为乌龙茶主产地，著名的有武夷岩茶、武夷名丛、武夷肉桂等。

崇安〔Chong'an〕 旧县名。位于福建西北部，今为武夷山市。唐时即开始种茶。清嘉庆《崇安县志》：“武夷以茶名天下，自宋始，其时利犹未溥也。”其地自元代武夷山设茶场制贡茶至今，一直为著名产茶区。所产乌龙茶，为闽北乌龙之冠；又产小种红茶，风味独特。

福州〔Fuzhou〕 旧州名。陆羽《茶经·八之出》注：“福州生闽县方山之阴。”唐时辖境相当于今福建龙溪口以东的闽江流域和涧宫山以东地区。唐代就产贡茶，明弘治《八闽通志·土贡》：“福州府：唐，茶。”又其《物产》也载：“福州府茶，诸县皆有之，闽之方山、鼓山，侯官之水西，怀安之凤冈尤盛。唐《地理志》载，福州贡蜡面茶，盖建茶未盛前也。”

壑源山〔Heyuan Mountain〕 山名。位于福建建瓯。宋代宋子安《东溪试茶录》：壑源是建安郡东望北苑之南山，“其绝顶西南下视建之地邑，民间谓之望州山。山起壑源口西，四周抱北苑之群山，迤逶南绝，其尾岿然，山阜高者为壑源头。……土皆黑埴，茶生山阴，厥味甘香，厥色青白”。明弘治《八闽通志·山川》：“建安县壑源山，高峙数百丈，此山之茶为外焙冠，俗谓之焊火。”为宋北苑外焙产茶最好之地。

江 西

八都（2）〔Badu〕 地名。❶位于江西吉水东北部。茶叶为当地著名土产。❷在江西玉山东南部，东与浙江江山相接。土特产有茶叶和贡面等。

双井〔Shuangjing〕 村名。位于江西修水西部。因江边石崖下有双井得名。北宋黄庭坚《双井茶送子瞻》：“我家江南摘云腴，落碓霏霏雪不如。”苏轼《鲁直以诗馈双井茶次韵为谢》：“江夏元双种奇茗，汝阴六一夸新书。”明嘉靖《江西通志·土产》：南昌府，茶“今紫清香城者为最，又及双井茶芽”。清康熙《西江志》引《茶事杂录》：“双井在宁州西三十里，黄山谷所居也。其南溪心有二井，土人汲以造茶，为草茶第一。”1918年《大中华江西省地理志》：“修水茶，幕阜山产双井茶，最为上品，每年输出可百万两，多红茶。”为名茶“双井绿”产地。

吉州〔Jizhou〕 旧州名。辖境相当于今江西新干、泰和间的赣江流域及安福、永新等地。陆羽《茶经·八之出》：“江西生鄂州、袁州、吉州。”唐、宋、明各代均有茶入贡。唐《元和郡县志》：“吉州贡茶。”清康熙《吉水县志·田赋》：“岁贡，按：《旧志》吉州……在宋贡茶、藤、纻布……明兴，不以前代为例，皆因土地所产之宜。初贡角弓、弦箭、硝皮、生丝、净绢、各色茶芽一十五两……惟茶芽岁贡不绝。”

庐山〔Lushan Mountain〕 山名。亦称“匡山”、“匡庐”，位于江西九江市南。传说东汉时，僧侣攀危崖，冒飞泉，竞采野茶。唐代白居易《香炉峰下新卜山居草堂初成偶题东壁》诗有“长松树下小溪头，斑鹿胎巾白布裘；药圃茶园为产业，野麋林鹤是交游”之句。明嘉靖《九江府志》：“茶，五邑俱产，惟庐山者味香可啜。”清顺治《庐山通志》：“茶品：钻林茶、云雾茶。《山疏》：山居静者艰于日给，取

诸崖壁间撮土种茶一二区……属端阳始采焙成，呼为云雾茶、持入城市易米。”山产“云雾茶”，为中国十大名茶之一。

匡山〔Kuangshan Mountain〕 即“庐山”。

匡庐〔Kuanglu〕 即“庐山”。

茶山（2）〔Chashan Mountain〕 地名。在江西上饶城北。陆羽曾寓居于此并植茶其上，山有陆羽泉。

狗牯脑山〔Gougunao Mountain〕 山名。位于江西遂川、属罗霄山支脉。相传明末清初梁姓农户在此种制茶叶，茶以产地命名为“狗牯脑茶”。

袁州〔Yuanzhou〕 旧州名。唐时辖境相当今江西萍乡和新余以西的袁水流域。陆羽《茶经》：“江南生鄂州、袁州、吉州。”五代毛文锡《茶谱》：“袁州之界桥，其名甚著。不若湖州之研膏紫笋，烹之有绿脚垂下。”元代马端临《文献通考》：“绿英、金片出袁州。”清康熙《宜春县志》：“茶……今惟称仰山稠平、木平者为佳，稠平尤号绝品。”袁州在明清两代俱有“茶芽入贡”。

山 东

昆嵛山〔Kunyu Mountain〕 山名。原名姑余山，因麻姑曾在此修道成仙，故名。位于山东东部。清光绪《文登县志·土产》：“昆嵛山产茶，土人不谙制法，西商购去装至江南制造。元初设茶场提举。”此地至迟在元时已种茶。

鲁山〔Lushan Mountain〕 山名。位于山东中部今青州、莱芜两市间，主峰在沂源县北。春秋时为齐、鲁两国山界故名。清康熙《颜神镇志》：“鲁山，在镇东南六十里，……绝顶产美茶，味甲天下。”

河 南

光州〔Guangzhou〕 旧州名。南朝梁置，治所在光城（今光山）。唐移治定城（今潢川），辖今淮河以南、竹竿河以东地方。1913年改潢川县。陆羽《茶经·八之出》：“淮南以光州上。”注：“生光山县黄头港者，与峡州同。”清乾隆《光山县志》：“宋时光州所产片茶，有东首、浅山、薄侧等名，又于光山、固始并置茶场，则昔时亦产茶处也。”光州产茶在唐时较为有名。

钟山（3）〔Zhongshan Mountain〕 山名。在今河南信阳东南部。唐时淮南有名的茶叶产地之一。

连塘山〔Liantang Mountain〕 亦称“莲塘山”。山名。位于河南光山境内。清乾隆《光州志》：“有茶，出莲塘山，但味劣于六产，故不能行远。”清乾隆《光山县志》：“连康山，又名连塘山，在县南一百里……中无田地，惟产竹木与茶。”

莲塘山〔Liantang Mountain〕 即“连塘山”。

赵封山〔Zhaofeng Mountain〕 山名。位于河南巩义东南部。明嘉靖《巩县志·山川》：“赵封山，在县南四十里，宋朝种茶株于此，封其山，禁樵采，故云。”

湖 北

女观山〔Nüguan Mountain〕 山名。位于今湖北宜都，长江南岸。陆羽《茶经》引《夷陵图经》：“黄牛、荆门、女观、望州等山、茶茗出焉。”其地产茶在唐以前即有名。

巴山〔Bashan Mountain〕 亦称“金字山”。山名。位于今湖北巴东县南部。巴东真香茶重要产地。明代陈耀文《天中记》：“茶生其间为绝品。”明代曹学佺《名胜志》也载：“山产茶，色微白，即所谓巴东真香茗也。”

金字山〔Jinzi Mountain〕 即“巴山”。

巴东（1）〔Badong〕 县名。南朝梁置，隋改巴东县，在湖北西南部。光绪《巴东县志》：“巴东产真香茶，旧亦称著海内。”现为重要产茶区之一。

玉泉山〔Yuquan Mountain〕 亦称“堆蓝山”、“覆船山”。山名。在今湖北当阳城西。山上有玉泉寺。李白《答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶》诗序：“荆州玉泉寺近清溪诸山……其水边处处有茗草罗生、枝叶如碧玉。”清同治《当阳县志·物产》：“惟玉泉仙人掌茶不常见。”后濒于绝灭，1981年恢复“仙人掌茶”生产。

堆蓝山〔Duilan Mountain〕 即“玉泉山”。

覆船山〔Fuchuan Mountain〕 即“玉泉山”。

西塔寺〔Xita Temple〕 寺名。陆羽寓居故地、在今湖北天门西湖湖心覆釜洲上。建于东汉，初名龙盖寺。收养陆羽的智积禅师圆寂后，入其塔中并更名为西塔寺。1935年堕毁，仅存陆子井，现修复。《全唐诗》收裴迪《西塔寺陆羽茶泉》。

羊楼峒〔Yangloudong〕 镇名。“峒”也作“洞”，位于湖北赤壁市。清道光《蒲圻县志》：“羊楼洞产茶。”民国《蒲圻县乡土志》：“茶为出口大宗，蒲邑四乡皆产之，而种植较盛、获利颇多者，厥惟南乡，以其近羊楼峒茶市也。”又以产峒茶、松峰绿茶、砖茶著称。

夷陵〔Yiling〕 旧县名。夷陵本为楚先王墓名，汉置县，晋在夷陵县置宜都郡，隋改彝陵郡，唐代又改为峡州，相当今湖北宜昌一带。唐代，夷陵茶为峡州所产名茶之一。陆羽《茶经》：“山南以峡州上。”注：“峡州生远安、宜都、夷陵三县山谷。”清代，县东的东湖产有东湖茶。

武昌山〔Wuchang Mountain〕 山名。位于湖北鄂州城南。为中国上古茶叶产地之一。

荆门山〔Jingmen Mountain〕 山名。位于今湖北宜都，长江南岸。陆羽《茶经》引《夷陵图经》：“黄牛、荆门、女观、望州等山，茶茗出焉。”

荆州〔Jingzhou〕 旧州名。系汉武帝所置十三刺史部之一，辖今湖北、湖南及河南、贵州、广东、广西的一部分。东晋移治江陵。以后辖境渐小，唐时约领今湖北松滋至石首

间的长江流域，北部兼有今荆门、当阳等地。陆羽《茶经·六之饮》：其时茶在“两都并荆渝间，以为比屋之饮。”《茶经·八之出》注曰：“荆州生江陵县山谷。”《宋史·食货志》载，宋榷茶初行禁榷的地方，“荆湖则江陵府潭、澧、鼎、鄂、岳、归、峡七州，荆门军；福建则建、剑二州，岁如山场输租折税，总为岁课，……荆湖二百四十七万余斤，福建二十九万三千余斤，悉送六榷务鬻之。茶有二类，曰片茶，曰散茶。……散茶出淮南、归州、江南、荆湖。”为宋时著名茶叶产销地。

施州〔Shizhou〕　旧州名。北周置，清改施南府，辖区在今湖北恩施。明正德《湖广图经志书·土产》：“施州：茶，品有探春、先春、次春、又有人香、研膏二品。”清道光《施南府志》：“乌通山在县西一百三十里，里人种茶其上，号乌通茶。”现为名茶“恩施玉露”茶产地。

峡州〔Xiazhou〕　亦称“硖州”。旧州名。隋废州改夷陵郡，唐改峡州。其地相当今湖北宜昌、远安、宜都等市县。陆羽《茶经·八之出》：“山南，以峡州上。”注曰：“峡州生远安、宜都、夷陵三县山谷。”五代毛文锡《茶谱》云，峡州“有小江园、明月寮、碧涧寮、茱萸寮之名”。《新唐书·地理志》：“峡州夷陵郡，……土贡苎、葛、箭竹、柑、茶。”《太平寰宇记》亦言“峡州土产茶”。唐宋时峡州出茶，其地一直是湖北重要产茶区。

硖州〔Xiazhou〕　即“峡州”。

南鄣〔Nanzhang〕　旧县名。北周置思安县，隋改南漳，唐称南鄣县，约略相当今湖北南漳县地。《茶经·八之出》：“山南以峡州上，襄州、荆州次。”注曰：“襄州生南鄣县山谷。”唐时南鄣产茶就较有名。

黄牛山〔Huangniu Mountain〕　山名。位于湖北宜昌西南部，邻近西陵峡中的黄牛峡。为唐以前有名的茶叶产地。陆羽《茶经》引《夷陵图经》：“黄牛、荆门、女观、望州等山，茶茗出焉。”

黄州〔Huangzhou〕　旧州名。隋置，唐时辖区相当于今湖北长江以北、京广铁路以东、巴水以西地方。故治在今湖北黄冈。陆羽《茶经·八之出》注曰：“黄州生麻城县山谷，并与荆州、梁州同也。”其茶中唐时还不著，宋时即入贡。宋代王禹偁《茶园十二韵》：“勤王修岁贡，晚驾过郊原。蔽芾余千本，青葱共一园。……舌小俾黄雀，毛拧摘绿猿。”宋《太平寰宇记》也载：“黄州，麻城县，山原出茶。”清光绪《麻城县志·山川》：“黄蘗山，在县东北九十五里，上产茶。”其名茶有麻城龟山岩绿。

鄂州〔E'zhou〕　旧州名。唐时其辖境相当于今湖北武汉长江以南部分以及黄石和咸宁。大部分地方都产茶。陆羽《茶经》：“江南生鄂州、袁州、吉州。”

望州山〔Wangzhou Mountain〕　山名。位于今湖北宜都，长江南岸。唐时产茶即有名。陆羽《茶经》引《夷陵图经》：“黄牛、荆门、女观、望州等山，茶茗出焉。”

鹿苑〔Luyuan〕　寺名。位于湖北远安西部云门山。茶产地。清咸丰《远安县志》：“远安茶，以鹿苑为绝品，每年所采不足一斤。”民国《湖北通志》：“《荆门州志》：远安茶以鹿苑为绝品……按鹿苑乃远安县西鹿溪山寺名。”现为“鹿苑毛尖”茶产地。

蕲州〔Qizhou〕　旧州名。北周置，唐时其地相当于今湖北长江以北、巴水以东地方。陆羽《茶经·八之出》注曰：“蕲州生黄梅县山谷……并与荆州、梁州同也。”唐代李肇《国史补》列“蕲州蕲门团黄”为名茶。清顺治《黄梅县志·山川·紫云山》：“按山路萦数十里，望之若削笔，及造其巅，坦夷宽旷，东西环拱，内有平田五十余亩，峰顶僧人每年植茶，名紫云茶。”其地种茶，相传已久。

襄州〔Xiangzhou〕　旧州名。西魏置，唐时其地相当今湖北襄阳、谷城、老河口、南漳、宜城等地。陆羽《茶经·八之出》：“山南以峡州上，襄州、荆州次。”注曰：“襄州生南鄣县山谷。”为湖北省早期重要茶叶产地。

湖　南

君山（2）〔Junshan Mountain〕　亦称“洞庭山”。山名。在湖南岳阳西南洞庭湖中，清代贡茶君山银针产地。清代江昱《潇湘听雨录》：“湘中产茶，不一其地。而洞庭君山之毛尖，当推第一，虽与银针、雀舌诸品校较，未见高下，但所产不多，不足供四方尔。”

洞庭山（2）〔Dongting Mountain〕　即“君山（2）”。

九嶷山〔Jiuyi Mountain〕　亦称“九疑山”、“苍梧山”。山名。位于湖南宁远县南。清乾隆《湖南通志》：“永州府，嶷茶。《湖广通志》：宁远县出，产九嶷山，故名。”清嘉庆《九疑山志》：“茶，每岁谷雨前采芽焙之，曰炭青，味甘香不减武夷、日铸。”清嘉庆《宁远县志》：“茶，出九嶷山，味美，但不可多得。”

九疑山〔Jiuyi Mountain〕　即“九嶷山”。

苍梧山〔Cangwu Mountain〕　即“九嶷山”。

大伪山〔Dawei Mountain〕　亦称“沩山”。山名。在今湖南宁乡西部。传说唐时已产茶。清同治《宁乡县志》：“沩山、六度庵、罗仙峰等处，皆产茶，惟沩山茶称为上品。”民国《宁乡县志》：“沩山茶，雨前摘制，香嫩清醇，不让武夷、龙井。商销甘肃、新疆等省，岁获厚利。”现为名茶沩山毛尖产地。

沩山〔Weishan Mountain〕　即“大伪山”。

牛牴山〔Niudi Mountain〕　山名。位于湖南石门境内。清嘉庆《湖南通志》引《一统志》：“澧州，石门牛牴山产茶，谓之牛牴茶。”牛抵茶宋时已作贡。现为湖南省优质名茶之一。

无射山〔Wushe Mountain〕　山名。位于湖南溆浦。陆

羽《茶经》引《坤元录》："辰州溆浦县西北三百五十里无射山，云蛮俗当吉庆之时，亲族集会歌舞于山上。山多茶树。"

白鹤山〔Baihe Mountain〕 山名。在今湖南湘阴境内。清乾隆《湘阴县志》："茶，产文家铺，又一种产白鹤山，极佳。"清道光《湘阴县志》："茶，种植亦多，产南泉寺白鹤山者，较他处颇佳。"历史上以产优质茶著称。

辰州〔Chenzhou〕 旧州名。隋废沅陵郡改置辰州，辖今湖南沅陵以南、沅江流域以西的地区。陆羽《茶经》引《坤元录》："辰州溆浦县西北三百五十里无射山，云蛮俗当吉庆之时，亲族集会歌舞于山上。山多茶树。"明正德《湖广图经志书》："辰州府，茶。各州县皆出。"民国《湖南各县调查笔记》："沅陵，又界亭镇产茶，每年出细茶叶亦多，其味清香。茶叶出口，获利颇饶，足以补其乏也。辰溪，以桐、茶为出产大宗。"为湖南古时的重要茶叶产地。

芙蓉山〔Furong Mountain〕 亦称"青羊山"。山名。位于湖南宁乡西，接安化界。宋时，茶已"山崖水畔，不种自生"。清代陶澍《芙蓉江竹枝词》："才交谷雨见旗枪，安排火炕打包箱。芙蓉山顶多女伴，采得仙茶带雾香。"所制芙蓉青茶列为贡品。1959年其地创制名茶"安化松针"，为绿茶珍品。

青羊山〔Qingyang Mountain〕 即"芙蓉山"。

茶山（3）〔Chashan Mountain〕 亦称"景阳山"。山名。在湖南茶陵东部。明代曹学佺《名胜志》："史记炎帝葬于茶山之野。茶山，即景阳山也。以林谷间多生茶茗，故名。"

景阳山〔Jingyang Mountain〕 即"茶山（3）"。

茶水（2）〔Chashui Stream〕 溪名。因山谷溪旁多生茶而得名。源出湖南茶陵城东景阳山，向西流入洣水。清嘉庆《茶陵州志》："景阳山，在州东接江西吉安府永新县界，一名茶山。"《舆地纪胜》："在县东百二十里，茶水源出此。"

南岳山（2）〔Nanyue Mountain〕 亦称"衡山"。山名。位于湖南中部。清乾隆《南岳志》："茶，岳产特丰，谷雨前采芽焙之，煮以峰泉，味甘香不减顾渚。"

衡山〔Hengshan Mountain〕 即"南岳山（2）"。

高桥〔Gaoqiao〕 地名。位于湖南长沙市郊。产名茶"高桥银峰"。郭沫若有《初饮高桥银峰茶》诗。

碣滩〔Jietan〕 地名。因江中岩石竖立似碑得名。位于湖南沅陵城东北，沅江沿岸。唐《翰苑集》列碣滩茶为名茶、曾入贡。今为名茶产地，建有碣滩茶场。

潭州〔Tanzhou〕 旧州名。隋时辖今长沙。唐、宋时辖境有所扩大。唐时出阳团茶。五代毛文锡《茶谱》："潭、邵之间有渠江，中有茶……乡人每年采撷不过十六七斤。其色如铁，而芳香异常，烹之无滓也。"长沙还产石楠茶。宋代王存等《元丰九域志》："潭州……土贡茶叶一百斤。"其地产独行灵草、片金、金茗等片茶。

广　东

古劳〔Gulao〕 地名。在今广东鹤山北部。明初，因古、劳两姓祖先到此定居建圩得名。清乾隆《鹤山县志》："古劳之丽水、冷水山皋皆植茶，其最佳者曰雨前，生石地者尤良，味匹武夷而带芳，婚礼多用之。"现为古劳茶和古劳银针茶产地。

凤凰山（2）〔Fenghuang Mountain〕 山名。位于广东潮安。茶树品种"凤凰水仙"原产地。山上有宋、元、明、清各代栽培茶树千余株。

西樵山〔Xiqiao Mountain〕 山名。位于广东南海官山圩附近。清乾隆《南海县志》："茶多产，出西樵。"是志《流寓》载，唐人曹松，舒州人，"南游广州，山川胜处必流连累日。常至南海西樵山，栖迟久之，移植顾渚茶于山中，教山民焙茶，至今樵茶甲于南海。"

和平（2）〔Heping〕 县名。在广东河源北部东江上游。清乾隆《和平县志·物产》："历史上多产茶，以九连山茶最有名。"

海阳〔Haiyang〕 旧县名。位于广东东部，即今潮州潮安。明万历《广东通志》："海阳县西南四十里曰桑浦山，高约二百丈，周五十里，产茶。"清康熙《海阳县志》："潮地茶佳者罕至，今凤山茶佳，亦云待诏山茶，亦名黄茶。"产"凤凰水仙"的凤凰山即在境内。

韶州〔Shaozhou〕 旧州名。隋改东衡州为韶州。唐时辖境相当今广东韶关及曲江、乐昌、仁化、南雄、翁源等地，均产茶。陆羽《茶经》："岭南生福州、建州、韶州、象州。"明万历《广东通志》："韶州府，多茶。"清同治《韶州府志》："茶。产罗坑大铺乌泥坑者，色红味醇，经宿不变。南华制茶，味甜香浓，以少置为佳。毛茶，出西山，有白毫，苦涩大寒，消暑解热，去积滞。乐昌茶，味甘平，可供常饮。"现为红碎茶产区。

广　西

六堡〔Liubao〕 地名。位于广西苍梧。清同治《苍梧县志·物产》："产茶多贤乡六堡，味厚，隔宿不变。"民国《广西通志稿》："六堡茶，产苍梧。苍梧茶叶出产之盛，以多贤乡之六堡及五堡为最，六堡茶尤为著名，畅销于穗、佛、港、澳等埠。"

西山（1）〔Xishan Mountain〕 山名。位于广西桂平城西，亦名"思灵山"。清雍正《广西通志》："西山茶，出桂平西山。"

和平（3）〔Heping〕 乡名。在广西龙胜，以产龙脊茶闻名。

都茗山〔Duming Mountain〕 山名。位于广西邕宁，因山出茶而得名。北宋《太平寰宇记》："邕州上林县，都茗

山在县西六十里，其山出茶，土人食之，因呼为都茗山。”清乾隆《南宁府志》：“茶出宣化之都茗山。”《邕宁县志·物产》：茶，“都茗山产者佳”。

象州〔Xiangzhou〕 旧州名。隋置，1912年改为象县，即今广西象州县。陆羽《茶经》：“岭南，（茶）生福州、建州、韶州、象州。”民国《象县志·林产》：“象地宜茶，载于陆羽《茶经》，洵非虚构。盖本县境内，皆可种茶。而所产茶叶，以色香味三者言之，实不让各地名种。”

重 庆

涪州〔Fuzhou〕 地名。三国置，即今重庆涪陵。东晋《华阳国志》：涪陵郡，巴之南鄙，“无蚕桑，少文学，惟出茶、丹漆、蜜蜡。”其地产茶早，但旧时品质不高。五代毛文锡《茶谱》：“涪州出三般茶，宾化最上，制于早春；其次白马，最下涪陵。”民国《涪陵县志》：“白马及东西里（涪陵江左右），产茶虽多，诚无上品，惟长里梓里场属之方坪所产，色香味俱佳；而地不过数十亩，树仅数十株，产额少。”

巴东（2）〔Badong〕 郡名。东汉置。治所在今重庆奉节东部，地控三峡之险。《桐君录》：“巴东别有真名茶，煎饮令人不眠。”

四 川

丈人山〔Zhangren Mountain〕 “青城山”的古名。位于今四川都江堰市区西南。盖因群峰环卫，状若城郭而得名。陆羽《茶经·八之出》注：“蜀州青城县生丈人山，与绵州同。青城县有散茶、末茶。”

青城山〔Qingcheng Mountain〕 “丈人山”的今名。

万年寺〔Wannian Temple〕 寺名。位于四川峨眉山观心岭下。建于晋，几经兴废，今寺为1953年重建。清嘉庆《峨眉县志·食货·茶法》：“按峨邑原来产茶，自峨山万年寺以下一路山地，多系茶山。皆园户采摘，于市上发卖，历来设官经理。”

上清峰〔Shangqing Peak〕 山名。位于四川名山蒙山。清雍正《四川通志·物产》雅州府仙茶：“名山县治之西十五里，有蒙山，其山有五岭，形如莲花五瓣，其中顶最高，名曰上清峰。”峰顶一坪，“直一丈二尺，横二丈余，即种仙茶处。”相传汉代僧吴理真亲自种茶七株于此，历代碑刻及清《蒙顶茶说》均有记载。

尔雅台〔Eryatai〕 台名。茶事古迹。位于四川乐山市境内的乌龙山上。清嘉庆《四川通志》：“尔雅台，在乌龙山寺左。相传郭璞注《尔雅》于此。”郭璞（字景纯）（276～324）所著《尔雅注》保存着关于“茶”的最早训释资料。

邛州〔Qiongzhou〕 旧州名。南朝梁置，1913年改为邛崃县，辖境相当于今四川邛崃、大邑、蒲江等地。清嘉庆《邛州直隶州志》：“按《茶经》临邛有火前、火后、嫩绿黄等名。又有火番饼，重四十两，俗名锅焙茶，又名邢业茶，以邢姓制造得名也。《九域志》有火井茶场。邛州贡茶，造茶为饼，二两，印龙凤形于上，饰以金箔，每八饼为一斤，入贡。俗名砖茶。”邛州产茶地方，明时传为十八堡，民国《邛崃县志·方物志》指出：“其实邛州产茶之地，何止十八堡……西南北诸山，处处产茶。”现邛崃县产“文君嫩绿”茶，为四川省优质名茶。

汉州〔Hanzhou〕 旧州名。唐置，1913年改为广汉县，唐时辖境相当于今四川广汉、绵竹等地。陆羽《茶经·八之出》注：“汉州绵竹县生竹山者，与润州同。”广汉赵坡茶，与峨眉白芽、雅安蒙顶并称珍品。但至清代，如《汉州志》所说：“今州属无茶，亦不详赵坡名。”几近绝迹。民国《绵竹县志·实业》：“县北马跪寺青龙、白虎二垇，茶产甚佳，其汉王场及西山所产亦多。”现产茶不多。

名山 ❶〔Mingshan Mountain〕亦称“金鸡山”。山名。在今四川名山城西部。陆羽《茶经》：“雅州百丈山、名山”产茶“与金州同也”。❷〔Mingshan〕县名。西魏置蒙山县，隋始改名山县。明正德《四川志》：“雅州：名山蒙顶茶。俗谓蒙山顶上茶即此也。”

金鸡山〔Jinji Mountain〕 即“名山”。

西山（2）〔Xishan Mountain〕 山名。位于四川神泉县（今安县）西部。陆羽《茶经》“神泉县西山产茶”。

百丈山〔Baizhang Mountain〕 山名。位于四川名山东北部。民国《名山县新志·物产》：“茶，全县皆产，其产青衣、大幕两流域者，曰西山茶；百丈、延镇两流域者，曰东山茶。”参见“名山”。

至德寺〔Zide Temple〕 寺名。位于四川彭州境内。陆羽《茶经·八之出》：“剑南以彭州上。”注：“生九陇县马鞍山至德寺、棚口，与襄州同。”清《读史方舆纪要》：“彭县西三十里有至德山，一名茶笼山。”传唐代有释罗僧住茶笼山，可能建有以至德山为名之禅寺。

武阳〔Wuyang〕 旧县名。汉置武阳县，唐改彭山，即今四川彭山。西汉王褒《僮约》有“武阳买茶”的记载。晋《华阳国志·蜀志》也载：“南安、武阳皆出名茶。”自西汉始，即为我国蜀地茶叶产销中心。

昌明〔Changming〕 旧县名。唐置县，今属四川江油，现随彰明并入江油。《茶经·八之出》注：“绵州……其西昌、昌明、神泉县西山者并佳。”

南中〔Nanzhong〕 地名。傅巽《七海》：“蒲桃、宛奈、齐柿、燕栗……南中茶子。”辖区相当今四川大渡河以南及云南、贵州的一部分。为中国早期产茶区域之一。

南安〔Nan'an〕 旧县名。《水经注·江水》载：南安县，“即蜀王开明故治也”。西汉巨富邓通即蜀郡南安人，今属乐山市。晋《华阳国志·蜀志》：“南安、武阳皆出名茶。”清嘉庆《乐山县志·杂录》：“茶为蜀中郡邑常产，凌云沙坪

初春所采，不减江南。”民国《乐山县志·区域二》：“鹰嘴岩，距城五里盐关左焉，岩之后山为茶山，旧产茶，唐卢士埕名之曰茗冈山。”

泸州〔Luzhou〕 州名。陆羽《茶经·八之出》注：“泸州泸川者，与金州同也。”汉属江阳县，南朝梁改置泸州，唐时辖境相当于今四川泸州市部分地区。民国《泸县志》：“大南山，周数十里，产茶最盛。”

青城〔Qingcheng〕 旧县名。北周置清城县，唐改青城，故治在今四川都江堰市西四十里。陆羽《茶经·八之出》注：“蜀州青城县生丈人山，与绵州同；青城县有散茶、末茶。”

眉州〔Meizhou〕 旧州名。南朝梁置青州，后魏改眉州，唐辖境相当今四川眉山、彭山、丹棱、洪雅、青神等县。宋以后缩小，1913年改眉山县。陆羽《茶经·八之出》注：“眉州丹棱县生铁山者……与润州同。”五代毛文锡《茶谱》：“眉州洪雅、昌阖、丹棱，其茶如蒙顶制茶饼法。其散者，叶大而黄，味颇甘苦，亦片甲、蝉翼之次也。”清乾隆《丹棱县志》：“茶俱产西山总冈至盘陀，蜿蜒数十里，民家僧舍种植成园。”民国《眉山县志·土产》：“西南三峰山产茶，可比蒙产，故《寰宇记》列眉州为产茶州县。”

神泉〔Shenquan〕 旧县名。隋置，今已并入江油市。陆羽《茶经·八之出》注：绵州“其西昌、昌明、神泉县西山者并佳”。产茶在唐时即有名。

峨眉 ❶〔Emei〕县名。在四川乐山西部青衣江流域。民国《四川省方志简编》：“峨眉县：茶，春前者佳。”❷〔Emei Mountain〕山名。位于四川峨眉山市，有山峰相对如峨眉，故名。清康熙《峨眉县志》：“茶，产峨山者佳。”今为名茶“峨蕊”和“竹叶青”产地。

棚口〔Pengkou〕 地名。亦名“堋口”，位于今四川彭州。陆羽《茶经·八之出》注：“生九陇县马鞍山至德寺、棚口，与襄州同。”棚口有茶城，在原棚口县西北十五里，产茶多。五代毛文锡《茶谱》：“彭州有蒲村、堋口、濯口，其园名仙崖、石花等，其茶饼小，而有嫩芽如六出花者尤妙。”

堋口〔Pengkou〕 即“棚口”。

绵州〔Mianzhou〕 旧州名。西魏置潼州巴西郡，隋废郡改潼州为绵州，民国改绵阳县。唐代辖境相当于今四川罗江以东、潼河以西江油、绵阳间的涪江流域。陆羽《茶经·八之出》注：“绵州龙安县生松岭关，与荆州同；其西昌、昌明、神泉县西山者并佳；有过松岭者，不堪采。”民国《绵阳县志》：“其称绵州者，乃绵州旧属之龙安县及西昌、昌明、神泉诸县，皆产茶之地。今绵阳境内茶树无有，民国初年，经实业所长叶春芳购茶种数担种之，生不数棵……再广种植，或有畅茂蕃衍之一日。”

彭州〔Pengzhou〕 旧州名。梁属东益州，唐置彭州，辖境相当今四川彭州市一带。陆羽《茶经·八之出》：“剑南以彭州上。”注：“生九陇县马鞍山至德寺、棚口，与襄州同。”为四川省古时重要产茶地。

蜀州〔Shuzhou〕 旧州名。唐置，宋升崇庆军，1913年改为崇庆县。辖境约为今四川崇州、都江堰市等地。五代毛文锡《茶谱》：“蜀州晋原、洞口、横源、味江、青城。其横源雀舌、鸟觜、麦颗，盖取其嫩芽所造，以其芽似之也。”清光绪《崇庆州志》：“州西横远镇万家坪山中产毛尖茶……即古横源也。”《崇庆县志》：“白茶之美者，产味江之龙石崖，其干独红，味为较胜。”又清光绪《灌县志》：“今则谷雨前嫩芽之有毛者称良，然不易得，有贡茶故也。”灌县即今都江堰市，又有沙坪茶，明代杨慎谓之“绝品”。

蒙山〔Mengshan Mountain〕 山名。位于四川名山西部。唐白居易诗句：“茶中故旧是蒙山。”《元和郡县图志》：“严道县：蒙山在县南十里，今每岁贡茶，为蜀之最。”明正德《四川志·土产》：“雅州：名山蒙顶茶。俗谓蒙山顶上茶即此也。”《名山县新志》：蒙茶，“自唐至清，每岁孟夏，县尹筮吉日，朝服登山，率僧僚焚香拜采，……采三百六十叶，贮两银瓶贡入帝京，以备天下郊庙之供。”现仍为四川著名茶山和名茶蒙顶茶产地。参见“上清峰”。

雅州〔Yazhou〕 旧州名。隋置，因雅安山而得名，唐时辖境相当于今四川雅安、名山、荥经、天全、芦山、小金等地。陆羽《茶经·八之出》注：“雅州百丈山、名山，……与润州同。”清乾隆《雅州府志》：“雅安县：茶。名山县：仙茶。荥经县：太湖茶、山门茶。”历代皆以产茶闻名。

兽目山〔Shoumu Mountain〕 亦称“青岩山”。山名，位于今四川安县西部。明《潜确类书》：“东川之兽目，绵州之松岭，雅州之露芽，……此皆唐、宋时产茶地及名也。”清同治《彰明县志》：“兽目山，在县西二十里……产茶甚佳，谓之兽目茶。即今青岩山。”

青岩山〔Qingyan Mountain〕 即“兽目山”。

巴蜀〔Bashu〕 区域名。我国古代茶业较为发达的地区。陆羽《茶经》：“姜、桂、茶荈出巴蜀。”其地除四川、重庆外，还包括今陕西汉中及云南、贵州的部分地区。据晋《华阳国志·巴志》：茶“纳贡之”。至西晋时，谈及茶叶出产，仍言必巴蜀。

巴山峡川〔Bashan Xiachuan〕 区域名。陆羽《茶经》：“茶者，南方之嘉木也。一尺、二尺乃至数十尺。其巴山峡川，有两人合抱者，伐而掇之。”其地相当于今四川东部、重庆和湖北西部一带，是唐代的重要茶叶产地。

贵　州

平夷〔Pingyi〕 旧县名。晋《华阳国志·南中志》：“平夷县，郡治有砩津安乐水，山出茶、蜜。”西汉时置，辖境相当今贵州毕节一带，为现存文献中我国早期重要茶叶产地之一。

夷州〔Yizhou〕 旧州名。唐置，辖境相当今贵州石阡一带。清乾隆《石阡府志·物产》："茶，近镇远、龙泉各山间有。"《贵州通志》："石阡茶、湄潭眉尖茶，昔皆为贡品。"现仍为贵州重要产茶县之一。参见"播州"。

阳宝山〔Yangbao Mountain〕 山名。位于贵州贵定北部。清康熙《贵州通志》："贵定县阳宝山，在新添北……山产茶，制之如法，可供清啜。"清道光《贵阳府志》："贵定县城北之山……曰阳宝山，去城十里，产茶。"《续遵义府志·特产》引"《蕄斋偶笔》："阳宝山在贵定县北十里，绝高耸，山顶产茶，茁云雾中，谓之云雾茶，为贵州茶品之冠，岁以充贡。"为贵州名茶产地。

金鼎山〔Jinding Mountain〕 山名。位于贵州遵义。《续遵义府志》："茶，各属皆有，遵义金鼎山产云雾茶。"又引《蕄斋偶笔》："清平之香炉山、遵义之金鼎山亦产茶，几与阳宝山产相埒。金鼎亦呼为云雾茶，大抵皆以其高之故。两处所产无多，颇不易得。"为贵州名茶产地。

播州〔Bozhou〕 旧州名。唐置。辖境相当今贵州遵义市部分地区。陆羽《茶经·八之出》："黔中生思州、播州、费州、夷州。"又曰"其思、播、费、夷……十一州未详，往往得之，其味极佳。"

思州〔Si Zhou〕 旧州名。隋务州县地，唐改思州，其地相当于今贵州务川、印江、沿河和四川酉阳等地。清乾隆《贵州通志》："茶，出婺川，名高树茶……色味俱佳。"参见"播州"。

费州〔Fei Zhou〕 旧州名。唐置，后废，故治在今贵州德江东南。唐时产茶即较有名。参见"播州"。

海马宫〔Haimagong〕 地名。在今贵州大方老鹰岩脚下。民国《大定县志》："茶叶之佳以海马宫为最，果无次之。初泡时其味尚涩，迨泡经两三次其味转香，故远近争购，啧啧不止。"清代列贡品。现为著名海马宫茶产地。

云 南

三台山（2）〔Santai Mountain〕 山名。在云南滇西中部。产茶，又为茶叶集散地。

六茶山〔Liucha Mountain〕 山名。清乾隆《云南通志·物产》："普洱府茶，产攸乐、革登、倚邦、莽枝、蛮砖、漫撒六茶山，而倚邦、蛮砖者味较胜。"清嘉庆《滇海虞衡志》："普茶名重于天下，此滇之所以为产而资利赖者也。出普洱所属六茶山，……周八百里，入山作茶者数十万人，茶客收买运于各处每盈路，可谓大钱粮矣。"

宝洪山〔Baohong Mountain〕 山名。位于云南宜良城西北。山上有宝洪寺，寺周围出的宝洪茶，传称唐时由福建开山僧引种而成。清康熙《宜良县志·土产》："《竹枝词》云：红薯青芋紫姜芽，绝胜东陵五色瓜。更有清供诗料品，云苔松子宝洪茶。"

南糯山〔Nannuo Mountain〕 山名。位于云南西双版纳勐海。山上有"茶树王"，树高 5.48 米，干围 1.38 米，树龄达八百多年，附近有成片栽培的野生大茶树。20 世纪 80 年代创制"南糯白毫"，为全国名茶。

银生城〔Yinsheng Cheng〕 唐时设银生府、南诏国重镇，为六节度之一，即今云南景东。唐《蛮书·云南管内物产第七》："茶出银生城界诸山，散收，无采茶法，蒙舍蛮以椒、姜、桂和烹而饮之。"清嘉庆《景东厅志·土产》："蒙乐山间产野茶，然味苦涩，人少采食。民间所用之茶，大都买自普洱。冬春之间入山采茶者甚众，或转卖于弥渡昆阳，故景东商贩生意，以茶、花二项为大宗。"现为普洱茶的重要产地。

普洱山〔Pu'er Mountain〕 山名。位于云南普洱。南宋李石《续博物志》："西藩之用普茶，已自唐朝。"清代赵学敏《本草纲目拾遗》："普洱茶出云南普洱府。成团，有大中小三等。又载《云南志》，普洱山在车里军民宣慰司北，其上产茶，性温味香，名普洱茶。"

感通寺〔Gantong Temple〕 寺名。位于云南大理。明景泰《云南图经志书》："大理府，感通茶，产于感通寺，其味胜于他处所产者。"《大理县志稿》引《徐霞客游记》："感通寺茶树，皆高三四尺，绝与桂相似，味颇佳。"茶因寺而得名。

陕 西

午子山〔Wuzi Mountain〕 山名。位于陕西西乡。产茶始于汉，盛于唐。用午子山茶加工的"午子仙毫"为优质绿茶。

归仁山〔Guiren Mountain〕 山名。位于陕西镇巴。清顺治《汉中府志》："西乡县有归仁山，东南四百里产茶之处。"《西乡县志·物产》归仁山按语："其地今属镇巴县西乡，东区之清溪、三高川、五里坝、老鱼坝，南区之面子山、西区之大巴关、楼坊坪等地，均有茶山。"现为名茶"秦巴雾毫"产地之一。

金州〔Jinzhou〕 旧州名。西魏置，唐代辖境在今陕西石泉以东、旬阳以西的汉水流域一带。陆羽《茶经·八之出》注："金州生西城、安康二县山谷。"《新唐书·地理志》："金州汉阴郡土贡：茶芽。"其时西城县附近的紫阳，还产紫阳茶。清道光《紫阳县志·杂植》："紫阳茶，每岁充贡，陈者最佳，醒酒消食，清心明目。"清宣统《安康县乡土志》："茶叶，每年约产五万斤，多运往长安。"今为陕西省主要茶叶生产基地，产名茶"紫阳毛尖"。

梁州〔Liangzhou〕 旧州名。古九州之一，唐时辖境相当于今陕西城固以西汉水流域。陆羽《茶经·八之出》注："梁州生襄城、金牛二县山谷。"其地亦是陕西当今茶叶重要产地。

二、育 种 部
Breeding of Tea Plant

茶树原产地、演化、分类

茶树原产地〔Original habitat of tea〕 茶树最初形成的渊源地。中国的西南部和南部沿北回归线两侧是山茶科植物的主要分布区域，也是茶树的原产地，1753 年瑞典林奈（C. Linnaeus）将茶树定名为 "*Thea sinensis*"，意为中国茶树。1824 年英国布鲁士（R. Bruce）在印度发现野生茶树后，原产地问题便为植物学家们关注。先后形成四种论点。①原产中国说。中国发现和利用茶树已有 2000 余年历史，秦汉成书的《尔雅·释木篇》中已有 "槚，苦荼也" 的记载；发现的野生大茶树最早最多最大，唐代陆羽《茶经》中已称有 "两人合抱" 的大茶树。至 20 世纪 90 年代中国 11 个省（自治区）200 多处发现有野生大茶树；中国的西南部是茶资源遗传多样性中心，生长有各种类型的茶树，如云南省镇沅、景东、勐海、澜沧、师宗等地都有树龄近千年、树高 20 多米、干径超 1 米的古茶树；中国西南具有特殊的地理环境，有寒温热三带气候，在复杂的地形中有未遭受过冰川侵袭的地区，自古便是许多古老植物或新生孤立类群的发源地。②原产印度说。英国和日本的少数学者主此说。以 19 世纪和 20 世纪初发现的野生大茶树为根据。③原产东南亚说。以 1958 年英国艾登《茶》一书为代表观点，认为中印边境的伊洛瓦底江发源地是原产地。④二元说。大叶茶原产在中国的四川、云南和越南、缅甸、泰国、印度等地，小叶茶原产中国的东部和东南部。1949 年后，茶树种质资源研究工作进展显著，遗传多样性、形态特征、生化成分、细胞结构、染色体、同工酶等各项研究，均支持中国是茶树原产地的论点。

茶树起源中心〔Evolutionary center of tea plant〕 茶树最初形成的中心地区。学术界尚有争论，中国学者多数认为滇、桂、黔毗邻区为起源中心，因该地区积集丰富的初级基因源，即具有多种原始性状的茶树，如大厂茶、广西茶、厚轴茶、大理茶等。在由起源中心向外传播的过程中，由于变异的增加和积累，又会形成次生中心或第二起源中心，如滇西南、川南黔北毗邻区以及鄂西三峡区。

茶树演化〔Evolution of tea plant〕 亦称 "茶树进化"。茶树从原始型形态向进化型形态的变化。主要外源因素是地理环境的变迁和人类活动的影响，反映了茶树在系统进化上的连续性、阶段性和不可逆性。主要表现是：由乔木型演化为小乔木、灌木型，树干由中轴演化为合轴，叶片由大叶演化为中、小叶，花冠由大到小，花瓣由丛瓣到单瓣，果室由多室到单室、果壳由厚到薄，种皮由粗糙到光滑，酚氨比由大到小，花粉壁纹饰由细网状到粗网状，叶肉石细胞由多到少（无）等。这一过程包含着处于各个演化阶段的中间类型，因而出现基因型千差万别的类群，形成众多的园艺品种。茶树进化性状不可逆转，如灌木中小叶茶树即使生长在与乔木大叶茶树相似的生态条件下，也不可能再现乔木大叶茶树的形态特征。

茶树进化〔Evolution of tea plant〕 即 "茶树演化"。

茶树演化途径〔Evolutionary pathway of tea plant〕 茶树从原始型向进化型演变的路线。其一，生态区域演化线。即茶树结构和代谢类型在地理上的变迁路线。从综合形态特征考察和理化测定数据推断，茶树演化路线有四条：I

从云南经广西、广东到海南；②从云南经贵州、湖南、江西、福建到台湾；③从云南经四川、重庆、湖北、安徽到江苏、浙江；④从云南经四川到陕西、河南。根据萜烯指数推断的另四条演化路线是：①从云南经广西、广东、福建到浙江；②从云南经四川到陕西；③从云南经四川、湖北、安徽到江苏；④从云南经四川、贵州、湖南、江西到浙江。二者基本一致。茶树演化途径的形成主要是自然扩散或人为传播的结果。其二，物种区系演化线。指种（species）间区别及内在联系。如茶组（Sect. Thea（L.）Dyer）植物的演化是按花的柱头开裂数及子房茸毛的有无作为系（ser.）的划分依据的，依次为五室茶系、五柱茶系、秃房茶系、茶系。每个系的下面又包含若干个种、亚种（subspecies）、变种（variety）和变型（form），它们既是茶组植物，又有着进化程度上的差异。

茶树生态演化区〔Ecological evolutionary region of tea plant〕 茶树生态特征演变范围。中国境内的茶树大致沿着三个方向传播：第一是从云贵高原东北，沿金沙江、长江水系向东北方向演化；第二是从云贵高原中部沿横断山脉中的澜沧江、怒江水系向西南方向演化；第三是从云贵高原东南、沿南北盘江及元江水系向东及东南方向演化。形成了互有联系，各有区别的三个生态演化区。

第一生态演化区〔The first ecological evolutionary region〕 从云贵高原向东北方向延伸的茶树生态演化区。本区冬季干冷，夏季湿热，年温差大，茶树性状随生态条件的变化而变异，如川南盆地边缘和黔北大娄山系一带的茶树仍保持较多的原始形态特征：乔木、小乔木树型，树高6～15米；叶大，长15～21厘米，宽6～9厘米；芽毛少；花瓣8～10瓣，花柱3（4、5）裂，子房3（4、5）室，有或无毛；果球形或近球形；种子近球形或肾形；叶片栅栏组织1层，多枝形石细胞。随着传播距离的延伸，茶树的进化更加充分，如到鄂、皖、浙一带，树高为1～3米，叶长10厘米以下，子房有毛，3室，以单果为主，叶片无石细胞等，为典型灌木中小叶茶种。代表品种如恩施大叶茶、祁门种、龙井种等。

第二生态演化区〔The second ecological evolutionary region〕 从云贵高原向西南方向延伸的茶树生态演化区。本区湿热多雨，最适茶树生长。茶树特征特性为：生长快，遗传性相对稳定；乔木，大叶，树高4～20米；叶长12～24厘米，宽6～8厘米；花中或大，花瓣5～16瓣，花柱5（3、4）裂，子房5（3、4）室，有毛或无毛；果大，扁球形或肾形；种子近球形或圆锥形，种皮粗糙或光滑。该区既有原始型种，如大理茶、滇缅茶等，又有栽培型的普洱茶变种等，如勐库大叶茶、勐海大叶茶、凤庆大叶茶等品种。

第三生态演化区〔The third ecological evolutionary region〕 从云贵高原向东南方向延伸的茶树生态演化区。本区受东南季风影响，全年气温高，雨水多、年温差小，是茶树最适生长区之一。在滇、桂、黔毗邻区县有较多原始型种，如大厂茶、广西茶、四球茶等。随着传播距离的延伸，产生两支分化：一是沿南北盘江流域衍生出毛萼茶。该茶除保留乔木、小乔木，大叶特点外，顶芽、嫩枝、叶片、萼片等均披生细茸毛、花小，子房有毛，花柱多3裂，为白毛茶变种，代表品种有凌云白毛茶、南山白毛茶、乐昌白毛茶等。二是在南岭山脉两侧分化出苦茶。特点是小乔木型、大叶，芽和嫩枝少毛或无毛，萼片无毛，花中等大小，子房有毛，花柱3～4裂，茶味苦，代表类型有江华苦茶、乳源苦茶、安远苦茶等。

茶树分布〔Distribution of tea plant〕 茶树的地理分布。水平范围从南纬27°（阿根廷米兴斯，Misiones）到北纬43°（俄罗斯索契，Sochi），其中北纬20°～30°的南亚热带和中亚热带为主要分布区。从海拔不超过10米到2600米以上均有分布，一般不超过800米，尤以100～300米的丘陵区最多。

茶树传播〔Propagation of tea plant〕 茶树的自然或人为扩散。前者是指种子凭借自然作用如流水、滚动、禽兽衔叼等传播；后者是指人类将种子或苗木异地种植。茶树生长范围由此不断扩大和延伸，并逐渐形成群落。茶树向世界的传播最先进入日本。公元805年（唐顺宗永贞元年）日本最澄禅师来中国学佛将茶籽带回，种植于滋贺县；印度1780年由东印度公司从广东、福建引种至不丹和加尔各答植物园；锡兰（今斯里兰卡）于1841年从中国直接引种茶树，1867年大量种植；印度尼西亚始种于1684年；俄国在1887年大规模引种于黑海沿岸。上述各国均已成为世界主要产茶国。20世纪60年代和80年代，中国茶种又先后被引种到几内亚、马里、摩洛哥、阿尔及利亚和巴基斯坦等国。至20世纪90年代，茶已传播到50多个国家和地区。

原始型茶树〔Primitive type tea plant〕 亦称“野生型茶树”。在系统发育过程中具有原始形态特征的茶树。乔木、小乔木树型，树姿较直立；嫩枝无毛或少毛；叶大、革质，长10～20厘米，色绿，无或稀毛，侧脉8～12对，叶面平或微隆，缘有稀钝齿；越冬芽鳞片3～5个；花1～2朵，腋生或顶生；花梗长5～10毫米，苞片2～3个，早落，偶宿存；萼片5～6个，无毛或有毛；花冠径4～8厘米，花瓣8～15片，白色，质厚，无毛；雄蕊70～250枚，成2～3轮，下部连成管状；子房有毛或无毛，柱头以4～5裂为多，心皮3～5室，全育；果大，果径2～5厘米，果皮厚0.2～1.2厘米，木质化，硬韧，果轴粗大呈四棱形，种隔显；种子黑褐色，无毛，粗糙，球形或扁锥形，少数种脊有棱；氨基酸、茶多酚、咖啡碱、儿茶素俱全，茶氨酸和酯型儿茶素含量偏低；酯酶同工酶只具基本谱带；萜烯指数多在0.7以上；花粉为近球形或扁球形，极面观3裂，外壁纹饰细网状，萌发

孔狭缝状或带状沟，极赤轴比大于0.8；叶片栅栏细胞1～2层，石细胞多，呈树根形或星形等。多属大厂茶、大理茶等，代表类型有师宗大茶树、巴达大茶树等。

野生型茶树〔Wild type tea plant〕 即“原始型茶树”。

野生茶树〔Wild tea plant〕 非栽培状态下的茶树。茶树在人类栽培前均为野生。当代野生茶的形成原因有二：一是原野生茶在自行繁衍过程中，范围不断扩大，并产生新的变异体，多为具有原始性状的茶树；二是早年为人工栽培，尔后丢荒的“荒野茶”，大多是生长在人类活动区域内的地方品种。野生茶树所处环境复杂，抗逆性强，具有遗传多样性，是重点收集的种质资源，只要加以鉴定整理，即可用于生产或育种，如勐库大叶茶、宜昌大叶茶、汝城白毛茶等。

过渡型茶树〔Transitive type tea plant〕 形态特征介于野生型与栽培型之间的茶树。花器官和芽叶分别具有野生型和栽培型特征。模式标本尚未确立。已初步确定为过渡型的茶树有1991年发现的云南省澜沧县富东乡邦崴大茶树。特征：乔木型，嫩枝、鳞片多毛；叶长椭圆形，长13.3厘米，宽5.3厘米，先端渐尖，叶面微隆，缘有细浅齿，侧脉7～12对，叶背、主脉、叶柄多毛；花大，花径4.6厘米，花瓣9～12瓣，花柱4～5裂，子房多毛，花梗长1.3厘米，苞片2～3个，早落；果径2.8厘米，扁球形或肾形，果皮有微毛；种子球形，较光滑；茶多酚、咖啡碱、氨基酸、儿茶素俱全。

栽培型茶树〔Cultural type tea plant〕 在系统发育过程中具有进化形态特征的茶树。特征：灌木、小乔木树型，树姿开张或半开张，嫩枝有毛，稀见无毛；叶革质或膜质，长6～15厘米，侧脉6～10对，叶面平或隆起，叶缘有细锐齿，有毛或无毛；越冬芽鳞片2～3个；花1～2朵，腋生或顶生；花梗长3～8毫米，苞片2～3个，早落；萼片5～6片，无毛或有毛；花冠径2.5～4厘米，花瓣5～8瓣，白或微绿色，偶微红色，无毛；雄蕊100～330枚，成2～3轮，下部连成管状；子房有毛或无毛，柱头以3裂为多，偶有2或4裂，心皮3～4室，全育；果径2～4厘米，果皮厚0.1～0.2厘米，较韧，果轴较短细，呈三棱或四棱形，种隔薄小；种子棕褐或棕色，无毛，光滑，球形或半球形，种脊无棱；茶多酚、咖啡碱、氨基酸、儿茶素俱全，茶多酚含量可达30%～40%，氨基酸达3%～6%，制茶品质优；酯酶同工酶9条基本谱带分别为2、3、8、9、10、12、14、16和17；萜烯指数多在0.7以下；花粉近球形或球形，极面观3裂，外壁纹饰为粗网状，萌发孔为沟状，极赤轴比小于0.8；叶片栅栏细胞多为2～3层，无石细胞，偶见短柱形。在分类上多属茶种，普洱茶变种，代表类型有鸠坑种、南糯山大叶茶等。

栽培茶树〔Cultural tea plant〕 以采叶或采种为目的的栽培型茶树。多半是农家品种、育成品种、引进品种、品系、单丛等；也有早先是野生茶，后经人工驯化成为栽培茶树的。在分类上多属茶种和变种，如阿萨姆变种和白毛茶变种等，见“栽培型茶树”。

茶树分类〔Classification of tea plant〕 对茶树的种类或类群或亲缘关系所进行的划分。按其分类依据有形态（植物）分类、生态分类、细胞分类、化学分类、品种分类等。

茶树学名〔Scientific name of tea plant〕 茶树在植物分类学上的名称。通用名是 *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze。常用的栽培型大叶品种用 *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze var. *assamica* (Masters) Kitamura 表示；中小叶种用 *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze 表示。

茶树形态分类〔Morphological classification of tea plant〕 以茶树花、果等形态结构为主要依据的分类方法。包括分类、鉴定和命名三个程序。分类是根据形态、结构、发生、营养方式等确定科、属地位；鉴定是对照模式种确定种（species）、亚种（subspecies）、变种（variety）或变型（form）；命名是将新的变异体，遵照国际植物命名法规给以定名，并用拉丁文注其种名，用西文注命名人姓名。茶树的形态分类研究已有200多年历史，迄今，种、亚种和变种的划分在国际上还无最后定论，多数学者都以 *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze 作为茶树的通用名。

茶树形态分类法〔Morphological classification method of tea plant〕 亦称“茶树植物学分类法”。茶树形态分类种名的划分方法。在茶树形态分类史上有过重要作用和较大影响的分类法主要有：1753年瑞典林奈将茶树定名为 *Thea sinensis* Linn.，即“茶属茶种”。1881年孔茨将茶树定名为 *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze，即“山茶属茶种”。1908年英国乔治·瓦特将茶树分为4个变种。1919年印度尼西亚科恩·司徒在瓦特分类基础上进行归并，分为4个变种。1958年英国艾登将茶树分为3个变种。同年英国席勒将茶树分为3个种、2个变种。1971年苏联巴赫达兹将茶树分为2个亚种、10个变种。1981年中国庄晚芳等将茶树分为2个亚种、7个变种。同年中国张宏达又将茶树分为17个种、3个变种，1985年又修订为37个种、3个变种。1992年中国闵天禄在张氏分类基础上又归并为12个种、6个变种。

茶树植物学分类法〔Botany classification method of tea plant〕 即“茶树形态分类法”。

茶树形态分类系统〔Morphological taxonomic system of tea plant〕 亦称“茶树植物学分类系统”。按茶树形态分类法确定的系统。茶树属被子植物门（Angiospermae），双子叶植物纲（Dicotyledoneae），原始花被亚纲（Archichlamydeae），山茶目（Theales），山茶科（Theaceae），山茶属（*Camellia*）。属还可分亚属、组、系、

种、亚种、变种等。

茶树植物学分类系统〔Botany taxonomic system of tea plant〕 即“茶树形态分类系统”。

山茶科〔Theaceae〕 山茶目的一科。双子叶植物。共有15个属749个种，其中最大的属是山茶属(*Camellia*)220种，其次是厚皮香属(*Ternstroemia*)150种，柃属(*Eurya*)130种，杨桐属(*Adinandra*)100种。山茶科植物除少数产于美洲外，大部分产在亚洲的热带和亚热带地区。其中398个种(占总数的53.1%)生长在中国长江以南。均为乔木、小乔木或灌木；叶互生，单叶，革质，无托叶；两性花，单生或数朵聚生，腋生或顶生；萼片5～7片，覆瓦状或螺旋状排列；花瓣多在5～8瓣，少数4瓣到数十瓣、覆瓦状排列；雄蕊多数，分离或下部连生管状；雌蕊1个，成柱状，上部开裂或全裂；子房上位、稀下位，2～10室，每室有胚珠2粒至多粒；果为蒴果，或不开裂而成核果状，种子大。山茶属和木荷属(*Schima*)中的大部分种都具有很高的经济价值，可用作饮料、观赏、用材、制胶、蜜源等。

山茶属〔*Camellia* L.〕 山茶科的一属。有220个种。中国约有200个种，其余散见于中南半岛、印度东部、马来西亚、日本及菲律宾。灌木或乔木；叶革质，羽状脉，叶缘常有锯齿，少数无叶柄抱茎；两性花，单生或数朵生枝端或叶腋；有或无花柄；苞片2～8个，宿存或早落；萼片5～6片，覆瓦状或螺旋状排列；花冠白色、红色或黄色，花瓣5～16，基部连生；雄蕊多，成2～6轮，外轮花丝连合成花丝管，并与花瓣基部合生，花药多背部着生，2室；子房上位，3～5室，花柱3～5裂，每室有胚珠数个；果为蒴果，3～5室，自上部开裂，中轴存在或缺；种子球形或近球形，子叶丰富多油质。本属植物具较大经济价值。其中茶树为世界三大饮料作物之一。

乔治·瓦特分类法〔George Watt classification method〕 1908年英国乔治·瓦特提出的茶树形态分类法。将茶树分为4个变种：“尖叶变种”、“武夷变种”、“直叶变种”、“尖萼变种”。此分类法为后人的分类奠定了基础。

尖叶变种〔*Camellia sinensis* var. *viridis* Watt〕 乔治·瓦特分类的一个变种。包括6个地方种：“阿萨姆地方种”(Assam Indigenous)，分布在印度阿萨姆邦，叶片大，抗寒性差，“那加地方种”(Naga)，分布在印缅边境的那加山脉两侧，叶大，抗寒性弱，属阿萨姆变种；“鲁夏地方种”(Lushai)，分布地区不详，叶片大，品质差、抗寒性弱；“曼尼普尔地方种”(Manipur)，分布在那加山南部，抗寒性强，亦属阿萨姆变种；“缅甸及掸邦地方种”(Burma and Shan)，叶大，芽茸毛少，抗寒性弱，其中多数类型属阿萨姆变种；“云南大叶茶种”(Yunan)，分布在云南西南、南部，及中缅边境，叶大，芽茸毛多或少，抗寒性弱，属阿萨姆变种或大理茶种。

武夷变种(1)〔*Camellia sinensis* var. *bohea* Watt〕 亦称“中国小叶变种”。乔治·瓦特分类的一个变种。1919年印尼科恩·司徒分的4个变种中仍保留这一变种。1981年中国庄晚芳等将其划为武夷亚种。特征：小乔木或灌木，树姿开张，分枝较密；叶片中或小，少数大叶；花中或小；结实率高；茶多酚与咖啡碱含量低，氨基酸含量高；抗寒性强。广泛分布于中国各产茶省以及日本、俄罗斯等国。

中国小叶变种〔*Camellia sinensis* var. *sinensis* Watt〕 即“武夷变种(1)”。

直叶变种〔*Camellia sinensis* var. *stricta* Watt〕 乔治·瓦特分类的一个变种。灌木，叶厚韧，侧脉少，在热带可随时开花结实，抗寒性较强。

尖萼变种〔*Camellia sinensis* var. *lasiocalyx* Watt〕 亦称“毛萼变种”。乔治·瓦特分类的一个变种。原产中国云南风庆。乔木型，叶大，富光泽，嫩叶黄绿，成叶淡绿；子房3～4室，偶有5室，花柱3～5裂。

毛萼变种〔*Camellia sinensis* var. *lasioclyx* Watt〕 即“尖萼变种”。

科恩·司徒分类法〔Cohen Stuart classification method〕 1919年印尼科恩·司徒在乔治·瓦特分类基础上提出的茶树形态分类法。提出4个变种：武夷变种、中国大叶变种、掸邦变种、阿萨姆变种。此分类法在以后的艾登、席勒和巴赫达兹等的分类中都得到了沿用。

艾登分类法〔Eden classification method〕 1958年英国艾登提出的分类法。将茶树分为中国变种、印度变种和柬埔寨变种。其中中国变种与同年英国席勒分类法一致。

印度变种〔*Camellia sinensis* var. *assamica* (Masters) Kitamura〕 1958年英国艾登分类的一个变种。

柬埔寨变种〔*Camellia sinensis* var. *cambodia* Eden〕 艾登分类的一个变种。

席勒分类法〔Sealy classification method〕 1958年英国席勒提出的分类法。将茶树分中国变种和阿萨姆变种。中国变种包括2个变型：中国大叶型和中国小叶型。

中国变种〔*Camellia sinensis* var. *sinensis*〕 席勒分类的一个变种。又分中国大叶型(f. *macrophylla* Sieb.)、中国小叶型(f. *parvifolia* Mig.)。按形态分类，这个变种包括栽培型的茶、阿萨姆变种、白毛茶变种，也包括茶的近缘种大理茶、滇缅茶等。

阿萨姆变种(1)〔*Camellia sinensis* var. *assamica* (Masters) Kitamura〕 亦称“普洱茶变种”。1844年英国麦司脱根据布鲁士于1823年在印缅边境采集的茶树标本将其命名为阿萨姆种(*Thea assamica* Masters)，当时的多数学者认为应是变种。1950年北村(Kitamura)正式定名为阿萨姆变种〔*Camellia sinensis* var. *assamica* (Masters)

Kitamura〕。1958 年席勒、1971 年巴赫达兹均沿用此名称，其拉丁名也用 var. *assamica* 。1981 年中国庄晚芳等将其划为云南亚种中的一个变种（*C. sinensis* ssp. *yunnan* var. *assamica* Zhuang）。1984 年中国张宏达根据大量新的标本又将其恢复为独立的种。1992 年中国闵天禄认为保留变种的地位是合适的。多数分类工作者仍持变种观点。这一变种的中文名称为“普洱茶变种”，拉丁文用“*assamica*”，纯属命名问题，与原产地无关。特征：小乔木或灌木，高2～10 米，最高达 20 米以上；嫩枝有毛或无毛，芽体有毛；叶革质或膜质，薄，长 10～16 厘米，最长达 30 厘米以上，宽 4～7 厘米、卵圆、椭圆、长椭圆或披针形，先端渐尖、钝尖或急尖，基部楔形或半圆形，叶背有稀柔毛，侧脉 8～12 对，叶缘有细锯齿；叶柄长 5～10 毫米，有毛或无毛；花较小，花径 2～4 厘米，花瓣 5～8 瓣，基部连生，无毛，白或白绿色；花顶生或腋生；花梗长 4～10 毫米，有毛或无毛，苞片 2～3 个，早落；萼片 5～6 片，长 3～4 毫米，无毛、偶有毛，宿存；雄蕊多数，外轮花丝基部连合；子房 3 室，有毛，花柱 3 裂或 3 条；蒴果三角形或近球形，1～3 室，果径 2.0～3.8 厘米，果皮厚 0.8～1.5 毫米，无毛；种子球形，种径 1.2～1.6 厘米，种皮棕褐色，光滑。芽叶可制茶饮用，品质优良。其栽培品种广泛分布于中国西南和华南地区，印度、斯里兰卡、印度尼西亚、肯尼亚、马拉维等国栽培的大叶品种多属此种。

普洱茶变种〔*Camellia sinensis* var. *assamica*（Masters）Kitamura〕 即“阿萨姆变种（1）”。

巴赫达兹分类法〔Bachadaze classification method〕 1971 年苏联巴赫达兹提出的茶树形态分类法。将茶树分为中国亚种和印度亚种。

中国亚种〔*Camellia sinensis* ssp. *sinensis* Bachadaze〕 巴赫达兹分类的一个亚种。包括日本变种、中国变种和中国大叶变种。

印度亚种〔*Camellia sinensis* subsp. *assamica* Bachadaze〕 巴赫达兹分类的一个亚种。包括阿萨姆变种、老挝变种、那加变种、曼尼普尔变种、缅甸变种、云南变种和锡兰变种。

中国大叶变种〔*Camellia sinensis* var. *macrophylla* Stuart〕 巴赫达兹分类的一个变种。1919 年印尼科恩·司徒首次提出。巴赫达兹将它作为中国亚种中的三个变种之一。广泛分布于中国西南、华南及印度、缅甸、越南等国。乔木，树姿直立，分枝稀；叶大；花大或中，花少，结实性弱；茶多酚、咖啡碱含量高，氨基酸含量低；抗寒性弱。形态分类为阿萨姆变种。

庄晚芳分类法〔Zhuang Wanfang classification method〕 1981 年庄晚芳等提出的茶树形态分类法。将茶树分为云南亚种和武夷亚种。云南亚种包括云南变种，川黔变种，皋芦变种，阿萨姆变种。武夷亚种包括武夷变种、江南变种和不孕变种。

云南亚种〔*Camellia sinensis* ssp. *yunnan* Zhuang〕 庄晚芳分类的一个亚种。乔木，分枝稀；叶大；花少；结实率低；茶多酚与咖啡碱含量高；抗寒性弱。主要分布于中国南部及印度、缅甸和越南等国。多数适制红茶，品质优良。

云南变种〔*Camellia sinensis* var. *yunnan* Zhuang〕 庄晚芳分类的一个变种。巴赫达兹分类属印度亚种中的变种。乔木，树高 3～10 米，最高达 20 米，分枝稀；叶大或特大，平均叶长 12 厘米，叶侧脉 9～15 对，叶片栅栏组织多为一层；花和果实中等大小，结实率较低；茶多酚和咖啡碱含量高；抗寒性弱。主要分布在中国的华南、西南以及缅甸、越南等国，以云南勐库大叶、风庆大叶、海南大叶茶等为代表；多数适制红茶，品质优良。

川黔变种〔*Camellia sinensis* var. *chuan-qianensis* Zhuang〕 庄晚芳分类的一个变种。乔木或小乔木，树高 2～10 米，最高可达 15 米，分枝稀；叶大，叶尖长，叶柄特长，侧脉 5～12 对，叶面富光泽，叶片栅栏组织 1～2 层；花大，花瓣 6～12；种子多肾形，种皮厚，粗糙，发芽率低；茶多酚与咖啡碱含量较高；抗寒性、抗旱性强。主要分布于川黔边区及滇、桂、湘、粤等地，以贵州赤水大茶树、四川崇庆枇杷茶及茅经枇杷茶等为代表。适制红茶、绿茶，品质差异大。

皋芦变种〔*Camellia sinensis* var. *kulusio* Zhuang〕 庄晚芳分类的一个变种。乔木或小乔木，高 3～6 米，最高可逾 10 米；叶大，侧脉 10 对左右，叶尖特长，叶面平滑富光泽，叶片栅栏组织多为 1 层；花较大，结实少，种子少数肾形，多球形；茶多酚和咖啡碱含量高，氨基酸含量低；味苦；抗寒性较强。主要分布在湘南、桂北、赣南、闽南及黔西南一带。以湖南江华苦茶、广西临桂大叶、贵州兴义苦茶等为代表。适制红茶、绿茶，品质差异较大。

阿萨姆变种（2）〔*Camellia sinensis* var. *assamica*（Masters）Kitamura〕 庄晚芳分类的一个变种。参见“阿萨姆变种（1）”。

武夷亚种〔*Camellia sinensis* ssp. *bohea* Zhuang〕 庄晚芳分类的一个亚种。包括武夷变种、江南变种、不孕变种。灌木或小乔木，分枝较密；叶以中小叶为主，少数大叶；结实率高；茶多酚与咖啡碱含量较低，氨基酸含量高；抗寒性强。在中国及世界各主要产茶国广泛分布。见武夷变种（1）。

武夷变种（2）〔*Camellia sinensis* var. *bohea* Zhuang〕 庄晚芳分类的一个变种。灌木，分枝密；叶小，叶长 7 厘米左右，宽 3 厘米左右，叶尖钝，侧脉 4～8 对，叶色深，叶片厚脆，栅栏组织 2～3 层；开花结实多；茶多酚与咖啡碱含量低；抗寒性强。主要分布在中国以及日本、俄罗斯、格

鲁古亚等国，以福建武夷菜茶、浙江龙井茶为代表。适制红茶、绿茶或乌龙茶，品质优良。

江南变种〔*Camellia sinensis* var. *jiangnanensis* Zhuang〕 庄晚芳分类的一个变种。灌木或小乔木，分枝较密；叶片中叶，少数大叶，叶长10厘米左右，宽4厘米左右，叶尖急尖或钝尖，侧脉7～12对，栅栏组织多为2层；开花结实较少；茶多酚与咖啡碱含量较高；抗性强。中国茶区均有分布，俄罗斯、格鲁吉亚、印度、斯里兰卡等国先后引种。以安徽祁门种、湖南云台山大叶、湖北恩施大叶为代表。适制红茶、绿茶，品质差异大。

不孕变种〔*Camellia sinensis* var. *sterilities* Zhuang〕 庄晚芳分类的一个变种。灌木或小乔木，分枝较稀；叶大，叶片栅栏组织多为2层；花大，花粉粒大，在自然传粉下，一般不结实，或结实率极低、或种子发育不全；茶多酚与咖啡碱含量较高；抗寒性较强；多自然三倍体。主要分布在闽、台、粤、赣等地，以武夷水仙、梅占、政和大白茶、佛手为代表。适制红茶、绿茶或乌龙茶，品质优良。

张宏达分类法〔Zhang Hongda classification method〕 1981年张宏达提出的茶树形态分类法。根据山茶属植物在系统发育中的特征，如苞被分化程度、花瓣数量、花瓣连合情况、雄蕊数量、花丝离生状况、子房室数、花柱裂数、心皮能育度等将山茶属（*Camellia* L.）分成4个亚属：原始山茶亚属（subgen. *Protocamellia* Zhang）、山茶亚属（subgen. *Camellia*）、茶亚属（*Thea*（L.）Zhang）、后生山茶亚属（subgen. *Metacamellia* Zhang）。茶树隶属于茶亚属。茶亚属以下又分8个组：离蕊茶组（sect. *Corallina* Seal.）、短蕊茶组（sect. *Brachyandra* Zhang）、长柄茶组（sect. *Longipetiolata* Zhang）、金花茶组（sect. *Chrysantha* Zhang）、管蕊茶组（sect. *Calpandria*（Bl.）Coh. St.）、茶组（sect. *Thea*（L.）Dyer）、超长柄组（sect. *Longissima* Zhang）、秃茶组（sect. *Glaberrima* Zhang）。茶树属于茶组。组以下再按子房有无毛，花柱5（4）裂或3（2）裂，分成五室茶系（ser. *Quinqueloculari*s Zhang）、五柱茶系（ser. *Pentastylae* Zhang）、秃房茶系（ser. *Gymnogynae* Zhang）和茶系（ser. *Sinenses* Zhang）4个系。系以下分17个种和3个变种。1985年张宏达又根据在中国采集到的大量新标本，重新对种和变种进行了修订，分为37个种、3个变种。

茶亚属〔subgen. *Thea*（L.）Zhang〕 张宏达分类的一个亚属。乔木、小乔木或灌木，嫩枝有毛或无毛；叶革质，主脉显，有羽状侧脉，叶缘有锯齿，有叶柄；两性花，花1～3朵，腋生或顶生，有花柄；苞片与萼片已明显分化，苞片2～6个，宿存或脱落；萼片5～6片，有毛或无毛，常有睫毛，宿存；花瓣稍连生或离生；雄蕊2～3轮，离生或外轮连合；子房3～5室，偶更多，有或无细绒毛，花柱3～5条或3～5裂，偶有7裂；蒴果3～5室，有果片和中轴。本亚属的茶和金花茶具有很高的经济价值。

茶组〔sect. *Thea*（L.）Dyer〕 张宏达分类的一个组：乔木、小乔木或灌木，嫩枝有毛或无毛；叶革质，有羽状侧脉和网状细脉，叶缘有齿，叶端尖、叶基楔形，偶见半圆形；花1～3朵，腋生，白色，花冠直径2.5～8.6厘米，有花柄；苞片2～3个，早落；萼片5～6片，有毛或无毛，覆瓦状排列，宿存；花瓣5～16，近离生；雄蕊2～3轮，外轮近离生；子房3～5室，花柱3～5（7）裂，偶有完全分离；蒴果3～5室，有中轴；种子球形或近球形、子叶多油质。除2个种分别扩展到缅甸及越南外，其余全产在中国的南部及西南部。芽叶均可加工饮用。

五室茶系〔ser. *Quinqueloculari*s Zhang〕 张宏达分类的一个系。乔木或小乔木；叶革质，有光泽，叶大，长11～25厘米；有花柄，苞片2个，早落，偶见宿存；萼片5～6片，无毛，宿存；花白色、大，直径4.0～8.6厘米，子房无毛，4～5室，花柱4～5裂、偶7裂；蒴果扁球形，4～5室，果皮厚6～12毫米，中轴粗，4～5角，种隔显；种子直径10～15毫米，种皮黑褐色，较粗糙。主要种有广西茶、大厂茶、大苞茶和四球茶等。

广西茶〔*Camellia kwangsiensis* Zhang〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1981年张宏达根据广西田林和云南西畴等地野生茶树的特征定名。灌木或小乔木，嫩枝无毛；叶革质，长椭圆形，长11～17厘米，宽4～7厘米，先端渐尖或急短尖，基部楔形，叶片无毛，侧脉10～13对，叶缘有细锯齿，叶柄长8～12毫米，无毛；花顶生，花梗长7～8毫米；苞片2个，早落；萼片5片，厚革质，无毛，长8～10毫米，宽8～14毫米；子房全秃，5室；蒴果圆球形，直径2.8厘米，果皮厚7～8毫米，宿存萼片直径2.5厘米。主要分布在广西西部和云南东部。芽叶可制茶饮用，品质较差。

大厂茶〔*Camellia tachangensis* Zhang〕 张宏达分类的一个种。1980年张芳赐根据云南省师宗县大厂野生茶特征定名。乔木，高10～15米，顶芽及嫩枝无毛；叶革质，较薄，有光泽，椭圆或长椭圆形，叶长14～16（18）厘米，宽4～6（8）厘米，先端急尖或尾尖，基部楔形或半圆形，叶缘具浅而密的细锯齿，叶色深绿，侧脉8～9对，叶柄长5毫米，无毛；花单生或2～3朵聚生于叶腋，花梗长1.0～1.5厘米；萼片5～6片，无毛，圆形或卵圆形；花冠直径6～8厘米，花瓣白色，11～13（15）瓣，基部连合；雄蕊离生，基部连合；子房无毛，花柱5浅裂；蒴果扁球形，直径3～4（5）厘米，顶端凹，果皮粗糙，果柄长约2厘米，每室有种子1～3粒；种子近球形，灰褐色。主要分布在云南师宗、富源等地。芽叶可制茶饮用，品质较差。

大苞茶〔*Camellia grandibracteata* Zhang et Yu〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1984年张宏达等根据云南

云县茶房李家村野生茶树特征定名。乔木，树高 12.1 米，嫩枝有微毛；叶披针形，长 12.3～16.4 厘米，宽 4.8～6.1 厘米，先端急尖或渐尖，叶基楔形，主脉有微毛，侧脉 7～9 对，叶缘锯齿浅钝，叶柄长 5～7 毫米，有微毛；嫩芽多毛，鳞片紫绿色，有毛；花顶生和腋生，白色，冠径 4.1～5.3 厘米，花梗长 6～7 毫米，无毛；苞片大，2～4 个，有时宿存；萼片长 5 毫米，无毛；花瓣 7～9 瓣；子房 5 室，秃房，花柱微毛，柱头 4～5 浅裂；蒴果球形或扁球形，果径 3 厘米左右，果柄粗；种子球形，种径 1.7 厘米左右。芽叶可制茶饮用。

四球茶〔*Camellia tetracocca* Zhang〕 茶树种名。张宏达分类法一个种。1981 年张宏达根据贵州普安大茶树特征定名。小乔木，嫩枝及顶芽均无毛；叶革质，长 12～16 厘米，宽 4～5 厘米，先端锐尖，基部楔形，叶背无毛，侧脉 10～12 对，叶缘有细锯齿，叶柄长 4～6 毫米，无毛；花腋生，花梗长 0.6～1.4 厘米；苞片 2～3 个，早落；萼片5～6 片，长 4～6 毫米，无毛；花径 4.1～6.0 厘米，花瓣白色，无毛；子房无毛，花柱无毛，柱头 5 裂；蒴果扁球形或球形，果径 3.0～3.5 厘米，高 1.5～1.7 厘米，4 室，每室有种子 1 粒，果片厚 2～3 毫米；种子球形，种径 1.4～1.7 厘米，种皮浅褐色。主要分布在贵州西南部。芽叶可制茶饮用，品质一般。

五柱茶系〔ser. *Pentastylae* Zhang〕 张宏达分类的一个系。形态特征：乔木或小乔木，嫩枝有或无毛，叶革质，有光泽，叶大，长 11～20 厘米；有花柄，苞片 2～3 个，早落；萼片 5～6 片，无毛，宿存；花白色，大，直径 4～8 厘米；子房有毛，4～5 室，花柱 4～5 裂；蒴果扁球形，4～5 室，果皮厚 3～7 毫米，中轴粗，4～5 角，种隔显；种子直径 10～15 毫米，种皮黑褐或棕褐色，光滑或较粗糙。属于本系的主要种（species）有厚轴茶、大理茶、滇缅茶等。

厚轴茶〔*Camellia crassicolumna* Zhang〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1981 年张宏达根据云南西畴、麻栗坡、屏边等地野生茶树特征定名。小乔木，高 10 米，嫩枝无毛，顶芽有毛；叶革质，长椭圆或椭圆形，长 10～12 厘米，宽 4.0～5.5 厘米，先端急尖，基部楔形，叶片无毛，侧脉 7～9 对，叶缘有锯齿，叶柄长 6～10 毫米；花径 5～6 厘米，白色，花梗长 5 毫米，有毛；苞片 2 个，早落；萼片圆形，长 6～8 毫米，有毛；花瓣 9 瓣，白色，有毛；雄蕊近离生，无毛；子房有毛，5 室，花柱 5 深裂；蒴果扁球形，长 4 厘米，每室有种子 1 粒，果片厚 6～8 毫米，中轴粗大，长 3 厘米，4～5 角。本种主要分布在云南东部、广西西部。芽叶可制茶饮用，品质较差。

大理茶〔*Camellia taliensis* (W. W. Smith) Melchior〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1925 年英国梅尔基奥尔根据云南大理苍山野生茶树标本定名。小乔木、乔木，顶芽和嫩枝均无毛；叶椭圆或长椭圆形、革质，表面具光泽，叶片及叶柄均无毛，长 9～20 厘米，宽 4～8 厘米，叶缘有深锯齿，先端渐尖或急尖，叶基楔形；花大，白色无毛，花瓣 10～11 瓣，长 3 厘米；花梗大，无毛，苞片 2～3 个，早落；萼片 5～6 片，无毛，覆瓦状排列；子房多毛，5 室，花柱 4～5 浅裂或深裂，无毛或下部有少量柔毛；雄蕊近离生；蒴果扁球形，5 室，果片厚 2～4 毫米，干后呈白灰色，中轴较粗大，3～4 角。鲜枝有木腥味。富集地在滇西、滇南，并扩散到滇东、黔西南以及缅甸等国。芽叶可制茶饮用，品质较差。

滇缅茶〔*Camellia irrawadiensis* P. K. Barua〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1944 年英国巴雷根据伊洛瓦底江流域的野生茶树定名伊洛瓦底茶，中文名为滇缅茶。小乔木或乔木，嫩枝无毛，芽体有毛；叶长椭圆形，长 12～15 厘米，宽 4.5～6.0 厘米，革质，叶片、叶柄无毛，叶缘有锯齿；花白色，冠径 4.0～6.3 厘米，花瓣 7～10 瓣，长 1.5～2.0 厘米，萼片 5～6 片，覆瓦状排列，无毛；苞片 2 个，早落；子房多毛，花柱 4～5 中裂，无毛；雄蕊近离生；蒴果扁球形，直径 3～4 厘米；种子球形，种径 1.3～1.7 厘米；萼片宿存。主要分布在滇西南及缅甸伊洛瓦底江上游。芽叶可制茶饮用。

秃房茶系〔ser. *Gymnogynae* Zhang〕 张宏达分类的一个系。形态特征：小乔木或灌木，嫩枝无毛；叶革质，长9～15 厘米；花 2～3 朵，簇生叶腋，有花梗；苞片 2～3 个，早落；萼片 5～6 片，无毛，宿存；花白色，直径 3.5～6.0 厘米；子房无毛，3 室，花柱 3 裂或 3 条离生；果近球形，果皮厚 2～4 毫米，中轴和种隔尚显；种径 10～12 毫米，种皮黑褐或棕褐色，光滑或较粗糙。主要种有秃房茶、膜叶茶、德宏茶。芽叶可加工饮用，品质差异较大。

秃房茶〔*Camellia gymnogyna* Zhang〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1981 年张宏达根据云南西畴、广西凌乐、广东高州、贵州雷山、四川筠连等地茶树特征定名。灌木，嫩枝无毛，芽体有毛；叶革质，椭圆形，长 9.0～13.5 厘米，叶宽 4.0～5.5 厘米，先端急尖，叶基楔形，叶片无毛，侧脉 8～9 对，叶缘有疏锯齿，叶柄长 7～10 毫米；花腋生，花梗长 1.0～1.4 厘米，无毛，苞片 2 个，早落；萼片 5 片，长 6 毫米，无毛；花瓣 7 瓣，白色，背面无毛，基部连生；雄蕊多，离生，无毛；子房无毛，花柱 3 裂；蒴果 1～3 室，每室有种子 1 粒，果片厚 3～7 毫米，中轴长 1.4 厘米。芽叶可制茶饮用，品质差异大。

膜叶茶〔*Camellia leptophylla* Liang〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1956 年梁盛业根据广西龙州县大青山等地野生茶树特征定名。灌木，嫩枝有毛；叶薄革质，长椭圆或椭圆形，长 8.0～9.5 厘米，宽 3～4 厘米，先端短尖，尖头钝，基部楔形，无毛，侧脉 7～8 对，脉络显，叶缘疏

锯齿，叶柄长约1厘米，有毛或无毛；花1～2朵，顶生或腋生，白色，花梗长4～6毫米，无毛，苞片2个，早落；萼片5片，长6～7毫米，无毛，宿存；花瓣9瓣，长9～11毫米，无毛，基部略连生；雄蕊近离生，基部与花瓣连生，无毛；子房无毛，花柱无毛，柱头3裂。主要分布在广西南部及西南部。芽叶可制茶饮用。

德宏茶〔*Camellia dehungensis* **Zhang et Chen**〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1984年张宏达等根据云南省潞西县和瑞丽市野生茶树特征定名。小乔木或乔木，树高3～6米，嫩枝无毛；叶椭圆或长椭圆形，长12～17厘米，宽4～7厘米，先端渐尖，稀急尖，叶基楔形，叶背无毛，侧脉11～15对，叶柄长6～9毫米，无毛；鳞片和嫩芽全秃；花腋生和顶生，白绿色，冠径2.5～4.2厘米；花梗长5毫米，无毛；苞片2～4个，早落；萼片5～6片，无毛；花瓣6～7（8）瓣，无毛；雄蕊无毛；子房3室，全秃，花柱3中裂，无毛；蒴果三角形，果径2.8～3.4厘米；种子近球形，种径1.4～1.5厘米。主要分布在云南西南部及南部。芽叶可制茶饮用。

茶系〔**ser. *Sinensis* Zhang**〕 张宏达分类的一个系。小乔木或灌木，嫩枝有或无毛；叶有或无光泽，长5～18厘米；花2～3朵，簇生叶腋，有花梗；苞片2个，早落；萼片5～6片，有毛或无毛，宿存；花白色或白绿色，直径2.5～4.5厘米；子房有毛，3（2）室，花柱3裂或3条离生；果球形或近球形，果皮厚0.8～1.2毫米；种子球形，种径10毫米左右，种皮棕或棕褐色，光滑。主要种有防城茶、毛叶茶、突肋茶、疏齿茶、紫果茶、茶、阿萨姆变种、白毛茶变种、苦茶变种。

防城茶〔*Camellia fangchengensis* **Liang et Zhang**〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1981年梁盛业等根据广西防城港市等地野生茶树特征定名。灌木或小乔木，高3～5米，嫩枝密披粗毛，芽苞有柔毛；叶近革质，椭圆或长椭圆形，长13.5～29.0厘米，宽5.5～12.5厘米，先端急短尖或钝尖，基部楔形或浑圆，叶面无毛，叶背有柔毛，以主脉为甚，侧脉11～17对，叶缘有细锯齿，叶柄长3～10毫米，有柔毛；花小，白色，花冠径2.1～3.5厘米，单生或2朵，腋生；花梗长5～10毫米，有毛，苞片2个，早落；萼片5片，长3.0～3.5毫米，有毛，宿存；花瓣5瓣，基部连生，有柔毛；雄蕊多数，外轮花丝稍连生；子房3室，多毛，花柱3浅裂，下部有柔毛；蒴果小，近球形或扁球形，果径1.8～3.2厘米，无毛，果片厚近2毫米；种子近球形，种径1.3～1.9厘米，黑褐色；宿存萼片有柔毛。主要分布在广西南部及西南部。芽叶可制茶饮用。

毛叶茶〔*Camellia ptilophylla* **Zhang**〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1981年张宏达根据广东龙门南昆山茶树特征定名。小乔木，高5～6米，嫩枝、顶芽密披柔毛；叶革质，长椭圆形，长12～21厘米，宽4.0～6.8厘米，先端渐尖，尖头钝，基部楔形，主脉基部有毛，叶背有短柔毛，侧脉8～10对，叶缘有细锯齿，叶柄长8～10毫米，有毛；花单生于枝顶；花梗长8～10毫米，有毛；苞片3个，早落；萼片7片，长4～5毫米，有毛；花瓣5瓣，分离，长1.0～1.2厘米，有毛；雄蕊近离生，无毛；子房3室，有毛，花柱3裂，无毛；蒴果圆球形，果径2厘米，果皮被毛，1～3室，每室种子1～2粒，果片厚1毫米；种子球形或半球形，种径1.7厘米，褐色；宿存萼片1.2厘米。主要分布在广东龙门、从化等地。

突肋茶〔*Camellia costata* **Ha et S. Y. Liang**〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1956年梁盛业根据广西昭平县等地野生茶树特征定名。小乔木，顶芽及嫩枝无毛；叶革质，长椭圆或披针形，长9～12厘米，宽2.5～3.5厘米，先端渐尖，基部楔形，无毛，侧脉7～9对，侧脉与中肋在上面突起，叶缘上半部有疏锯齿，叶柄长5～8毫米；花1～2朵，腋生；花梗长6～7毫米，无毛，苞片2个，早落；萼片5片，长5～6毫米，覆瓦状排列，无毛；花瓣6～7瓣，无毛，雄蕊近离生；子房无毛，花柱3裂；蒴果球形，直径1.4厘米，1室，果片厚1.5毫米。主要分布在广西、贵州南部及云南东南部。芽叶可制茶饮用。

疏齿茶〔*Camellia remotiserrata* **Zhang et Yu**〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1984年张宏达等根据云南威信野生茶树特征定名。小乔木，树高3.5米，树幅1.8米；叶长椭圆形，长12.8～16.3厘米，宽5.2～5.8厘米，先端尾状，基部楔形，叶背无毛，侧脉11～12对，锯齿浅而疏，叶柄长0.5～1.1厘米；嫩芽茸毛特多，鳞片中脉多毛；花腋生和顶生，白色，冠径4.5～6.0厘米；花梗长0.8～1.7厘米，无毛；苞片2～3个，早落；萼片5片，长5～10毫米，无毛；花瓣8～11瓣，长2.6～3.3厘米；子房无毛，花柱（3）～4～5浅裂，无毛。主要分布在滇东北、川南及黔西北等地。芽叶可制茶饮用。

紫果茶〔*Camellia purpurea* **Zhang et Chen**〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1984年张宏达等根据云南屏边原始林中的野生茶树特征定名。小乔木，树高3～4米，嫩枝无毛；叶革质，椭圆形，长15.8～20.4厘米，宽6.6～7.9厘米，先端尾状，叶基楔形，主脉和叶脉无毛，侧脉12～14对，叶齿浅锐，叶柄无毛，长0.5～1.5厘米；嫩芽、鳞片多毛；花腋生和顶生，白色，冠径4.5～5.7厘米；花梗无毛，长9毫米；苞片2个，早落；萼片5片，有微毛；花瓣11瓣，无毛；雄蕊微毛；子房3室，多毛，花柱3浅裂，多毛；蒴果三角形和扁球形，果径4.1～5.7厘米，果皮绿色或紫茄色，皮厚4毫米，果柄长2.0～2.5厘米，中轴长1.8厘米，粗8毫米；种子梨形或三角形，种径1.8厘米，芽叶可制茶饮用。

茶（2）〔*Camellia sinensis*（L.）O. Kuntze〕 茶树种名。张宏达分类的一个种。1881 年由孔茨定名。本种形态特征变异较多。灌木或小乔木，高 1～3 米，嫩枝有毛或无毛、芽体有毛，偶无毛；叶革质或膜质，叶较小，长 5～10 厘米，宽 2.5～4.0 厘米，椭圆、长椭圆、卵圆或披针形，先端渐尖、钝尖或急尖，基部楔形或半圆形，叶背有或无毛，侧脉 6～10 对，叶缘细锯齿，叶柄长 3～6 毫米，有毛或无毛；花小，花径 2～4 厘米，花瓣 5～6 瓣，基部连生，无毛，白或白绿色；花顶生或腋生；花梗长 3～12 毫米，无毛，偶有稀毛；苞片 2 个，早落；萼片 4～6 片，长 2.5～3.5 毫米，无毛或有柔毛，宿存；雄蕊多数，外轮花丝基部连合；子房 3 室，有毛，花柱 3 裂或 3 条；蒴果 1～3 室，三角形、肾形或球形，果径 2～4 厘米，果片薄，不到 1 毫米；种子球形或半球形，种径 1.0～1.6 厘米，种皮棕褐色，光滑。芽叶可制茶饮用，品质优良。广泛分布于中国以及日本、格鲁吉亚、阿塞拜疆、俄罗斯等国。因栽培历史久远，具众多园艺品种。

白毛茶变种〔*Camellia sinensis* var. *pubilimba* Zhang〕 茶树种名。张宏达分类的一个变种。1981 年张宏达根据广西凌云等地茶树特征定名。小乔木或灌木，嫩枝有毛，鳞片、芽体多柔毛；叶膜质，薄，长 9.4～12.9 厘米，宽 4.8～6.0 厘米，椭圆形，叶齿密，主脉、叶背、叶柄均多毛，叶先端渐尖，叶基楔形，侧脉 10～12 对，叶柄长 3～6 毫米；花腋生和顶生，花小，冠径 1.9～2.9 厘米，花瓣 6～7 瓣，白绿色，无毛或微毛；花梗有毛，苞片 2 个，早落；萼片 5 片，长 2～4 毫米，有毛，覆瓦状排列；子房多毛，3 室，花柱 3 裂，无毛；果三角形或球形，果径 1.7～3.2 厘米，果皮薄；种子球形或半球形，种径 1.7～1.8 厘米，种皮棕褐色，光滑。宿存萼片 0.6～0.9 厘米。芽叶可制茶饮用，品质优良。本种主要分布在桂西、滇东和粤北地区。

苦茶变种〔*Camellia sinensis* var. *kucha* Zhang et Wang〕 茶树种名。张宏达分类的一个变种。1984 年张宏达等根据云南金平野生茶树特征定名。乔木或小乔木，树高 8 米，嫩枝微毛，鳞片有毛，嫩芽多毛；叶长椭圆和椭圆形，长 21～25 厘米，宽 7.7～9.5 厘米，叶尖渐尖或尾尖，叶基楔形，少数近圆形，主脉微毛，侧脉 11～14 对，叶背微毛，叶柄微毛，叶齿浅；花腋生和顶生，白绿色，冠径 3.5～4.5 厘米；萼片 5 片，无毛，长 5～7 毫米；花瓣 5～6 瓣，长 1.2 厘米；雄蕊无毛，近离生；子房 3 室，多毛，花柱 3 浅裂；蒴果。果片厚 2～3 毫米，中轴长 1.5～1.7 厘米，粗 7 毫米，三角形；种子近球形，种径 1.7～1.8 厘米。本变种在四川、贵州、湖南、江西、广东等省均有零星分布。芽叶可制茶，味苦。

茶树生态分类〔Ecological classification of tea plant〕 以生态类型为依据的茶树分类。生态类型是茶树在长期相对稳定的环境条件下所形成的一种固有的遗传特性。在中国自然分布区域内分为 6 种类型：①低纬高海拔乔木大叶型。北纬 23°线以南，海拔 800～2500 米的滇中南区域、大于或等于 10℃的年活动积温 5000～7000℃，年降水量 1500～2000 毫米，土壤以砖红壤为主，间或有山地黄壤。茶树抗寒性弱，适应性差。适制红茶。以云南勐库大叶、勐海大叶茶为代表。②南亚热带（包括边缘热带）乔木大叶雨林型。北纬 23°线以南，海拔 500 米以下，大于或等于 10℃的年活动积温 7000℃以上，年降水量 1800～2000 毫米，土壤以赤红壤为主，茶树抗寒性弱，适应性差。适制红茶。以海南大叶茶、广西防城大叶茶为代表。③南亚热带小乔木大叶型。北纬 23°～25°线间，海拔 300～1000 米，大于或等于 10℃的年活动积温 5000～7000℃，年降水量 1200～1800 毫米，土壤以赤红壤为主，茶树抗寒性较弱，适应性差异大。适制红茶或绿茶。以台湾大叶茶、广东乐昌白毛茶为代表。④中亚热带小乔木大中叶型。北纬 25°～30°线长江以南地区，海拔 800 米以下，大于或等于 10℃的年活动积温 5000～6000℃，年降水量 1200～1500 毫米，土壤以红壤和黄壤为主，茶树抗寒、抗旱性均较强。适制多种茶类。以湖北恩施大叶茶、福建政和大白茶为代表。⑤中亚热带灌木中小叶型。北纬 30°～33°线长江南北地区，海拔 500 米以下，大于或等于 10℃的年活动积温 4500～5000℃，年降水量 900～1200 毫米，土壤以红壤和红黄壤为主，茶树抗寒性强。适制绿茶。以安徽祁门种、浙江龙井种为代表。⑥北亚热带和暖温带灌木中小叶型。北纬 33°～35°线长江以北地区，海拔 200 米以下，大于或等于 10℃的年活动积温在 4500℃以下，年降水量不足 1000 毫米，土壤以黄褐土和黄棕壤为主，微酸性，茶树抗寒性强，局部地区常会发生大的冻害。适制绿茶。以河南信阳种、陕西紫阳种为代表。

茶树细胞分类〔Cytological classification of tea plant〕 以染色体、花粉形态为依据的茶树分类。根据茶树染色体组型和带型推断，不对称性核型的茶树较对称性核型进化。根据茶树花粉形态分析，大型花粉茶树的进化程度较原始，云南、广西、四川等地的花粉平均轴径为 30.56 微米，江西、贵州、安徽、浙江等地的花粉平均为 29.05 微米；花粉萌发孔形状，沟状茶树是原始的，孔沟状是进化的，花粉外壁纹饰，细网状是原始的，粗网状是进化的。

茶树化学分类〔Chemotaxonomy of tea plant〕 以特征性化学成分为依据的分类方法。作为分类或研究亲缘关系的主要生化物质有萜烯指数、儿茶素组成等。萜烯指数可作为类群的分类指标，如云南茶树在 0.62～0.91，广东、广西茶树在 0.36～0.91，安徽、江西茶树在 0.20～0.35，浙江茶树在 0.14～0.78。处于原产地中心或次中心的乔木大叶茶比灌木中小叶茶高。茶树碳代谢的次级代谢物儿茶素在研究亲缘关系上有一定作用。如山茶叶片中有表儿茶素

和表儿茶素没食子酸酯及微量的表没食子儿茶素，云南、贵州等地的野生茶含有较多的表儿茶素和表儿茶素没食子酸酯，表明野生茶和山茶均具有碳代谢的原始特性。普洱茶和祁门种等栽培型茶树复杂儿茶素表没食子儿茶素没食子酸酯比例增大，是因随着茶树的演化，儿茶素的羟基化得到了加强。

茶树品种分类〔Classification of tea variety〕 以茶树品种的生物学特性和主要经济性状为依据的分类。按树型叶片大小，可分为乔木大叶、小乔木大叶、小乔木中叶、灌木大叶、灌木中小叶种等；按发芽早迟，可分为特早生、早生、中生、晚生种等；按芽叶色泽，可分为绿芽、红芽、紫芽种等；按茶类适制性，可分为绿茶、红茶、红绿兼制、乌龙茶品种等。一个栽培品种通常用树型、叶片、发芽期概述，如“云抗10”：乔木、大叶、早生种；“碧云”：小乔木、中叶、中生种；“铁观音”：灌木、中叶、晚生种等。

茶树近缘植物〔Relative species of tea plant〕 茶的同属不同种植物。如大厂茶、广西茶、大理茶、滇缅茶等，多属于茶组植物。不同种在自然状态下存在生殖隔离，即出现难以交配性和杂种难育性，且杂种后代分离世代长，性状不稳定，可得到种内杂交不易得到的新变异，是创造新品种的重要亲本材料。有的芽叶可制茶饮用。

茶树远缘植物〔Distant-relative species of tea plant〕 与茶树同科不同属或同属不同组的植物。具有相似的形态结构和相同的染色体基数，如木本，叶革质，羽状脉，两性花，萼片5～6片，花瓣基部连生，雄蕊多，外轮花丝连合成管状，基部与花瓣连合，子房上位，3～5室，多为蒴果，染色体基数 $x=15$ 等。远缘植物之间的杂交称远缘杂交，有可能将不同亲本的优良性状结合于杂种中，但在自然状态下会出现不亲和性和难孕性，且杂种后代分离世代长，性状不稳定。茶的远缘植物有金花茶、瘤叶短蕊茶、红山茶、油茶、落瓣油茶、茶梅、大头茶、舟柄茶、木荷、厚皮香、柃木等。芽叶不能制茶饮用。

金花茶〔*Camellia chrysantha* (Hu) Tsuyama〕 茶树同属远缘植物。有多种类群，张宏达在《山茶属植物的系统研究》中将它列在山茶属茶亚属中，并单独成立金花茶组(sect. *Chrysantha*)。这个组共有10个种，除2个种分布在越南北部外，其余均产在广西南部。灌木或小乔木，树高2～3米，嫩枝无毛；叶革质，长11～16厘米，宽4.8～5.2厘米，椭圆或长椭圆形，先端渐尖，基部楔形，叶面有光泽，叶背、主脉无毛，侧脉8～9对，叶脉网络显明，叶缘锯齿细浅；叶柄长1.2～1.6厘米，无毛；花梗长7～10厘米，无毛；苞片5个，宿存；萼片5片，宿存；花瓣8～10瓣，倒卵形，浅黄色，长约1厘米；子房无毛，3室，花柱3裂，无毛；果大，扁球形，3室，果径4.2～4.9厘米，果皮厚3～5毫米；种子球或半球形，种径1.8～2.6厘米，种皮黑褐色，较粗糙。芽叶不能饮用。为珍稀的山茶属观赏植物。

瘤叶短蕊茶〔*Camellia muricatula* Zhang〕 茶树同属远缘植物。茶亚属短蕊茶组(sect. *Brachyandra*)。小乔木，高8～12米，嫩枝有毛；叶薄革质，椭圆或长椭圆形，长6～9厘米，宽2.5～3.5厘米，先端急尖、基部楔形、叶背沿中肋有柔毛，侧脉7～8对，叶缘有锐锯齿，叶柄长5～7毫米，有柔毛；花腋生，白色；无花梗，苞片3～4个，无毛；萼片5片，无毛；花瓣5瓣；外轮花丝基部连生，无毛；子房有毛，3室，花柱3条；果3室，被毛。芽叶不能饮用。主要分布在滇西等地。

红山茶〔*Camellia japonica* L.〕 茶树同属远缘植物。山茶属红山茶组(sect. *Camellia*)。小乔木，嫩枝无毛；叶革质，椭圆形，长7～10厘米，叶尖渐尖，基部楔形，叶色绿，有光泽，叶脉6～8对，稍突起，叶缘有锐齿，叶柄长1.5厘米；苞片9～10个；花1～2朵，顶生，浅红色，花瓣6～8瓣。栽培品种多重瓣，红色或白色；雄蕊黄色，外轮花丝连成管状；子房无毛，3～4室，花柱长2厘米，柱头3裂；蒴果球形，果径3～4厘米，果皮厚，每室有种子1～3粒。分布于中国云南、四川、江西、广东、广西、福建、湖南、浙江、贵州等地及日本的琉球岛。常作观赏树。芽叶不能饮用。

油茶〔*Camellia oleifera* Abel.〕 茶树同属远缘植物。山茶亚属油茶组(sect. *Oleifera*)。灌木或小乔木，高数米，嫩枝有微毛；叶革质，椭圆形，长3.5～9.0厘米，宽1.8～4.2厘米，叶面无毛或主脉有毛，叶背主脉基部少毛或无毛，叶柄有毛，长4～7毫米；花白色，顶生，花瓣5～7瓣，长2.5～4.8厘米，倒卵形至披针形，端深裂；雄蕊多，外轮花丝基部合生；子房密生白色绒毛，花柱3浅裂。蒴果顶端有毛或无毛，果径1.8～2.2厘米，果皮木质、厚；种子背圆腹扁，长2.5厘米左右。是长江流域及以南各地普遍生长的主要木本油料植物。种子含油30%以上，供食用及工业用。芽叶不能饮用。

落瓣油茶〔*Camellia kissi* Wall.〕 茶树同属远缘植物。山茶亚属短柱茶组(sect. *Paracamella*)。灌木或乔木，高达10多米；嫩枝有毛或无毛，叶革质，矩圆状披针形至窄椭圆形，长5.5～11.0厘米，宽1.7～3.5厘米，叶背无毛，叶柄长3～7毫米，密生柔毛；花白色，1～2朵，顶生，花瓣7～8瓣，倒卵形至矩圆形，长8～12毫米；苞片早落；雄蕊长6～12毫米，外轮花丝下部1～3毫米处合生；子房密生丝状长绒毛，花柱3裂或全裂；蒴果近球形，长1.1～2.5厘米，有长柔毛。分布于广东、广西、云南等地海拔600～2100米的常绿林中。种子可榨油。芽叶不能饮用。

茶梅〔*Camellia sasanqua* Thunb.〕 茶树同属远缘植物。山茶亚属油茶组(sect. *Oleifera*)。矮灌木，嫩枝无毛；叶革质，有光泽，叶小，长3.0～5.5厘米，椭圆形，先端

钝，叶缘具细小钝齿，无毛；无花梗，苞及萼片 7～9 片；花小，冠径 4～6 厘米、瓣红色；雄蕊多数，通常离生，亦有连合成管状；花柱 3 裂；蒴果直径 2～3 厘米。芽叶不能饮用。多用作庭园盆景。主要分布在中国和日本。

大头茶〔*Polyspora axillaris* (Roxb.) Sweet〕　茶树同科远缘植物。大头茶属（*Polyspora*）。灌木或小乔木，高几米至十几米；叶革质，倒披针形至矩圆形，长 6～18 厘米，宽 2～6 厘米，全缘或顶部有浅齿，两面无毛；叶柄粗壮，长 2.5～15 毫米；花白色，大，花径 7～12 厘米，单生或簇生于枝端；苞片与萼片均覆瓦状排列，革质，宿存；花瓣 5～6 瓣，倒心形，顶端深裂；雄蕊多数，花丝仅基部合生；子房密生绒毛，5 室，花柱顶端分裂；蒴果长圆柱形，5 棱，长 3.5 厘米；种子小，顶端有翅。分布于云南、四川、广西、广东、台湾等地海拔 500～3000 米的山谷、溪边林地。芽叶不能饮用。树皮可制栲胶，木可作建筑用材，种子可榨油。

舟柄茶〔*Hartia sinensis* Dunn〕　茶树同科远缘植物。舟柄茶属（*Hartia*）。乔木，高 6～9 米，嫩枝有短柔毛；叶革质，披针形或卵圆形，长 6～10 厘米，宽 2～5 厘米，叶尖渐尖，叶缘有钝锯齿，叶柄有舟状翅，下面有丝状毛；苞片 2 个，小；苞片、萼片、花瓣均有丝状毛；萼片 5 个，基部合生，宿存；花瓣 5 瓣，卵圆形，基部合生成短管，与雄蕊同长；雄蕊多数，花丝 1/2 处合生成杯状；子房 5 室，花柱 5 裂，合生；蒴果渐尖，有 5 棱，长 1.5～1.9 厘米，木质，背裂；种子边缘具翅，直径 2.0～6.5 毫米。分布于云南、四川、贵州、广东、湖南、江西各地海拔 600～2500 米的林中。芽叶不能饮用。

木荷〔*Schima superba* Gardner et Champ.〕　茶树同科远缘植物。木荷属（*Schima*）。乔木，高 8～18 米，嫩枝无毛；叶革质，卵状椭圆形至矩圆形，长 10～12 厘米，宽 2.5～5.0 厘米，叶无毛，叶柄长 1.4～1.8 厘米；花白色，单独顶生或腋生成短总状花序；花梗长 1.2～4.0 厘米；萼片 5 个，边缘有细毛；花瓣 5 瓣，倒卵形；子房基部密生细毛；蒴果直径 1.5 厘米，5 裂。分布于长江以南各地海拔 150～1500 米的山谷林地。木材可供建材用，芽叶不能饮用。

厚皮香〔*Ternstroemia gymnanthera* (Wight et Arn.) Sprague〕　茶树同科远缘植物。厚皮香属（*Ternstroemia*）。小乔木或灌木，高 3～8 米，枝粗壮，圆柱形，无毛；叶革质，矩圆状倒卵形，长 5～10 厘米，宽 2.5～5 厘米，基部渐窄，叶全缘，正背面均无毛，主脉下陷，侧脉不显，叶柄长 1.5 厘米；花淡黄色，花径 1.8 厘米，单独腋生或簇生枝端，花梗长 1.0～1.5 厘米；萼片 5 个；花瓣 5 瓣，基部连合；雄蕊多；子房 2～3 室，柱头 3 浅裂；果径 1.2～1.5 厘米，萼片宿存。分布于江西、湖北、湖南、贵州、云南、广东、广西、福建等地海拔 700～3500 米的山坡林中。种子油可供工业用，芽叶不能饮用。

柃木〔*Eurya japonica* Thunb.〕　茶树同科远缘植物。柃属（*Eurya*）。灌木，高 1～3 米，嫩枝有棱，无毛或有疏毛；叶革质，椭圆形至矩圆状披针形，长 3～6 厘米，宽 1.5～2.0 厘米，叶尖急尖，顶端钝凹，叶缘有钝齿，叶柄长约 3 毫米；花白色，1～2 朵，腋生；萼片卵圆形，长约 1.5 毫米；雄蕊 12～15 枚；花柱长 1.5 毫米；果圆球形，果径 3～4 毫米。分布于长江以南山坡阴湿地。芽叶不能饮用，花是重要蜜源。

茶树遗传与变异

染色体〔Chromosome〕　细胞中遗传信息的物质载体。是由 DNA、蛋白质和少量 RNA 所组成的丝状或棒状小体，在细胞有丝分裂时期出现，因易被碱性染料着色而得名。它是遗传的主要物质基础，具有特定的形态结构和自我复制能力，参与细胞代谢活动，能出现连续而有规律的变化，在控制生物性状的遗传和变异上具有极其重要的作用。在生命活动中，具备四方面的功能：①贮存、复制和传递遗传物质；②对基因活动的调节；③调节有性后代的基因重组频率；④控制生物的能育性。每个物种的染色体数基本上是恒定的。茶树的染色体体细胞为 30 条，性细胞为 15 条，以 $x=15$ 为基数呈倍数性关系。

单倍体〔Haploid〕　体细胞中只有配子染色体基数（x）的个体。用“n”表示。茶树单倍体体细胞的染色体数为 15，树体矮小，生长势弱，由于只有一套染色体，在性状上不存在显性掩盖隐性的现象。只要对单倍体进行染色体加倍，便可获纯合二倍体（即纯系），这在茶树育种上具有重要理论和实用价值。自然界还未发现有天然单倍体茶树，用人工培养花粉株可获得单倍体茶树。80 年代初福建农学院陈振光等用花粉诱导，首次获得了单倍体植株。

二倍体〔Diploid〕　体细胞染色体数是基数（x）两倍的个体。多数茶树为二倍体，$2n=2x=30$，如鸠坑种、祁门种、安化中叶种、湄潭苔茶等。二倍体茶树均能开花结实，并保持遗传的多样性和稳定性。

三倍体〔Triploid〕　体细胞染色体数是基数（x）三倍的个体，$2n=3x=45$，如武夷水仙、上梅洲种、政和大白茶等。三倍体茶树由于染色体减数分裂时配对不均，无法完成有性生殖过程，故不会结实，通常用营养体繁殖。

四倍体〔Tetraploid〕　体细胞染色体数是基数（x）四倍的个体，$2n=4x=60$，四倍体理论上可由两条途径得到：①体细胞加倍。在授精以后任何时期的体细胞中进行染色体加倍。②生殖细胞加倍。不正常的减数分裂，使染色体数不减半，形成 $2x$ 孢子或配子，当雌雄配子都为 $2x$ 时，便

形成四倍体。茶树迄今还未有由染色体加倍而获得的四倍体。天然四倍体茶树仅在海南大叶和江华甜茶等中有所发现。

多倍体〔Polyploid〕 体细胞染色体数是基数（x）三倍或三倍以上的个体。多倍体茶树由于染色体加倍，细胞核和细胞质体积变大，器官相应增大，如芽叶变大、枝茎增粗等，并出现巨大花粉粒；新陈代谢旺盛，酶活性增强，生化成分含量增加，使茶叶品质提高，抗性增强；多倍体茶树由于在减数分裂时染色体分配不均等，雌雄配子无法配对完成授精过程，所以只开花不结实。通常用营养体繁殖。

茶树遗传〔Genetics of tea plant〕 茶树子代与亲代性状相似的现象。在世代繁衍过程中，相似现象能相传，如在相同环境条件下，勐库大叶茶的后代表现出植株高，乔木型、叶大、抗寒性弱，茶多酚含量高；龙井种的后代表现出植株矮、灌木型，叶小，抗寒性强，氨基酸含量高等。由于茶树具有遗传性，所以种的优良性状能相对地稳定。茶树遗传分数量性状遗传和质量性状遗传。茶树是异花授粉，所有茶树（有性系和无性系）在遗传组成上都是杂合的，不论是表现型一致的无性系品种的有性后代，还是任何组合的杂种一代，均会出现不同程度的性状分离。在有性繁殖下，茶树的遗传性状，不可能完整地保留下来。在育种工作中，常利用杂种一代的性状分离作为选择的基础。

母性遗传〔Genetics of maternal character〕 亦称“细胞质遗传”。由母本细胞质基因决定子代性状的遗传现象。植物卵细胞内除细胞核外，还有大量细胞质及各种细胞器、精子内除细胞核外，没有或极少有细胞质。在授精过程中，卵细胞为子代提供全部核基因和细胞质基因，精子为子代提供全部核基因，不能或很少提供细胞质基因。一切受细胞质基因所决定的性状，只能通过卵细胞遗传给子代。在有性杂交中，母性遗传现象较为普遍，如树型、叶色、叶缘、叶面隆起性、叶幅、叶尖、叶形、侧脉对数、发芽期、芽叶茸毛密度等；花冠大小、花瓣色泽、柱头长度、雌雄蕊高比等，与母本也呈高度正相关。

细胞质遗传〔Cytoplasm inheritance〕 即“母性遗传”。

数量性状遗传〔Genetics of quantitative character〕 由微效多基因控制的遗传现象。植物数量性状的特征：①表现为连续变异，在杂交的世代分离中不能明确分组，只能用一定的度量单位进行测量，采用统计学方法加以分析；②易受环境条件的影响而变异；③由于是由微效多基因控制，各对基因之间通常不存在显隐性关系，但具有累加或累积作用。茶树的经济性状多属于数量性状，如植株高矮、叶片大小、芽叶重量、产量高低等。在进行品种间杂交时，后代会出现超亲现象。

质量性状遗传〔Genetics of qualitative character〕 由主基因控制的遗传现象。植物质量性状是不连续的变异，在相对性状间具有质的差别，能进行分类，在杂交后代中有显隐性关系，并能按一定的比例分离，主要受一个或几个效应大的基因控制，受环境变化的影响小。茶树质量性状较多，如绿芽与紫芽、乔木与灌木、子房有毛与无毛，白花与红花，早生与晚生等。

叶色遗传〔Genetics of leaf colour〕 叶片色泽的遗传。一般观察春梢一芽4～5叶时的第2叶。叶色遗传有绿叶、黄叶和紫红叶三类。绿叶又分浓绿叶和淡绿叶两种，浓绿叶由显性基因GG控制，淡绿叶由隐性基因gg控制，后代分离情况符合孟德尔（G. J. Mendel）“3∶1”的分离法则；黄叶又分黄叶和黄绿叶两种，黄叶由显性基因YY控制，绿叶由显性基因GG控制，Y和G两个显性基因同时存在时就表现为黄绿叶；紫红叶的遗传较复杂，至少有两个显性基因R_1R_2起作用，显性基因愈多，红色程度愈深，为基因累加作用的结果。

叶形遗传〔Genetics of leaf form〕 叶片形状的遗传。叶形是按叶长与叶幅之比（叶形指数）和最大叶幅位置确定的，通常分为披针形（叶形指数大于3.0）、长椭圆形（叶形指数2.5～3.0）、椭圆形（叶形指数2.0～2.5）和卵圆形（叶形指数小于2.0）四类。如最大叶幅位置偏于叶端则又有倒披针、倒椭圆、倒卵圆形等。叶形的遗传情况如下：长椭圆叶由一对显性基因LL控制，卵圆叶由一对隐性基因ll控制。长椭圆叶与卵圆叶杂交（LL×ll），其后代为椭圆叶（Ll），呈不完全显性。

茸毛遗传〔Genetics of pubescence〕 芽叶茸毛生长性状的遗传。幼嫩芽叶叶背的茸毛，其密度、长度、粗度和分布状况等均由微效多基因控制，茸毛性状遗传力均较强，且大多以母性遗传为主。

叶片大小遗传〔Genetics of leaf size〕 叶片大小性状的遗传。叶片大小分大叶（叶长大于10厘米，叶宽大于4厘米）、中叶（叶长7～10厘米，叶宽3～4厘米）、小叶（叶长小于7厘米，叶宽小于3厘米）。控制叶片大小的基因有两对以上，且具累加效应。叶片大小具有较强的遗传力，杂种的叶片大小与亲本中亲值具有高度相关性。

萌芽期遗传〔Genetics of sprouting period〕 亦称“开叶期遗传”。发芽时间的遗传。萌芽期一般分早生、中生、晚生三种。茶树萌芽期在有性后代中有很大的变异，且以亲本的萌芽期为中心，晚生种的后代变异较小，早生种和晚生种杂交，杂种第一代介于双亲之间，杂种第二代可能出现超早生或超晚生的类型。

开叶期遗传〔Genetics of leaf-spreading period〕 即“萌芽期遗传”。

发酵性遗传〔Genetics of fermenting ability〕 多酚氧化酶活性的遗传。发酵性受微效多基因控制，遗传力较强、

是红茶育种中一个有效的选择性状。

种子大小遗传〔Genetics of seed size〕 茶子大小的遗传。分特大粒（直径大于16毫米）、大粒（14～16毫米）、中粒（12～14毫米）、小粒（小于12毫米）。小粒品种遗传力较弱，中粒品种遗传力最强，大粒品种作母本时遗传力较强，作父本时最弱。

抗性遗传〔Genetics of resistance〕 抵抗不良环境能力的遗传。指抗寒性、抗病虫性等。大叶种抗寒性弱，中小叶种抗寒性强，成熟叶片抗寒力具有很强的遗传力。茶树抗炭疽病和表皮抗性的遗传力均较强。多酚类含量高而含氮量少的品种抗病性强，反之亦然。

叶绿素遗传〔Genetics of chlorophyll〕 叶绿素含量的遗传。叶绿素是光合作用中最重要的色素，是由微效多基因控制的连续性数量性状。不同品种叶绿素含量差异很大，遗传力中等。

茶树变异〔Variation of tea plant〕 子代与亲代或子代个体间的性状变异现象。变异和遗传是生物的本性，变异是绝对的，遗传是相对的。茶树的营养器官、生殖器官和理化特性等，均有不同程度的变异，营养器官的变异大于生殖器官。变异分遗传的和非遗传的两类。遗传的变异由基因控制，它是新品种选育的遗传基础。非遗传的变异是由环境造成的，从这类变异中进行选择一般是无效的。

染色体变异〔Variation of chromosome〕 染色体数量或结构的变异。如在二倍体茶树群体中，存在少数三倍体和四倍体。福建水仙、政和大白茶、毛蟹、上梅洲等为自然三倍体品种。染色体结构变异是指在温度、营养、生理等出现异常变化或因某些物理因素（紫外线、X射线、γ射线、中子等）或化学药剂处理细胞，使染色体发生缺失、重复、倒位、易位等现象。

营养器官变异〔Variation of vegetative organ〕 芽和叶片性状的变异。芽形分细长、细短、长肥、短肥、细小；芽茸毛分特多、多、中、少、无；芽色分淡绿、绿、黄绿、紫红；叶片着生分上斜、稍上斜、水平、下垂；叶片分形状、大小、厚度、叶脉对数、叶尖形状、叶面光泽、叶色、叶缘、叶身、叶质、锯齿等。

生殖器官变异〔Variation of reproductive organ〕 生殖器官的变异。由于生殖器官在种内或变种内较为稳定，常作为形态分类的主要依据。茶花花序可分单生、对生、丛生和短轴总状（假总状花序）；花冠可分特大花（冠径大于5厘米）、大花（冠径4～5厘米）、中花（冠径3～4厘米）和小花（冠径小于3厘米）；萼片有4～7片之差异；花瓣有5～16瓣之差异；雄蕊有70～320枚之差异；花色有乳白、淡黄、白带微绿和粉红之差异；柱头有2～7裂之差异，个别的不分裂，柱头分裂有全裂、中裂、浅裂；子房分有毛和无毛等。

生育期变异〔Variation of growing stage〕 由于品种和气候等因素引起的生长发育期的变异。品种间的变异范围很大。在杭州气候条件下，萌芽期（盛期）在3月15日至4月4日间，相差20天。开采期（一芽三叶期）在4月7日至4月28日，相差22天。秋季休眠期最早在8月24日，最迟到9月5日至10日。新梢生育期特性与气温关系密切，不同品种，对有效积温或活动积温的要求差异很大，如凤凰水仙开采期的活动积温仅为303.5℃，白牡丹则为641.0℃。

生理特性变异〔Variation of physiological character〕 茶树光合作用和呼吸作用的变异。因品种和树龄而异。茶树净光合速率的变化幅度约为同化CO_2 3.6～30毫克/（分米^3·时）。如龙井种的净光合速率高于鸠坑种，勐库大叶茶高于紫阳种；成年茶树高于幼年和老年茶树；定型叶片高于幼叶和衰老叶。叶的呼吸速率最高，根茎较低；衰老器官比幼年器官的低，花蕾和花瓣的又明显高于幼果。

生化特性变异〔Variation of biochemical character〕 茶树品种间芽叶化学成分的变异。大叶种多酚类含量高，中小叶种氨基酸含量高。茶树品种变异幅度大体是：多酚类为18.8%～38.7%，咖啡碱为2.8%～4.6%，水浸出物为35.9%～49.3%，氨基酸为1.1%～6.3%。

叶片大小变异〔Variation of leaf size〕 叶片大小的变异。叶片大小以叶长、叶宽或叶面积来表示，叶面积（厘米^2）＝叶长（厘米）×叶宽（厘米）×0.7。叶长变幅为3.0～35.0厘米，叶宽变幅为1.5～15.0厘米，叶面积变幅为3.15～367.5厘米^2。就地理分布看，由南到北，叶片渐次变小。同一品种叶片会受环境条件和栽培措施影响而改变，在遮阳或台刈后，叶面积变大，在露地栽培或连续采摘后，叶面积变小。

叶色变异〔Variation of leaf colour〕 叶片色泽的变异。有淡绿、绿、浓绿、黄绿、紫绿之分。一般幼嫩叶片呈黄绿或淡绿色，亦有紫绿或白绿色。随着叶龄的增加，多数变成绿色或浓绿色。有些品种的幼嫩叶和成叶都是同一色泽，如白毫早为淡绿色，菊花春为黄绿色，红芽佛手为紫绿色等。安吉白茶是感温型的自然突变体，春季芽叶白色，当日平均气温超过23℃就会变绿，故它的成叶是绿色。叶色还与茶类适制性和光合效率有关，一般淡绿色、黄绿色适制红茶，绿色适制绿茶，深绿色光合效率高。

叶尖变异〔Variation of leaf apex〕 叶尖形态的变异。叶片叶尖分渐尖、骤尖、钝尖、圆尖等。叶尖的稳定性与叶形相似，不易受环境条件影响而改变，可作为品种识别的标志之一。

叶缘变异〔Variation of leaf margin〕 叶缘形态的变异。叶片叶缘分波状、微波状、平直状，它与长势、产量和制茶品质无显著关系。

叶面变异〔Variation of leaf surface〕 叶面形态的变异。叶片叶面形态分隆起、微隆起和平滑三种；叶面的光泽性分富、中、无三种，光泽性强，生长势也较旺。

叶脉变异〔Variation of vein〕 叶脉数和显隐程度的变异。叶片的叶脉为网状脉，有主脉、侧脉、细脉之分。侧脉对数变异幅度为4～16，品种间差异显著；脉络有显明与隐匿之别，如处于相同生态条件下的政和大白茶侧脉显突，武夷水仙侧脉隐匿。

果形变异〔Variation of fruit form〕 果实形态的变异。形状随果实内种子数目而异，1粒种子的茶果为球形，2粒的为肾形，3粒的为三角形，4粒的为四方形，5粒的为梅花形。这取决于心皮发育的数量，一个发育的多为球形，多个同时发育的则为三角形、四方形或梅花形等。

果室数变异〔Variation of fruit chamber〕 果实室数的变异。以3室为多，少数4、5室，如因受精不全或胚珠生殖力丧失，会成空室。

种子形状变异〔Variation of seed form〕 种子形状的变异。茶树种子形状可分为球形、半球形、肾形和锥形等。武夷变种、江南变种和云南变种的种子多为球形、半球形，川黔变种的种子多为肾形和锥形，不同变种的种子大小差异甚大，如武夷变种种子直径为12毫米左右，云南变种种子直径15毫米左右。

树形变异〔Variation of bush type〕 植株体形态的变异。树形有乔木、小乔木、灌木之分。树形是长期演化的结果，它是相对稳定的，不可逆转的。如乔木型的凤庆大叶茶，北引后表现出乔木树形；灌木型的紫阳种，南移后表现出灌木树形。树形可作为茶树品种分类的依据之一。

茶树育种

茶树育种史〔History of tea breeding〕 茶树良种选育的历史。中国是人工栽培茶树最早的国家。茶树从野生型驯化为栽培型，就是人类进行茶树选种活动的过程，迄今约3000余年。最早见诸文字记载者首推8世纪陆羽《茶经》。书中分析了茶树性状与茶叶品质的关系，指出："紫者上，绿者次；笋者上，芽者次；叶卷上，叶舒次。"11世纪宋子安《东溪试茶录》按树形、叶色、叶片大小和发芽迟早将茶树分为7类，即白叶茶、柑叶茶、细叶茶、丛茶、早茶、晚茶、稽茶。18世纪末，闽南、闽北茶区农民发明茶树无性繁殖法，并用以进行单株选种，先后选出一大批优质高产的无性系良种和优良单株，有的迄今仍在生产上应用，如铁观音、水仙、毛蟹、大红袍等。中国茶树专业育种始于安徽祁门茶业改良场。1936年1月中国茶学专家庄晚芳制订《茶树品种改良暂行简易办法》，系中国较早出现的选种方案。20世纪40年代初，福建崇安茶叶研究所曾开展品种调查等工作。由于历史的原因，在较长时间内，茶树育种进展缓慢。50年代中期，福建、安徽、浙江、湖南等省茶叶科研单位和农业院校陆续开展茶树品种调查、引种和单株选种等工作。1958年中国农业科学院茶叶研究所成立后，茶树育种进入有组织、有计划时期，到1998年全国登录的国家品种有77个，其中新育成品种48个。国际上茶树育种以日本最早，1877年开始绿茶品种选育，1924年采用杂交法选育红茶品种，1940年在鹿儿岛建立茶树原种圃，到20世纪80年代，农林省登录的品种共33个。1900年印度托克莱茶叶试验场成立后，即开始从事茶树育种，采用杂交法重点选育红茶品种和抗病品种，到80年代，共育出29个无性系品种。印度尼西亚茶树育种始于1905年，植物学家科恩·司徒和魏林西克曾进行茶树分类学和生物学等基础性研究。苏联茶树育种始于1929年，巴赫达兹等采用选择、杂交和定向培育相结合的方法，育成格鲁吉亚1～16号和柯尔希达系列品种。1925年锡兰（今斯里兰卡）茶叶研究所成立后，将品种选育列为主要任务，已育成"TR2020"等系列无性系品种。

茶树育种〔Breeding of tea plant〕 茶树品种选育过程。根据茶树育种目标和任务，对种质资源的特征特性和主要经济性状进行研究并确定利用途径；选用系统选种，或杂交育种、倍数体育种、辐射育种、诱变育种、杂种优势利用等育种技术，创造新的类型；通过无性繁殖，扩大新类型的数量，使之成为一个新品系；将入选的新品系布置品种（系）比较试验，进行产量、品质、适制性和抗逆性（简称抗性）等鉴定；在品比试验的基础上，或品比试验的同时进行品种区域性试验，以进一步鉴定产量、品质、抗性及适应性。选育的新品种经审定机构（省茶树良种审定小组、全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会）审（认）定，便可推广。

种质资源〔Germplasm resource〕 亦称"品种资源"、"遗传资源"、"原始材料"、"育种材料"等。培育农作物新品种时最初应用的植物材料。种质是亲代通过生殖细胞或体细胞传递给后代的遗传物质。种质资源是育种工作的物质基础，育种效果取决于掌握种质资源的数量和研究深度。茶树种质资源包括栽培型的品种、品系、单株和野生型茶树及近缘植物。中国是世界上茶树种质资源最丰富的国家，茶树种质资源主要采用种植保存。1990年在浙江杭州和云南勐海建成国家茶树种质圃2个，保存各类种质资源2700余份；在低温（1～5℃）与密封条件下，茶树的根、枝条和扦插苗可保存数年至10余年；花粉超低温（－196℃）可保存700余天。茶树种质资源研究主要是植物学特征和生物学特性：产量、制茶品质、化学成分、抗寒性、抗旱性、抗病性、抗虫性、无性繁殖力等。综合性状优良者，可直接在生

产上利用；部分或个别性状优良者，则宜作杂交亲本，或作辐射育种、多倍体育种、单倍体育种等原始材料。

品种资源〔Varietal resource〕　即“种质资源”。

遗传资源〔Genetic resource〕　即“种质资源”。

原始材料〔Primitive material〕　即“种质资源”。

育种材料〔Breeding material〕　即“种质资源”。

高产育种〔High-yield breeding〕　以高产为主要目标的新品种选育。茶树产量是由单位面积内芽叶数量和芽叶平均重量（简称“芽数”和“芽重”）所决定的。芽数与产量之间的相关程度比芽重更为密切。芽数主要由单位面积内的发芽密度决定，发芽密、产量高。在一定芽数的基础上增加芽重能提高产量。植株株型、形态不同，所占据的空间和光能利用有差异。高产茶树的株型结构合理，光合能力高，呼吸消耗低，叶面积适中。其指标一般包括四个方面：叶片着生角度稍直立，叶面积指数3～4，个体光饱和点为29.3焦耳/（厘米^2·分），光补偿点为12.5焦耳/（厘米^2·分），根系活力强。

品质育种〔Quality breeding〕　以优质为主要目标的新品种选育。茶叶品质由“色、香、味、形”组成，主要由芽叶形态特征和生化成分所决定。芽叶的外形决定其适制性，如加工龙井茶要求芽叶细小、茸毛少的品种。生化成分主要包括色素、儿茶素、多酚类、氨基酸、咖啡碱及芳香物质等。一般适制红茶的品种，要求茶多酚含量高，多酚氧化酶活性强；适制绿茶的品种则要求氨基酸含量高，多酚类含量适当。选育绿茶品种，一般多利用长江中下游适制绿茶的品种资源；选育红茶品种，多利用华南、西南地区适制红茶的品种资源。对育种材料的品质鉴定，常采用少量制茶法，作综合评判。

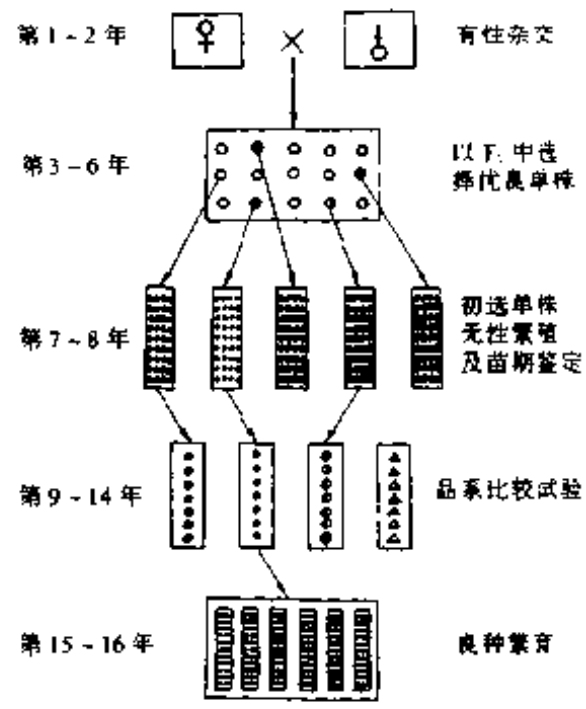
抗性育种〔Resistance breeding〕　以抗寒、抗旱、抗虫、抗病等为主要目标的新品种选育。包括搜集抗性种质，建立种质基因库，进行人工诱发鉴定；采用杂交或生物技术，将某种抗性基因转入到育种材料中；研究人工免疫和抗性机制等。但抗性往往与某些不良经济性状间存在着连锁关系，在利用亲本和抗源时，需打破这种连锁，才能获得理想的结果。

育种技术〔Breeding technique〕　选育农作物新品种的方法。作物育种技术包括杂交育种、系统选种、辐射育种、诱变育种、单倍体育种、多倍体育种、杂种优势利用、高光效育种、激光育种、嫁接育种、体细胞杂交和基因工程等，其中以系统选种和杂交育种属于常规育种，最为常用。18世纪福建省茶农就开始进行单株选种，如一直作为良种推广的福鼎大白茶、铁观音、水仙、毛蟹、黄金桂及武夷名丛大红袍、不知春、吊金龟、铁罗汉等都是采用单株选育而成的。台湾省茶叶改良场育成的茶树新品种“台茶1～17号”都是通过人工杂交育成的。

常规育种

常规育种〔Routine breeding〕　采用常规方法进行的品种选育。主要有杂交育种和系统选种。世界上90%以上的茶树新品种均系采用这两种方法育成。

杂交育种〔Cross breeding〕　通过有性杂交，从杂种中培育新品种的方法。杂交可使父母本基因重新组合或相互作用，从而有可能出现综合父母本性状或超亲性状的新组合。杂交亲本的选配关系到育种的成败和效率，选配原则是：父母本性状能相互取长补短；双亲的开花期比较接近；母本的适应性和结实力比较强；育种要求的主要性状，至少在一个亲本中表现突出，遗传力强；亲缘关系较远。主要采用简单杂交和回交方式。杂种的选择一般采用单株选择法。



茶树杂交育种示意图

自然杂交〔Natural crossing〕　亦称“天然杂交”。遗传基础不同的亲本在自然状态下的交配。杂种具有双亲遗传性或超亲本性状，易于定向培育，是常规育种的重要原始材料。如浙农12号、迎霜、福云6号等新品种都是从云南大叶品种与福鼎大白茶的自然杂交后代中选育而成的。

天然杂交〔Natural crossing〕　即“自然杂交”。

人工杂交〔Artificial crossing〕　用人工方法使母本卵子受精的杂交方法。根据育种目标，将性状互补的亲本进行组合，从而有可能获得期望杂种，或出现超亲本现象。如“蜀永2号”是以四川中叶种为母本，云南大叶茶为父本，经人工杂交而成的，杂种兼有父母本适制红茶、抗寒性强的优点。

有性杂交〔Sexual crossing〕　遗传基础不同的亲本通过授粉进行的杂交。分简单杂交、回交、复合杂交、多次杂交、聚合杂交和自然杂交等。茶树有性杂交常采用简单杂交与回交法。技术要点：①选配亲本。母本要求结实力强，父本要求花粉发芽率高，父母本开花期较接近。②采集花粉，在授粉前1～2天，从父本植株上采下将开放花蕾，次日取花粉入瓶备用。③隔离去雄。在母本花朵开放前套纸袋隔离，或用网框全株隔离。当花朵开放时，用镊子除去全部雄蕊。④授粉。去雄后1～2天，用毛笔将父本花粉授在母本

柱头上。

有性杂交的人工去雄与授粉

正交〔Straight crossing〕　有性杂交方式之一。正交相对于反交，如A、B两个亲本交配时，若以A为母本，B为父本称为正交，若以B为母本、A为父本称为反交。正、反交的遗传效果因遗传方式不同而有差别，即通过细胞质基因遗传的性状只能由母本遗传给后代。此法可用于检验茶树染色体外遗传或细胞质遗传现象。

反交〔Reciprocal crossing〕　参见“正交”。

回交〔Back crossing〕　有性杂交方式之一。将人工杂交获得的杂种与亲本之一继续交配。其中与杂种交配的亲本称轮回亲本。目的是：使轮回亲本的优良性状在杂种中得到加强和稳定；培育等基因系；克服远缘杂种的不育性等。格鲁吉亚1号即是印度种与中国种的杂交1代再与中国种回交育成的，该品种表现了中国种的耐寒特性。

复式杂交〔Composite hybridization〕　亦称“复合杂交”，简称“复交”。有性杂交方式之一。将杂种或杂种后代再与别的亲本杂交，或两个不同杂交组合产生的杂种再次杂交的方法。它可以把两个以上亲本的优良性状综合在新的杂种上，是培育综合性状优良品种的有效手段。亲本选配根据育种目标进行，如3个品种杂交时，则将综合性状最优的品种作为第二次杂交的亲本，使其遗传组成在后代中占1/2，使三交后代具有较好的综合性状；4个品种杂交时，其中至少要有2个是复合优良的品种。台湾省1984年推广的4个新品种均用复式杂交育成，其中“台茶16号”和“台茶17号”是“大叶乌龙”和“Kyang”的杂种一代（台农335号）与“台茶20”和“白毛猴”的杂种一代（台农1958号）杂交而成；“台茶14号”和“台茶15号”是“黄柑”和“Kyang”的杂种一代（台农938号）与“白毛猴”杂交而成。复式杂交涉及的品种较多，杂种遗传构成复杂，后代分离大，提供选择的机会多。

复合杂交〔Composite hybridization〕　即“复式杂交”。

复交〔Composite hybridization〕　即“复式杂交”。

亲本选配〔Parental combination〕　选择和配置杂交父母本的杂交工序。选配原则：父母本均具较多优点，缺点能互补；亲本之一对当地自然条件有良好的适应性；育种要求的主要优良性状在亲本之一中有突出表现，而且有较强遗传力或呈显性遗传；花期基本一致；母本结实力较强，没有通过细胞质遗传的不良性状；父母本的亲缘关系较远，但又具有较强的亲和力。合适的亲本选配有利于杂交育种的成功。用红茶品种“云南大叶茶”作父母本，育成了许多品种，如与“宣恩长叶茶”杂交育成了“黔湄502号”；与“四川中叶种”杂交育成了“蜀永1号”等。

父本〔Paternal plant〕　杂交亲本之一。有性杂交提供花粉的植株。用“♂”表示，在表示杂交组合时放在母本后面，如以“福鼎大白茶”为母本，“江华苦茶”为父本，则杂交组合表示为：福鼎大白茶×江华苦茶。作为父本的品种，除具备育种所要求的性状外，还要求开花期与母本接近，花粉发芽率高。

母本〔Maternal plant〕　杂交亲本之一。有性杂交时接受花粉的植株。用“♀”表示。在表示杂交组合时放在前面。如以“浙农21号”为母本，“水古茶”为父本，则杂交组合表示为：浙农21号×水古茶。作为母本的品种，要求开花期与父本接近，生长健壮，结实力强，无通过细胞质遗传的不良性状。

亲和性〔Affinity〕　有性杂交时，亲本相互协调受精结实的能力。完全不能受精或基本不能受精的，称不亲和性，如“政和大白茶”和“武夷水仙”两品种自交（同株异花）或与其他品种杂交不能受精结实，分别称自交不亲和性或杂交不亲和性。易受精结实则称可亲和性。一般远缘杂交时，易出现不亲和性或难亲和性；种内杂交时，亲和性强，易受精结实。

杂交不孕性〔Cross infertility〕　有性杂交时由于双亲细胞或组织以及生理机能上的不协调，造成不能受精或受精后不能结实。如以茶树为母本，茶梅为父本杂交，很难获得杂种，或杂交种子也难以长成健壮的植株，这是由于双亲染色体组非同源性所致。

生殖隔离〔Reproductive isolation〕　植物体由于生殖系统不协调不能受精或受精不能结实的现象。生殖隔离阻止物种间随意交配，使物种保持相对稳定，但也给近缘或远缘杂交增加了困难。茶树种以上的杂交常会出现这种现象。

远距离隔离〔Distant isolation〕　防止非组合亲本与母本的自然授粉，以保证杂种一代是选配双亲的遗传组合。这对以定向育种或以研究遗传规律为目的的人工杂交尤为重要。要求杂交圃授粉母株与非父本茶树或茶园间隔1千米左右。

异花传粉（1）〔Cross pollination〕　亦称“异花授精”。不同花朵、不同单株或不同品种之间的授粉。茶树同花自交亲和性很低，所以不论是自然或人工杂交均是异花传粉。茶树自然传粉以虫媒为主。其后代的染色体，一半来自父本，一半来自母本，所以杂种一代具有双亲遗传物质。

异花授精〔Cross pollination〕　即“异花传粉（1）”。

辅助授粉〔Supplementary pollination〕 用人工方法使母本植株更多地接受父本花粉的工序，用以增加受精机会，提高结实率。

去雄〔Emasculation〕 人工有性杂交的操作方法之一。用手术去除或用化学药物和物理因素（如辐射或温汤处理）杀死母本花朵中的雄蕊。目的是防止自交，保证杂交一代是双亲的结合。茶树虽是异花授粉，但仍有一定自交结实力（平均0.98%～2.70%），故以研究遗传规律为目的的人工杂交须作去雄处理。参见“人工去雄”。

人工去雄〔Artificial emasculation〕 有性杂交操作方法之一。方法有：①手术去雄。用镊子将花瓣拨开，钳去雄蕊的花药。② 化学去雄。用0.2%的2，3-二氯异丁酸钠或1000～2000毫克/千克赤霉素溶液喷施正处于盛花期的母本植株。③温汤去雄。用45℃的温水处理花朵。

杂种一代〔First filial generation〕 亦称“杂种后代”。遗传基础不同的个体通过杂交产生的后代，常用“F_1”表示。杂种一代个体间杂交所产生的后代，称杂种二代或子二代，用“F_2”表示，余类推。因茶树具有无性繁殖能力，可用无性繁殖法固定杂种优势，所以在杂交育种中主要利用杂种一代。

杂种后代〔Hybrid progeny〕 即“杂种一代”。

杂种优势〔Heterosis〕 杂种在生长势、繁殖力、抗逆性、产量、品质等方面均比其亲本优越的现象。杂种优势的计算方法：

$$\text{杂种优势}=\frac{F_1\text{平均值}-\text{双亲平均值}}{\text{双亲平均值}}\times 100\%$$

式中：F_1为杂种一代。在茶树育种上利用杂种优势的有利条件是：只要亲本选配适当并交叉种植，则每年可获得杂种一代种子；因茶树自交结实率极低，一般不必培育雄性不育系；可用无性繁殖法繁殖雄性不育系，故不需要保持系；可利用无性繁殖法固定杂种优势。由于茶树遗传组成是高度杂结合的，致使杂种会出现性状分离，从而削弱杂种优势，使其不能继代保持。

种内杂交〔Intraspecific crossing〕 同一物种内不同品种个体间的有性交配。由于杂交亲本遗传基础接近，亲和力强，故易获得杂种，是茶树杂交育种的常用方法。通过合理的亲本选配，产生基因重组和互作，使杂交后代易出现超亲本的新类型。如用抗寒力强的湖北“宣恩长叶茶”与优质红茶品种“凤庆大叶茶”杂交，育成了抗寒优质红茶品种“黔湄502号”。

种间杂交〔Interspecific crossing〕 不同物种个体间的有性交配。种间杂交的杂种一代可能出现杂种优势，但鉴于长期的遗传变异、选择和隔离作用，种间有明显的形态、组织、生理、遗传组成和细胞结构上的差异，故常表现亲和力低，造成生殖隔离，难以获得成功。

近缘杂交〔Inbreeding crossing〕 同属不同种之间的有性交配。如厚轴茶与秃房茶，大理茶与普洱茶等。参见“种间杂交”。

远缘杂交〔Distant crossing〕 同科不同属或同属不同组植物间的交配。远缘杂交有可能将亲本的优良性状结合于杂种中，并产生杂种优势，在创造新品种中具有重要意义。但常出现生殖隔离或杂种继代困难现象。如茶与茶梅杂交的“茶梅茶”，结实力差，种子生活力弱，发芽率低。采用混合授粉或体细胞杂交可克服远缘杂交亲和力低的缺点。用秋水仙素处理远缘杂种形成异源四倍体，可提高杂种的结实力。

远缘杂种〔Distant hybrid〕 远缘杂交获得的杂种，特点是结实率低，继代困难，后代分离复杂。主要是杂种减数分裂时，不能形成正常的二价染色体，产生染色体不平衡的配子，影响到正常交配。1985年日本梁濑好充将茶和山茶（*Camellia japonica*）进行远缘杂交，获得了杂种“茶山茶”。

无性杂交〔Asexual crossing〕 亦称“营养杂交”。通过营养器官的结合产生杂种的方法。嫁接是无性杂交的常用方法，即将植株上的枝或芽接植于另一植株上，使之形成新的个体。另一方法是体细胞融合，即用灭活的病毒（如仙台病毒）或化学药物（如聚乙二醇、葡聚糖）等处理植株，使体细胞原生质体间发生融合，从而形成细胞杂种，进一步培养形成杂种个体。用无性杂交方法产生的杂种称为“无性杂种”。

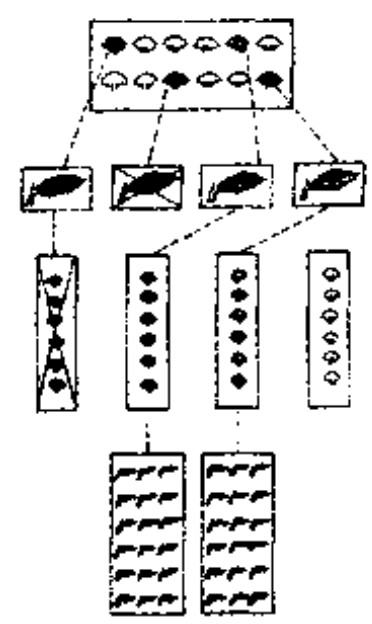
营养杂交〔Vegetative hybridization〕 即“无性杂交”。

砧木〔Parent stock〕 亦称“接本”。嫁接时接植接穗的植株。

接本〔Stock〕 即“砧木”。

接穗〔Ingraftment〕 嫁接时被接植于砧木上的枝或芽。把枝或芽接植砧木上分别称为“枝接”或“芽接”。

系统选种〔Systematic selection〕 亦称“单株选择”、“个体选择”。根据育种目标，从原始材料中选出优良个体，分别进行繁殖，使入选个体后代形成一个系统（品系），然后通过比较试验，育成新的品种。如安徽1号、宁州2号、云杭10号、槠叶齐、英红1号等，都是采用系统选种法育成的。在选择时，要区分遗传变异与非遗传变异，选择非遗传变异往往无效。一般因环境因素（包括栽培条件）而引起的变异，属于非



茶树系统选种示意图

遗传变异。通过杂交（自然杂交和人工杂交）、基因突变或染色体畸变而引起的变异属于遗传变异。无性系品种（系）起源于同一株母体，所以后代的基因型是相同的，因此，在无性系品种（系）内选择常是无效的。

单株选择〔Individual selection〕　即“系统选种”。

个体选择〔Individual selection〕　即“系统选种”。

集团选择〔Mass selection〕　将从群体中选出的个体，按主要性状分成若干集团，分别采种或无性繁殖，再进行比较试验，选出优良集团。对迅速改良混杂的地方群体品种具有较大作用。如将龙井群体品种分为龙井长叶、圆叶、普通叶、瓜子叶4个集团，以龙井长叶的经济性状最好。因集团内个体间性状仍有差异，效果不及单株选择，已很少采用。

混合选择〔Mixed selection〕　从群体中按育种目标选出若干优良单株，然后混合采种，或进行无性繁殖，后代再与同龄对照种及原始群体（即未经选择的群体品种）进行比较。此法能较快地提高群体品种的纯度。但由于是混合繁殖，不能鉴别每一母株的遗传动态，因而有可能将一些表现型与基因型不一致的个体选入，从而降低了选择效果，已不采用。

新技术育种

单倍体育种〔Haploid breeding of tea plant〕　通过培育单倍体植株进行育种的方法。程序：用二倍体茶树的花药进行离体培养→诱导单倍体植株→染色体加倍→纯合二倍体植株→新品种。由于遗传组成是纯合的（即纯种），在人工有性杂交中可以防止后代的性状分离，是研究茶树遗传规律的重要材料。20世纪80年代初福建农学院陈振光、廖惠华用福云7号花药，培养出具有根、茎、叶的单倍体植株，这是国内外首次获得的单倍体茶树。

花药培养〔Anther culture〕　人工培养茶树离体花药以诱导单倍体细胞系或单倍体植株的方法。把发育到一定阶段的茶树花药，通过无菌操作技术，接种在人工培养基上、并置于适宜温度和光照等条件下，诱导其脱分化，并连续进行有丝分裂，形成细胞团，进而形成愈伤组织，随后使愈伤组织分化成完整的植株。茶树花药培养始于1968年日本的胜尾清，但未见成功。1973年，中国农业科学院茶叶研究所，对茶树花药进行培养，诱导出愈伤组织。1974年陈振光等以茶树“福云”杂种为材料，其花药为小孢子发育的单核中晚期，进行诱导出根。1980年首次从茶树花药培养中获得了具有根、茎、叶的完整植株。1981年进行移苗试验也获得成功。经根尖染色体鉴定，共检查12株，其中3株为单倍体（$2n=15$），其余9株为非整倍体，染色体数目多为18～22条，未见二倍体。

多倍体育种〔Polyploid breeding of tea plant〕　通过染色体组成倍增加进行育种的方法。其多倍体品种的特点是：叶面积增大，叶片增厚，气孔和花粉粒增大，出现巨大花粉粒，叶绿素含量增加，光合能力和抗逆性增强，一些化学成分（如糖、蛋白质等）含量提高。多倍体茶树包括自然和人工诱导两类。诱导多倍体茶树的主要方法是：采用一定浓度的秋水仙素（0.5%～1.0%）处理萌动的茶子胚芽或新梢顶芽48～96小时；用γ射线处理种子或插枝。日本横山俊佑（Yokoyama Toshisuke）用0.2%～0.3%秋水仙素处理茶籽180～240小时，印度托克莱茶叶试验站用1%浓度秋水仙素浸渍顶芽168小时，苏联塔瓦雅利捷（Ш. К. Таваяридзе）用2000伦琴（1伦琴$=2.58\times10^{-4}$库千克）γ射线处理种子，均诱导出四倍体茶树。

辐射育种〔Radiation breeding〕　用放射性核素的辐射线照射作物，诱发变异，经选择培育成新品种的方法。经辐射的作物，突变频率可增加1000倍左右，但不利变异多，有利变异少。辐射对打破连锁遗传，改良一二个性状，具有特殊作用。主要是通过染色体结构或数量的改变而引起变异；另一类叫“核外突变”，即发生在细胞核以外，使与细胞质有关的遗传性状发生变异。辐射一代一般不选择，混合收藏播种；辐射二代是选择关键，辐射三、四代可继续选择。茶树辐射育种主要采用γ射线和β射线，分外照射和内照射两种。外照射用^{60}Co的γ射线，茶树休眠种子的辐射临界剂量为4000～8000伦琴（1伦琴$=2.58\times10^{-4}$库/千克）；内照射用^{32}P的β射线，浓度为740贝可/毫升（即按种子含水量折算放射性溶液的使用量）。因辐射诱导的仅是一部分遗传物质结构的改变，所以，被处理的材料，要求选用综合性状优良，缺点较少的材料。辐射处理后的种子或苗木当代（M_1）表现发芽迟，成苗率低，生长势弱，发育慢、有变态叶。M_1代多为隐性突变，极少数为显性突变。发现有利变异，即用无性繁殖法加以稳定和扩大数量，再经比较鉴定，育成新的品种。

射线〔Ray〕　指波长较短的电磁波以及速度高、能量大的粒子流。作物诱变育种中最常用的辐射源有X射线、γ射线、α射线、中子射线等。茶树辐射育种常用γ射线。湖南省茶叶研究所用10000伦琴γ射线照射“61-丰采-01”茶树种子，从M_1代选育出了优良品系“辐丰20号”。

照射量〔Exposure〕　亦称“辐射剂量”。辐射处理外源体的用量。指药物、毒物、生物制品或射线等作用于生物而能发挥作用的量。辐射育种所用的照射量指单位质量的物质中吸收的辐射能量。在一定范围内，剂量大小与作用强度有平行关系。用库/千克作单位。用^{60}Co的γ射线辐射茶树的适宜剂量为：种子5000～10000伦琴，插穗1000～3000伦琴，实生苗4000～6000伦琴（伦琴不是法定计量单位，1伦琴$=2.58\times10^{-4}$库/千克）。

辐射剂量〔Radiation dosage〕　即“照射量”。

照射量率〔Exposure rate〕　亦称“辐射剂量率”、“辐射级”。放射性物质在单位时间内的辐射线强度。法定单位为库/（千克·秒）或安/千克，非法定单位为伦琴/秒（伦琴/分、伦琴/时、伦琴/日）换算关系为：1伦琴/秒＝2.58×10⁴库/（千克·秒）＝2.58×10⁻⁴安/千克。茶树辐射育种采用的剂量率与照射方法有关。漫照射的辐射剂量较轻，突变率较高，常用γ射线剂量率为10～30伦琴/日；急照射对芽的诱变效果较好，常用γ射线剂量率为90～150伦琴/分。

辐射剂量率〔Dose rate of radiation〕　即“照射量率”。

辐射级〔Radiation level〕　即“照射量率”。

内照射〔Inner radiation〕　将放射性同位素置入植株体内进行辐射。此法易造成污染并提高环境的放射性本底，需要一定的防护条件，而且被吸收的剂量不易精确测定，故应用受到一定限制。用作内照射处理的常用元素有：^{32}P、^{35}S、^{45}Ca、^{65}Zn、^{60}Co和^{59}Fe等。方法有浸种法：用放射性同位素溶液浸种子；施入法：将放射性同位素标记的肥料施入土壤，让植株吸收；涂抹法：用放射性同位素溶液与适当的湿润剂配合，涂抹在植株上，通过根外吸收将放射性同位素引入植株体内；注射法：用注射器将放射性同位素溶液注入植株组织内。经内照射处理的植株或种子已被放射性物质污染，在10个半衰期内必须注意安全防护，且不能食用和饲用。

外照射〔Outer radiation〕　将辐射源置于育种材料外部进行照射。常用射线有γ射线、X射线、中子射线以及α射线。外照射处理方法简便，剂量可精确控制，且处理后的材料无放射性物质污染，是最常用的方法。用γ射线作外照射辐射茶树的剂量范围：种子5000～10000伦琴，实生苗4000～6000伦琴，插穗1000～3000伦琴（1伦琴＝2.58×10⁻⁴库/千克）。

人工诱变〔Artificial mutagenesis〕　亦称“人工引变”。茶树育种方法之一，利用物理或化学因素处理种子、植株及其引起遗传性状发生的变异，以创造新类型，通过选择、培育、试验，有可能育成新茶树品种。常用的物理因素有X射线、γ射线、中子流、激光、β射线、异常温度等；化学因素有秋水仙碱、甲基磺酸乙酯（EMS）、硫酸二乙酯（DES）等。

人工引变〔Artificial mutagenesis〕　即“人工诱变”。

诱变剂〔mutagen〕　能引起茶树产生高于自发突变频率的物质。诱变剂只是提高基因突变频率，但不影响突变的种类，任何诱发突变都可以自发出现。在茶树上应用的诱变剂有：物理诱变剂，如紫外线、放射线；化学诱变剂，如秋水仙碱等。诱变剂主要用于茶树育种工作中。90年代发现多数致癌物质都是诱变剂。

秋水仙素〔Colchicine〕　亦称“秋水仙碱”。一种生物碱。分子式$C_{22}H_{25}O_6N$。最早发现于百合科多年生草本植物秋水仙中，故名。淡黄色结晶，熔点157℃，易溶于水、乙醇和氯仿，溶于乙醚和苯，不溶于石油醚。味苦，有毒，可供药用。能抑制细胞有丝分裂，阻碍纺锤体的形成，导致染色体发育障碍，以致染色体的有丝分裂大量停滞在分裂中期。育种上利用这一特性使染色体加倍。如用0.2%～0.3%秋水仙素溶液处理二倍体茶树的萌发种子或芽梢，可获得四倍体；处理单倍体植株，可形成纯合二倍体。

秋水仙碱〔Colchicine〕　即“秋水仙素”。

激光育种〔Laser breeding〕　利用激光照射作物，产生变异，育成新品种的方法。诱变的机理与效果，类似于辐射育种。在水稻、小麦、棉花、大豆、油菜等作物上应用已取得初步结果。

高光效育种〔High-photosynthetic efficiency breeding〕　根据生理指标，选择光合作用效率高的材料，育出新品种的方法。一般作物只能利用全年光辐射的1%～2%，作物光能利用率的最大理论值为10%～12.38%。高光效品种能大幅度提高作物单产。

株型育种〔Plant-contour breeding〕　选择具有合理形态结构的植株和高光能利用率材料，育出新品种的方法。株型是指作物各器官的长相和长势。茶树叶片着生角度愈小，其有效光合作用愈强，高光效茶树株型结构是：树姿半开张，上层叶片着生角度较小，下层叶片逐呈水平展开，叶面积指数3～4。

引种〔Introduction of variety〕　把外地品种或种质资源引入本地，进行鉴定、繁殖、利用或保存的育种方法。引种可以丰富引种地区的品种或资源种类。不同生态型的茶树品种，对气候、土壤都有一定的要求，生态条件相似的地区间引种易成功，引种时需避免病菌、害虫、杂草带入。

驯化〔Acclimation〕　把野生植物或异地品种培育成栽培植物或适合本地区栽培的品种的途径。根据驯化的难易程度，分自然驯化和风土驯化。自然驯化指野生植物或品种引入新地区后，不发生性状变异就能适应新的环境条件而正常生长发育，如原产福建的“福鼎大白茶”引种到浙江后，遗传性状未发生变异，生长发育正常；风土驯化亦称气候驯化，指野生植物或品种引种到与原产地明显不同的环境中，性状发生变异，被迫逐步适应，如云南“凤庆大叶茶”引种到浙南茶区后，株型变得紧凑，叶片变小，芽重变轻，抗寒性增强。用种子或实生苗作引种材料，并采用逐步迁移法，容易达到风土驯化的目的。

南茶北引〔Tea introduction from the south to the north〕　将原产南方的茶树向北方引种。“南”与“北”是相对而言的。茶树在温暖湿润、雨量丰沛、日照短的南方气候条件下形成许多遗传特性，如乔木或小乔木树型、叶大质

薄、芽壮毫多、生长期长、茶多酚和咖啡碱含量高、喜温等，向北引种后，常表现出植株矮化、叶片变小增厚、新梢茶多酚含量减少、氨基酸含量增加、耐寒力增强等特性。北引应选择耐寒力强的品种，并逐步迁移。70年代山东“南茶北引”的成功，使中国植茶区域的纬度向北推进了2°～3°。

北茶南迁〔Tea introduction from the north to the south〕 将原生长在北部的茶树向南方引种。北部茶区的茶树长期生长在积温小、雨量少、冬季寒冷干燥的气候条件下，形成了典型灌木树型、叶小质厚、生长期短、耐寒力强、氨基酸含量高等特性。南迁后，依旧保持灌木型茶树特征，但全年生长期延长，茶多酚含量增加，开花结实增多。中国“鸠坑茶”种在60年代引种到非洲几内亚等国是北茶南迁的典例。

品种〔Variety〕 具有一定经济价值、遗传性状相对一致的栽培植物群体。茶树品种按其来源、繁殖方式和适制茶类，分地方品种、群体品种、育成品种、引进品种、有性系品种和无性系品种以及红茶、绿茶、乌龙茶品种等。按发芽迟早分特早生种、早生种、中生种和晚生种。按审定部门分国家级品种和省级品种。

品种命名〔Naming of variety〕 对农家品种或选育品种赋于名称。茶树品种命名尚无统一规定。命名方法主要有以下几种：按地名命名，如鸠坑种（产于浙江省淳安县鸠坑乡）、十里香（产于云南省昆明市金马乡十里铺）等；按形象比喻命名，如奇曲（枝条弯曲成“S”形）、佛手（叶形如手掌）等；按叶片大小命名，如勐库大叶茶、瓜子金等；按发芽早晚命名，如吴山清明茶、不知春等；按芽叶色泽命名，如尖波黄、安吉白茶等；按芽叶茸毛命名，如福鼎大毫茶、凌云白毛茶等；按茶味命名，如安远苦茶、江华甜茶等；按生育特性命名，如迎霜（霜降前后芽叶仍生长）、槠叶齐（发芽整齐）等；按选育编号命名，如英红1号、皖农95号等。

有性系品种〔Sexual variety〕 亦称“有性繁殖系品种”。世代用种子繁衍的品种。植株生活力强，适应性广，繁殖简便，故多数农家品种均属此类。由于有性后代易发生性状分离而导致茶树形态特征和生理特性的多样性，对茶园管理和鲜叶采收不利。因此，除自然条件差的局部地区外，已不提倡用有性系品种繁殖。需有性繁殖时要采取以下措施：选择植株纯度相对较高的茶园留种；选择优良植株混合采种；在苗圃进行单株择优汰劣。

有性繁殖系品种〔Sexual propagating variety〕 即“有性系品种”。

地方品种〔Local variety〕 亦称“农家品种”、“传统品种”、“地区性品种”。在当地自然或栽培条件下，经长期自然或人为选择形成的品种。对当地自然或栽培环境具有较好的适应性。除一些无性系品种外，一般多为较混杂的群体，如发芽期、芽叶色泽和叶形均有多种变异，是系统育种的原始材料。“地区性品种”还指限于局部地区栽培的品种，如乌龙茶品种等。

农家品种〔Farmholding variety〕 即“地方品种”。

传统品种〔Traditional variety〕 即“地方品种”。

地区性品种〔District variety〕 即“地方品种”。

群体品种〔Jat〕 具有一定经济价值，能自行繁衍的一群同种个体。因经长期的自然选择，故具有较强的抗逆性和适应性，但个体间性状差异大，在同一群体内常包括若干个不同的类型，如龙井群体种，芽叶色泽有绿、黄绿和紫色；发芽期有早、中、晚；叶形有长叶、圆叶、普通和瓜子形。群体品种中的一些优良单株是系统育种的重要原始材料，如高产、优质、早生绿茶良种“龙井43号”就是从龙井群体中选育而成的。

栽培品种〔Cultural variety〕 生产上栽种的品种。它可以是地方品种、育成品种或引进品种。按繁殖方式可分为有性系品种和无性系品种。有性系品种采用种子繁殖。无性系品种采用扦插、压条、分株等方法繁殖。

育成品种〔Improved variety〕 亦称“改良品种”。根据预定的育种目标，通过系统选种、杂交育种以及其他育种方法育成的新品种。它比地方品种具有更多的优良性状。中国绝大多数育成品种系采用系统选种、无性繁殖的方法育成。

改良品种〔Improved variety〕 即“育成品种”。

当家品种〔Popular variety〕 栽培面积大，在一地区生产上作为主要栽培的品种。如勐库大叶茶是云南茶区生产红碎茶的当家品种，福鼎大白茶是江南茶区生产绿茶的当家品种，铁观音、黄棪是闽南茶区生产乌龙茶的当家品种。有些无性系当家品种，常作比较试验的对照种。

国家品种〔National variety〕 经全国农作物品种审定委员会审（认）定的品种。全国茶树良种审定委员会（1988年改为全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会）于1984年认定了30个品种为国家品种：福鼎大白茶、福鼎大毫茶、福安大白茶、梅占、政和大白茶、毛蟹、铁观音、黄棪、福建水仙、本山、大叶乌龙、勐库大叶茶、凤庆大叶茶、勐海大叶茶、乐昌白毛茶、海南大叶茶、凤凰水仙、上饶大面白、上梅洲茶、宁州茶、黄山茶、祁门茶、鸠坑茶、云台山茶、湄潭苔茶、凌云白毛茶、紫阳茶、早白尖、宜昌大叶茶、宜兴茶。1987年认定了22个无性系品种：黔湄419号、黔湄502号、福云6号、福云7号、福云10号、槠叶齐、龙井43号、安徽1号、安徽3号、安徽7号、迎霜、翠峰、劲峰、碧云、浙农12号、蜀永1号、英红1号、蜀永2号、宁州2号、云抗10号、云抗14号、菊花春。1994年审定了24个无性系品种：桂红3号、桂红4号、杨树林783号、皖农95号、锡茶5号、锡茶11号、寒绿、龙井长叶、浙农113

号、青峰、信阳 10 号、八仙茶、黔湄 601 号、黔湄 701 号、高芽齐、槠叶齐 12 号、白毫早、尖波黄 13 号、蜀永 3 号、蜀永 307 号、蜀永 401 号、蜀永 703 号、号蜀永 808 号、蜀永 906 号。1998 年审定了宜红早。至此共审（认）定国家品种 77 个，其中无性系品种 60 个，有性群体种 17 个。

省级品种〔Provincial variety〕 经省（区）农作物品种审定委员会审（认）定，在省（区）范围内推广的品种。一般具有较高的经济价值，遗传性状相对稳定，适于本省（区）的自然条件和生产条件，并有较大的种植面积。

无性系品种〔Clonal variety〕 世代用无性繁殖方法繁衍的品种。由同一植株的营养器官用扦插、压条或组织培养法繁殖，不发生由于两性细胞结合而导致的基因重组所造成的性状分离，个体间性状相对一致，便于耕作管理和机采加工。它又分单无性系和双无性系。单无性系是以一个无性系为单位，通过无性繁殖形成的无性群体；双无性系是以两个无性系品种按比例杂交所产生的杂种一代群体。

单无性系品种〔Mono-clonal variety〕 见“无性系品种”。

双无性系品种〔Biclonal variety〕 见“无性系品种”。

标准品种〔Standard variety〕 亦称“对照品种”。育种工作中为鉴定供试材料优劣而设置的对照品种。茶树品比试验和区域试验常以国家或省级良种为标准种，如绿茶品种用福鼎大白茶，红茶品种用云抗 10 号或英红 1 号，乌龙茶品种用黄棪或武夷水仙等。

对照品种〔Control variety〕 即“标准品种”。

特早生种〔Extra-early sprouting variety〕 越冬芽生长发育和春茶开采特早的品种。因各茶区气候条件和茶类不同，一般不用萌发日期或春茶开采期确定，而是用一定的物候标志所需的有效积温或活动积温来表示。在江、浙茶区将一芽三叶展需有效积温低于 60℃的品种称为特早生种。如龙井 43 号和乌牛早等。

早生种〔Early sprouting variety〕 越冬芽生长发育和春茶开采早的品种。在江、浙茶区把一芽三叶展需有效积温 60～90℃的品种称为早生种，如福鼎大白茶、迎霜等。

中生种〔Medium sprouting variety〕 越冬芽生长发育和春茶开采期介于早生种和晚生种之间的品种。江、浙茶区把一芽三叶展需要有效积温为 90～120℃的品种称为中生种，如浙农 12 号和黔湄 502 号等。

晚生种〔Late sprouting variety〕 越冬芽生长发育和春茶开采期均迟的品种。江、浙茶区把一芽三叶展需要有效积温大于 120℃的品种称晚生种，如政和大白茶和福建水仙等。

无性系〔Clone〕 亦称“营养繁殖系”。源于同一植株的营养器官通过扦插、压条或组织培养等方式产生的一群相同个体。并世代采用这一繁殖方式。由于繁殖过程没有雌雄配子结合，不发生基因重组，因此个体间具有同样的基因型，在相同条件下，表现型也一致。政和大白茶、铁观音、槠叶齐等品种均属无性系。

营养繁殖系〔Clone〕 即“无性系”。

品系〔Strain〕 起源于同一单株或同类植株，遗传性状相对一致，已通过品种比较试验，尚未进行区域试验或未经审定的作为育种材料的一群同类个体。如从龙井群体中选出的 6043 单株，经性状鉴定、无性繁殖、品种比较试验之后，就称 6043 品系。

株系〔Line〕 育种过程中的前期材料。入选单株时，经初步观察鉴定、无性繁殖，具有一定数量的同类个体，在品种比较试验之前统称株系。如从龙井群体中选出的龙井 6043，前期即称 6043 株系。

单丛〔Single bush〕 亦称“名丛”。广东潮汕乌龙茶区和福建武夷茶区，将一些制作乌龙茶的品质优异、风格独特或具有特殊韵味的单株称为单丛。一般从有性群体中采用单株选择法育成，如凤凰单丛系从凤凰水仙中选出。单丛有其独特的加工工艺，并形成固有的商品茶品牌，售价显著高于群体种。产于广东的著名单丛有凤凰单丛、岭头单丛等；福建以武夷山的大红袍、白鸡冠、铁罗汉、水金龟四大名丛最著名。

名丛〔Famous bush〕 即“单丛”。

鉴定〔Evaluation〕 育种中的审查和评定工作。包括产量鉴定、品质鉴定、抗逆性鉴定、品种纯度鉴定和生育期鉴定等。鉴定方法依分析手段、对象和地点而异，一般有直接鉴定、间接鉴定、本地鉴定和异地鉴定等。育种初期，需鉴定的对象多，每份供鉴材料少，多以间接鉴定和本地鉴定为主；育种后期，对产量、品质和抗逆性的鉴定以直接鉴定为主，辅以间接鉴定，也可本地鉴定与异地多点鉴定相结合，以加快育种进程。

直接鉴定〔Direct evaluation〕 根据鉴定内容和要求对育种材料或品种在产量、品质、抗逆性等方面的鉴别评定。参见“鉴定”、“间接鉴定”。

间接鉴定〔Indirect evaluation〕 通过观测育种材料或品种的特征和性状，对其产量、品质、抗逆性的预后表现等进行的预测性鉴定。与产量相关的性状：树高、树幅、叶片光合强度、叶片横切面栅状细胞密度、幼年茶树定型修剪枝叶重量、单株芽叶数、新梢着叶数、百芽重、发芽密度以及扦插苗发根数、根干重和抽梢率等；与品质相关的性状：芽叶茶多酚含量、儿茶素含量和组成、氨基酸含量、咖啡碱含量、发酵性、茶黄素类含量和组成、叶片解剖特征和新梢形态特征等；与抗寒性相关的性状：叶片横切面栅状组织层次、栅状组织与海绵组织厚度比、电导率等；与抗旱性相关的性状：叶片角质层厚度和根系生长深度等；与抗病虫性相关的性状：芽叶形态特征、茶多酚含量、氨基酸含量、咖啡

碱含量和叶片角质层厚度等。参见“直接鉴定”。

自然鉴定〔Natural evaluation〕 在自然条件下对育种材料或品种进行的鉴定。如在病、虫害常发区和寒冷地区对供鉴材料进行抗病、虫和抗寒能力的观察。自然鉴定客观真实，但鉴定条件不一定完全符合设计要求，故常采用诱发鉴定加以补充。

诱发鉴定〔Induced evaluation〕 在人为诱发条件下对育种材料或品种进行的鉴定。多用于抗性鉴定。如人造干旱、低温环境或接种病原菌、饲养害虫，以鉴定供鉴材料的抗旱、抗寒和抗病、虫能力。诱发鉴定不受自然条件限制，但诱发的条件必须与自然条件相近似。

本地鉴定〔Local evaluation〕 把育种材料或品种在当地自然条件下种植，对其生育期、丰产性、抗逆性和品质等进行的鉴定。一般需连续数年。参见“异地鉴定”。

异地鉴定〔Nonlocal evaluation〕 把育种材料或品种置于气候、土壤等条件有差异的异地进行的鉴定。如在寒冷或干旱区，鉴定抗寒性或抗旱性。异地鉴定还可了解品种或品系的适应范围或变异情况。典型方法是品种区域性试验。参见“本地鉴定”。

生育期鉴定〔Evaluation of growing period〕 对茶树生育特性进行的鉴定。生育期的长短和发芽迟早与茶叶产量和品质有关，如全年生育期长，采摘批次多，则增产潜力大；春梢生育早，有利于采制名优茶。

物候期鉴定〔Phenophase evaluation〕 对茶树营养芽或花芽生育特性的鉴定。主要内容有越冬芽萌发、生育休止日期观察和相应温度记录，花芽生育开放日程与温度的关系。观察项目有：①新梢生长起点温度。于越冬芽萌动前选择20～30个顶芽挂牌定期观测，当30%芽色转绿、芽体膨大或伸长时的温度即为新梢生长起点温度（又称新梢生物学最低温度）。早芽种低于迟芽种，如“黄叶早”为8.5℃，“福鼎大白茶”为9.4℃，“毛蟹”为10.8℃，“政和大白茶”为11.7℃。②生育期活动积温。高于生长起点温度的日平均温度为活动温度，某发育期（如一芽二叶期、盛花期）各天活动温度之和则为该发育期的活动积温。③各生育期有效积温。活动温度与生长起点温度之差为有效温度，某发育期（如一芽三叶期）各天有效温度之和为该发育期的有效积温。

萌展值鉴定〔Sprouting index evaluation〕 用数值表示茶树新梢生育特性的鉴定。每份供鉴材料选取3～5个900平方厘米的树冠面为观测点，定期统计新梢中各个展叶期的数量，按公式计算各品种各次测定的萌展值。

$$\text{萌展值}=\Sigma\left(\begin{matrix}\text{各类芽梢}\\\text{代表值}\end{matrix}\times\begin{matrix}\text{各类芽梢}\\\text{的数量}\end{matrix}\right)/\text{总芽数}$$

萌展值愈大，新梢生长发育愈早愈快。

产量鉴定〔Yield evaluation〕 对育种材料或品种产量的鉴定。分直接鉴定和间接鉴定。直接鉴定是按红茶和绿茶品种在一芽二、三叶时，乌龙茶品种在四、五叶对夹梢时的采摘标准，按单株、单丛或小区分批采摘、分别统计每年产量，连续3年以上。间接鉴定是测定茶树相关性状、间接估计品种产量潜力。

品质鉴定〔Quality evaluation〕 对育种材料或供试品种的品质的鉴定。主要方法有四种：①根据芽叶形态、大小、色泽、茸毛状况判定适制茶类。例如一般大叶茶适制红茶，中、小叶茶适制绿茶，黄绿或紫绿色芽叶适制红茶，绿或淡绿色适制绿茶，茸毛多者适制毛峰、毛尖类名茶，少或无毛者宜制龙井、大方等一类扁形茶。②发酵性测定。用氯仿鉴定芽叶发酵性，凡芽叶变棕红色快、均匀且明亮者，发酵性强，适制红茶。③化学成分分析。测定芽叶中氨基酸、茶多酚、咖啡碱、儿茶素等含量，凡酚/氨比大者（>8）适制红茶，反之适制绿茶，酯型儿茶素（EGCG及ECG）含量高适制红茶。④直接制样鉴评。用微型制茶机具制成茶样，进行感官审评。上述各项测定要有3年以上的重复。

生化成分鉴定〔Evaluation of biochemical component〕 通过茶叶主要化学成分含量和组成的鉴定，鉴定育种材料或品种的适制性和品质特点的过程。主要内容有：茶多酚、儿茶素总量及组成，氨基酸总量及组成，咖啡碱、茶黄素、糖类、水浸出物量等。测定项目因品种适制性和育种目标不同而有侧重。绿茶品种要求氨基酸含量高，酚/氨比较小；红茶品种要求茶多酚含量高，酚/氨比较大。一般，氨基酸含量高，香气、滋味高爽，茶多酚和咖啡碱含量高，滋味浓强。

品种纯度鉴定〔Evaluation of varietial purity〕 对品种典型性和纯度的鉴定。①在茶园内随机选择3～5个观测区抽样检查供鉴品种茶树形态特征及物候特性，并按下式统计：

$$\text{品种纯度}=\frac{(\text{样本总株数}-\text{异品种株数})}{\text{样本总株数}}\times 100\%$$

②苗期鉴定，随机取300～500株1～2龄生苗，调查本品种和异品种苗数，并按上式计算品种纯度。

抗性鉴定〔Evaluation of resistance〕 对茶树抗寒性、抗旱性、抗病性和抗虫性的鉴定。依鉴定方法和地点，分直接鉴定、间接鉴定、自然鉴定、诱发鉴定等。直接鉴定是直接评定茶树抗性，用级别或指数表示抗性强弱。间接鉴定是测定与茶树抗逆力相关的性状，估测抗逆性。如用叶片栅状组织与海绵组织比例表示抗寒性，用根系深度反映茶树抗旱性等。自然鉴定是在自然环境下进行的鉴别评定。如在越冬期观察冻害程度。诱发鉴定是人为诱发逆境条件，观察危害程度，并表示出抗性强弱。如接种病原菌、放养昆虫等。

早期鉴定〔Early appraisal〕 育种初期对育种材料的主要性状进行的鉴定。茶树苗期与成龄期的主要经济性状

存在着一定的相关性，因此，测定苗期的相关性状，便可预测成龄后的产量、品质和抗性，为苗期正确选拔优良个体或类型，提供依据。早期鉴定可以加快育种速度。

产量早期鉴定〔Early appraisal of yielding〕　育种初期对育种材料与产量相关性状所进行的鉴定。主要方法有①根据扦插苗性状：扦插苗的侧芽萌发率、抽梢率、单株叶面积、单叶面积、扦插苗根干重与产量呈显著正相关。②根据叶片解剖结构：叶片栅栏组织和海绵组织密度与产量呈显著正相关。③根据生产力指数：生产力指数为叶片栅栏组织厚度 400 微米范围内栅栏组织细胞数与产量呈正相关，值越大，产量越高。④根据型修剪枝叶重：剪枝叶重与产量呈正相关。

品质早期鉴定〔Early appraisal of quality〕　育种初期对育种材料与品质相关性状所进行的鉴定。主要方法有①发酵性观察：采同等嫩度的顶芽第一叶 2～3 片，放入密闭的充满饱和氯仿蒸气的容器中，1～2 小时后观察叶色，变色快且红者，适制红茶。②小量制茶：用小型制茶机具，将 0.5 千克左右鲜叶制样审评。③生化成分测定：测定一芽二叶中生化成分的含量及其比例，主要有，水浸出物、茶多酚、氨基酸、儿茶素总量及其组分等。

抗寒性早期鉴定〔Early appraisal of resistance〕　育种初期对育种材料与抗寒性相关性状所进行的鉴定。主要方法有①叶片解剖结构观测：上表皮厚度、栅状组织厚度、栅状组织与海绵组织比值、栅状组织与叶片厚度比值均同抗寒性呈高度正相关。②酶活性测定：抗寒性强者过氧化氢酶活性峰出现较早，在严寒期活性较高，同时，过氧化氢酶同工酶谱带增加较多。③还原糖含量测定：凡秋季还原糖含量高，且春夏秋逐渐增高的，抗寒性最强；秋季还原糖含量低、春夏秋三季含量变化不大的，抗寒性次之，秋季还原糖含量低，从夏到秋含量又下降的，抗寒性最弱。

抗旱性早期鉴定〔Early appraisal of drought resistance〕　育种初期对育种材料与抗旱性相关性状所进行的鉴定。主要方法有①萎蔫系数测定：在自然条件下人为造成土壤干燥，当约 5%茶树叶片出现萎蔫时，测定根际的土壤含水量，土壤含水量愈小者抗旱性愈强。②气孔密度测定：叶片气孔密度小的抗旱性强，反之则弱。③酶活性测定：抗旱性强的在正常环境下过氧化氢酶活性较高，且在干旱胁迫环境中能维持或提高到较高的水平。

抗病性早期鉴定〔Early appraisal of disease resistance〕　育种初期对育种材料与抗病性相关性状所进行的鉴定。茶树抗病性早期鉴定的方法还较少。对两种病鉴定的方法是①茸毛性状观察：如茶炭疽发生程度和茸毛的数量、侧壁厚度相关，抗病性强的，茸毛数量少，侧壁增厚速度快。②叶片解剖结构观察：角质层厚，栅状组织层次多，且排列紧密的抗茶轮斑病强，反之则较易感染。

抗虫性早期鉴定〔Early appraisal of pest resistance〕　育种初期对育种材料与抗虫性相关性状进行的鉴定。茶树抗虫性早期鉴定的方法还不全面。对某些害虫鉴定的方法有①叶片形态特征观察：叶片角质层厚，叶质厚硬者，抗长白蚧较强，叶片下表面茸毛密度大、气孔密度小者对茶橙瘿螨抗性强。②生化成分测定：高氨基酸、高咖啡碱和低还原糖对茶橙瘿螨抗性强；茶多酚含量高者对假眼小绿叶蝉有一定抗性，但与茶橙瘿螨抗性无关。

繁殖力早期鉴定〔Early appraisal of propagating capacity〕　育种初期对育种材料的无性繁殖力相关性状所进行的鉴定。主要方法有①叶片含水量测定：扦插成活率与插穗母叶自由水含量呈显著负相关，与母叶束缚水含量呈显著正相关，与母叶自由水同束缚水之比呈极显著负相关。②插穗生化成分测定：插穗内原有淀粉含量、碳水化合物含量以及母茎碳氢比与插后 2 个月扦插苗最大根长呈显著正相关。③光合能力测定：光合力强者，扦插成活率高。

育　种　圃

资源圃〔Field gene bank〕　亦称“种质圃”、“田间基因库”。保存活体种质资源的园地。用于活体保存野生茶树、栽培品种、引进品种、单株和近缘植物等。田间分自然生长和修剪采摘两区块，分别供观察、鉴定用。一般自然生长区行株距 1.8 米×1.5 米，采摘区为 1.5～1.8 米×0.4 米。单株种植，自然生长区无性系每份种 5～10 株，有性系种15～20 株。1990 年国家在浙江杭州和云南勐海建成了占地 4 公顷的 2 个国家种质茶树圃，共保存资源 2700 余份。广西、广东、福建、湖南、江西等地也建有省区资源圃。

种质圃〔Germplasm garden〕　即“资源圃”。

田间基因库〔Field gene bank〕　即“资源圃”。

选种圃〔Selection garden〕　育种初期保存入选单株的圃地。按行株距 1.5 米×1.5 米的规格、单株种植。

杂交圃〔Crossing garden〕　有性杂交时种植母本的圃地。种植规格：行距 1.8～2.0 米，株距 1.0～1.5 米，单株种植。需选择避风向阳、土层深厚、排灌方便处建圃，以利母树生长健壮，提高杂交结实率。

品种比较试验圃〔Comparative test garden of variety〕　简称“品比圃”。将选育的新品系或品种与标准种作比较的圃地。要求将育成品系或品种与同龄对照种进行产量、品质、抗性、生育期等方面的比较。为了提高试验准确性，圃需设在地势平坦、土壤肥力均匀的地方。试验小区一般随机区组排列（参试成员之间的排序是任意的），要有 3 个以上的重复。

原始材料圃〔Original material garden〕　保存育种基因源的圃地。茶树原始材料包括栽培品种、品系、单株、野

生茶树以及近缘植物等。圃地需设置自然生长区和剪采区，以便观察保存材料的特征特性。自然生长区的种植规格在2.0米×1.5米左右，剪采区的行距为1.5米，株距为0.3米，采用单株种植，自然生长区一般种5～10株，剪采区有性系不少于60株，无性系不少于20株。

品种标本圃〔Variety specimen garden〕 种植保存并能反映品种茶树自然生长特征特性的圃地。一般只设置自然生长区。单株种植，行株距2.0米×1.5米，每品种5～10株，不进行养蓬或整枝修剪，亦不进行生产性采摘。

鉴定圃〔Appraisal garden〕 亦称“品系比较圃”。对品系进行产量、品质、抗性等方面鉴定的场所。要求土壤条件一致，按常规种植，行株距1.5米×0.33米。行长10米左右，每品系一行，一般采用对比法排列。

品系比较圃〔Strain comparative garden〕 即“鉴定圃”。

试验苗圃〔Test nursery〕 苗期观察鉴定各人选单株的扦插发根率、抽梢率、成活率、成苗率的圃地。圃地选择、整地规格以及苗期管理等均与普通扦插苗圃同。夏插1个月后测定发根率，一般中小叶品种为6个月，大叶品种3～5个月后测定抽梢率和成活率，出圃时测定成苗率。测定结果可作为进一步选拔优良个体的依据。

茶树原种场〔Stock-seed plantation of tea plant〕 亦称“茶树良种场”。种植、繁育优良茶树品种的园地。任务是：保存原种，进行品种繁殖，向生产者提供种苗、栽培和繁育技术等。它是茶树良种推广体系中的实体，需根据种苗供应区域、交通状况、建场条件、技术力量等设置。截止1998年，已先后在浙江鄞县、安徽东至和休宁、云南思茅、四川名山、广西桂林、湖南郴州、湖北贺胜、贵州晴隆和遵义、广东英德和潮州、福建南平、江苏金坛、江西南昌建立了国家茶树原种场。

茶树良种场〔Tea improved variety plantation〕 即“茶树原种场”。

育种试验

品系比较试验〔Comparative test of strain〕 育种试验程序。将选育品系与同龄无性系对照种在相对一致的条件下进行比较的试验。田间试验设计依品系多少而定，5个以上，用对比法、间比法或多次重复排列法，5个以下用随机区组法。种植规格：行距1.5米，株距0.33米。试验小区设3个重复，观测内容主要有产量、制茶品质与抗逆性等。入选品系再进行品种比较试验。如供试品系少于5个，亦可将品系比较试验替代品种比较试验。

品种比较试验〔Comparative test of variety〕 简称“品比试验”。将选出的品系或引入品种，与对照品种在相对一致的条件下进行比较的试验。试验小区面积一般为20～60平方米，随机区组排列，3次重复。种植规格：行距1.5米，株距0.33米，行长7～10米，单株种植。主要观测生育期、产量、品质和抗逆性等，需连续3年以上。凡综合或某项性状超过对照种的为优良或特异品种。

品种区域性试验〔Regional experiment of tea variety〕 鉴定品种区域适应性的试验。是品种审定和推广的主要依据。在各类茶区中选择土壤、气候条件及栽培管理水平、茶类结构具有代表性的地方设点，按统一试验设计同时进行。试验分国家和省两级。国家区试由全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会组织实施。参试品种必须是省级审（认）定的品种。试验采用随机区组设计，设双对照种，以“福鼎大白茶”为统一对照品种以区试点当地主栽的国家级无性系品种为第二对照。按《国家茶树品种区域试验实施细则》规定的方法鉴定供试品种的物候期（2年）、产量（3年）、品质（2年）和抗性（遇灾害随时鉴定）、连续6～7年。结束后由区试组织单位提出试验总报告，对参试品种进行评价，确定适宜推广（或引种）范围，表现优良者向全国农作物品种审定委员会推荐审定。第一、二轮全国区试分别于1988～1993年和1997～2002年进行，分别有37和30个品种参加。省级茶树品种区试由省农作物品种审定委员会组织，方法与国家区试相同。

品种生态试验〔Ecological test of variety〕 将供试品种种植于不同生态条件下以了解该品种茶树生长发育与温度、湿度、土壤、水分、光照等生态因子关系的试验。将供试品种布置在不同气候或不同海拔高度的地区进行直接鉴定，也可利用人工气候室进行模拟试验。生态试验非育种必须程序。

品种生产试验〔Productivity test of variety〕 亦称“品种栽培试验”。将选育的新品种在实际生产条件下栽培，以考察其经济性状的稳定性和生产价值的试验。一般在省内外设3～4个点，试验面积、田间排列方式无统一规定。种植规格和栽培管理水平同当地生产茶园。已参加区域试验的品种，可以不再进行生产试验。生产试验园还可兼作良种示范园和母本园。

品种栽培试验〔varietial productive experiment〕 即“品种生产试验”。

品种搭配（1）〔Variety arrange in pairs〕 对具有不同特性或适制性的品种根据生产要求按一定比例搭配种植。合理的茶树品种搭配可以调节茶叶采制“洪峰”，有利于改进茶叶品质和提高经济效益。如按发芽期早、中、晚搭配，一般红茶区以中生种为主（50%～60%），绿茶区以特早生、早生种为主（50%～60%）；如按制茶品质特点搭配，则将高香型品种与浓强型品种各占50%左右种植，如同时采叶加工，就可获得香高味浓的优质茶。

品种区划〔Division of variety〕 对品种适栽区域进行的划分。根据茶树品种适应性和适制茶类划定种植地区。中国茶区水平分布广阔，从北纬 18°～36°，东经 94°～122°，垂直分布，从海拔几米到 2600 米，茶树生态环境十分复杂。1982 年中国农业科学院茶叶研究所茶叶区划组根据各地的生态环境、产茶历史、品种分布、茶类结构等划分四大茶区：①华南茶区。位于福建大樟溪、雁石溪，广东梅江、连江，广西浔江、红水河，云南南盘江保山、盈江以南，包括广东、福建中南部，台湾省、广西南部，云南南部。茶树品种主要是乔木型大叶类，小乔木型和灌木型中小叶类兼有少量分布；主产茶类为红茶、乌龙茶、普洱茶等。②西南茶区。位于米仓山、大巴山以南，红水河、南盘江、盈江以北，神农架、巫山、方斗山、武陵山以西，大渡河以东。包括黔、川两省，滇中北部和藏东南部。茶树品种分布以小乔木、灌木型大中叶类为主，也有少量乔木型大叶类；主产茶类有红茶、绿茶、沱茶、边茶等。③江南茶区。位于长江以南，大漳溪、雁石溪、梅江、连江以北，包括浙、赣、湘三省，粤、桂北部，闽大部，以及鄂南、皖南和苏南。茶树品种主要为灌木型中小叶类，间或有小乔木大叶类；适宜生产茶类有红茶、绿茶、白茶、黑茶、乌龙茶等。④江北茶区。位于长江以北，秦岭、淮河以南，山东省沂河以东，包括陕、皖、苏、豫、甘、鲁部分地区。茶树品种主要为灌木型中小叶类，抗寒性较强。茶类以绿茶为主，皖北等地有少量黄大茶。

茶树品种审定及繁育

茶树品种审定

品种审定〔Variety registration〕 茶树育种的最后程序。品种审定组织根据品种区域试验结果或生产试种表现，对照品种审定标准，对新育成或引进品种进行评审，从而确定其生产价值及适宜推广的范围。实行品种审定制度，是国家加强品种管理，促进品种合理推广的强制手段。《全国农作物品种审定办法》规定“未经审定或审定不合格的品种，不得繁殖，不得经营、推广，不得宣传，不得报奖，更不得以成果转让的名义高价出售”。茶树品种审定分国家和省两级。国家审定通过的品种可在指定范围内跨省推广，省审定通过的品种只能在本省范围内推广。国家级审定工作由全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会负责，受理经过国家区域试验的品种，或经两个省审定通过的品种。申报国家品种审定须填写《农作物品种审定申请书》，提交区域试验承担单位和主持单位作出的区域试验报告、指定专业单位（农业部茶叶质量监督检验测试中心）作出的品质分析报告、省级审定合格证书、品种选育报告和品种特征标准图谱，如植株、叶片、新梢照片。省级审定工作由省农作物品种审定委员会负责，受理本省经过省级区域试验的新育成品种或引进品种，报审材料的内容与申报国家审定品种的材料基本相同。

品种审定程序〔Program of variety registration〕 品种审定的手续及过程。首先由育种者填写审定申请书，经育种单位、区域试验主持单位和省农作物品种审定委员会签署意见后，与其他报审材料一并交全国农作物品种审定委员会办公室，形式审查合格者提交茶树专业委员会审定；专业委员在评议后用无记名投票方式表决，票数超过法定委员总数半数的品种即通过审定；全国农作物品种审定委员会主任办公会议审核后，统一编号、登记、签发合格证书，最后由农业部颁布。审定有争议的品种时需经实地考察后，提交下次专业委员会会议复审；审定未通过者不再进行第二次审定。

品种审定组织〔Organization of variety registration〕 主管品种审定工作的权力机构。分国家和省两级。国家级组织的名称是“全国农作物品种审定委员会”，简称“全国品审会”，成立于 1981 年，隶属农业部。审定委员由下述人员组成：农业行政和种子部门、科研、教学单位从事品种管理、育种、审定、繁育推广等工作的处级以上管理人员和高级专业技术人员，国务院有关部委、省级品种审定委员会的代表，国家区域试验、生产试验的主持人。下设水稻、麦类、玉米、高粱、谷子、薯类、大豆、油料、糖料、茶树、烟草、棉麻、蚕桑等专业委员会，分别负责各作物品种的区域试验、生产试验和审定。另设办公室负责日常工作。全国品审会的主要任务是：贯彻《中华人民共和国种子管理条例》；实施《全国农作物品种审定办法》；组织领导全国农作物品种区域试验和生产试验，并制定《国家农作物品种区域试验和生产试验管理办法》；审定适合跨省（自治区、市）推广的国家级新品种；指导、协调省级品种审定委员会的工作。省级品种审定委员会负责省一级品种审定工作，其组成和任务与全国品审会基本相同。

品种审定标准〔Standard of variety registration〕 品种审定组织审定品种时的指标。茶树品种审定的国家标准是：①区域试验产量比对照品种高 10%以上，或经统计分析达显著标准；②产量与对照品种相近，品质明显超过对照品种；③某些性状表现突出，具有特殊利用价值，产量和品质与对照品种相当。

品种认定〔Variety confirmation〕 品种审定的替代形式，具有与审定同等的效力。适用于因历史原因缺少系统的试验资料或选育程序不完整，但在实行品种审定制度之前已在生产上有较大面积的应用并继续有推广价值的品种。品种审定组织根据其生产历史和现状，确认其为省级或国家级品种。1981 年以来，全国茶树良种审定委员会已认定

了30个地方品种和22个育成品种。1987年后已停止采用认定的方式。

品种检验

品种真实性〔Authenticity of variety〕 品种检验项目之一。检验品种的真伪。将被检品种特征特性与标准种作比较鉴别，一般以田间检测为主。需多点、重复选取样本。

品种退化〔Variety degeneration〕 品种在栽培过程中某些经济性状变劣，生活力下降，抗逆性减弱，或产生不符合需要的变异类型的生物学现象。其主要原因有生物学混杂、机械混杂、长期采用不适当的繁殖方法和栽培管理措施，以及长期处在不良的生长环境下等。

品种混杂〔Variety mixture〕 品种纯度降低，个体间性状不一的现象。无性系品种主要是在繁殖或栽培过程中的机械混杂，有性系品种除了机械混杂外，则还有因自然杂交而造成的生物学混杂。

生物学混杂〔Biological mixture〕 品种间因自然杂交而造成的品种混杂现象。严重的将会导致原有品种丧失。防止措施是采用无性繁殖法繁殖种苗，或建立隔离的专用采种园等。

机械混杂〔Mechanical mixture〕 品种中因机械原因混进了其他品种的现象。主要是在采种、剪穗、育苗、调运、栽培等过程中所形成。防止措施是按照国家种子管理条例和种苗标准，加强繁育推广的管理，杜绝在各个环节中造成的混杂。

良种〔Improved variety〕 具有一项或多项优良经济性状的品种。这种性状具有一定的相对性和时效性。凡具备下列条件之一者为茶树良种：①品质明显优于现当家品种，产量相当；②产量比现当家品种高20%以上或经统计分析增产显著，品质相当；③开采期比现当家品种早5天以上，或抗逆性明显强于现当家品种、产量、品质相当。

良种推广〔Extension of improved variety〕 有计划地将审定通过的优良品种用于生产的农业措施。茶树良种推广工作，由政府主管部门组织，以省为单位实施。本着因地制宜、因种制宜的原则，对审定通过的品种，根据品种的适应性和适制性，结合各茶区的生态条件和茶类结构，确定各茶区的重点推广品种，做到布局合理。建立良种繁育基地，建立健全良种繁育推广的管理法规和技术规程，确保种苗的质量和数量。

良种推广体系〔Extension system of improved variety〕 由政府主管部门领导并与良种繁育推广机构联合组成的网络。其基本构成单位和职能是：①政府主管部门和品种审定组织。负责品种审定和管理，依据《中华人民共和国种子管理条例》制订有关政策、法规，管理良种推广工作。②科研、教学和生产单位等。从事良种选育、为繁育场和生产单位提供原种，并进行技术指导。③区域试验点。承担品种区域试验，为品种审定、推广提供科学依据。④良种繁育场。繁育优质种苗，保证良种供应。⑤质检部门。对种苗质量进行监督检验。

种苗标准〔Seed and seedling standard〕 苗木和种子的质量规格。国家检测机构对茶树种子和苗木质量检验及分级的标准。目的是控制不合格种苗的种植和使用，保证新建茶园的质量。茶树种苗国家标准(GB 11767-89是由国家技术监督局1989年11月23日发布，1990年7月1日开始实施的。它适用于栽培茶树的大叶、中小叶有性系品种种子和苗木，大叶、中小叶无性系品种苗木的分级与检验。GB 11767-89规定，大叶品种合格种子的种径不小于1.2厘米，发芽率不低于60%；中、小叶种合格种子的种径不小于1.1厘米，发芽率不低于75%；足龄有性、无性系大叶种苗的苗高不低于25厘米，茎粗不小于2.5毫米；无性系和有性系中、小叶种苗高均不低于20厘米，茎粗无性苗不小于1.8毫米，有性苗不小于2.0毫米。标准还规定，所有苗木均不得携带茶根结线虫、茶饼病、茶根蚧、根癌病等危险性病虫。凡低于上述标准的，均是不合格的种子或苗木，不得出圃或用于播种、育苗。

种苗检验〔Seed and seedling inspection〕 对苗木和种子质量的检查。用仪器或感官对照种苗标准查验种子或苗木质量。茶籽的检验包括品种纯度、种径大小、百粒重、每500克粒数、含水率、发芽率、品种净度等；苗木的检验包括苗高、茎粗、着叶数、一级分枝数、侧根长度、品种纯度和危险性病虫害等。茶树种苗检验由"农业部茶叶质量监督检验测试中心"承担。

种苗检疫〔Quarantine of seed and seedling〕 对苗木和种子病虫害的检查。以立法手段防止植物种子和苗木在流通过程中传播有害生物的措施。目的在于防止植物病原体、害虫、杂草等有害生物传入或传出一个国家或地区，保障一个国家或地区农林生产的安全。一般由国家制定法律，设置专门机构，依章对进出口(或过境)以及在国内运输的植物及产品进行检疫，发现带有有害生物时，即采取禁止或限制出入境等措施。中国的对外检疫由中华人民共和国进出境检验检疫局负责，国内检疫由农业部管理。茶树种苗检疫内容主要是茶苗危险性病虫害。

茶籽品质检验〔Tea seed quality testing〕 茶籽检验项目。以仪器或感官鉴别茶籽品质。检验结果按标准分级后，确定茶籽的利用范围，并为贮藏、运输等提供依据。

茶籽合格率〔Rate of qualified tea seed〕 茶籽品质检验项目。合乎标准的种子数占供检种子数的百分率。其标准见于中华人民共和国《茶树种子和苗木》国家标准(GB 11767-89)。参见"种苗标准"。

茶籽发芽率〔Germination percentage of tea seed〕　茶籽品质检验项目。发芽茶籽数占总茶籽数的百分率。测定方法有染色法和发芽试验两种。染色法是任取茶籽100粒，用清水浸泡3～4小时，待膨胀后剥去种皮，种仁用0.1%～0.2%的靛蓝或1%四唑氮蓝溶液染色2小时，根据染色结果、按下列公式计算发芽率：

靛蓝法：

$$发芽率=\frac{供试茶籽总数-(剥壳时拣出的坏籽数+染色籽数)}{供试茶籽总数}\times 100\%$$

四唑氮蓝法：

$$发芽率=\frac{供试茶籽总数-(剥壳时拣出的坏籽数+不染色籽数)}{供试茶籽总数}\times 100\%$$

发芽试验是任取茶籽100粒，温水浸3～4小时后，放入铺有细沙的发芽盘中，上覆一层细沙，加少量水将沙湿润，在25～30℃温度下处理17天，按下列公式计算发芽率：

$$发芽率=\frac{供试茶籽总数-不发芽籽数}{供试茶籽总数}\times 100\%$$

百粒重〔Hundred-seed weight〕　茶籽品质检验项目。100粒茶籽的重量，以克表示。它是表示种子大小、成熟度和质量的一项指标。在种子采收后一个月内随机取100粒称重，重复3次，求平均值。国家标准规定的大叶品种茶籽百粒重为：Ⅰ级大于130克，Ⅱ级130～100克，Ⅲ级小于100克；中小叶品种为：Ⅰ级大于120克，Ⅱ级120～100克，Ⅲ级小于100克。

种子净度〔Seed purity〕　亦称“种子纯度”。茶籽品质检验项目。去除夹杂物后的种子占样品总量的百分率。计算公式为：

$$种子净度=\frac{样品种子重量-夹杂物重量}{样品种子重量}\times 100\%$$

夹杂物包括有生命的如非茶种子、虫瘿和菌核等，也包括无生命的如果壳、茎叶、泥砂及丧失生活力、破碎、瘦瘪的种子等。

种子纯度〔Seed purity〕　即“种子净度”。

良种繁育〔Propagation of improved variety〕　育种的后续工作。良种育成后，在保证种性的前提下，快速扩大良种数量，为生产提供优质种子或苗木。茶树良种繁育分有性繁殖和无性繁殖两种。有性繁殖即用种子播种育苗，具有方法简单、成本低、后代生活力强等特点。但苗木个体间性状不一，不利于茶园的管理和茶叶采制，且易产生生物学混杂，引起种性退化。须建立专用采种园或采种采叶兼用园。无性繁殖常用的是短穗扦插和压条法，其后代具有与母树相同的特性，可长期保持种性，且具有用材省、繁殖系数大的特点。但技术要求较高，后代生活力不及种子苗。须用生长健壮的青壮年茶树作采穗母树。

营养繁殖〔Vegetative reproduction〕　亦称“无性繁殖”。由植物的根、茎、叶等营养器官或离体组织产生新个体的生殖方式。不涉及性细胞的融合，可保持母本的优良遗传。其实质是通过母体细胞有丝分裂产生子代新个体，后代一般不发生遗传重组，在遗传组成上和亲本是一致的。在茶树上常用的方法有扦插、压条和嫁接等。20世纪70年代始，随组织培养的深入研究，已能将小块营养器官组织，在无菌条件下，培养诱导产生小植株，为工厂化育苗创造了条件。

无性繁殖〔Vegetative propagation〕　即“营养繁殖”。

繁殖系数〔Propagation coefficient〕　表示茶树品种繁殖能力的指标。一株母树一次或一个生产年内所能繁殖的苗木数量。与繁殖方式有关，同一品种采用不同的方式繁殖，其繁殖系数也不同。短穗扦插法繁殖系数最高，繁殖力强的中小叶种繁殖系数可达150～200，大叶种为100～140。

母树园〔Cutting garden〕　亦称“母本园”、“采穗园”。繁殖用专用茶园。用于生产穗条的茶园。母树园用优质无性苗，按150厘米×40厘米的行株距单株或双株栽植，幼龄期按采叶园管理。亦可选择品种纯度高、生长旺盛的青壮年茶园作母茶园。规模按扦插圃面积确定，一般1公顷母树园可供2.5公顷左右扦插圃的用穗量。

母本园〔Mother bush garden〕　即“母树园”。

采穗园〔Mother bush garden〕　即“母树园”。

母叶〔Mother leaf〕　插穗上的成熟叶片。是插穗发根前养分的主要提供者。无母叶，插穗无法生根发芽而导致死亡。

母树黄化处理〔Yellowing treatment of mother bush〕　用覆盖遮光方法促使茶树芽叶同化率和叶绿素含量降低，从而使叶片变黄的农艺措施。母树经黄化处理后，可以使插穗提早发根，促进根系发育，从而提高扦插成活率。在母树新梢长到一芽二三叶时，于茶丛上方用黑色塑料薄膜或稻草覆盖。覆盖物成弧状，高出茶蓬面30厘米，离地20厘米以下的茶丛不覆盖。经过2～3周遮光后，撤除覆盖物，再经2～3周，即可剪穗扦插。

穗条〔Cutting wood〕　用于剪取插穗的枝条。要求长度25厘米左右，茎粗3毫米左右，红棕色或黄绿色的半木质化新枝。未成熟的绿色嫩枝和灰色老枝都不适用。一般、春季扦插在上年秋季留养穗，夏、秋、冬季扦插，分别在当年的春、夏、秋季留养穗。养穗前将母树离地30～50厘米进行修剪。

愈合阶段〔Callus formation stage〕　插穗插入土中到

形成愈合组织的生长阶段。插穗两端剪口的细胞间隙筛管分泌油脂物质凝聚成愈伤木栓质膜，以阻止细菌侵入，同时下端剪口的木栓形成层分生组织细胞分裂形成环状或瘤状愈合组织，以保护伤口和增加吸水力。从扦插到愈合一般需20～50天，这与扦插时期有关，夏季最快，冬季最慢。

发根阶段〔Rooting stage〕　从扦插到插穗分化出不定根的生长阶段。可分4个时期：①准备期。插穗上部合成激素和营养物质，并向下输送累积于下剪口端。②根原基分化期。木栓形成层细胞或中柱鞘内侧的韧皮薄壁细胞加速分裂，形成“小细胞群”（根原基）。③根原体分化期。根原基分裂增生，细胞数显著增加，形成根原体，并沿茎的离心方向向周皮或皮层凸起，使之向外弯曲，环形的木栓形成层断裂分开，插穗外部相应部位出现隆起。④不定根形成期。根原体顶端形成根冠，内部分化出输导组织，并继续伸长，突破周皮或皮层，与土壤接触，同时内部输导组织与插穗原有输导组织沟通，完成发根阶段。

插穗发根的几个过程

发根期〔Rooting date〕　插穗发根的时期。用天数表示。苗圃中有10%的插穗生根为始根期，50%生根为生根期，80%生根为齐根期。发根速度与扦插时期、品种有密切关系，夏插最快，依次为秋插、春插和冬插；中小叶种发根期快于大叶种。夏插中小叶种始根期、生根期和齐根期分别为插后25～30天、35～40天和45～50天；大叶种分别为35～40天、45～50天和55～60天。发根期是插穗成活的关键时期，苗床必须保持湿润状态和良好的通气性，并防止强光照射。

扦插苗〔Cutting plant〕　亦称“无性苗”。将茶树的营养体（主要是成熟新梢）扦插在适宜的土壤中培育而成的苗木。具有与母本完全相同的遗传特性。是无性系品种的主要种植材料。

无性苗〔Vegetative seedling〕　即“扦插苗”。

半叶插〔Cutting with half-leaf〕　茶树短穗扦插方法之一。剪穗时将母叶的1/3～1/2剪去，以减少水分蒸发，防止机械损伤，提高成活率。适用于大叶类品种。

一叶插〔Cutting with one leaf〕　茶树短穗扦插方法之一。用带一片母叶和一个腋芽的短穗进行扦插。具有用穗省、管理方便等优点，是最常用的短穗扦插方法。

二叶插〔Cutting with two leaves〕　茶树短穗扦插方法之一。用带两片母叶的短穗进行扦插。此法能提高插穗的光合能力，增加养分积累，有利于穗苗生长。但水分蒸发量大，管理要求较高，用穗量也多于一叶插。日本、苏联等国均用此法。中国一般多用于穗条比较瘦弱或节间较短的品种。

长穗扦插〔Cutting with long shoot〕　亦称“长枝扦插”。茶树无性繁殖方式之一。用长度在20厘米以上的长枝扦插。此法成苗快、培育的苗木较健壮、可缩短幼龄茶园培育年限。但用穗量大，成活率低，繁殖系数小，管理要求高，已被短穗扦插所取代。

长枝扦插〔Cutting with long shoot〕　即“长穗扦插”。

短穗扦插〔Single node cutting〕　茶树无性繁殖方式之一。用带腋芽和1～2个成熟叶片、长3厘米左右的短穗扦插在适宜的土壤中，培育成新的植株。是福建茶农从长穗扦插发展而来的一种扦插方法，具有母穗用量省、成活率高、繁殖系数大等特点，是无性系品种广泛使用的繁殖方式。

剪穗〔Cut cutting〕　从母树上剪取穗条，并将之剪成插穗的操作。要求插穗长短符合标准，剪口光滑并与叶片成平行的斜面，不损伤腋芽，上剪口离叶腋2～3毫米。

插穗〔Cutting〕　扦插材料。用于扦插的带有成熟叶片（母叶）和健壮腋芽的小段枝条。根据长度可分为长穗、中穗和短穗。长穗长20厘米以上，一般是以整根枝条为一个穗；中穗长10～15厘米，带4～5片叶片；短穗长10厘米以下，带1～3片叶片。大面积繁殖用的大都是长度3厘米左右，带1片叶的短穗。通常所称标准插穗都是指短穗。

插穗剪穗标准

扦插苗圃〔Cutting nursery〕　用于茶树扦插育苗的场地。旱地建圃宜建在地面平坦，地下水位低，交通便利，靠近母本园的地方，土壤pH在4.5～5.5，土层厚度30厘米以上，结构良好，并靠近水源，有配套的灌溉设施。连续多年种植甘薯、烟草、茄子等作物的土地不宜使用。水田建圃须防止涝洼积水，扦插床高以30～40厘米为宜，四周及中间开50～60厘米深的排水沟。

扦插床〔Cutting bed〕　亦称“苗畦”。扦插苗圃中的插苗场地。分直接扦插床和营养钵扦插床两种。一般长15～20米，宽1～1.3米，床间沟面宽50～60厘米，土地利用率65%～70%。

苗畦〔Nursery〕　即“扦插床”。

心土〔Subsoil〕　位于表土层或耕作层以下的土。用酸性红黄壤心土作扦插土，可减少杂草，防止插穗剪口感染，促进插穗发根。

遮阳棚〔Sunshade frame〕　亦称“遮阴棚”。搭设在苗床上遮挡阳光的棚。分斜棚和平棚两种。斜棚搭在扦插床的阳面，与地面成45°左右的角，高度与扦插床宽相当，以草帘等为遮阳物，具有用材省，管理方便的优点，但土地利用率及扦插成活率都不及平棚。平棚又分为高棚(120～170厘米)、中棚（70厘米左右）和矮棚（40厘米左右），常用的是矮棚。平棚还分弧形和水平形，常用遮阳网、竹帘、草帘等为遮阳物。

遮阴棚〔Sunshade frame〕　即“遮阳棚”。

扦插密度〔Cutting density〕　单位面积扦插床的扦插穗数。密度与扦插成活率和出圃率密切相关。中、小叶种以500～600株/米^{2}为宜，即扦插行距8～10厘米，株距2厘米左右，按65%的土地利用率，每公顷可插330～390万株；大叶种以250～375株/米^{2}为宜，即行距10～12厘米，株距3～4厘米，每公顷苗圃可插165～210万株。

扦插成活率〔Survival percentage of cutting〕　成活株数占扦插总株数的百分率，是衡量品种无性繁殖能力的指标之一。扦插繁殖力强的品种成活率一般可达90%左右。

出圃率〔Qualified seedling percentage〕　亦称“成苗率”。符合出圃标准的苗木株数占扦插总株数的百分率。是品种扦插繁殖力和管理水平的综合结果。一般中小叶种出圃率为80%左右，大叶种为70%左右。

成苗率〔Qualified seedling percentage〕　即“出圃率”。

压条繁殖〔Propagation by layer〕　茶树无性繁殖方式之一。将母树枝条埋压土中，使之长出根系和新梢，与母树分割后即成为独立植株。方法简便，易管理，成苗率高，生长迅速，但繁殖系数小。常用于茶园植株补缺。

弧形压条〔Arc layer〕　亦称“弓形压条”。茶树压条繁殖方式之一。将长枝扭成弧形，埋压土中，梢部留在外面，3～6个月即可与母树分离。该法具有对母树生长影响小、苗木均匀健壮等优点，缺点是繁殖系数小。

弓形压条〔Arc layer〕　即“弧形压条”。

堆土压条〔Layer by hilling〕　亦称“壅土压条”。茶树无性繁殖方式之一。母树台刈后，将肥土堆入蓬心，只留梢顶，随长随添土，5个月即可剪离母树。此法繁殖系数比弧形压条大，但对母树影响也大，不能连年采用。常用于珍稀品种、名丛及选种单株的扩繁。

壅土压条〔Layer by hilling〕　即“堆土压条”。

伞状压条〔Umbrella-type layer〕　无性繁殖方式之一。将母树枝条拉向四周，在茶丛中心壅土，只留枝梢，3～6个月即可剪割。此法繁殖系数相对较大，但对母树生长的影响也大，不能连年使用。

轮状压条〔Wheel-shaped layer〕　茶树无性繁殖方式之一。将母树枝条向四周牵卧，并把靠近基部的新梢逐枝扭伤，扶直后覆土、压实。远离茶丛中心的压枝长大成苗后，便成一轮圈状。6个月左右即可与母树分离。此法茶苗生长健壮，母树树势恢复快。

嫁接繁殖〔Propagation by graft〕　亦称“嫁接换种”。茶树无性繁殖方式之一。将一个植株的芽、枝等嫁接到另一个植株上，使其长成新的植株。接植者称“接穗”，被接者称“砧木”。茶树主要采用低位嫁接。将砧木离地3～10厘米重剪或台刈，用劈接法接上接穗后，将接位捆绑，亦可用红黄壤心土将接位埋实，并遮阳、保湿。接穗可充分利用砧木的根系吸收养分和水分，生长迅速，抗性强。亦适用于老茶园换种改植。

嫁接换种〔Replanting by graft〕　即“嫁接繁殖”。

工厂化育苗〔Raise nursling in industrial productive style〕　用工厂生产方式快速繁育苗木。采用的途径有：①温室育苗：将短穗扦插在以蛭石等为扦插基质的扦插床上，人工调控光照、温度、水分和养分，使插穗快速成苗。②试管育苗：用茶树的小块器官或组织，如未成熟胚、茎切段等，在试管中诱导培养成苗。由于用材省，且可继代培养，最适宜于育种初期的单株或原种数量少的珍稀资源、名丛等的繁殖。

种子繁殖〔Propagation by seed〕　亦称“有性繁殖”。由种子繁殖成新个体，通称实生苗或有性苗。种子繁殖播种期为采种当年11月至次年3月，苗圃播种量1500～1800千克/公顷。直播茶园约150～180千克/公顷。播种深度为3～5厘米。

有性繁殖〔Sexual propagation〕　即“种子繁殖”。

采种园〔Seed garden〕　亦称“留种园”。生产良种种子的茶园。分专用和兼用两种。专用采种园建在与生产园有屏障的地方，母树单株种植，行距2～3米，株距1米。兼用采种园应选择品种纯度高、生长旺盛的茶园。相应的管理措施有：①增施氮磷、钾肥，氮、磷、钾的比例以2∶2∶1或2∶3∶1为宜；②适当修剪，保持各层分枝均匀，增加通风透光性；③合理采摘，兼用采种园，春茶、秋茶留叶采、夏茶留养。

留种园〔Seed garden〕　亦称“采种园”。

摘蕾〔Remove flower bud〕　在茶树人工杂交时将未授粉的花朵或无效花蕾摘除。目的是减少营养消耗，提高结果率。在以采收鲜叶为目的的生产茶园中，也常作为增产措施之一。

化学除蕾〔Remove flower bud by chemicals〕　用化学药物除去花蕾的方法。目的是减少茶树生殖生长所消耗的营养，促进芽叶生长。在盛花期将600～800毫克/千克的乙烯利溶液喷洒在茶树上，除蕾效果可达70%～90%。

浸种〔Seed soaking〕　在播种前用清水或各种溶液浸泡茶籽的方法。可使发芽迅速、整齐。通常有冷水浸种、温

水浸种、药剂浸种、激素浸种、肥料浸种等。清水浸种方法是，将茶籽浸在清水中，每天换水一次，2～7天后，取出下沉的种子播种。经过浸种处理后，茶籽出苗期可提早11天，发芽率提高12%～13%。也可用赤霉酸浓度为100毫克/千克，硫酸铜浓度为10～100毫克/千克，钼酸铵和硼酸浓度为500～1000毫克/千克的溶液浸种。

催芽〔Presowing treatment〕 用物理、化学因素刺激茶籽或休眠芽，促进其生长发育的方法。生产上常用温浴、薄膜覆盖、生长调节剂处理等方法。用22千赫兹超声波处理已浸过种的茶籽10分钟，能促使茶籽发芽快，出苗整齐，苗木强壮。用20毫克/千克的α-萘乙酸溶液或50毫克/千克的赤霉酸溶液早春喷施茶树芽梢，可提早开采。

茶苗调运〔Allocation and transportation of tea seedling〕 根据生产或试验需要由异地调入茶苗的措施。要点是：①选择苗木。按国标GB 11767—89的标准，选择良种优质苗木；②做好病虫检疫，防止带入危险性病虫；③妥善包装，专车运输；④吊挂标签，标明品种名称、苗木数量和等级，防止品种混杂。

人工种子〔Artificial seed〕 亦称"合成种子"、"无性种子"、"植物繁殖体"。种子类别。将植物体细胞离体培养获得的体细胞胚，包裹在含有养分和具有保护功能的物质中形成的并在适宜条件下能够发芽出苗的球状物。广义的人工种子也包括混在海藻酸钠胶中的体细胞胚，用流质播种法直接播种或用凝胶包裹的顶芽、腋芽、小鳞茎等。人工种子的概念于1978年首次提出。1982年用聚氧乙烯包裹胡萝卜的胚状悬浮物首次制作成了人工种子。90年代在实验室条件下，已有胡萝卜、苜蓿、小麦等32种植物获得人工种子。日本、中国、印度等国已相继开展了茶树人工种子的研制。主要工作是胚状体的诱导、人工胚乳及种皮的包裹制种与发芽试验。合成人工胚乳和种膜的常用材料是聚氧乙烯或海藻酸钠等，内加一定量的营养成分、激素及防腐杀虫剂。

合成种子〔Synthetic seed〕 即"人工种子"。

无性种子〔Asexual seed〕 即"人工种子"。

植物繁殖体〔Plant propagation〕 即"人工种子"。

中国茶树品种与品系

江 苏 省

宜兴种〔Yixingzhong〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为"华茶30号（GSCT 30）"。原产江苏宜兴，主要分布在苏南茶区。植株较矮小，树姿半开张，分枝密，叶片水平状着生。叶色绿或深绿，叶形椭圆，叶面微隆起，叶缘平，叶质较硬。芽叶较小，绿色或黄绿色，茸毛少，一芽二叶百芽重46.5克。花冠直径4.2厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。结实率高。种径1.2厘米，抗寒性强，春、夏季一芽二叶平均含氨基酸2.9%，茶多酚29.1%，咖啡碱3.7%，儿茶素总量17.8%。适制绿茶，品质良，适宜在苏南茶区种植。

洞庭种〔Dongtingzhong〕 亦称"碧螺春"。茶树有性系品种。小乔木型或灌木型，中叶类，早生种。原产江苏吴江东山。树姿半开张或直立，分枝密，叶片水平状着生。叶较小，叶色淡绿或绿，叶形椭圆，叶面微隆起，叶质较硬，芽叶绿色，茸毛中等，一芽三叶百芽重33.0克。花冠直径3.4厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。结实率高。种径1.3厘米。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸4.1%，茶多酚21.6%，咖啡碱3.7%，儿茶素总量12.2%。适制绿茶，品质优。适宜在江苏茶区种植。参见"洞庭碧螺春"。

碧螺春〔Biluochun〕 即"洞庭种"。

锡茶5号〔Xicha 5〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1994年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为"华茶57号（GSCT 57）"。由江苏省无锡市茶叶品种研究所从宜兴群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较密，叶片呈水平状着生。叶色绿，叶形椭圆，叶缘波状，叶身内折，叶面微隆。芽叶色绿，茸毛较多，一芽三叶百芽重54.4克，开采期比福鼎大白茶迟2～3天。花冠直径3.8厘米，花瓣6～7瓣，子房有毛，花柱3裂。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸3.2%，茶多酚29.1%，咖啡碱3.5%，儿茶素总量13.2%。适制绿茶，香、味较鲜爽，品质优良。抗寒性较强。适宜在江南绿茶区推广。

锡茶10号〔Xicha 10〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，中生种。1987年江苏省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由江苏省无锡市茶叶品种研究所从云南大叶茶有性后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较稀，叶片呈水平状着生。叶色淡绿，叶形长椭圆，叶面平，叶身平，叶质较厚。芽叶肥壮，多茸毛，一芽三叶百芽重78.2克。花冠直径3.5厘米，花瓣6～7瓣，子房有毛，花柱3裂。开采期与福鼎大白茶接近，产量稍低于福鼎大白茶。春茶一芽二叶含氨基酸2.9%，茶多酚27.8%，咖啡碱5.2%，儿茶素总量13.8%。适制红茶、绿茶，品质优良，抗寒性较强。适宜在苏南茶区推广。

锡茶11号〔Xicha 11〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，中生种。1994年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为"华茶58号（GSCT 58）"。由江苏省无锡市茶叶品种研究所从云南大叶茶有性后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝密，叶片呈水平或上斜状着生。叶色绿，形椭圆，叶面隆起，叶缘波状，叶质较薄，

芽叶淡绿色，较肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 53.8 克，开采期比福鼎大白茶迟 5～12 天。花冠直径 3.6 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.2%，茶多酚 26.0%，咖啡碱 4.5%，儿茶素总量 13.6%。适制红茶、绿茶，品质优良，红碎茶品质接近“第二套红碎茶国家标准”。抗寒性较强。适宜在江南茶区推广。

浙 江 省

鸠坑种〔Jiukengzhong〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 23 号(GSCT 23)”。原产浙江淳安鸠坑乡，主要分布浙西茶区。20 世纪 50 年代后，浙江及各主要产茶省均有较大面积推广，几内亚、马里等国家曾有引种。植株大小中等，树姿半开张，分枝较密。叶色绿，有光泽，叶形椭圆，叶面微隆起，叶质较厚。芽叶绿色，较肥壮，茸毛中等，一芽三叶百芽重 40.5 克。花冠直径 3.3 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。开花结实较多。种径 1.2 厘米。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.4%、茶多酚 20.9%，咖啡碱 4.1%，儿茶素总量 13.3%，产量较高。适制绿茶，品质优良。适宜在长江南北绿茶区种植。

木禾种〔Mubezhong〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1988 年浙江省茶树良种审定小组认定为省级良种。原产浙江东阳东白山，分布于磐安、嵊州、绍兴、诸暨等地。植株较矮，树姿半开张，叶片着生水平或略上斜。叶色深绿，富光泽，叶形椭圆，叶面微隆起，叶质较厚软，叶身内折。芽叶尚肥壮，茸毛较多，发芽较密，一芽三叶百芽重 39.0 克。花冠直径 2.9 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。结实率强。种径 1.3 厘米。春茶含氨基酸 4.2%，茶多酚 20.3%，咖啡碱 4.2%，儿茶素总量 12.8%。抗寒性、抗病虫性均强，抗旱性较强。产量较高。适制扁形绿茶和珠茶，品质优良。适宜在浙江绿茶区种植。

龙井种〔Longjingzhong〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1992 年浙江省农作物品种审定委员会认定为省级良种。原产浙江杭州西湖区，主要分布在龙井茶区。群体组成较杂，发芽期有早生、中生、晚生，叶形有长叶、圆叶、椭圆、瓜子形等。其中长叶型约占群体的 15%，是适制龙井茶的优良类型。多数树姿半开张，叶片呈水平或稍上斜状着生。芽叶较纤细，萌芽力强，一芽三叶百芽重 20.2 克。花冠直径 3.2～3.3 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。结实率强。种径 1.3 厘米。春茶一芽二叶含氨基酸 4.0%，茶多酚 19.7%，咖啡碱 3.4%，儿茶素总量 11.9%。所制龙井茶品质优良。抗寒性、适应性均强。适宜在浙江杭州龙井茶区种植。

顾渚紫笋（1）〔Guzhu Zisun〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产浙江长兴水口乡顾渚山。树姿半开张，分枝中。叶绿色，叶型椭圆。芽叶肥壮，黄绿色，茸毛较少，一芽三叶百芽重 40.8 克。花冠直径 3.8～3.9 厘米，花瓣 6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 4.6%，茶多酚 23.3%，咖啡碱 3.3%。适制绿茶，品质优。抗寒性强。适宜在浙江北部绿茶区种植。

水古茶〔Shuigucha〕 亦称“水牯茶”。茶树无性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1988 年浙江省茶树良种审定小组认定为省级良种。原产浙江临海涌泉区大山。系茶农采用单株选种法育成。植株较高大，树姿直立，叶片呈水平状着生。叶色绿，形椭圆，叶质厚。芽叶较肥壮、茸毛较少、一芽三叶百芽重 41.7 克。花冠直径 3.4～3.7 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。长势旺，发芽整齐，持嫩性强，春茶一芽二叶含氨基酸 4.1%，茶多酚 21.2%，咖啡碱 3.4%，儿茶素总量 12.0%。抗寒性强，产量高。适制绿茶，品质良。适宜在浙江绿茶区种植。

水牯茶〔Shuigucha〕 即“水古茶”。

藤茶〔Tengcha〕 茶树无性系品种。灌木型，中叶类，早生种。1988 年浙江省茶树良种审定小组认定为省级良种。原产浙江临海蓝田乡，系当地茶农采用单株选种法育成。浙江其他茶区及江苏等地有少量引种。树姿半开张，分枝密，枝条韧软。叶色绿，呈披针形，叶身内折。芽叶细长，黄绿带微紫色，嫩叶背卷，茸毛少，持嫩性较强，一芽三叶百芽重 38.6 克。花冠直径 2.8 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。抗寒性、抗旱性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.0%，茶多酚 19.9%，咖啡碱 3.6%，儿茶素总量 10.6%，产量高。适制绿茶，品质良好。适宜在浙江绿茶区搭配种植。

乌牛早〔Wuniuzao〕 茶树无性系品种。灌木型，中叶类，特早生种。1988 年浙江省茶树良种审定小组认定为省级良种。原产浙江永嘉罗溪乡，系当地茶农用单株选种法育成。主要分布于该县乌牛、黄田两区，90 年代在浙江及毗邻省推广。植株大小中等，树姿半开张，叶片呈水平状着生。叶色绿，有光泽，叶椭圆或卵圆形，叶面微隆起，叶尖钝尖。芽叶尚壮，茸毛中，一芽三叶百芽重 40.5 克，育芽力和持嫩性强。花冠直径 3.1～3.3 厘米，花瓣 6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。结实率中，种径 1.3 厘米。抗性强。春茶一芽二叶含氨基酸 4.2%，茶多酚 17.6%，咖啡碱 3.4%，儿茶素总量 10.4%。产量较高。适制扁型绿茶等，品质良好。适宜在浙江绿茶区作搭配品种推广。

黄叶早〔Huangyezao〕 茶树无性系品种。灌木型，中叶类，特早生种。1992 年浙江省农作物品种审定委员会认定为省级良种。原产浙江温州市郊茶山，系当地茶农采用单株选育法育成。树姿直立，分枝较密，叶片呈上斜状着生，叶色绿黄，叶形椭圆，叶身内折似瓢状，叶面平或微隆，叶质较硬脆。春茶育芽力强，芽叶肥壮，茸毛较少，一芽三叶

百芽重 43.7 克。花冠直径 3.0 厘米，子房有毛，花柱 3 裂。抗性强。春茶一芽二叶含氨基酸 4.1%、茶多酚 17.8%。咖啡碱 2.6%，儿茶素总量 11.1%。适制绿茶，品质良。适宜在浙江绿茶区作搭配品种种植。

清明早〔Qingmingzao〕 茶树无性系品种。灌木型，中叶类，早生种。1992 年浙江省农作物品种审定委员会认定为省级良种。原产浙江瑞安潘岱乡。树姿半开张、叶片呈水平状着生。叶色淡绿，叶形椭圆，叶身内侧，叶质柔软。芽叶尚肥壮，茸毛少，一芽三叶百芽重 61.9 克。发芽整齐，持嫩性强。花冠直径 3.5～3.7 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。抗逆性强，产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.9%，茶多酚 19.9%，咖啡碱 3.7%，儿茶素总量 13.3%。适制扁形绿茶等，品质优良。适于浙江绿茶区作搭配品种种植。

瑞安白毛茶〔Ruian Baimaocha〕 茶树无性系品种。灌木型，中叶类，早生种。1992 年浙江省农作物品种审定委员会认定为省级良种。原产浙江瑞安潘岱乡。树姿半开张，分枝较密。叶色绿、椭圆形、叶质柔软。芽叶较小，茸毛多，一芽三叶百芽重 34.0 克，持嫩性强。花冠直径 3.1 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 4.0%，茶多酚 19.2%，咖啡碱 3.1%，儿茶素总量 13.0%。适制绿茶，品质优良。适于浙江绿茶区作搭配品种种植。

洛舍种〔Luoshezhong〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1992 年浙江省农作物品种审定委员会认定为省级良种。产于浙江德清洛舍乡。芽叶肥壮，嫩叶黄绿，微带紫色，茸毛多。花冠直径 2.9 厘米，花瓣 6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。抗寒性强，长势旺，产量较高。鲜叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 23.2%，咖啡碱 3.0%。适制绿茶，品质优良。适于浙北绿茶区种植。

香菇寮白毫（1）〔Xiangguliao Baihao〕 茶树无性系品种。小乔木型、大叶类，中生种。产于浙江泰顺彭溪乡香菇寮村，系当地茶农采用单株选种法育成。树姿直立，分枝较疏，叶片水平或下垂状着生。叶色绿，有光泽，叶形长椭圆，叶面隆起，叶缘波状。芽叶淡绿色，肥壮，茸毛特多，一芽三叶百芽重 40.0 克。花冠直径 2.9 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。抗逆性强，产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.8%，茶多酚 19.6%，咖啡碱 4.3%，儿茶素总量 12.6%。适制绿茶，品质优良。适宜在浙南绿茶区种植。

安吉白茶〔Anji Baicha〕 亦称“大溪白茶”。茶树无性系珍稀品种。灌木型，中叶类，中生种。1998 年浙江省农作物品种审定委员会认定为省级良种。原产浙江安吉山河乡大溪村。原种仅一株，据传树龄已 100 余年。1982 年起始繁殖，现在浙北茶区已扩大种植。植株较矮小，树姿半开张，叶片呈稍上斜状着生。叶色淡绿，叶形长椭圆，叶质较薄软。春茶嫩叶为白色、尤以二三叶展时最显著，主脉和侧脉为绿色，后随叶片成熟和气温升高逐渐变为淡绿色，夏秋茶均呈绿色。芽叶较纤小、茸毛中等。花冠直径 3.0～3.3 厘米，花瓣 4 瓣，子房有毛，花柱 3 裂，结实率低，生长势较弱；抗旱性弱，易遭热害。春茶一芽二叶含氨基酸 6.2%、茶多酚 10.7%。咖啡碱 2.8%。产量较低。适制绿茶，香高持久、滋味鲜爽，品质优。适宜在浙北绿茶区推广。

大溪白茶〔Daxi Baicha〕 即“安吉白茶”。

平阳特早茶〔Pingyang Tezaocha〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，特早生种。1998 年浙江省农作物品种审定委员会认定为省级良种。原产浙江平阳敖江镇大坪村，在浙江其他茶区和安徽等地有少量引种。树姿半开张，分枝部位低而密，叶片上斜状着生。叶形椭圆，叶尖钝尖，叶面微隆起，叶身稍内折，叶色深绿，有光泽，叶质厚软。发芽特早，当地春茶萌发在 1 月底，一芽三叶期在 3 月中旬。育芽力强，节间短，芽叶茸毛较多，持嫩性强，一芽三叶百芽重 39.8 克。不开花、无生殖生长。春茶一芽二叶含氨基酸 4.8%，茶多酚 22.9%，咖啡碱 4.5%，水浸出物 40.3%。适制扁形绿茶等，品质优良。产量高。无性繁殖力强。适应性强。适宜在浙江绿茶区推广。

龙井 43 号〔Longjing 43〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类、特早生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 37 号(GSCT 37)”，由中国农业科学院茶叶研究所从龙井群体品种中采用系统选种法育成。植株中等大小，树姿半开张，分枝密，叶片上斜状着生。叶色绿，叶形椭圆、叶身平，叶质中厚。育芽力强，发芽密度大，芽叶纤细，茸毛少，春梢芽叶基部有一淡红点，一芽三叶百芽重 39.0 克。花冠直径 3.1 厘米，花瓣 6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。结实率较强，种径 1.3 厘米。抗寒性强，抗旱性较弱。适应性广。春茶一芽二叶含氨基酸 3.7%、茶多酚 18.5%，咖啡碱 4.0%，儿茶素总量 12.0%。产量高，适制龙井类绿茶，品质优。适于长江南北绿茶区推广种植。

迎霜〔Yingshuang〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 41 号(GSCT 41)”。由浙江省杭州市茶叶科学研究所从福鼎大白茶和云南大叶茶自然杂交后代中采用系统选种法育成。植株大小中等，树姿直立。叶色黄绿，叶形椭圆，叶缘波状，叶质较软。芽叶较肥壮，茸毛多，持嫩性强、一芽三叶百芽重 45.0 克。花冠直径 2.6～3.2 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3～4 裂。春茶一芽二叶含氨基酸 2.5%，茶多酚 30.5%，咖啡碱 4.0%，儿茶素总量 15.8%。产量高。适制红茶、绿茶，香高味浓，品质优。抗寒性、抗旱性较强。适宜在江南红茶、绿茶区推广。

翠峰〔Cuifeng〕 茶树无性系新品种。小乔木型、中叶类、中生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国

家良种，编号为“华茶 42 号(GSCT 42)”。来源同“迎霜”。植株大小中等，树姿半开张，叶片呈水平状着生。叶色深绿，叶形长椭圆，叶质较厚，叶缘波状。发芽密度大，育芽力较强，芽叶较肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 46.0 克。花冠直径 3.2～3.6 厘米，花瓣 7～8 瓣，子房有毛，花柱 3～4 裂。抗性强。适应性广。春茶一芽二叶含氨基酸 3.4%，茶多酚 28.2%，咖啡碱 3.7%，儿茶素总量 14.5%，产量高。适制绿茶，品质优良。适宜在江南绿茶区推广。

劲峰〔Jinfeng〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 43 号(GSCT 43)”。来源同“迎霜”。植株较高大，树姿半开张，叶片呈水平状着生。叶色绿，富光泽，叶形椭圆，叶质较厚。发芽密度中等，育芽力强，芽叶肥壮，色浓绿微带紫，茸毛多，一芽三叶百芽重 46.0 克。花冠直径 2.9～3.4 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3～4 裂。抗寒性较强，适应性广。春茶一芽二叶含氨基酸 2.6%，茶多酚 27.4%，咖啡碱 3.7%，儿茶素总量 15.7%。产量较高。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在江南茶区推广。

碧云〔Biyun〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，中生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 44 号(GSCT 44)”。由中国农业科学院茶叶研究所从浙江平阳群体种和云南大叶茶的自然杂交后代中采用系统选种法育成。植株较高大，树姿直立，叶片呈上斜状着生。叶色绿，叶形长椭圆，叶面隆起，叶尖钝尖。发芽密度中等，育芽力强，茸毛中，一芽三叶百芽重 51.7 克。花冠直径 3.2～3.6 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。抗性强，适应性广。春茶一芽二叶含氨基酸 3.4%，茶多酚 17.1%，咖啡碱 3.7%，儿茶素总量 16.0%。适制绿茶，品质优良。适宜在长江南北绿茶区推广。

浙农 12 号〔Zhenong 12〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，中生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 45 号(GSCT 45)”。由浙江农业大学从福鼎大白茶与云南大叶茶自然杂交后代中采用系统选种法育成。植株高大，树姿半开张，叶片稍上斜状着生。叶色绿，富光泽，叶形椭圆，叶面隆起。发芽力中，芽叶肥壮，茸毛特多，一芽三叶百芽重 114.0 克。花冠直径 3.6～4.3 厘米，花瓣 9～11 瓣。抗旱性甚强，抗寒性较弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.8%，茶多酚 24.6%。产量高。适制红茶和毛峰类绿茶。香高味浓，品质优。适宜在江南红茶、绿茶区推广。

浙农 21 号〔Zhenong 21〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，中生种。1992 年浙江省农作物品种审定委员会认定为省级良种。由浙江农业大学从云南大叶茶自然杂种后代中采用系统选种法育成。树姿开张，枝干粗壮。叶色浓绿，富光泽，叶形椭圆，叶质厚。芽叶肥壮、芽毛多、一芽三叶百芽重 104.0 克。花冠直径 3.7～4.8 厘米，花瓣 6～8 瓣。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 25.0%。抗旱性和抗病性均较强，抗寒性较弱。产量高。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在浙江红茶、绿茶区推广。

浙农 25 号〔Zhenong 25〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，中生种。1992 年浙江省农作物品种审定委员会认定为省级良种。来源同“浙农 21 号”。树姿直立。叶色绿，叶形长椭圆，叶较薄。芽叶茸毛较多，嫩叶色淡绿。春茶一芽二叶含氨基酸 2.9%，茶多酚 22.8%。抗旱性较强，抗寒性弱。产量较高。适制红茶。适宜在浙中、南红茶区推广。

浙农 113 号〔Zhenong 113〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 61 号(GSCT 61)”。由浙江农业大学从福云自然杂交后代中采用系统选种法育成。植株大小中等，树姿半开张，分枝较密。叶色绿，叶形椭圆，叶面微隆。芽叶尚壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 88.0 克。花冠直径 3.1～3.7 厘米，花瓣 6～8 瓣，萼片有毛。抗寒性强，抗旱性和抗病虫性均较强。春茶含氨基酸 3.1%，茶多酚 22.1%。产量高。适制毛尖等绿茶，品质优。适宜在长江南北绿茶区推广。

浙农 121 号〔Zhenong 121〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1988 年浙江省茶树良种审定小组认定为省级良种。由浙江农业大学从福鼎大白茶与云南大叶茶自然杂交后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝密度中等，叶色绿，形椭圆，叶面隆起。芽叶茸毛较多，发芽整齐，一芽三叶百芽重 105.0 克。花冠直径 3.3～4.1 厘米，花瓣 6～8 瓣。抗旱性与抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 22.4%。产量较高。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在浙江红茶、绿茶区推广。

菊花春〔Juhuachun〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 52 号(GSCT 52)”。由中国农业科学院茶叶研究所从云南大叶茶与平阳群体品种的自然杂交后代中采用系统选种法育成。植株中等大小，树姿半开张，分枝密，叶片上斜状着生。叶色绿黄，有光泽，叶形椭圆，叶尖钝尖，叶质软。育芽力强，持嫩性强。芽叶纤细，黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 29.7 克。花冠直径 3.2～3.9 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。春茶一芽二叶含氨基酸 3.6%，茶多酚 27.1%，咖啡碱 4.0%，儿茶素总量 17.5%，水浸出物 39.5%。适制绿茶和红茶，品质优良。适宜在江南红茶、绿茶区推广。

寒绿〔Hanlü〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良

种，编号为“华茶59号(GSCT 59)”。由中国农业科学院茶叶研究所从格鲁吉亚8号有性后代中采用系统育种法育成。植株树姿半开张，分枝密，叶片上斜状着生。叶色绿，叶形长椭圆，叶面隆起，叶质较硬。芽叶黄绿略带微紫色，茸毛多，一芽三叶百芽重32.0克。花冠直径2.9～3.2厘米，花瓣6～8瓣，子房有毛，花柱3裂。春茶一芽二叶含氨基酸3.4%，茶多酚21.3%，咖啡碱4.4%，儿茶素总量15.3%。适制绿茶，品质优良，产量高。抗性较强。适宜在长江南北绿茶区推广。

龙井长叶〔Longjing Changye〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1994年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶60号(GSCT 60)”。由中国农业科学院茶叶研究所从龙井群体种中采用系统选种法育成。河南、江苏、安徽等省有引种。树姿较直立，分枝较密，叶片呈水平状着生。叶色绿，叶形长椭圆，叶面微隆起。芽叶浅绿色，茸毛中，持嫩性强，芽叶较纤长，一芽三叶百芽重36.2克。花冠直径3.0～3.3厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。春茶一芽二叶含氨基酸4.1%，茶多酚18.6%，咖啡碱3.6%，儿茶素总量16.4%。产量高。适制龙井等绿茶，香高味鲜，品质优，抗寒性强。适宜在长江南北绿茶区推广。

青峰〔Qingfeng〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，中生种。1994年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶62号(GSCT 62)”。由杭州市茶叶科学研究所从福云杂交后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，叶片呈上斜或水平状着生。叶形卵圆，色绿，叶质较硬。芽叶肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重51.0克。花冠直径2.2～3.5厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸3.3%，茶多酚27.1%。适制绿茶，品质优良。抗寒性强。适宜在长江以南绿茶区推广。

苹云〔Pingyun〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1988年浙江省茶树良种审定小组认定为省级良种。由中国农业科学院茶叶研究所从浙江平阳群体品种与云南大叶茶自然杂交后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，叶片呈上斜状着生。叶色绿，形椭圆，叶面微隆起，叶齿粗深。芽叶肥壮，绿色，茸毛较少，一芽三叶百芽重86.0克。花冠直径3.2～3.7厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。春茶一芽二叶含氨基酸2.9%，茶多酚24.0%，咖啡碱3.8%，儿茶素总量14.6%。抗寒性与适应性均较强。产量高。适制红茶、绿茶，品质优良，适宜在浙江红茶、绿茶区推广。

碧峰〔Bifeng〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1988年浙江省茶树良种审定小组认定为省级良种。由中国农业科学院茶叶研究所从鸠坑种有性后代中采用系统选种法育成。树姿开张，叶片稍上斜状着生。叶色绿，形椭圆、叶面平，叶身稍内折。芽叶淡绿色，茸毛多，嫩叶稍有背卷，一芽三叶百芽重46.0克。花冠直径3.1～3.4厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。春茶一芽二叶含氨基酸3.6%，茶多酚22.4%，咖啡碱3.5%，儿茶素总量14.9%。产量高。适制绿茶。抗寒性强。适宜在浙江绿茶区推广。

茂绿〔Maolü〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。1990年浙江省茶树良种审定小组认定为省级良种。由浙江省杭州市茶叶科学研究所从福鼎大白茶有性后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较密，叶长椭圆形，色绿，叶面微隆，叶质中。发芽密度大，芽叶较肥壮，一芽三叶百芽重54.1克。花冠直径2.8～3.3厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。春茶含氨基酸4.2%，茶多酚26.3%。抗寒性较强，抗旱性亦强。产量高。适制绿茶，品质优良。适宜在浙江绿茶区种植。

苔香紫〔Taixiangzi〕 亦称“紫笋”。茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1994年浙江省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由中国农业科学院茶叶研究所从湄潭苔茶有性后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，叶片呈上斜状着生。叶色绿，叶形椭圆，叶面隆起，叶缘波状，叶身背卷。发芽整齐，芽叶绿色，茸毛较多，一芽三叶百芽重48.8克。嫩叶背卷，色微紫。花冠直径3.1～3.7厘米，花瓣6～8瓣。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸2.6%，茶多酚21.9%，咖啡碱4.1%。产量高。适制绿茶，品质优良。适宜在浙江绿茶区推广。

紫笋〔Zisun〕 即“苔香紫”。

眉峰〔Meifeng〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1995年浙江省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由杭州市茶叶科学研究所从福云种有性后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，长势旺。叶色绿，叶形椭圆，叶缘波状。芽叶绿色，肥壮，多茸毛，一芽三叶百芽重55.0克。花冠直径3.5厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸3.8%，茶多酚23.3%。适制红茶、绿茶，品质优良。抗寒性较强。适宜在浙江红茶、绿茶区推广。

霜峰〔Shuangfeng〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1995年浙江省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由杭州市茶叶科学研究所从平阳群体种和云南大叶茶自然杂交后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较密。叶片鲜绿色、叶形椭圆。芽叶鲜绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重10.7克；产量高。春茶一芽二叶含氨基酸2.7%，茶多酚19.4%。适制红茶、绿茶，品质优良，抗性较强。适宜在浙江红茶、绿茶区推广。

中茶102号〔Zhongcha 102〕 茶树无性系新品种。灌木型，小叶类，早生种。由中国农业科学院茶叶研究所从龙

井群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝密。叶片椭圆形，叶色绿，叶尖钝尖。芽叶黄绿色，有茸毛，一芽三叶百芽重 39.0 克，发芽密度大，产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.8%，茶多酚 18.7%，咖啡碱 3.1%。适制绿茶，有花香、品质优良。抗寒性和抗旱性均强。适应性广。适宜在浙北和寒冷绿茶区推广。

安 徽 省

黄山种〔Huangshanzhong〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 21 号(GSCT 21)”。原产安徽黄山，主要分布于皖南茶区。树姿半开张，叶片着生水平。叶色绿，有光泽，叶形椭圆，叶面微隆起，叶质厚软。芽叶绿色，较肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 48.8 克。花冠直径 3.8～4.0 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.5 厘米。抗寒性强，适应性广。春茶一芽二叶含氨基酸 5.0%，茶多酚 27.4%，咖啡碱 4.4%，儿茶素总量 13.8%。产量较高。适制绿茶，品质优。所制“黄山毛峰”为传统名茶。适宜在长江南北绿茶区种植。

祁门种〔Qimenzhong〕 茶树有性系群体品种。灌木型，中叶类，中生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 22 号(GSCT 22)”。原产安徽祁门，主要分布于安徽休宁、贵池、太平等地，50 年代后，在浙、苏、湘、鄂、赣、滇、黔、川、粤、桂、闽等地有较大面积推广。俄罗斯、越南、巴基斯坦等国曾先后引种。树姿半开张，叶片呈水平或稍上斜状着生。叶色绿，富光泽，叶形椭圆，叶质柔软。芽叶较肥壮，绿或黄绿色，茸毛尚多，一芽三叶百芽重 44.5 克。花冠直径 3.9 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.5%，茶多酚 20.7%，咖啡碱 4.0%，儿茶素总量 15.6%。产量高。适制红茶、绿茶，品质优。所制“祁红”为传统名茶，香气高锐，誉为“祁门香”。适宜在全国红茶、绿茶区种植。

祁门槠叶种〔Qimen Zhuyezhong〕 有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产安徽祁门。为祁门种中的主要类型（约占 70%）。因叶形似槠树叶，故名。参见“祁门种”。

菁洲种〔Mingzhouzhong〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。1982 年安徽省茶树良种审定委员会认为省级良种。原产安徽省休宁县流口山区。树姿半开张，叶片着生水平。叶色绿，有光泽，叶形长椭圆，叶身多内折，叶面稍隆起，叶厚质软，叶缘微波。育芽力强，发芽整齐，芽叶肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 50.4 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.4 厘米。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 26.2%，咖啡碱 4.2%、儿茶素总量 10.8%。抗寒性较强。产量较高。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在安徽红茶、绿茶区种植。

松萝种〔Songluozhong〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。1982 年安徽省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产安徽休宁万安乡松萝山。植株较小，树姿半开张。叶色绿，叶形长椭圆，叶面微隆起，叶缘微波状，叶身稍内折。产量尚高。适制绿茶，品质优良。抗寒性强。适宜在安徽绿茶区种植。

柿大茶〔Shidacha〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。1982 年安徽省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产安徽太平猴坑一带。树姿半开张，分枝稀疏，叶片着生上斜。叶色深绿，富光泽，叶面隆起，叶厚质软，叶缘微波状。育芽力强，持嫩性强，芽叶淡绿色，尚肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 49.3 克。花冠直径 3.3 厘米，花瓣 5 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。萼片少毛。种径 1.4 厘米。抗寒性较强。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.6%，茶多酚 23.8%，咖啡碱 4.0%。适制绿茶，品质优良。所制“太平猴魁”为历史名茶。适宜在安徽绿茶区种植。

宣城尖叶种〔Xuancheng Jianyezhong〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。1982 年安徽省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产安徽宣州溪口乡塔泉。植株较矮小，树姿半开张，分枝密度适中。叶色深绿，富光泽，叶形椭圆，叶面隆起，叶缘波状，叶身多背卷，叶质柔软，芽叶肥壮，一芽三叶百芽重 64.0 克。花冠直径 2.8 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。持嫩性强。抗逆性较强。产量较高。适制绿茶，品质优良。适宜在皖南绿茶区种植。

杨树林种〔Yangshulinzhong〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，早生种。1982 年安徽省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产安徽祁门凫峰乡。植株较高，树姿半开张，叶片呈上斜或水平状着生。叶色绿，富光泽，叶形椭圆，叶面微隆起，叶缘微波状。芽叶绿色，较肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 68.0 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 5 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.2 厘米。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.6%，茶多酚 27.6%，咖啡碱 4.8%。适制绿茶，味浓爽，品质优良，所制“屯绿”为绿茶珍品，抗寒性、抗旱性强。适宜在安徽绿茶区种植。

涌溪柳叶种〔Yongxi Liuyezhong〕 茶树有性系品种，灌木型，中叶类，中生种。1982 年安徽省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产安徽泾县黄田乡。植株较小，树姿半开张，分枝较密，叶片着生上斜。叶色绿，有光泽，叶形长椭圆，叶面隆起，叶身背卷，叶缘波状，叶质软。芽叶较肥壮，黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 46.0 克。花冠直径 3.5～4.1 厘米，花瓣 5～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂，产量高。适制绿茶，品质优良。“涌溪火青”为传统名茶。抗

寒性、抗旱性强。适宜在安徽绿茶区种植。

霍山金鸡种〔Huoshan Jinjizhong〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，晚生种。1982年安徽省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产安徽霍山大化坪区金鸡山。植株矮小，树姿半开张，叶片着生上斜。叶色淡绿，叶形椭圆，叶面隆起，叶身内折，叶质柔软。芽叶尚壮，一芽三叶百芽重69.0克。花冠直径2.5～3.0厘米，花瓣5～7瓣，子房有毛，花柱3裂。抗寒性、抗旱性强。产量高。适制绿茶和黄大茶，品质优。适宜在安徽绿茶区和黄大茶区种植。

青阳天云茶〔Qingyang Tianyuncha〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。1982年安徽省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产安徽青阳九华山。树姿半开张，叶片着生上斜。叶色深绿，具光泽，叶形椭圆，叶面微隆起，叶质较软。发芽整齐，芽叶尚壮，一芽三叶百芽重45.5克。花冠直径3.8～4.0厘米，花瓣5瓣，子房有毛，花柱3裂。抗逆性较强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸3.5%，茶多酚23.7%，咖啡碱4.2%。适制绿茶。适宜在安徽绿茶区种植。

安徽1号〔Anhui 1〕 茶树无性系新品种。灌木型，大叶类，中生种。1987年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶38号(GSCT 38)”。由安徽省农业科学院茶叶研究所从祁门群体中采用系统选种法育成。已在安徽各茶区推广，江西、江苏、河南等省先后引种。树姿半开张，叶片着生上斜。叶色绿，富光泽，叶形椭圆，叶面微隆起，叶质较厚。芽叶肥壮，茸毛多。一芽三叶百芽重71.0克。花冠直径3.6厘米，花瓣6瓣。萼片有毛。子房有毛，花柱3裂。持嫩性、抗寒性、适应性均强。春茶一芽二叶含氨基酸3.5%，茶多酚25.6%，儿茶素总量11.3%。产量高。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在长江南北茶区推广。

安徽3号〔Anhui 3〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1987年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶39号(GSCT 39)”。选育方法同安徽1号。已在安徽茶区推广，江西、河南等省有少量引种。树姿半开张，叶片着生水平或上斜。叶色绿，富光泽，叶形长椭圆，叶质柔软，叶缘微波状。芽叶黄绿色，较肥壮，茸毛较少，一芽三叶百芽重53.0克。花冠直径3.1厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。萼片有毛。种径1.2厘米。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.3%，茶多酚23.4%，儿茶素总量9.9%。产量高。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在长江南北茶区推广。

安徽7号〔Anhui 7〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1987年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶40号(GSCT 40)”。选育方法同安徽1号。已在安徽茶区推广，江西、河南、江苏、湖北等省有少量引种。树姿半开张，分枝较密，叶片着生上斜。叶色深绿，叶形椭圆，叶质较脆，叶身稍内折。芽叶尚肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重47.0克。花冠直径4.3厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。种径1.2厘米。春茶一芽二叶含氨基酸3.5%，茶多酚24.4%，儿茶素总量9.9%。抗寒性、抗旱性、适应性均较强。产量较高。适制绿茶，具兰花香，品质优。适宜于长江南北绿茶区推广。

杨树林783号〔Yangshulin 783〕 茶树无性系新品种。灌木型，大叶类，中生种。1994年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶55号(GSCT 55)”。由安徽省祁门县农业局从杨树林群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较密。叶色深绿有光泽，叶椭圆形。芽叶黄绿色，一芽三叶百芽重54.0克。春茶一芽二叶含氨基酸4.3%、茶多酚27.6%。产量较高。适制绿茶、香高味浓，品质优。亦适制红茶。抗寒性较强。适宜在江南茶区推广。

皖农95号〔Wannong 95〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1994年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶56号(GSCT 56)”。由安徽农业大学茶业系从高桥早有性后代中采用系统选种法育成。树姿开张，分枝密、长势强。叶色绿，叶长椭圆形，叶质软。育芽力强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸3.8%，茶多酚33.4%。适制红、绿茶，品质优良。抗寒性强。适宜于江南茶区推广。

皖农111号〔Wannong 111〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1995年安徽省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由安徽农业大学用英德云大种子经^{60}Co辐照后选育而成。树姿半开张，叶片水平状着生。叶形椭圆，叶色绿，富光泽，叶尖急尖，叶面隆起、叶质柔软。芽叶绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重84.0克，持嫩性强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸4.7%，茶多酚30.4%，咖啡碱5.9%。适制红茶、绿茶，品质优良。抗寒性强。适宜在安徽南部茶区推广。

黄荆茶〔Huangjingcha〕 茶树无性系新品种。灌木型，大叶类，中生种。1983年安徽省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由安徽省农业科学院茶叶研究所从黄荆大叶群体中采用系统选种法育成。树姿开张，分枝适中。叶色绿，叶形椭圆，叶身稍内折。芽叶较肥壮，发芽整齐。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸3.9%，茶多酚30.4%。产量高，适制绿茶，品质优良。加工红茶品质尚优。适宜在安徽茶区推广。

波毫〔Bohao〕 茶树无性系新品种。灌木型、中叶类，中生种。1987年安徽省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由安徽省农业科学院茶叶研究所从贵州苔茶中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝密，叶片着生上斜。叶色绿黄，具光泽，叶形椭圆，叶缘波状，叶质较软，叶面平，

芽叶肥壮，茸毛多。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸3.0%，茶多酚32.5%。产量高。适制红、绿茶和“毫茶”类名茶，品质优良。适宜在安徽茶区推广。

皖早2号〔Fuzao 2〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。由安徽省农业科学院茶叶研究所从祁门县杨树林群体中采用系统选种法育成。树姿直立，分枝密。叶形长椭圆，叶色绿，富光泽，叶质柔软，叶面和叶身平。芽叶淡绿色，持嫩性强，茸毛中，一芽三叶百芽重49.3克。花冠直径3.4厘米，花瓣5瓣，子房有毛，花柱3裂。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸4.7%，茶多酚28.5%，儿茶素12.1%。适制红茶、绿茶，品质优良。适应性广。适宜在安徽茶区种植。

舒茶早〔Shuchazao〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1995年安徽省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由安徽省舒城县农业技术推广中心等从当地群体品种中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较密，叶片稍上斜状着生。叶形长椭圆，叶色深绿，有光泽，叶质厚较软，叶面隆起，叶缘波状，叶身背卷。芽叶淡绿色，茸毛中等，持嫩性强。产量高。花冠直径2.6厘米，花瓣5～6瓣，子房有毛，花柱3裂。结实率低，种径1.2～1.3厘米。春茶一芽二叶含氨基酸3.8%，茶多酚21.5%，咖啡碱4.1%。适制绿茶，具兰花香。所制“小兰花茶”为地方名茶。抗寒性、适应性均强。适宜在安徽北部绿茶区推广。

福 建 省

武夷菜茶〔Wuyi Caicha〕 茶树有性系品种，灌木型，中、小叶类，晚生种。原产福建武夷山，主要分布闽东茶区。植株矮小，树姿半开张，分枝密。叶小，叶色绿或浓绿，叶形多为长椭圆，叶片较厚。芽叶较短小，色绿或稍带紫红，茸毛较少。花冠直径2.5～5.5厘米，多数4.0厘米左右。抗逆性较强。产量一般。加工乌龙茶品质良好。从中选出的优良单株，即“武夷名丛”，产品多为岩茶极品。

吴山清明茶〔Wushan Qingmingcha〕 茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，早生种。原产福建福鼎柏柳乡。主要分布于闽东茶区。植株较高大，树姿半开张，主干明显。叶色绿或黄绿，叶形长椭圆，叶质较厚，叶面隆起，叶缘波状。芽叶较肥壮，色稍黄绿，茸毛多，一芽三叶百芽重43.2克。花冠直径3.7～4.4厘米，花瓣8瓣，子房多毛，花柱3裂。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸4.9%，茶多酚19.2%，咖啡碱3.7%，儿茶素总量13.9%。适制红茶、绿茶，品质良好。抗寒性较强。

福鼎大白茶〔Fuding Dabaicha〕 亦称“福鼎白毫”，简称“福大”、“福鼎”，茶树无性系品种。小乔木型，中叶类，早生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶1号(GSCT 1)”。原产福建省福鼎市柏柳乡，栽培历史100余年。1960年后，在浙、湘、鄂、赣、苏、皖、桂、川、黔等地大面积推广。植株较高大，树姿半开张，分枝部位较高。叶色绿，叶形椭圆，叶质较软，叶面微隆。育芽力强，芽叶较肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重63.0克。花冠直径3.2～3.7厘米，花瓣6～8瓣，子房多毛，花柱3裂。种径1.3厘米。抗逆性强。春茶一芽二叶含氨基酸4.3%，茶多酚16.2%，咖啡碱3.4%，儿茶素总量11.4%。产量高。适制绿茶、白茶和“毛峰”类名茶，品质优；加工红茶品质优良，适宜在长江以南绿茶区及白茶区推广。

福鼎白毫〔Fuding Baihao〕 即“福鼎大白茶”。

福大〔Fuda〕 即“福鼎大白茶”。

福鼎〔Fuding〕 即“福鼎大白茶”。

福鼎大毫茶〔Fuding Dahaocha〕 茶树无性系品种，小乔木型，大叶类，早生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶2号(GSCT 2)”。原产福建福鼎汪家洋村，栽培历史约100年。1958年始在福建省推广，苏、浙、川、赣、鄂等省有引种。植株较高大，树姿较直立，分枝部位较高。叶色绿，富光泽，叶形椭圆，叶身稍内折。育芽力强，芽叶肥壮，茸毛多而粗，一芽三叶百芽重104.0克。花冠直径4.3～5.2厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。春茶一芽二叶含氨基酸3.5%，茶多酚25.7%，咖啡碱4.3%，儿茶素总量18.4%。产量高。适制红茶、绿、白茶，品质优良。抗逆性较强。适宜在长江以南红茶、绿茶区及白茶区推广。

福安大白茶〔Fu'an Dabaicha〕 亦称“高岭大白茶”，茶树无性系品种。小乔木型，大叶类，早生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶3号(GSCT 3)”。原产福建福安穆阳乡。20世纪70年代后主要在闽东茶区推广，桂、皖、湘、鄂、黔、浙、赣、苏、川等地有少量引种。植株较高大，树姿半开张，叶片呈稍上斜状着生。叶色绿，富光泽，叶形长椭圆，叶身稍内折、叶面平，芽叶肥壮，淡绿色，茸毛尚多，一芽三叶百芽重98.0克，花冠直径3.8厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。抗寒性、抗旱性较强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸1.8%，茶多酚28.2%，咖啡碱4.6%。适制红茶、绿茶和白茶，品质优良。适宜在长江以南红茶、绿茶区和白茶区推广。

高岭大白茶〔Gaoling Dabaicha〕 即“福安大白茶”。

梅占(1)〔Meizhan〕 亦称“大叶梅占”。茶树无性系品种。小乔木型，中叶类，中生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶4号(GSCT 4)”。原产福建安溪卢田乡三萍村，栽培历史100余年，主要分布福建省各茶区。浙、皖、粤、赣、湘、鄂、桂等地有少量引种。植株较高大，树姿直立，分枝较稀。叶色

深绿，叶形长椭圆，叶身内折，叶尖下垂。芽叶肥壮，节间长、茸毛尚多，一芽三叶百芽重102.5克。花冠直径3.7～4.4厘米，花瓣5～8瓣，子房有毛、花柱3裂。抗旱性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.6%，茶多酚27.5%，咖啡碱4.4%，儿茶素总量18.1%。产量高。适制红茶、绿茶和乌龙茶，具兰花香。适宜在长江以南乌龙茶区、红茶区和绿茶区推广。

大叶梅占〔Daye Meizhan〕　即“梅占（1）”。

政和大白茶〔Zhenghe Dabaicha〕　亦称“政大”。茶树无性系品种。小乔木型，大叶类，晚生种。自然三倍体。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶5号(GSCT 5)”。原产福建政和铁山乡，栽培历史100余年。主要分布福建省建阳、崇安、周宁、福安等地。20世纪60年代后，浙、皖、苏、赣、湘、川、粤等省有少量引种。植株高大，树姿直立，分枝较稀。叶色深绿，富光泽，叶形椭圆，叶面隆起，叶质较厚。芽叶肥壮，茸毛特多，一芽三叶百芽重123.0克。花冠直径4.3～6.2厘米，花瓣6～8瓣，子房多毛，花柱3裂。开花不结实。抗寒性较强。春茶一芽二叶含茶多酚24.9%，氨基酸2.4%，咖啡碱4.0%，儿茶素总量14.9%。适制红茶和白茶，品质优。适宜在长江以南红茶区和白茶区推广。

政大〔Zhengda〕　即“政和大白茶”。

毛蟹（1）〔Maoxie〕　亦称“茗花”。茶树无性系品种。灌木型，中叶类、中生种。自然三倍体。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶6号(GSCT 6)”。原产福建安溪虎邱乡，栽培历史80余年。主要分布在福建茶区，粤、赣、湘、浙、鄂等省有引种。树姿半开张，分枝密，茎节间短。叶片较小，叶色深绿，叶形椭圆，叶质厚而脆，叶齿深锐密。芽叶较肥壮，色绿，茸毛特多，一芽三叶百芽重68.5克。新梢持嫩性较差。花冠直径4.0～4.8厘米，花瓣6～7瓣，子房多毛，花柱3裂。抗病虫性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.0%，茶多酚20.1%，咖啡碱4.1%，儿茶素总量15.8%。产量高。适制乌龙茶、红茶和绿茶，品质良。适宜在长江以南乌龙茶区和红茶、绿茶区推广。

茗花〔Minghua〕　即“毛蟹（1）”。

铁观音（1）〔Tieguanyin〕　亦称“魏饮种”、“红心观音”、“红样观音”。茶树无性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶7号(GSCT 7)”。原产福建安溪尧阳乡松岩村，栽培历史200多年。主要分布于福建省乌龙茶区，广东、台湾等省有引种。植株中等，树姿开张，分枝较稀。叶色深绿，叶形椭圆，叶面隆起，叶身稍背卷。芽叶大小中等，嫩茎较粗，嫩梢顶部微紫色，一芽三叶百芽重60.5克。持嫩性较强。花冠直径3.0～3.3厘米，花瓣6～8瓣，子房有毛，花柱3裂。春茶一芽二叶含氨基酸3.6%，茶多酚22.1%，咖啡碱4.1%，儿茶素总量12.2%。产量较低。适制乌龙茶，香气馥郁持久，滋味醇厚甘鲜，为乌龙茶极品。适应性较弱。适宜在乌龙茶区推广。

魏饮种〔Weiyinzhong〕　即“铁观音（1）”。

红心观音〔Hongxin Guan yin〕　即“铁观音（1）”。

红样观音〔Hongyang Guanyin〕　即“铁观音（1）”。

黄棪〔Huangdan〕　亦称“黄金桂”。茶树无性系品种。小乔木，中叶类，早生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶8号(GSCT 8)”。原产福建安溪虎邱乡罗岩村，栽培历史100余年。主要分布福建安溪，全省茶区有栽培，粤、赣、浙等省有引种。树姿半开张，叶片稍上斜状着生。叶片较小，叶形椭圆，叶色绿黄，叶片薄软。芽叶较小，节间短，茸毛少，一芽三叶百芽重59.0克。花冠直径2.7～3.2厘米，花瓣5～8瓣，子房有毛，花柱3裂。持嫩性较强。抗寒性、抗病虫性较强。春茶一芽二叶含氨基酸4.6%，茶多酚14.7%，咖啡碱3.3%，儿茶素总量10.5%。产量较高。适制乌龙茶、香气特高，味醇回甘。加工红茶、绿茶品质均优。适宜在乌龙茶区推广。

黄金桂（1）〔Huangjin'gui〕　即“黄棪”。

福建水仙〔Fujian Shuixian〕　亦称“水吉水仙”、“武夷水仙”。茶树无性系品种。小乔木型，大叶类，晚生种，自然三倍体。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶9号(GSCT 9)”。原产福建建阳小湖乡大湖村，栽培历史100余年。主要分布在闽北、闽南茶区，粤、台、浙等省有引种。植株高大，分枝部位较高，树姿半开张，分枝较稀。叶色深绿，富光泽，叶形椭圆，叶面平，叶质厚而脆。芽叶肥壮，茸毛较多，一芽三叶百芽重112.0克。花冠直径3.7～4.4厘米，花瓣8瓣，子房多毛，花柱3裂。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸2.6%，茶多酚25.1%，咖啡碱4.4%，儿茶素总量15.3%。产量较高。适制乌龙茶，品质优。加工白茶、红茶，品质优良。适宜在长江以南乌龙茶区、白茶区和红茶区推广。

水吉水仙〔Shuiji Shuixian〕　即“福建水仙”。

武夷水仙〔Wuyi Shuixian〕　即“福建水仙”。

本山（1）〔Benshan〕　茶树无性系品种。分圆叶本山和长叶本山两种。灌木型，中叶类，晚生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶10号(GSCT 10)”。原产福建安溪的西坪、尧阳一带，主要分布闽南、闽中乌龙茶区。植株矮小，树姿开张，分枝较密，叶片较小，叶色黄绿，叶形椭圆，叶缘波状。芽叶绿带微紫色，一芽三叶百芽重44.0克。花冠直径2.6～3.1厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。抗旱性强，抗寒性中。春茶一芽二叶含氨基酸1.6%，茶多酚19.8%。产量较低。适制乌龙茶，具观音韵，品质良好。适宜在乌龙茶区推广。

乌龙（1）〔Oolong〕 茶树无性系品种。原产福建安溪等地。按其主要形态特征或产地，又分大叶乌龙、长叶乌龙、红骨乌龙、笠枝乌龙、软枝乌龙、高脚乌龙、矮脚乌龙、黄岗乌龙、柏柳乌龙和兰田乌龙。

大叶乌龙（1）〔Daye Oolong〕 亦称“大叶乌”、“大脚乌”。乌龙品种之一。灌木型，中叶类，中生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶11号(GSCT 11)”。原产福建安溪长坑、兰田一带，栽培历史100年左右。树姿半开张，分枝密度中等。叶形椭圆或倒卵圆，叶色深绿，少光泽，叶身内折，叶面平。芽叶较肥壮，绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重75.0克。花冠直径4.2～4.8厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。抗寒性、抗旱性较强。春茶一芽二叶含氨基酸4.2%，茶多酚21.4%。产量较高。适制乌龙茶，品质良好。适宜在乌龙茶区推广。

大叶乌〔Dayewu〕 即“大叶乌龙（1）”。

大脚乌〔Dajiaowu〕 即“大叶乌龙（1）”。

长叶乌龙〔Changye Oolong〕 乌龙品种之一。原产福建建瓯东峰。灌木型，中叶类，中生种。树姿半开张，叶片着生水平状。叶椭圆形，色黄绿，叶面平。芽叶淡绿色，茸毛中等。花冠直径4.8厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。产量中等。适制乌龙茶。

红骨乌龙〔Honggu Oolong〕 乌龙品种之一。灌木型，小叶类，中生种。原产福建安溪。树姿半开张，分枝密，叶片呈水平状着生。叶小，叶形椭圆，叶色黄绿，叶面平，叶身内折。芽叶绿色，芽基部桃红色，茸毛中等，肥壮。花冠直径3.3厘米，花瓣6瓣，子房多毛，花柱3裂。

笠枝乌龙〔Lizhi Oolong〕 亦称“硬骨乌龙”。乌龙品种之一。灌木型，中叶类，中生种。原产福建安溪兰田。树姿直立，分枝较稀，叶片呈下垂状着生。叶较小，叶形椭圆，叶色绿，叶面隆起，叶质较硬。芽叶绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重38.6克。花冠直径3.7～4.8厘米，茶瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。春茶一芽二叶含氨基酸4.0%，茶多酚18.8%，咖啡碱5.0%，儿茶素总量13.9%。适制乌龙茶。抗性强。适宜在福建乌龙茶区种植。

硬骨乌龙〔Yinggu Oolong〕 即“笠枝乌龙”。

软枝乌龙〔Ruanzhi Oolong〕 乌龙品种之一。灌木型，小叶类，中生种。原产福建安溪兰田。树姿开张，分枝密，叶片水平状着生。叶椭圆形，叶色绿，有光泽，叶面平。芽叶绿带紫色，茸毛少，一芽三叶百芽重56.0克。花冠直径3.3厘米，花瓣7瓣，子房少毛，花柱3裂。适制乌龙茶。抗性强。适宜在福建乌龙茶区种植。

高脚乌龙〔Gaojiao Oolong〕 乌龙品种之一。灌木型，小叶类，中生种。原产福建建瓯。树姿直立，叶片呈水平状着生。叶小，叶形椭圆，叶色黄绿，叶面平。芽叶绿带紫色，茸毛少。花冠直径3.8厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。适制乌龙茶，品质优良。适宜在福建武夷茶区种植。

矮脚乌龙〔Aijiao Oolong〕 乌龙品种之一。灌木型，小叶类，中生种。原产福建建瓯东峰。树姿开张，分枝密，叶片呈稍上斜状着生。叶小，叶形椭圆，叶色绿，叶面平。芽叶绿带紫色，茸毛少，一芽三叶百芽重28.0克。花冠直径3.3厘米，花瓣7瓣，子房少毛，花柱3裂。春茶一芽二叶含氨基酸3.1%，茶多酚19.6%，咖啡碱5.7%，儿茶素总量13.8%。适制乌龙茶。抗性强。

黄岗乌龙〔Huanggang Oolong〕 乌龙品种之一。原产福建安溪黄岗。小乔木型，中叶类，中生种。树姿直立，分枝稀，叶片水平状着生。叶形椭圆，叶色深绿，叶面平，叶质较厚，叶身背卷。芽叶绿色，茸毛多。产量中等。适制乌龙茶。

柏柳乌龙〔Bailiu Oolong〕 乌龙品种之一。原产福建福鼎柏柳等地。小乔木型，中叶类，中生种。树姿直立，分枝较稀，叶片呈水平状着生。叶椭圆形，叶色深绿，叶面平。芽叶绿色，粗壮，茸毛多，一芽三叶百芽重92.0克。花冠直径3.3～4.1厘米，花瓣5瓣，子房多毛，花柱3裂，产量较低。适制绿茶。

兰田乌龙〔Lantian Oolong〕 亦称“南田乌龙”。乌龙品种之一。原产福建安溪兰田。灌木型，中叶类，中生种，树姿半开张，分枝稀，叶片呈水平状着生。叶形卵圆，叶色深绿，叶面平，叶质硬脆。芽叶绿色，茸毛中，一芽三叶百芽重98.0克。花冠直径3.2～4.0厘米，花瓣6瓣，子房少毛，花柱3裂。产量高。适制乌龙茶。抗性强。适宜在福建乌龙茶区种植。

南田乌龙〔Nantian Oolong〕 即“兰田乌龙”。

肉桂〔Rougui〕 亦称“玉桂”。茶树无性系品种。灌木型，中叶类，晚生种。1985年福建省茶树良种审定小组认定为省级良种。原产福建武夷山市，栽培历史100余年。树姿较直立，叶片着生水平。叶色浓绿或绿，叶形长椭圆，叶身内折，叶面平，叶质较软。育芽力强，芽叶绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重53.0克。花冠直径2.9～3.0厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。春茶一芽二叶含氨基酸4.6%，茶多酚22.7%，咖啡碱3.8%，儿茶素总量14.6%。适制乌龙茶，香味高锐，品质优。抗寒性强。适宜在福建乌龙茶区推广。

玉桂（1）〔Yugui〕 即“肉桂”。

红芽佛手〔Hongya Foshou〕 亦称“雪梨”、“香橼种”，与绿芽佛手统称“佛手”。茶树无性系品种。灌木型，大叶类，中生种。1985年福建省茶树良种审定小组认定为省级良种。原产福建安溪官桥乡，栽培历史100余年。主要分布闽南、闽中茶区，闽北、闽东有少量栽培。植株较大，树姿披张，分枝稀疏，枝条较软韧。叶色黄绿，富光泽，叶形卵圆或椭圆，叶身稍背弯，叶质厚软，叶面强隆起。叶尖

圆尖或钝尖，发芽稀，芽叶肥壮，茸毛较少，绿色带紫红色，一芽三叶百芽重147.0克。花少，花冠直径3.9～4.1厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。不结实或极少结实。抗逆性强，适应性强。春茶一芽二叶含茶多酚21.4%，咖啡碱3.9%，儿茶素总量12.9%。产量尚高。适制乌龙茶，品质优。加工红茶，品质优良。适宜在福建乌龙茶区推广。

雪梨〔Xueli〕　即“红芽佛手”。

香橼种〔Xiangyuanzhong〕　即“红芽佛手”。

绿芽佛手〔Lüya Foshou〕　茶树无性系品种。与红芽佛手统称“佛手”。灌木型，大叶类，中生种。1985年福建省茶树良种审定小组认定为省级良种。来源与分布同“红芽佛手”。植株较大，树姿较直立，分枝较红芽佛手密，叶片着生稍上斜。叶色绿，叶形卵圆、叶面隆起度小于红芽佛手，叶质较厚软。发芽密度稀，芽叶肥壮，淡绿色，茸毛中等，一芽三叶百芽重137.0克。花少、花冠直径4.3厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。不结实或极少结实。抗逆性强，适应性强。产量尚高。春茶一芽二叶含氨基酸2.2%，茶多酚34.4%、咖啡碱4.3%，儿茶素总量20.6%。适制乌龙茶、红茶。适宜在福建乌龙茶区推广。

奇兰〔Qilan〕　茶树无性系品种。原产福建安溪。是灌木型中叶类适制乌龙茶的地方品种。按其主要形态特征，又分白奇兰、金面奇兰、青心奇兰、早奇兰、慢奇兰和竹叶奇兰。

白奇兰〔Baiqilan〕　奇兰品种之一。灌木型，中叶类，中生种。栽培历史已有100余年。树姿半开张，分枝尚密，叶片呈水平或下垂状着生。叶椭圆形，色黄绿有光泽，叶身略内折，叶质较厚软。芽叶黄绿稍带乳白色，较粗大，茸毛多、一芽三叶百芽重73.5克。花冠直径3.2～3.4厘米，花瓣6～9瓣，子房多毛，花柱3裂。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸3.2%，茶多酚22.1%，咖啡碱4.3%，儿茶素总量17.3%。适制乌龙茶，品质良。适宜在福建乌龙茶区种植。

金面奇兰〔Jinmian Qilan〕　奇兰品种之一。灌木型，中叶类，中生种。树枝半开张，叶片呈水平状着生。叶小，叶形长椭圆，叶色深绿有光泽，叶面平，叶身内折，叶质较硬，芽叶绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重61.0克。花冠直径3.9厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。抗性强。产量中等。春茶一芽二叶含氨基酸3.3%，茶多酚21.1%，咖啡碱4.6%，儿茶素总量16.1%。适制乌龙茶、红茶和绿茶，品质优良。适宜在福建茶区种植。

青心奇兰〔Qingxin Qilan〕　奇兰品种之一。灌木型，中叶类，中生种。植株矮小，树姿开张，分枝较稀，叶片呈水平状着生。叶片较小，叶形长椭圆，叶色深绿，富光泽，叶面平。芽叶绿带微紫色，茸毛少，一芽三叶百芽重65.0克。花冠直径4.3厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。产量中等。抗寒性较强。适制乌龙茶、品质良。适宜在福建乌龙茶区种植。

早奇兰〔Zaoqilan〕　奇兰品种之一。灌木型，中叶类、早生种。树姿半开张、分枝尚密，叶片呈水平状着生，叶形椭圆，叶色黄绿，富光泽、叶缘波状，叶面微隆起，叶质较薄软。芽叶黄绿色，茸毛较多，一芽三叶百芽重72.0克，花冠直径3.1～4.2厘米，花瓣7瓣，子房多毛、花柱3裂，产量较高。适制乌龙茶，品质优良。制红茶、绿茶品质中等，适宜在福建茶区种植。

慢奇兰〔Manqilan〕　奇兰品种之一。灌木型，中叶类，中生种。植株矮小，树姿半开张，叶片呈水平状着生。叶较小，叶形椭圆，叶色深绿富光泽，叶缘平，叶身内折。芽叶绿带微紫色、茸毛中等，一芽三叶百芽重45.0克。花冠直径3.5厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。产量较高。适制乌龙茶，品质优良。适宜在福建乌龙茶区种植。

竹叶奇兰〔Zhuye Qilan〕　奇兰品种之一。灌木型，中叶类，中生种。植株较小，树姿较直立，叶片呈水平状着生，叶片较小，叶形长椭圆，叶色黄绿有光泽、叶尖下垂、叶身内折，叶质较硬。芽叶绿色，茸毛中等，一芽三叶百芽重65.0克。花冠直径2.9～3.6厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。产量中等。抗寒性较强。适制乌龙茶、品质优良，亦适制红茶、绿茶。适宜在福建乌龙茶区种植。

白牡丹（1）〔Baimudan〕　茶树无性系品种。是原产福建安溪福岭和大坪乡的适制乌龙茶的地方品种。按其主要形态特征又分大坪白牡丹和福岭白牡丹。

大坪白牡丹〔Daping Baimudan〕　白牡丹品种之一。灌木型，中叶类，中生种。植株较矮小，树姿半开张，分枝密、叶片呈水平状着生。叶形长椭圆，叶色黄绿或深绿、叶质较软。芽叶较壮，黄绿带微紫红色。花冠直径3.5～4.0厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。产量中。适制乌龙茶，品质优良。亦适制红茶、绿茶。适宜在福建茶区种植。

福岭白牡丹〔Fuling Baimudan〕　白牡丹品种之一。灌木型，小叶类，中生种。植株矮小，树姿半开张，分枝较稀，叶片呈水平状着生。叶小，倒披针形，叶色黄绿或绿、叶身内折。芽叶尚壮，绿带微紫红色，茸毛中。适制乌龙茶，适宜在福建乌龙茶区种植。

岭路大白茶〔Linglu Dabaicha〕　茶树无性系品种，小乔木型，大叶类，早生种。原产福建福安。植株较高大，树姿半开张，分枝较稀疏。叶色黄绿，具光泽，叶形椭圆，叶面隆起，叶厚质脆。芽叶肥壮，黄绿色，茸毛多、一芽三叶百芽重110.0克。花冠直径3.7厘米，花瓣8瓣，子房多毛，花柱3裂。生长期长。适应性尚强。产量较低。春茶一芽二叶含氨基酸4.7%，茶多酚25.8%，咖啡碱4.3%，儿茶素总量12.7%。适制红茶、绿茶，品质良。适宜在福建茶区种植。

桃仁〔Taoren〕　亦称“乌仁”、“石狮桃仁”。茶树无性系品种。小乔木型，中叶类，中生种。原产福建安溪石狮村，栽培历史100余年。闽南、闽东、闽北部分茶区有栽培。植株尚高大，树姿半开张，主干较明显，叶片水平状着生。叶色黄绿，少光泽，叶形近卵圆，叶缘波状，叶薄软。芽叶绿色，茸毛中等，一芽三叶百芽重45.0克。花冠直径3.0～3.7厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。产量较高。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸3.1%，茶多酚24.9%，咖啡碱5.4%，儿茶素总量18.1%。适制乌龙茶，品质良。加工红茶、绿茶品质一般。适宜在福建乌龙茶区种植。

乌仁〔Wuren〕　即“桃仁”。

石狮桃仁〔Shishi Taoren〕　即“桃仁”。

赤叶种〔Chiyezhong〕　茶树无性系品种。灌木型，小叶类，中生种。原产福建安溪柏叶。树姿较直立，叶片上斜状着生。叶小，叶色深绿，叶形椭圆，叶面隆起。芽叶绿色，茸毛中等，一芽三叶百芽重40.0克。花冠直径3.7～4.5厘米，花瓣6～8瓣，子房多毛，花柱3裂。适应性强。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸5.0%，茶多酚20.0%，咖啡碱4.7%，儿茶素总量15.8%。适制乌龙茶，品质优良。适宜在福建乌龙茶区种植。

白茶（1）〔Baicha〕　茶树无性系品种。灌木型，小叶类，中生种。原产福建安溪罗岩。植株矮小，树姿半开张，分枝尚密，叶片呈水平状着生。叶小，叶色浓绿，富光泽，嫩叶色绿或黄绿略带紫红，叶形椭圆，叶缘波状。芽叶尚壮，绿或黄绿色，略带紫红，茸毛中等。花冠直径3.2厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。产量与品质均属中等水平。适宜在福建茶区种植。

犹猴种〔Youhouzhong〕　茶树无性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产福建安溪峣阳寨顶。树姿半开张，分枝较稀，叶片呈水平状着生。叶色深绿，富光泽，叶形长椭圆，叶面平。芽叶尚肥壮，茸毛较多，一芽三叶百芽重64.0克。花冠直径3.6～4.2厘米，花瓣6瓣，子房少毛，花柱3裂。产量较低。抗性较强。春茶一芽二叶含氨基酸3.2%，茶多酚20.7%，咖啡碱4.8%，儿茶素总量13.3%。制乌龙茶、绿茶品质均优。适宜在福建茶区种植。

筲箕种〔Shaoqizhong〕　茶树无性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产地不详。源于福建安溪蔡奕安家。植株较小，树姿半开张，分枝较密，叶片呈水平状着生。叶色深绿，有光泽，叶面微隆起，叶形以椭圆为主。常见有双叶型、三叶型、主脉双分丫形、主脉三分丫形等变态叶，新梢也有变态，腋芽有双芽或多芽。变态芽叶具有一定的遗传性。芽叶绿色，少毛。花冠直径3.5厘米，花瓣10瓣，子房多毛，花柱3裂。产量中等。抗性强。适制绿茶，亦可作观赏用。

奇曲〔Qiqu〕　茶树无性系品种。灌木型，中叶类，中生种。由福建省农业科学院茶叶研究所选育。植株较小，树姿半开张，枝条弯曲成S形，分枝中等，叶片水平状着生，叶较小，色绿，叶形椭圆，叶身内折，叶质较硬。芽叶细小，淡绿色，茸毛较多，一芽三叶百芽重24.4克。花冠直径3.8厘米，花瓣9瓣，子房多毛，花柱3裂。结实率较低。产量较低。抗性强。春茶一芽二叶含氨基酸2.2%，茶多酚21.7%，咖啡碱4.7%，儿茶素总量16.1%。适制绿茶，品质优良。可作盆景观赏用。实生苗植株枝条无S形变态，是一种隐性遗传。

歌乐茶〔Gelecha〕　茶树无性系品种。小乔木型，中叶类，中生种。原产福建，具体地点不详。植株较高大，树姿半开张，分枝较稀。叶色浓绿，富光泽，叶形椭圆或卵圆，叶质厚脆，叶面隆起。芽叶肥壮，茸毛尚多，色呈淡绿微带紫红色，一芽三叶百芽重80.0克。花冠直径3.3～4.4厘米，花瓣6～7瓣。适应性与抗寒、旱性均较强。产量高。适制白茶、红茶和绿茶。适宜在福建茶区种植。

毛猴（1）〔Maohou〕　亦称“白毛猴”。茶树无性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产福建安溪西坪一带。植株矮小，树姿开张，分枝稍密。叶色绿或黄绿，少光泽，叶形倒卵圆或近圆，叶面平滑。芽叶绿或带紫红色，茸毛多，花冠直径4.0～4.8厘米，最大5.6厘米，花瓣6～7瓣，子房茸毛特多。适应性差，不易栽培。加工乌龙茶品质优。

白毛猴（1）〔Baimaohou〕　即“毛猴（1）”。

大红〔Dahong〕　茶树无性系品种。小乔木型，中叶类，早生种。原产福建安溪西坪等地。植株半开张，分枝较稀，叶片水平状着生。叶椭圆形，叶色深绿，叶面隆起，叶质较软。芽叶绿带紫色，茸毛少，一芽三叶百芽重60.0克。花冠直径3.2～4.0厘米，花瓣6瓣，子房多毛，花柱3裂，产量中。春茶一芽二叶含氨基酸3.5%，茶多酚24.4%，咖啡碱4.1%，儿茶素总量15.2%。适制乌龙茶，品质良，抗寒性强。适宜在福建乌龙茶区种植。

厚叶种〔Houyezhong〕　茶树无性系品种。灌木型，中叶类，迟生种。原产福建安溪洋山。树姿直立，叶片呈上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶面平，叶身内折，叶质较硬。芽叶绿带紫色，茸毛少，一芽三叶百芽重77.0克。花冠直径3.9厘米，花瓣6瓣，子房多毛，花柱3裂。产量中。春茶一芽二叶含氨基酸3.1%，茶多酚16.8%，咖啡碱4.3%，儿茶素总量13.0%。适制红茶、绿茶，品质良。抗性强。适宜在福建茶区种植。

福云6号〔Fuyun 6〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，特早生种。1987年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶33号(GSCT 33)”。由福建省农业科学院茶叶研究所从福鼎大白茶与云南大叶茶自然杂交后代中采用系统选种法育成。福建省有较大面积栽培，浙、湘、皖、鄂、赣、桂、川、黔等地有引种。植株高大，树姿半开张，分枝部位较高，叶片呈下垂状着生。叶色淡绿，少

光泽，叶形椭圆或长椭圆，叶身内折，叶面隆起。芽叶较肥壮、绿色，茸毛多、一芽三叶百芽重 69.0 克。花冠直径3.3～3.7 厘米，花瓣 6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。适应性强。春茶一芽二叶含茶多酚 24.1%。产量高。适制红茶、绿茶、品质良。适宜在长江以南的红茶、绿茶区推广。

福云 7 号〔Fuyun 7〕 茶树无性系新品种。小乔木型、大叶类，中生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 34 号(GSCT 34)”，来源同“福云 6 号”。福建省有较大面积栽培，浙、川、湘、黔等地有少量引种。植株高大，树姿直立，枝条粗壮、叶片呈水平状着生。叶色黄绿有光泽，叶形椭圆或长椭圆，叶面平，叶身平，叶质较硬。芽叶黄绿色，肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 95.0 克。花冠直径 3.3～4.3 厘米，花瓣 6 瓣、子房多毛，花柱 3 裂。抗寒、抗旱性尚强。春茶一芽二叶含茶多酚 24.6%，产量高。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在中南以南的红茶、绿茶区推广。

福云 10 号〔Fuyun 10〕 茶树无性系新品种。小乔木型、大叶类，早生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 35 号(GSCT 35)”。来源同“福云 6 号”。福建省有较大面积栽培，浙、湘、川、滇等省有少量引种。植株较高大，树姿半开张，分枝部位较高，叶片呈下垂状着生。叶色浓绿有光泽，叶形椭圆，叶面隆起，叶身内折、叶柄带紫红色。芽叶较肥壮，绿色、茸毛多，一芽三叶百芽重 95.0 克。花冠直径 3.2～3.5 厘米，花瓣 8 瓣，子房多毛、花柱 3 裂。抗寒、抗旱性较强。春茶一芽二叶含茶多酚 23.4%，产量高。适制红茶、绿茶。品质良。适宜在中南和华南的红茶、绿茶区推广。

福云 595 号〔Fuyun 595〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1988 年福建省茶树良种审定小组认定为省级良种。来源同“福云 6 号”。植株高大，树姿较直立，主干较明显。叶色绿，富光泽，叶形长椭圆，叶质厚脆，叶面隆起。芽叶肥壮，绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 111.0 克。花冠直径 3.1～3.6 厘米，花瓣 7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。抗寒性尚强，抗旱性较弱。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.1%，茶多酚 25.4%，咖啡碱 3.2%，儿茶素总量 15.9%。适制红茶、绿茶，品质良。适宜在福建茶区推广。

八仙茶（1）〔Baxiancha〕 茶树无性系新品种。小乔木型、大叶类，早生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 64 号(GSCT 64)”。原产于福建诏安西潭乡八仙村。树姿半开张，叶片稍上斜状着生。叶色较黄绿，叶形长椭圆，叶面微隆起，叶质薄软。育芽力强，芽叶肥壮，茸毛短少，腋芽两侧有紫色斑点，一芽三叶百芽重 86.0 克。一般只开花不结实。抗逆性较弱。产量尚高。春茶一芽二叶含氨基酸 1.7%，茶多酚 26.2%，咖啡碱 4.3%，儿茶素总量 20.6%。适制乌龙茶，香气高锐，有花香、滋味浓厚，品质优。制红茶、绿茶品质亦优良。适宜在乌龙茶和南方红茶、绿茶区推广。

早逢春〔Zaofengchun〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，特早生种。1985 年福建省茶树良种审定小组认定为省级良种。由福建福鼎城关镇茶农从福鼎大白茶中采用系统选种法育成。植株较高大，树姿半开张，分枝较密，叶片呈水平状着生。叶色黄绿，少光泽、叶形椭圆，叶缘波状。芽叶较肥壮，绿色，茸毛较少。花冠直径 3.1～3.6 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。产量高。适制绿茶。适宜在福建绿茶区作搭配品种栽培。

黄奇〔Huangqi〕 茶树无性系新品种。小乔木型、中叶类，早生种。1994 年福建省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由福建省农业科学院茶叶研究所从黄棪有性后代中采用系统选种法育成。植株较高大，树姿半开张，叶片稍上斜状着生。叶形椭圆，叶色深绿有光泽，叶身平，叶面微隆起、叶基较圆，主脉显白色。一芽三叶盛期在 4 月上旬，芽叶黄绿色，茸毛少，持嫩性强、一芽三叶百芽重 65.0 克。花冠直径 4.4 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房少毛，花柱 3 裂。结实率较高，种径 1.3 厘米。产量较高。春茶一芽二叶含茶多酚 32.8%，咖啡碱 5.2%，儿茶素总量 18.4%。适制乌龙茶和绿茶，乌龙茶香气高爽，品质优。抗性较强。适宜在福建等茶区推广。

朝阳〔Zhaoyang〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。1994 年福建省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由福建省农业科学院茶叶研究所从崇庆枇杷茶有性群体中采用系统选种法育成。植株较高大、树姿直立，叶片稍上斜状着生。叶长椭圆形，叶色深绿有光泽，叶身内折，叶面平，叶质厚软，叶柄有紫红色点。一芽三叶盛期 4 月上旬，芽叶紫绿色、茸毛少，较肥壮，持嫩性强，一芽三叶百芽重 75.0 克。花冠直径 4.9 厘米，花瓣 8 瓣，子房有毛，花柱 3～4 裂。结实率低。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 1.0%，茶多酚 22.6%，咖啡碱 3.4%，儿茶素总量 11.6%。适制乌龙茶，有特殊香味，品质优。抗性较强，适宜在福建等乌龙茶区推广。

悦茗香〔Yuemingxiang〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1994 年福建省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由福建省农业科学院茶叶研究所从赤叶观音的有性后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，叶片稍上斜状着生。叶形近倒卵圆，叶面平滑，色深绿具光泽，叶尖钝，叶基圆。芽叶淡紫绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重 60.0 克。花冠直径 4.1 厘米，花瓣 6 瓣，子房少毛，花柱 3 裂。结实率中等，种径 1.5 厘米。产量较高。春茶一芽二叶 鲜叶含茶多酚 23.4%、咖啡碱 3.0%，儿茶素总量 13.5%。适制乌龙茶，香高鲜醇，显“观音韵”，做青工艺技术比铁观音易，且制优率亦比铁观音高。抗性强，适宜在

福建等乌龙茶区推广。

白云1号〔Baiyun 1〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。由福建省农业科学院茶叶研究所从云南大叶茶自然杂交后代中采用系统选种法育成。植株高大，树姿半开张、主干明显，叶片呈稍上斜状着生。叶色绿，富光泽，叶形椭圆，叶面隆起，叶身稍内折，花冠直径3.2～3.8厘米，花瓣8～10瓣。芽叶肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重100.0克。抗寒性较弱。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸3.0%，茶多酚28.2%，咖啡碱4.5%，儿茶素总量15.1%。适制红茶，品质良。

金观音〔Jinguanyin〕　茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。由福建省农业科学院茶叶研究所从铁观音与黄棪人工杂交杂种一代中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝密，叶片着生水平。叶片椭圆形，叶色深绿，叶面隆起。芽叶紫红色，茸毛少，一芽三叶百芽重50.0克，产量高。春茶一芽二叶含茶多酚27.2%，咖啡碱3.7%，儿茶素总量15.1%。适制乌龙茶，香气浓郁，味醇厚，显“观音韵”，制优率比铁观音高。抗寒性、抗旱及抗病虫性均较强。适应性广。

黄观音〔Huangguanyin〕　茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。来源同“金观音”。树姿半开张，分枝密，叶片着生水平。叶片长椭圆形，叶色黄绿，叶面隆起。芽叶背卷，黄绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重58.0克。产量高。鲜叶含茶多酚27.3%，咖啡碱3.5%，儿茶素总量12.6%。适制乌龙茶，香气芬芳，味醇厚，品质似黄金桂，亦适制红茶、绿茶。抗旱性、抗寒性及抗病虫性均较强。

元宵绿〔Yuanxiaolü〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，特早生种。1998年福建省农作物品种审定委员会审定为省级良种。原产福建霞浦崇儒乡后溪岭村。由县茶业管理局采用系统选种法育成。树姿开张，分枝密，叶片稍上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶质中。春茶萌发2月上中旬，一芽一叶期2月下旬，比福鼎大白茶早30天左右。芽叶黄绿色，茸毛尚多，一芽三叶百芽重41.0克。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸3.1%，茶多酚23.4%，咖啡碱3.9%。适制扁形或毫形绿茶，具栗香，品质优良。扦插繁殖力强。抗旱性、抗炭疽及抗螨性较弱。适宜在福建绿茶区试种。

武夷名丛〔Wuyi Mingcong〕　茶树品种类别。福建武夷山地区选育的优良单株的总称。武夷山位于福建省武夷山市境内，产茶历史悠久，所产武夷岩茶为乌龙茶珍品。元、明时代当地茶农就已开展单株选育、单株采制，并予命名。武夷名丛有：大红袍、白鸡冠、铁罗汉、水金龟、白瑞香、瓜子金、正太阳、九龙珠、苦瓜、黄龙，以及白牡丹、金锁匙、醉海棠、钓金龟、金柳条、迎春柳、水红梅、不见天、半天妖、不知春、吊金钟、石乳春、白雪梨等。其中大红袍、白鸡冠、铁罗汉、水金龟为武夷四大名丛。

武夷四大名丛〔Four main variaties in Wuyi Mingcong〕　见“武夷名丛”。

大红袍（1）〔Dahongpao〕　武夷四大名丛之一。无性系。灌木型，小叶类，晚生种。原产福建武夷山天心岩九龙窠。植株较小，树姿半开张，分枝尚密，叶片呈上斜状着生，叶小，叶色深绿，富光泽，叶形椭圆，叶质较厚脆，叶身稍内折。芽叶尚壮，茸毛中等，深绿带微紫色，一芽三叶百芽重41.0克。花冠直径3.5厘米，花瓣6瓣，子房少毛，花柱3裂。产量低。抗寒性、抗旱性均强。春茶一芽二叶含氨基酸3.3%，茶多酚24.8%，咖啡碱4.2%，儿茶素总量18.2%。适制乌龙茶，具桂花香，品质优，誉为“茶中之王”。适宜在武夷山乌龙茶区种植。

白鸡冠（1）〔Baijiguan〕　武夷四大名丛之一。无性系。小乔木型，中叶类。原产福建武夷山火焰岗下之外鬼洞。植株较高大。叶色浓绿，具光泽，叶形长椭圆，叶面隆起，主脉粗而明。嫩叶薄软，色黄或淡黄。花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。适制武夷岩茶（乌龙茶）。抗性中等。适宜在武夷乌龙茶区种植。

铁罗汉（1）〔Tieluohan〕　武夷四大名丛之一。无性系。小乔木型，中叶类，晚生种。原产福建省武夷山慧苑岩。植株较高大，树姿半开张，分枝较稀。叶色绿，富光泽，叶形椭圆，叶面隆起。芽叶尚肥壮，黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重42.0克。花冠直径2.9～3.0厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸2.8%，茶多酚22.7%，咖啡碱5.1%，儿茶素总量15.3%。适制乌龙茶，品质优良。亦适制红茶、绿茶。抗寒性较强。适宜在福建武夷山茶区种植。

水金龟（1）〔Shuijingui〕　武夷四大名丛之一。无性系。灌木型，中叶类，晚生种。原产福建武夷山牛栏坑葛寨峰下。植株较高大，树姿半开张，分枝多。叶色绿，富光泽，叶形长椭圆，叶面平，叶质尚薄。芽叶淡绿色，茸毛尚多。花冠直径3厘米，花瓣5瓣，子房多毛，花柱3裂。适制武夷岩茶（乌龙茶），品质优。抗寒性、抗旱性均强。适宜在福建武夷乌龙茶区种植。

白瑞香〔Bairuixiang〕　武夷名丛之一。无性系。小乔木型，中叶类，晚生种。原产福建武夷山慧苑岩。植株较高大，树姿直立。叶色淡绿，叶形椭圆。芽叶尚肥壮，黄绿色，茸毛多。产量高。适制乌龙茶和红茶、绿茶。

瓜子金〔Guazijin〕　武夷名丛之一。灌木型，中叶类，晚生种。原产福建武夷山兰谷岩。树姿半开张，分枝密，叶片稍上斜状着生，叶小，形椭圆，叶色深绿，叶面平，叶质较硬。芽叶较细小，翠绿色，茸毛较多。花冠直径2.8厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。适制乌龙茶，品质良。抗性强。适宜在福建武夷茶区种植。

正太阳〔Zhengtaiyang〕 武夷名丛之一。灌木型，中叶类、晚生种。原产福建武夷山慧苑岩。树姿半开张，分枝稍密。叶近水平状着生，叶色浓绿，富光泽，叶形椭圆，叶面平。芽叶尚肥壮，绿带紫红色。适制乌龙茶，品质良。

九龙珠〔Jiulongzhu〕 武夷名丛之一。灌木型，中叶类，中生种。原产福建武夷山九龙窠。树姿直立，分枝较稀，叶片水平状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶面平、叶身平。芽叶尚肥壮，绿带微紫色，茸毛粗显。花冠直径3.0厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。适制乌龙茶，品质良。适宜在福建武夷茶区种植。

苦瓜〔Kugua〕 武夷名丛之一。无性系，灌木型，小叶类，晚生种。原产福建武夷山竹窠。植株尚高大，树姿半开张。叶小，叶形椭圆，叶色绿黄，叶面微隆起，叶身内折。芽叶较小，绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重34.0克。花小，花冠直径2.9厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸2.3%，茶多酚27.8%，咖啡碱5.2%，儿茶素总量13.7%。适制绿茶和乌龙茶，品质良。适宜在福建武夷茶区种植。

黄龙〔Huanglong〕 武夷名丛之一。无性系，灌木型，大叶类，晚生种。原产福建武夷山。植株尚高大，树姿半开张，分枝尚密，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶色黄绿，有光泽，叶身平，叶缘稍背卷。芽叶尚肥壮，茸毛中等，淡绿略带紫红色，一芽三叶百芽重53.0克。花冠直径3.1厘米，花瓣8瓣，子房多毛，花柱3裂。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.4%，茶多酚20.1%，咖啡碱5.1%，儿茶素总量11.9%。适制乌龙茶，品质良。适宜在福建武夷茶区种植。

江 西 省

宁州种〔Ningzhouzhong〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为"华茶20(GSCT 20)"，原产江西修水。树姿半开张，分枝密，叶片呈上斜状着生。叶形椭圆，叶面隆起，有光泽，叶质较厚。育芽力较强，芽叶尚肥壮，黄绿色，茸毛较多，持嫩性较强，一芽三叶百芽重34.8克。花冠直径3.3厘米，花瓣7～8瓣，子房有毛，花柱3裂。产量高。抗逆性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.0%，茶多酚26.6%，咖啡碱4.6%，儿茶素总量17.6%。适制红茶、绿茶，所制"宁红工夫"，品质优良。适宜在江南红茶、绿茶区种植。

安远大叶种〔Anyuan Dayezhong〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。原产江西安远濂江乡大坝、富田。树姿开张，叶片呈稍上斜状着生。叶长椭圆形，叶面微隆起，叶色深绿，叶身内折，叶质较软。发芽密度中，育芽力强、芽叶较粗壮，茸毛较少，一芽三叶百芽重61.0克。花冠直径3.7厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。种径1.4厘米。一芽二叶含氨基酸4.1%，茶多酚22.9%，咖啡碱5.0%。适制绿茶。适宜在江西绿茶区种植。

婺源大叶种〔Wuyuan Dayezhong〕 茶树有性系品种，灌木型，大叶类，早生种。原产江西婺源。树姿开张、叶片呈水平状着生。叶形卵圆，叶面隆起，叶色绿。芽叶肥壮，持嫩性强，茸毛粗密、一芽三叶百芽重56.0克。花冠直径3.6厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3～4裂。结实率较高。种径1.2厘米。产量高。抗逆性强。春茶一芽二叶含氨基酸5.5%，茶多酚22.6%，咖啡碱4.4%，儿茶素总量14.6%。适制绿茶，品质优，是制"婺源茗眉"的主要原料。适宜在江西绿茶区种植。

上饶大叶种〔Shangrao Dayezhong〕 茶树有性系品种。灌木型、大叶类，中生种。原产江西上饶。树姿开张、叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶质厚软，叶色浓绿富光泽，芽叶肥壮，多茸毛，一芽三叶百芽重65.0克。产量高。抗逆性强。春茶一芽二叶含茶多酚22.5%。适制绿茶，品质优良。适宜在江西绿茶区种植。

浮梁大叶种〔Fuliang Dayezhong〕 茶树有性系品种，灌木型，大叶类，中生种。原产江西浮梁。树姿开张、叶片呈水平状着生。叶色绿，有光泽、叶形椭圆，叶质软、叶缘微波，叶面隆起。芽叶绿色，一芽三叶百芽重59.0克。花冠直径3.9厘米，花瓣5瓣，子房有毛，花柱3裂。抗寒性强。适制红茶。适宜在江西红茶区种植。

麻姑茶（1）〔Magucha〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，早生种。原产江西南城。树姿半开张。叶形椭圆、叶面微隆起，叶色绿。芽叶绿色，多茸毛，一芽三叶百芽重36.1克。花冠直径3.6厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。茶果三角形或肾形，果径2.4厘米，种径1.2厘米，抗寒、抗茶尺蠖性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.0%、茶多酚26.6%，咖啡碱5.9%，儿茶素总量12.8%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在江西红茶、绿茶区种植。

狗牯脑茶〔Gougunaocha〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产江西遂川汤湖乡狗牯脑山。树姿开张、分枝密、嫩枝多毛。叶形椭圆，叶色深绿。芽叶淡绿色，茸毛中，一芽三叶百芽重42.8克。花冠直径4.1厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。茶果肾形、果径2.5厘米，种径1.5厘米。产量较高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.8%，茶多酚28.0%，咖啡碱4.4%，儿茶素总量15.1%，适制绿茶，品质优。适宜在江西绿茶区种植。

茴香茶〔Huixiangcha〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，晚生种。原产江西铜鼓。树姿开张，分枝密，嫩枝多毛。叶形椭圆、叶面微隆起。芽叶绿色，多茸毛，一芽三叶百芽重47.3克。花冠直径3.5厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。茶果肾形，果径2.4厘米。产量较高。抗寒性、

抗茶尺蠖和抗茶轮斑病性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.6%，茶多酚28.1%，咖啡碱4.6%，儿茶素总量16.8%。适制红茶、绿茶，品质优。适宜在江西茶区种植。

漱口茶〔Shukou cha〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，早生种。原产江西泰和。叶形椭圆，叶色绿，叶面微隆起，叶质较硬，叶身平。芽叶紫绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重48.2克。花冠直径4.3厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。茶果肾形或三角形，果径2.4厘米，种径1.4厘米。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.6%，茶多酚27.4%，咖啡碱4.2%，儿茶素总量15.3%。适制红茶。适宜在江西茶区种植。

宁州早〔Ningzhouzao〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，早生种。原产江西修水。树姿开张，叶片呈稍上斜状着生。叶形椭圆，叶面微隆起，叶色绿。育芽力强，芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重50.0克。花冠直径3.2厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。抗寒性强。春茶一芽二叶含茶多酚24.3%。适制红茶。适宜在江西茶区种植。

上饶大面白〔Shangrao Damianbai〕　茶树无性系品种。灌木型，大叶类，早生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶18号(GSCT 18)”。原产江西上饶上沪乡洪水坑。植株较高大，树姿开张，叶片呈下垂状着生。叶长椭圆形，叶色绿，叶面微隆起，叶质厚软。芽叶黄绿色，肥壮，茸毛特多，一芽三叶百芽重73.5克。花冠直径6.5厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂，开花不结实。产量高。适应性较差。春茶一芽二、三叶绿毛茶样含氨基酸3.1%，茶多酚21.6%，儿茶素总量12.3%。适制绿茶，品质优。适宜在江南绿茶区推广。

上梅洲种〔Shangmeizhouzhong〕　亦称“上梅洲大叶种”。茶树无性系品种。灌木型，大叶类，早生种。自然三倍体。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶19号(GSCT 19)”。原产江西婺源梅林乡上梅洲村。植株较高大，树姿开张，分枝较密，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶面隆起，叶色深绿。育芽力强，发芽整齐，一芽三叶百芽重76.2克。花冠直径4.0厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。不结实。产量高。抗逆性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.2%，茶多酚19.4%，儿茶素总量13.0%，咖啡碱5.5%。适制绿茶，品质优良。适宜在江南绿茶区推广。

上梅洲大叶种〔Shangmeizhou Dayezhong〕　即“上梅洲种”。

宁州1号〔Ningzhou 1〕　茶树无性系新品种。灌木型，大叶类，早生种。由江西省九江市茶叶研究所从宁州群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶面隆起。芽叶黄绿色，茸毛多。花冠直径4.0厘米，花瓣6～7瓣，子房有毛，花柱3裂。抗寒性强。适制红茶、绿茶。适宜在江西茶区种植。

宁州2号〔Ningzhou 2〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1987年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶49号(GSCT 49)”。来源同“宁州1号”。树姿开张，分枝密，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶面微隆起。芽叶绿色，较肥壮，茸毛中等。花冠直径3.4厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。产量高，抗寒性、抗旱性较强。春茶一芽二叶含茶多酚25.0%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在江南茶区推广。

宁州5号〔Ningzhou 5〕　茶树无性系新品种。灌木型，大叶类，早生种。来源同“宁州1号”。树姿半开张。叶形椭圆，叶色绿，叶面隆起。芽叶绿色，茸毛多。花冠直径3.5厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。抗逆性强。适制红茶。适宜在江西红茶区种植。

宁州6号〔Ningzhou 6〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。来源同“宁州1号”。树姿开张，叶片呈上斜状着生。叶披针形，叶色深绿，叶面平。芽叶淡绿色，茸毛中。花冠直径3.9厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。抗逆性强。适制红茶。适宜在江西红茶区种植。

宁州7号〔Ningzhou 7〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。来源同“宁州1号”。树姿直立，叶片呈上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶面平。芽叶绿色，茸毛中。花冠直径3.4厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。抗逆性强。适制红茶。适宜在江西红茶区种植。

赣茶1号〔Gancha 1〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1991年通过江西省茶树良种鉴定。由江西省蚕桑茶叶研究所从宁州群体中采用系统育种法育成。树姿半开张，分枝密，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶色深绿有光泽，叶面隆起，叶缘微波。芽叶绿色，肥壮，多茸毛，育芽力强，一芽三叶百芽重35.7克。花冠直径4.5厘米，花瓣6～7瓣，子房有毛，花柱3裂。产量高。抗旱性、抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.9%，茶多酚22.3%，咖啡碱3.4%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在江西茶区推广。

九曲783号〔Jiuqu 783〕　茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。由江西上犹茶叶技术推广站等从上犹群体中采用系统选种法育成。树姿半开张。叶椭圆形，色绿，有光泽，叶面隆起，叶质较厚，叶身内折。芽叶肥壮，茸毛中等，一芽三叶百芽重89.1克。产量高。春茶一芽二叶鲜叶含氨基酸2.1%，茶多酚36.5%，咖啡碱4.2%。适制绿茶，有栗香，品质优良。抗寒性较强。适宜在江西绿茶区种植。

河　南　省

信阳群体〔Xinyang Population〕　亦称“信阳种”。茶

树有性系品种。灌木型，中叶类，早生种。原产河南信阳车云、震雷。主要分布信阳茶区。植株较矮小，树姿半开张，分枝密。叶形多数椭圆，少数长椭圆或披针形，并有部分小叶类型，叶色绿或深绿。芽叶尚壮，茸毛较多，一芽三叶百芽重 52.0 克。花冠直径 2.9 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。抗逆性强。适制绿茶，品质优良，是加工“信阳毛尖”的主要品种。适宜江北绿茶区种植。

信阳种〔Xinyangzhong〕　即“信阳群体”。

车云种〔Cheyunzhong〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产河南信阳。树姿半开展，叶片着生水平。叶形长椭圆，叶色绿，叶面平，叶尖钝尖。芽叶较肥壮，茸毛中等，一芽三叶百芽重 57.0 克。花冠直径 2.8～2.6 厘米，花瓣 7 瓣。抗寒性强。产量中等。适制绿茶，品质良。适宜在河南茶区种植。

信阳 10 号〔Xinyang 10〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 63 号(GSCT 63)”。由河南省信阳地区茶叶试验场从信阳群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝密，叶片呈上斜状着生。叶形长椭圆，叶色绿，富光泽，叶面平，叶质中。育芽力强，发芽整齐，芽叶淡绿色，茸毛较多，一芽三叶百芽重 41.0 克。花冠直径 3.6 厘米，花瓣 6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 22.5%。抗寒性强。适应范围广。产量高。适制绿茶，品质优。适宜在江北绿茶区推广。

豫绿〔Yulo〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。由河南信阳茶叶试验场从鸠坑群体中采用系统育种法育成。树姿半开张，分枝部位较低，叶片上斜状着生。叶形长椭圆，叶色黄绿富光泽，叶面平。芽叶淡绿色，有茸毛，一芽三叶百芽重 53.0 克，一芽三叶盛期在四月上、中旬。产量高。适制绿茶，品质优良。抗寒性强，在信阳基本无冻害。适宜在河南等北部绿茶区推广。

湖　北　省

五峰大叶茶〔Wufeng Dayecha〕　茶树有性系品种。灌木型，大叶类，早生种。原产湖北五峰水浕寺、红渔坪、采花乡等地。树姿直立或开张，叶片稍上斜状着生。叶长椭圆、椭圆、卵圆或披针形，叶色绿，叶面隆起或平，叶质较厚软。芽叶绿或黄绿色，多毛，持嫩性强，一芽三叶百芽重 65.2 克。花冠直径 2.8～5.1 厘米，花瓣 5～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.7～3.1 厘米，种径 1.1～1.4 厘米。产量高，抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.1%，茶多酚 27.8%，咖啡碱 3.2%。适制红茶、绿茶，品质优良。所制“水仙茸勾茶”为湖北传统名茶。适宜在鄂西茶区种植。

恩施大叶茶〔Enshi Dayecha〕　亦称“恩施苔子茶”。茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。原产湖北恩施草子坝、石门、安乐屯等乡。树姿直立或半开张。叶形椭圆或长椭圆，叶色绿，叶面微隆，叶质较薄软。芽叶绿或黄绿色，多茸毛，持嫩性强，一芽三叶百芽重 45.4 克。花冠直径 2.3～4.0 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.3～3.3 厘米，种径 1.3 厘米。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.4%，茶多酚 24.9%，咖啡碱 4.5%，儿茶素总量 9.5%。含硒较高。适制绿茶，品质优良。所制“恩施玉露”是湖北传统名茶。适宜在鄂西茶区种植。

恩施苔子茶〔Enshi Taizicha〕　即“恩施大叶茶”。

神农架夏谷坪群体〔Shennongjia Xiaguping population〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，迟生种。原产湖北神农架林区夏谷坪乡马家沟、离子山、望子坪等地。树姿开张，分枝密。叶形长椭圆，叶色绿，叶质较软。芽叶绿或黄绿色，多毛，一芽三叶百芽重 38.6 克。花冠直径2.7～4.0 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径1.3～2.4，厘米，种子棕色，种径 1.2 厘米。产量较高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 24.4%，咖啡碱 4.8%。适制绿茶，品质优良，所产“神农奇峰”为湖北地方名茶。适宜在神农架林区种植。

神农架红花群体〔Shennongjia Honghua population〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产湖北神农架林区红花乡三堆河村。树姿开张，分枝密。叶形长椭圆或披针，叶色绿，叶面微隆，叶质较软。芽叶黄绿色，多毛，花冠直径 2.7～3.9 厘米，花瓣 5～6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.6～2.9 厘米，种径 1.2 厘米。产量较高。抗寒性强。适制绿茶，品质优良。适宜在神农架林区种植。

兴山大叶茶〔Xingshan Dayecha〕　茶树有性系品种，灌木型，大叶类，早生种。原产湖北兴山威水、五重乡等地，树姿直立或半开张，分枝密。叶形长椭圆或椭圆，叶色绿，叶面隆起，叶质较软。芽叶黄绿色，茸毛多，持嫩性强，一芽三叶百芽重 53.0 克。花冠直径 2.4～2.9 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房多毛，花柱 3 (2) 裂。果径 1.4～2.8 厘米，种径 1.3 厘米。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 4.6%，茶多酚 17.4%，咖啡碱 3.8%。适制绿茶、品质优良，所制“高岗毛尖”、“西厢银毫”为湖北地方名茶。适宜在神农架林区及鄂西茶区种植。

巴东大叶茶〔Badong Dayecha〕　茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。原产湖北巴东溪垭湾乡罗圈岩、朱家坪、朱家湾等地。树姿直立或半开张，分枝较密。叶形长椭圆或椭圆，叶色深绿，叶面隆起，叶质较厚软。芽叶黄绿色，多毛，持嫩性强，一芽三叶百芽重 44.6 克。花冠直径 2.9～4.6 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.5～3.5 厘米，种径 1.3 厘米。抗寒性强。春茶一芽二叶

含氨基酸 2.3%，茶多酚 38.4%，咖啡碱 5.1%，儿茶素总量 25.3%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在鄂西茶区种植。

鹤峰苔子茶〔Hefeng Taizicha〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产湖北鹤峰大典、铁炉、留驾等地。树姿开张或半开张，分枝密。叶形椭圆或长椭圆，叶色绿，叶面隆或微隆起，叶质薄软。芽叶绿色，多茸毛，持嫩性强，一芽三叶百芽重 42.6 克。产量高。抗寒性强。花冠直径 2.6～4.1 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.4～3.5 厘米，种径 1.1 厘米。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 19.9%，咖啡碱 4.6%，儿茶素总量 13.4%。适制红茶、绿茶，品质优良，所制“容美茶”为湖北传统名茶。适宜在鄂西茶区种植。

宜昌大叶种〔Yichang Dayezhong〕　茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，早生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 29 号(GSCT 29)”。原产湖北宜昌太平溪镇黄家冲、邓村等地。树姿直立或开张。叶形长椭圆或披针，叶色绿或黄绿，叶面隆起，叶质较软。芽叶绿色，多毛，持嫩性强，一芽三叶百芽重 49.0 克。花冠直径 3.3～4.5 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房多毛，茶柱 3(4) 裂。果径 1.7～3.0 厘米。产量高。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 23.0%，咖啡碱 4.5%，儿茶素总量 14.0%。适制红茶、绿茶，品质优良。所制“宜红工夫”、“峡州碧峰”为湖北地方名茶。适宜在鄂西茶区种植。

宣恩苔子茶〔Xuan'en Taizicha〕　茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。原产湖北宣恩板场、中坝、庆阳坝乡等地。树姿直立或半开张，分枝较密。叶形椭圆或卵圆，叶色绿，叶质软或较脆。芽叶黄绿或绿色，多茸毛，一芽三叶百芽重 42.8 克。花冠直径 1.7～4.2 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.5～3.2 厘米，种径 1.3 厘米。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.1%，茶多酚 33.2%，咖啡碱 4.8%，儿茶素总量 16.3%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在鄂西茶区种植。

英山群体〔Yingshan population〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产湖北英山。植株树姿半开张，分枝密，叶片上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶面平，叶质较硬。芽叶绿色，较小，一芽三叶百芽重 31.0 克。花冠直径 3.1 厘米，花瓣 8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。结实率较高。种径 1.3 厘米。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 24.5%，咖啡碱 4.9%，儿茶素总量 12.6%。适制绿茶，品质良。抗寒性强。适宜在湖北东部茶区种植。

宜红早〔Yihongzao〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1998 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 77 号(GSCT 77)”。由湖北省宜昌县农业局从宜昌群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较密，嫩枝多毛。叶形长椭圆，叶色绿，叶面稍隆起，叶质较厚软。芽叶黄绿色，茸毛较多，一芽三叶百芽重 59.0 克。长势强，产量较高，发芽特早，在产地一般二月中旬发芽。花冠直径 3.2 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂，抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.5%，茶多酚 28.3%，咖啡碱 5.9%，儿茶素总量 24.3%。适制红茶、绿茶，品质优良。所制“峡州碧峰”为湖北地方名茶。适宜江南绿茶区推广。需防倒春寒危害。

鄂茶 1 号〔E'cha 1〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1993 年湖北省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由湖北省农业科学院果树茶叶研究所从福鼎大白茶与梅占人工杂交一代中采用系统育种法育成。全省 10 多个县市有栽培，河南、湖南等省有引种。树姿半开张，叶形椭圆，深绿色，有光泽。叶身稍内折，叶质软。芽叶黄绿色，茸毛中，一芽三叶百芽重 92.0 克。产量高。抗寒性、抗旱性强。花冠直径 3.5～5.0 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。春茶一芽二叶含氨基酸 3.0%，茶多酚 29.8%，咖啡碱 3.5%。适制绿茶，品质优。适宜在湖北省绿茶区推广。

鄂茶 2 号〔E'cha 2〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，特旱生种。1995 年湖北省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由湖北省咸宁地区农业科学研究所从地方群体品种中经系统选育而成。树姿半开张，叶片上斜状着生。叶形椭圆，叶深绿色，叶面隆起，叶身内折，叶质较柔软。芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 67.6 克。抗旱性强，抗寒性稍弱，产量高。花冠直径 3.8 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.5 厘米。春茶一芽二叶含氨基酸 2.9%，茶多酚 27.7%，咖啡碱 3.6%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在湖北茶区推广。

鄂茶 3 号〔E'cha 3〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1995 年湖北省农作物品种审定委员会审定为省级良种。来源同“鄂茶 2 号”。树姿半开张，叶片上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶面隆起，叶身内折，叶质柔软。芽叶黄绿色，茸毛较少，一芽三叶百芽重 63.0 克，抗旱性强，抗寒性较强。产量高。花冠直径 3.2 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3 (4) 裂。春茶一芽二叶含氨基酸 4.0%，茶多酚 23.3%，咖啡碱 4.0%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在湖北茶区推广。

湖　南　省

云台山种〔Yuntaishanzhong〕　亦称“安化大叶种”。茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 24 号

(GSCT 24)"。原产湖南安化云台山，主要分布湖南茶区。1950 年后，苏、浙、闽、赣、粤、桂、黔、川、鄂、豫、陕等地曾引种栽培，越、柬等国也有少量引种。植株较高大，树姿半开张。叶色绿或黄绿，富光泽，叶形长椭圆，叶面隆起或微隆起，叶厚质软。芽叶肥壮，茸毛尚多，一芽三叶百芽重 76.0 克。花冠直径 3.3 厘米，花瓣 6～9 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。持嫩性、育芽力、适应性均较强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.9%，茶多酚 22.6%，咖啡碱 4.1%，儿茶素总量 14.4%。产量较高。适制红茶、绿茶，品质优良，适宜湖南茶区种植。

安化大叶种〔Anhua Dayezhong〕　即"云台山种"。

城步峒茶〔Chengbu Dongcha〕　茶树有性系品种。小乔木型，中叶类，中生种。1987 年湖南省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产湖南城步。树姿直立，叶片着生上斜或水平。叶色深绿或绿，叶形长椭圆，叶缘微波，叶面平。芽叶黄绿色，茸毛多。花冠直径 3.9 ～4.4 厘米，花瓣 5 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.2～1.5 厘米。春茶一芽二叶含氨基酸 2.5%，茶多酚 36.4%，儿茶素总量 23.9%。适制红茶。适宜在湖南红茶区种植。

江华苦茶〔Jianghua Kucha〕　茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。1987 年湖南省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产湖南江华瑶。主要分布蓝山、江永、双牌等地。植株高大，树姿直立、分枝稀疏。叶色黄绿，富光泽，叶形椭圆，叶面平或稍隆起，叶质厚。芽叶淡绿色，肥壮，茸毛极少，持嫩性强。花冠直径 2.9～3.0 厘米，花瓣 7 瓣，子房多毛，花柱 2～3 裂。种径 1.4 厘米。抗寒性较强。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 30.0%，儿茶素总量 19.3%。适制红茶、滋味浓强。适宜在湖南红茶区种植。

江华甜茶〔Jianghua Tiancha〕　茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。原产湖南江华。植株较小，树姿半开张，叶片着生近水平或上斜。叶色深绿，叶形长椭圆或椭圆，叶面隆起，叶尖钝尖。芽叶较小，一芽三叶百芽重 21.0 克。花冠直径 3.1 厘米，花瓣 7 瓣，子房多毛，花柱 3(4) 裂。抗性较强。适制红茶、绿茶。适宜在湖南红茶区种植。

君山种〔Junshanzhong〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产湖南岳阳君山。树姿半开张，分枝密，叶片近水平状着生。叶色绿，叶形椭圆，叶面微隆。芽叶绿色，茸毛中，一芽三叶百芽重 32.5 克。花冠直径 3.4～3.5 厘米，花瓣 6～9 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.4 厘米。产量高。抗寒性和适应性均较强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.8%，茶多酚 24.1%，咖啡碱 4.2%，儿茶素总量 12.7%。适制绿茶，品质优。所制"君山银针"为历史名茶。适宜在湖南绿茶区种植。

汝城白毛茶〔Rucheng Baimaocha〕　茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，早生种。原产湖南汝城九龙岗。树姿直立，分枝较密，叶片稍上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿稍黄，叶面微隆起，叶质较硬。芽叶黄绿色，肥壮，茸毛特多，一芽三叶百芽重 59.2 克。花冠直径 3.8～4.0 厘米，花瓣 6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。花萼有毛。结实率中等，种径 1.4 厘米。抗寒性较强。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 2.9%，茶多酚 26.3%，咖啡碱 3.8%。适制红茶，品质优良。适宜在湖南红茶区种植。

莽山大叶〔Mangshan Daye〕　茶树有性系品种，灌木型，大叶类，中生种。原产湖南宜章。树姿直立，分枝密，叶片水平或稍上斜状着生，叶形长椭圆，叶色深绿，叶面隆起，叶身内折，叶质软。芽叶绿色，茸毛中等，一芽三叶百芽重 61.0 克。花冠直径 3.3 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。花萼少毛。结实率中等。种径 1.4 厘米。春茶一芽二叶含氨基酸 2.6%，茶多酚 24.9%，咖啡碱 4.3%。适制红茶、绿茶，品质优良。抗寒性较强。适宜在湖南茶区种植。

醴陵大叶枇杷茶〔Lilingdaye Pipacha〕　茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。原产湖南醴陵。树姿半开张，分枝较密，叶片呈上斜状着生。叶椭圆形，叶色绿稍黄，叶面微隆，叶质较硬，叶身内折。芽叶黄绿色，茸毛中等，一芽三叶百芽重 45.2 克。花冠直径 4.2 厘米，花瓣 8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。结实率较高。种径 1.4 厘米。抗寒性中等。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 2.7%，茶多酚 22.2%，咖啡碱 4.1%。适制红茶、绿茶，品质良。适宜在湖南茶区种植。

槠叶齐〔Zhuyeqi〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为"华茶 26 号(GSCT 26)"。由湖南省农业科学院茶叶研究所从安化中叶群体中采用系统选种法育成，已在湖南茶区大量栽培。70 年代后，鄂、皖、赣等省有引种。植株较高大，树姿半开张。叶色黄绿，富光泽，叶形长椭圆，叶质较厚软。发芽整齐，持嫩性强。芽叶肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 70.0 克。花冠直径 3.1 厘米，花瓣6～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.2 厘米。春茶一芽二叶含氨基酸 2.4%，茶多酚 26.6%，咖啡碱 5.0%，儿茶素总量 17.0%。产量高。适制红茶、绿茶，品质优良。所制"高桥银峰"为湖南地方名茶。适宜在江南红茶、绿茶区推广。

高芽齐〔Gaoyaqi〕　亦称"槠叶齐 9 号"。茶树无性系新品种。灌木型，大叶类，中生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为"华茶 67 号(GSCT 67)"。由湖南省农业科学院茶叶研究所从槠叶齐有性后代中采用系统选种法育成。豫、鄂、皖等省有引种。树

姿半开张，分枝较密。叶色绿，叶形长椭圆，叶面微隆起。育芽力强，发芽整齐，芽叶黄绿色，较肥壮，茸毛少，一芽三叶百芽重 65.0 克。花冠直径 3.5～3.7 厘米，花瓣 5～8 瓣。抗寒性强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 2.4%，茶多酚 26.8%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在长江南、北茶区推广。

槠叶齐 9 号〔Zhuyeqi 9〕 即“高芽齐”。

槠叶齐 12 号〔Zhuyeqi 12〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 68 号(GSCT 68)”。由湖南省农业科学院茶叶研究所从槠叶齐有性后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较疏，叶片着生上斜。叶色绿，形披针，叶面隆起。芽叶肥壮，黄绿色，茸毛少，持嫩性强，产量高。抗寒性、抗病性均较强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.7%，茶多酚 27.4%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在湖南红茶、绿茶区推广。

白毫早〔Baihaozao〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 69 号(GSCT 69)”。来源同“槠叶齐”。树姿半开张。叶片着生上斜，叶色绿，叶形长椭圆，叶面平，叶身微内折。芽叶肥壮。花冠直径 2.8 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.5 厘米。产量高。抗寒性、抗病虫性强。春茶一芽二叶含氨基酸 4.1%，茶多酚 24.1%。适制绿茶和毛尖茶，品质优良。适宜在江南绿茶区推广。

尖波黄〔Jianbohuang〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1987 年湖南省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由湖南省农业科学院茶叶研究所育成。树姿半开张，叶片着生上斜。叶色绿黄，叶形长椭圆，叶缘波状。产量尚高。抗逆性较弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 23.9%。适制红茶。适宜在湖南红茶区推广。

尖波黄 13 号〔Jianbohuang 13〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 70 号(GSCT 70)”。由湖南省农业科学院茶叶研究所从“尖波黄”有性后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝密度中等，叶片近水平状着生。叶形长椭圆，色绿，叶面隆起。生长势强，芽叶黄绿色，茸毛多，持嫩性强。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 32.1%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在湖南红茶、绿茶区推广。

湘波绿(1)〔Xianbolü〕 茶树无性系新品种。灌木型，大叶类，中生种。1987 年湖南省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由湖南省农业科学院茶叶研究所从安化中叶群体中采用系统选种法育成。湖南部分茶区有栽培。树姿半开张，叶片近水平状着生。叶色绿，富光泽，形椭圆，叶面隆起，叶缘强波状。芽叶尚壮，茸毛较多，嫩叶背卷，持嫩性强，一芽三叶百芽重 62.0 克。花冠直径 3.0 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量尚高。抗逆性较弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.4%，茶多酚 29.2%，儿茶素总量 26.3%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在湖南茶区种植。

高桥早〔Gaoqiaozao〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1987 年湖南省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由湖南省农业科学院茶叶研究所从安化中叶群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较高。叶色黄绿，叶形长椭圆，叶面平。芽叶较肥壮，茸毛中等，一芽三叶百芽重 68.0 克。花冠直径 3.2 厘米，花瓣 5～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。抗逆性强，适应性广。适制红茶。适宜在湖南茶区搭配栽培。

福大 61 号〔Fuda 61〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1987 年湖南省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由湖南省农业科学院茶叶研究所从福鼎大白茶有性后代中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝密度中等。芽叶绿色，富光泽，嫩叶背卷，茸毛多，持嫩性强，产量较高。抗逆性强。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在湖南茶区推广。

东湖早〔Donghuzao〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。1987 年湖南省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由湖南农学院从安化中叶群体中采用系统选种法育成。在湖南主要茶区均有种植。树姿半开张，分枝较密。叶色绿，叶形长椭圆，叶缘波状。芽叶尚壮，茸毛少，一芽三叶百芽重 37.4 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 5～6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。萼片茸毛极少。产量高。抗寒性强，抗旱性较弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.0%，茶多酚 22.9%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在湖南茶区推广。

涟茶 2 号〔Liancha 2〕 茶树无性系新品种。灌木型，大叶类，中生种。1987 年湖南省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由湖南省涟源茶场从当地群体种中采用系统选种法育成。树姿半开张。叶色淡绿，叶形卵圆，叶面平，叶质较硬。芽叶绿色，较小，茸毛中等，一芽三叶百芽重 31.4 克。花冠直径 3.0 厘米，花瓣 6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。春茶一芽二叶含氨基酸 1.4%，茶多酚 26.7%，儿茶素总量 18.1%。抗寒性、抗旱性均强。适制红茶、绿茶。适宜在湖南茶区推广。

涟茶 10 号〔Liancha 10〕 茶树无性系新品系。灌木型，中叶类，中生种。来源同“涟茶 2 号”。树姿半开张，叶片着生稍上斜，叶色黄绿，叶形椭圆，叶面微隆起，叶尖圆尖。芽叶茸毛多，一芽三叶百芽重 30.9 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 9 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。适制红茶、绿茶。

涟茶 11 号〔Liancha 11〕 茶树无性系新品系。灌木型，中叶类，晚生种。来源同“涟茶 2 号”。树姿半开张，叶

片稍上斜状着生。叶色深绿，叶形长椭圆，叶面隆起。芽叶较小，茸毛多，一芽三叶百芽重 26.4 克。花冠直径 2.5～3.5 厘米，花瓣 5 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。适制红茶、绿茶。

碧香早〔Bixiangzao〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1993 年湖南省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由湖南省农业科学院茶叶研究所从福鼎大白茶与云南大叶茶人工杂交后代中采用系统选种法育成。树姿半开张。叶形长椭圆，叶色绿，叶面微波。芽叶浅绿色，茸毛多，持嫩性较强，一芽三叶百芽重 52.5 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。萼片无毛。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.8%，茶多酚 25.5%。适制绿茶，品质优良。适宜在湖南茶区推广。

茗丰〔Mingfeng〕 茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。1993 年湖南省农作物品种审定委员会审定为省级良种。来源同“碧香早”。树姿半开张，叶片稍上斜状着生。叶长椭圆形。芽叶绿色，茸毛较多，持嫩性较强，一芽三叶百芽重 44.6 克。花冠直径 3.8 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.5%，茶多酚 28.4%。适制红茶、绿茶，尤适制绿茶，品质优良。适宜在湖南茶区推广。

广 东 省

乐昌白毛茶（1）〔Lechang Baimaocha〕 亦称“乐昌白毛尖”。茶树有性系品种。乔木型，大叶类，早生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 15 号(GSCT 15)”。原产广东乐昌，主要分布在仁化、乳源、曲江等县。植株高大，主干明显，树姿直立，叶片水平状着生。叶色绿，富光泽，叶形长椭圆，叶面平或微隆起。芽叶肥壮，茸毛特多，一芽三叶百芽重 130～170 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 7～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。萼片少毛。结实率低。种径 1.6 厘米。抗寒性较强。产量较高。夏茶鲜叶含氨基酸 1.6%，茶多酚 38.0%，咖啡碱 3.9%，儿茶素总量 22.6%。适制红茶、绿茶，红茶香气高，绿茶白毫显露，品质优。适宜在华南红茶、绿茶区种植。

乐昌白毛尖（1）〔Lechang Baimaojian〕 即“乐昌白毛茶（1）”。

凤凰水仙（1）〔Fenghuang Shuixian〕 亦称“广东水仙”、“饶平水仙”。茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，早生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 17 号(GSCT 17)”。原产广东潮安凤凰山，广东各主要茶区有分布，湘、赣、浙等省有少量引种。植株较高大，树姿直立，分枝较稀，叶片上斜或水平状着生。叶色绿或深绿，具光泽，叶形椭圆或长椭圆，叶身稍内折，叶质厚脆。芽叶肥壮，茸毛少，一芽三叶百芽重 86.2 克，花冠直径 3.8 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.4 厘米。萼片少毛。抗性较强。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.2%，茶多酚 24.3%，咖啡碱 4.1%，儿茶素总量 12.9%。适制乌龙茶和红茶，香气高，品质优良。适宜在华南乌龙茶和红茶区种植。

广东水仙〔Guangdong Shuixian〕 即“凤凰水仙（1）”。

饶平水仙〔Raoping Shuixian〕 即“凤凰水仙（1）”。

连南大叶茶〔Liannan Dayecha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，晚生种。1984 年广东省茶树良种审定委员会认定为省级良种。原产广东连南和连山，主要分布毗邻的曲江、阳山、连州、英德、仁化、乐昌等地。植株高大，树姿直立，分枝稀疏，叶片上斜状着生。叶色绿或深绿，叶形长椭圆或披针，叶面隆起或微隆起，叶缘平，叶身平或稍内折。芽叶绿色，肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 113.4 克，花冠直径 3.5 厘米，花瓣 7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。花萼多毛。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 1.3%～3.1%，茶多酚 24.1%～43.3%。适制红茶、绿茶。品质优良。适宜在广东茶区种植。

沿溪山白毛茶〔Yanxishan Baimaocha〕 茶树有性系品种。小乔木型，中叶类，中生种。原产广东乐昌。树姿半开张，叶片水平状着生。叶色黄绿，叶形长椭圆，叶面微隆起。芽叶绿色，较肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 67.0 克，花冠直径 3.0 厘米，花瓣 7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。萼片多毛。适制绿茶。抗寒性较强，适宜在广东绿茶区种植。

潮安大乌叶〔Chaoan Dawuye〕 茶树有性系品种。小乔木型，中叶类，早生种。原产广东潮安。树姿半开展，叶片稍上斜状着生。叶色深绿，叶披针形，叶身内折，叶面平，芽叶绿色，尚壮，茸毛极少，一芽三叶百芽重 54.3 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。萼片少毛。种径 1.4 厘米。适制乌龙茶、绿茶。适宜在广东乌龙茶区种植。

仁化长叶种〔Renhua Changyezhong〕 茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。原产广东仁化。树姿直立，叶片水平状着生。叶色绿，叶形长椭圆，叶质较硬，叶身平，叶面微隆起。芽叶绿色，较肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 67.5 克。花冠直径 3.0 厘米，花瓣 7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。萼片少毛。种径 1.5 厘米。春茶一芽二叶含氨基酸 3.0%，茶多酚 25.8%，咖啡碱 4.0%。适制绿茶。抗性较强。适宜在广东绿茶区种植。

清桂大叶〔Qinggui Daye〕 茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。原产广东广宁。树姿半开张，分枝中，叶形椭圆，叶色深绿，叶面平，叶质较硬。芽叶绿或淡绿色，少毛，一芽三叶百芽重 104.4 克。花冠直径 4.0 厘米，花瓣

6瓣，子房有毛，花柱3裂。花萼多毛。产量中。抗寒性、抗旱性中。春茶一芽二叶含氨基酸4.3%，茶多酚18.0%，咖啡碱4.3%，儿茶素总量11.3%。适制绿茶。适宜在广东绿茶区种植。

广州小叶白心〔Guangzhou Xiaoye Baixin〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产广东广州。树姿半开张，叶片上斜状着生。叶色深绿，叶形长椭圆，叶身内折，叶面微隆起，叶质较硬。芽叶绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重60.2克。花冠直径3.0厘米，花瓣6瓣，子房多毛，花柱3裂。萼片有毛。春茶一芽二叶含氨基酸4.1%，茶多酚21.8%，咖啡碱4.0%，儿茶素总量14.5%。适制绿茶。抗寒性强。适宜在广东绿茶区种植。

英红1号〔Yinghong 1〕　茶树无性系新品种。乔木型，大叶类，早生种。1987年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶47号(GSCT 47)”。由广东省农业科学院茶叶研究所从阿萨姆种中采用系统选种法育成。在广东部分红茶区有推广。植株高大，树姿开张，叶片水平或上斜状着生。叶色深绿，富光泽，叶形椭圆，叶面隆起，叶身平展，叶质厚软。芽叶淡绿色，肥壮，茸毛中等，一芽三叶百芽重134.0克。花冠直径3.0厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。萼片有毛。抗寒与抗螨能力均弱。产量较高。春芽一芽二叶含氨基酸2.2%，茶多酚42.2%，儿茶素总量25.0%。适制红茶，品质优良。适宜在华南红茶区推广。

英红2号〔Yinghong 2〕　茶树无性系新品系。小乔木型，大叶类，早生种。来源同“英红1号”。树姿半开张，分枝部位高，叶片水平状着生，叶色黄绿，具光泽，叶形椭圆，叶面隆起。芽叶肥壮，淡绿色，茸毛特多，一芽三叶百芽重164.0克。花冠直径4.0厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。萼片少毛。抗寒性、抗旱性弱。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸2.0%，茶多酚37.0%。适制红茶，品质优良。

英红9号〔Yinghong 9〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1988年广东省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由广东省农业科学院茶叶研究所从云南大叶茶群体中采用系统选种法育成。植株较高大，树姿直立，叶片稍上斜状着生。叶色黄绿，富光泽，叶形长椭圆，叶面隆起，叶缘波状，叶质软。芽叶特肥壮，茸毛特多，一芽三叶百芽重205.0克。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸2.1%，茶多酚30.9%。适制红茶，品质优。抗寒性弱。适宜在华南红茶区推广。

岭头单丛(1)〔Lingtou Dancong〕　亦称“白叶单丛”。茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，早生种。1988年广东省茶树良种审定委员会审定为省级良种。由广东饶平坪溪乡岭头村茶农从凤凰水仙群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较密，叶片上斜状着生。叶色绿黄，具光泽，叶形长椭圆，叶面微隆起，叶质柔软，叶尖渐尖并左屈或右屈，状似鸟嘴。发芽整齐，适应性强。适制乌龙茶，具蜜香，有黄果韵味，品质优。适宜在广东潮汕乌龙茶区推广。

白叶单丛(1)〔Baiye Dancong〕　即“岭头单丛(1)”。

乐昌白毛1号〔Lechang Baimao 1〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1986年广东省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由广东省农业科学院茶叶研究所从乐昌白毛茶群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，叶片上斜状着生。叶色黄绿，富光泽，叶形长椭圆，叶面平滑，叶缘平，叶质较柔软。适制红茶、绿茶。适宜在广东红茶、绿茶区推广。

黄叶水仙〔Huangye Shuixian〕　茶树无性系新品种，小乔木型，中叶类，早生种。1986年广东省茶树良种审定委员会认定为省级良种。由广东省农业科学院茶叶研究所从凤凰水仙群体中采用系统选育法育成。树姿半开张，叶片下垂状着生。叶色黄绿，叶形长椭圆，叶身稍内折，叶缘平，芽叶肥壮，茸毛极少，一芽三叶百芽重106.4克。花冠直径4.0厘米，花瓣7瓣。萼片茸毛中。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸3.1%，茶多酚26.5%。适制红茶，品质优良。抗寒性较强。适宜在广东红茶区推广。

黑叶水仙〔Heiye Shuixian〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，中生种。1986年广东省茶树良种审定委员会认定为省级良种。来源同“黄叶水仙”。树姿开张，分枝密，叶片水平状着生。叶色墨绿，叶形椭圆，叶身平，叶缘平，叶面平，叶质较硬。芽叶肥壮，一芽二叶百芽重142.1克。抗性强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸2.6%，茶多酚25.9%。适制红茶、绿茶和乌龙茶，品质均优。适宜在广东茶区推广。

五岭红〔Wulinghong〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1994年广东省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由广东省农业科学院茶叶研究所从“英红1号”有性后代中采用系统选种法育成。树姿开张，分枝较密。叶色深绿，富光泽，叶形长椭圆，叶面隆起，叶身内折，叶缘波状，叶质柔软，芽叶肥壮，茸毛少，嫩叶黄绿色，一芽三叶百芽重138.0克。抗寒性较强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸1.8%，茶多酚34.4%。适制红茶，品质优。抗寒性较弱。适宜在广东红茶区推广。

秀红〔Xiuhong〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1994年广东省农作物品种审定委员会审定为省级良种。来源同“五岭红”。树姿半开张，分枝较密。叶椭圆形，叶深绿色，芽叶粗壮，黄绿色，茸毛中，一芽三叶百芽重120.0克。花冠直径3～4厘米，花柱3裂。产量高。抗寒性、抗旱性较强。春茶一芽二叶含氨基酸1.9%，茶多酚35.0%，儿茶素总量16.1%。适制红茶，品质优。适宜在广东红茶区推广。

云大淡绿〔Yunda Danlü〕 茶树无性系新品种。乔木型，大叶类，早生种。由广东省农业科学院茶叶研究所从云南大叶群体中采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝部位较高，生长势强。叶形长椭圆，叶色淡绿，富光泽，叶质较硬。芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 130.0 克，持嫩性强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 1.6%，茶多酚 38.0%，咖啡碱 4.5%，儿茶素总量 23.5%。适制红茶。红碎茶有花香。抗寒性、抗假眼小绿叶蝉和赤星病等均强于云南大叶茶群体。适宜在广东红茶区种植。

广西壮族自治区

凌云白毛茶（1）〔Lingyun Baimaocha〕 亦称“凌乐白毛茶”。茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 26（GSCT 26）”。原产广西凌云、乐业、田林、西林、百色等地，以凌云县玉洪乡、田林县利周乡、西林县古障镇及百色市大楞乡分布最集中。植株高大，自然生长树高 6～9 米，树幅 4～5 米，树姿半开张，分枝较稀。叶特大，椭圆形，叶色青绿，少光泽，叶面隆起，叶背多毛，叶质薄软。芽叶黄绿色，茸毛特多，一芽三叶百芽重 99.0 克。花小，花冠直径 1.2～2.7 厘米，花瓣 5～8 瓣，子房多毛，花柱 3（4）裂。萼片多毛。果径 1.6～2.9 厘米，种径 1.0～1.5 厘米。产量较高。抗寒性、抗旱性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.4%，茶多酚 35.6%，咖啡碱 4.9%，儿茶素总量 18.3%。适制红茶、绿茶。所制“凌云毛尖”为广西地方名茶。适宜在广西红茶区、绿茶区种植。

凌乐白毛茶〔Lingle Baimaocha〕 即“凌云白毛茶（1）”。

龙胜龙脊茶〔Longsheng Longjicha〕 亦称“龙脊大叶茶”。茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，早生种。原产广西龙胜和平乡龙脊村，邻近的兴安、灵川、临桂等地亦有分布。植株高大，自然生长树高 3.0～9.0 米，树姿半开张，嫩枝少毛。叶特大，长椭圆形，叶色绿或绿黄，有光泽。叶面平，叶身内折，叶质厚。芽叶黄绿色，稀紫色，茸毛少，一芽三叶百芽重 60.0 克。花冠直径 4.6 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。花萼有毛。果径 1.7～3.3 厘米，种径 1.0～1.5 厘米。产量较低。抗寒性中。春茶一芽二叶含氨基酸 3.6%，茶多酚 38.3%，咖啡碱 5.2%，儿茶素总量 17.9%。适制红茶、绿茶，味浓强，品质优良。适宜在桂北茶区种植。

龙脊大叶茶〔Longji Dayecha〕 即“龙胜龙脊茶”。

六垌大叶茶〔Liudong Dayecha〕 茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。原产广西兴安华江乡一带，树姿直立或半开张，分枝较稀。叶特大，椭圆或披针形，叶色绿或黄绿，有光泽，叶面平，叶质厚软。芽叶黄绿色，少毛，一芽三叶百芽重 70.0 克。花冠直径 4.0～4.7 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3(2)裂。花萼有毛。果径 2.2～3.6 厘米，1～4 室，种径 1.3～1.7 厘米。产量中。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.9%，茶多酚 38.3%，咖啡碱 5.0%，儿茶素总量 18.0%。适制红茶和六堡茶，品质优。六堡茶味厚，有醇香。适宜在桂北红茶区、六堡茶区种植。

宛田大叶茶〔Wantian Dayecha〕 亦称“临桂大叶茶”。茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，早生种。原产广西临桂宛田乡中江、桃善、柳厄等地，邻近的灵川、兴安等地亦有分布。树姿半开张，分枝密度中。叶形长椭圆或椭圆，叶色绿，叶面平或微隆起，叶质中。芽叶黄绿色，间杂紫绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重 90.0 克。花冠直径 4.1 厘米，花瓣 5～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。花萼有毛。果径 2.2～4.0 厘米，种径 1.3～1.5 厘米。产量中。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.0%，茶多酚 32.9%，咖啡碱 4.4%，儿茶素总量 24.0%。适制红茶、六堡茶，味浓强，适宜在桂北红茶区和六堡茶区种植。

临桂大叶茶〔Lingui Dayecha〕 即“宛田大叶茶”。

资源大叶茶〔Ziyuan Dayecha〕 茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。原产广西资源两河乡。树姿直立或半开张，分枝中。叶形长椭圆，叶色黄绿或深绿，叶面平或微隆，叶质较软。芽叶黄绿色、少数紫绿色，毛少，一芽三叶百芽重 62.0 克。花冠直径 4.5～5.0 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。花萼多毛。果径 1.8～3.2 厘米，种子棕黑色，种径 1.2～1.7 厘米。产量中。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.9%，茶多酚 36.1%，咖啡碱 4.8%，儿茶素总量 17.6%。适制红茶、六堡茶。适宜在桂北红茶、六堡茶区种植。

开山白毛茶（1）〔Kaishan Baimaocha〕 茶树有性系品种。小乔木型，中叶类，中生种。原产广西贺州桂岭乡开山片。树姿开张。叶形椭圆，叶色黄绿，叶面微隆，叶质软。芽叶黄绿色，毛多，持嫩性强，一芽三叶百芽重 79.0 克。花冠直径 4.4 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3（4）裂。果径 2.3～3.3 厘米，种径 1.2～1.5 厘米。产量高。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.7%，茶多酚 31.2%，咖啡碱 4.2%。适制绿茶。适宜在广西绿茶区种植。

南山白毛茶（1）〔Nanshan Baimaocha〕 亦称“圣山种”。茶树有性系品种。小乔木型，中叶类，早生种。原产广西横县南山。树姿半开张，分枝较密。叶形椭圆，叶色绿或暗绿，叶柄微紫，叶面平或微隆，叶身多内折，叶质较厚脆。芽叶黄绿或稍有紫色，有毛，持嫩性较差，一芽三叶百芽重 44.0 克。花萼多毛。花冠直径 3.6 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。果径 2.0～3.2 厘米，种径 1.0～1.3 厘米。产量中。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 4.2%，

茶多酚 25.9%，咖啡碱 3.8%，儿茶素总量 14.2%，果胶质含量高。适制绿茶，味醇厚，适宜在广西南部绿茶区种植。

圣山种〔Shengshanzhong〕 即“南山白毛茶（1）”。

安塘大叶种〔Antang Dayezhong〕 茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，早生种。原产广西上林安塘乡。树姿开张，分枝密度中。叶椭圆或长椭圆形，叶色深绿有光泽，叶面微隆，叶质较厚脆，叶身平或稍内折，侧脉 12～13 对。芽叶黄绿或紫绿色，少毛，一芽三叶百芽重 100.0 克。花萼少毛。花冠直径 4.1 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.6～1.9 厘米。产量较低。抗寒性中。春茶一芽二叶含氨基酸 3.4%，茶多酚 32.1%，咖啡碱 4.8%，儿茶素总量 16.5%。适制绿茶。适宜在广西绿茶区种植。

排旗种〔Paiqizhong〕 茶树有性系品种。小乔木型，中叶类，早生种。原产广西上林大丰乡排旗村。树姿直立，分枝较稀。叶形长椭圆，叶色绿或黄绿，叶面平或隆起，叶质厚。芽叶黄绿色，少毛，一芽三叶百芽重 100.0 克。花萼有毛。花冠直径 4.6 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3（4）裂。果径 2.0～3.2 厘米，种径 1.3～1.5 厘米。产量中。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.1%，茶多酚 33.6%，咖啡碱 4.5%，儿茶素总量 20.0%。适制红茶。适宜在广西红茶区种植。

六堡茶（1）〔Liupucha〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，早生种。原产广西苍梧六堡乡，邻近的蒙山、昭平等地也有分布。树姿开张，分枝密。叶形椭圆，叶色绿，叶面平或微隆，叶身平，叶质中。芽叶淡绿色，稀紫色，毛少，持嫩性较强，一芽三叶百芽重 46.0 克。花冠直径 3.9 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.5～3.4 厘米，种子黑褐色，种径 1.0～1.5 厘米。产量中，抗寒性、抗旱性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.0%，茶多酚 32.4%，咖啡碱 4.4%，儿茶素总量 14.4%。适制“六堡茶”，香味纯爽。适宜在广西六堡茶区种植。

牙已茶（1）〔Yajicha〕 茶树有性系品种。小乔木型，中叶类，中生种。原产广西三江。树姿半开张，分枝较密。叶形长椭圆，叶色绿，叶面微隆，叶质厚硬，叶身内折。芽叶黄绿或淡绿色，多毛，持嫩性较差，一芽三叶百芽重 60.0 克。花萼有毛。花冠直径 3.0～3.6 厘米，花瓣 5～7 瓣，多毛，子房多毛，花柱 3（2）裂。果径 1.9～3.0 厘米，种径 1.0～1.4 厘米。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 29.2%，咖啡碱 4.9%，儿茶素总量 12.2%。适制绿茶，香味鲜醇，品质优。适宜在广西绿茶区种植。

大瑶茶〔Dayaocha〕 亦称“修仁茶”。茶树有性系品种。小乔木型，中叶类，早生种。原产广西荔浦修仁乡。树姿开张，分枝密度中等。叶形长椭圆，叶色绿，有光泽，叶面平或隆起，叶质软，叶身平。芽叶黄绿色，毛较多，一芽三叶百芽重 60.0 克。花冠直径 3.9～4.4 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3（4）裂。果径 1.9～3.2 厘米，种径 1.0～1.4 厘米。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.0%，茶多酚 28.7%，咖啡碱 4.2%，儿茶素总量 15.2%。适制绿茶。适宜在桂北绿茶区种植。

修仁茶（1）〔Xiurencha〕 即“大瑶茶”。

瑶山种〔Yaoshanzhong〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，早生种。原产广西象州妙皇乡大瑶山。树姿开张，叶形倒披针状，叶色绿，叶面平，叶质较厚脆，叶身内折，芽叶黄绿色，毛较多，一芽三叶百芽重 70.0 克。花萼有毛，6～8 片。花冠直径 4.6 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。果径 2.0～3.3 厘米，种子黑棕色，种径 1.2～1.6 厘米。产量中。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 35.6%，咖啡碱 4.1%，儿茶素总量 23.6%。适制绿茶，滋味鲜醇，品质优。适宜在广西绿茶区种植。

西山茶（1）〔Xishancha〕 茶树有性系品种。灌木型，小叶类，早生种。原产广西桂平西山。树姿开张，分枝较密。叶椭圆形，色绿，叶质中，叶面微隆起。芽叶淡绿色，多毛，一芽三叶百芽重 46.0 克。花冠直径 2.9 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.0～3.1 厘米，种子黑棕色，种径 1.0～1.4 厘米。产量高。抗寒性、抗旱性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.2%，茶多酚 27.5%，咖啡碱 3.9%。适制绿茶，所制“桂平西山茶”为广西地方名茶。适宜在广西绿茶区种植。

桂红 3 号〔Guihong 3〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，晚生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 53 号(GSCT 53)”。由广西桂林茶叶研究所采用系统选种法育成。树姿半开张，分枝较密。叶形长椭圆，叶色绿，有光泽，叶面微隆，叶质中，叶身内折。芽叶绿色，少毛，持嫩性较强，一芽三叶百芽重 101.0 克。花冠直径 3.7～6.1 厘米，花瓣 6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.3～2.9 厘米，种径 0.7～1.2 厘米。产量略低。抗寒性比云南大叶茶强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.0%，茶多酚 35.7%，咖啡碱 4.9%。适制红茶、绿茶，味浓强。红碎茶有特殊香气。适宜在广西茶区推广。

桂红 4 号〔Guihong 4〕 茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，晚生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 54 号(GSCT 54)”。由广西桂林茶叶研究所采用系统选种法育成。树姿开张，分枝较密。叶形长椭圆或椭圆，叶色绿，有光泽，叶面微隆，叶质中，叶身平。芽叶黄绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重 120.0 克。花萼有毛。花冠直径 4.3～5.2 厘米，花瓣 5～6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.7～3.1 厘米，种径 1.2～1.7 厘米。产量较高。抗寒性较强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 36.2%，咖啡碱 4.9%。适制红茶，味浓强，亦宜制

乌龙茶。适宜在广西茶区推广。

桂绿1号〔Guilü 1〕 茶树无性系新品系。灌木型，中叶类，特早生种。由广西桂林茶叶研究所从引进的浙江地方品种中采用系统选种法育成。树姿开张，分枝较密，叶片稍上斜状着生。叶形长椭圆、叶色黄绿，叶身稍内折，叶质较硬脆。芽叶黄绿色，茸毛中等、一芽三叶百芽重64.0克。花冠直径2.7～3.0厘米，子房多毛，花柱三裂。结实力中等。种径1.5厘米。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸3.2%，茶多酚32.2%，咖啡碱4.6%。适制红茶、绿茶。尤适制早生绿茶。抗旱性、抗寒性强，抗假眼小绿叶蝉较弱。适宜在广西绿茶区种植。

海南省

海南大叶种〔Hainan Dayezhong〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，早生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶16号(GSCT 16)”。原产海南五指山一带，主要分布在海南茶区。植株高大，树姿半开张，分枝较稀。叶色黄绿，有光泽，叶形椭圆、长椭圆或卵圆，叶面隆起状，叶缘微波状。育芽力较强，持嫩性较差。芽叶肥壮，黄绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重91.2克。花冠直径3.5厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。萼片多毛。抗寒性弱。产量较高。春茶一芽二叶含氨基酸2.3%，茶多酚35.4%。适制红茶，滋味浓强，品质优良。适宜在海南茶区种植。

四川省

早白尖〔Zaobaijian〕 亦称“早白蹇”。茶树有性系品种。灌木型，中叶类，早生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶28号(GSCT 28)”。原产四川筠连。分枝密、树姿开张，叶片呈水平状着生。叶形长椭圆，叶面微隆起，叶色绿，叶质较硬。育芽力强，发芽密度大，芽有茸毛，持嫩性强，一芽三叶百芽重33.5克。花冠直径2.3厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。种径1.3厘米。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸2.7%，茶多酚27.3%，咖啡碱4.5%，儿茶素总量17.3%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在西南红茶、绿茶区种植。

早白蹇〔Zaobaidian〕 即“早白尖”。

崇庆枇杷茶〔Chongqing Pipacha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，早生种。1985年四川省农作物品种审定委员会认定为省级良种。原产四川省崇州市。植株高大，树姿直立，分枝较少，叶片呈水平或下垂状着生。叶形椭圆，叶绿色，叶面平。芽叶黄绿色，茸毛稀疏，持嫩性强，一芽三叶百芽重80.0克。花冠直径4.1厘米，花瓣9瓣，子房多毛，花柱3(4)裂。种径1.4厘米。产量高，抗寒性强，春茶一芽二叶含氨基酸2.0%，茶多酚26.8%，咖啡碱4.5%，儿茶素总量11.7%。适制红茶，品质优良。适宜在四川茶区种植。

古蔺牛皮茶〔Gulin Niupicha〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1985年四川省农作物品种审定委员会认定为省级良种。原产四川古蔺。树姿较开张，分枝较密，叶片呈水平状着生。叶形长椭圆，叶面微隆起，叶色深绿、富光泽，叶质厚。芽叶肥壮，茸毛中等，一芽三叶百芽重61.0克。花冠直径2.9厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。种径1.4厘米，种皮较粗糙。产量高。抗旱性强，春茶一芽二叶含氨基酸2.1%，茶多酚25.1%，咖啡碱4.5%，儿茶素总量16.8%。适制红茶、绿茶。适宜在四川南部茶区种植。

南江大叶茶〔Nanjiang Dayecha〕 茶树有性系品种，灌木型，中叶类，早生种。1985年四川省农作物品种审定委员会认定为省级良种。原产四川南江。树枝半开张，分枝较密，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶面微隆起，叶色绿，富光泽，叶质较软。育芽力强，芽叶黄绿色，多茸毛，一芽三叶百芽重32.0克。花冠直径3.1厘米，花瓣9瓣，子房多毛，花柱3裂。种径1.3厘米。产量高。适应性强，春茶一芽二叶含氨基酸3.4%，茶多酚21.1%，咖啡碱3.9%，儿茶素总量14.7%。适制红茶、绿茶、品质优良。适宜在四川茶区种植。

荥经枇杷茶〔Yingjing Pipacha〕 茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，早生种。原产四川荥经。植株较高大，树姿开张，叶片呈水平状着生。叶倒卵形，叶面平，叶色绿，发芽密度大，芽叶多茸毛，一芽三叶百芽重45.8克。花冠直径4.2厘米，花瓣6瓣，子房多毛，花柱3裂。种径1.6厘米。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸2.3%，茶多酚26.9%，咖啡碱4.2%，适制红茶。适宜在四川红茶区种植。

峨眉枇杷茶〔Emei Pipacha〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，早生种。原产四川峨眉山市。树姿半开张，叶片呈上斜或水平状着生，叶形椭圆，叶面隆起，叶色绿，叶质较腕。芽叶多毛，持嫩性强。产量较高。春茶一芽二叶含茶多酚31.1%，水浸出物46.9%。适制绿茶，品质优良。适宜在四川西部绿茶区种植。

綦江大叶茶〔Qijiang Dayecha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类。原产四川綦江。自然生长树高9.7米，树幅4.8米。树姿直立，分枝稀，叶形椭圆，叶面平，叶色深绿，叶缘微波状。芽叶绿色，茸毛少。果似油茶。适制绿茶。

蜀永1号〔Shuyong 1〕 茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，中生种。1987年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶46号(GSCT 46)”。由四川省农业科学院茶叶研究所从云南大叶茶与四川中叶种杂交后

代中采用系统选种法育成。植株高大，树姿直立，叶片呈水平或上斜状着生。叶形长椭圆，叶色深绿，富光泽，叶质厚。育芽力强，芽叶绿色肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 101.0 克。花冠直径 3.9 厘米，花瓣 5～6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量高。抗茶半跗线螨能力强。春、夏、秋一芽二叶平均含茶多酚 33.6%，儿茶素总量 16.0%，咖啡碱 3.8%。适制红茶，品质优良。适宜在西南和华南红茶区推广。

蜀永 2 号〔Shuyong 2〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，中生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 48 号(GSCT 48)”。由四川省农业科学院茶叶研究所从四川中叶种与云南大叶茶杂交后代中采用系统选种法育成。植株高大，树姿较直立，叶片呈上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶面隆起，叶身内折，叶质较软。发芽密度中等，育芽力强，芽叶肥壮，黄绿色，持嫩性强，一芽三叶百芽重 124.0 克。花冠直径 2.2 厘米，花瓣 5～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量高。抗茶半跗线螨能力较强。春、夏、秋三季一芽二叶平均含茶多酚 33.6%，咖啡碱 3.8、儿茶素总量 17.1%%。适制红茶，品质优良。适宜在西南和华南红茶区推广。

蜀永 3 号〔Shuyong 3〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 75 号(GSCT 75)”。来源同“蜀永 2 号”。树姿开张，叶片呈上斜状着生。叶形椭圆，叶质软，叶面隆起，富光泽。芽叶肥壮，呈黄绿色，持嫩性强，一芽三叶百芽重 119.0 克。花冠直径 4.2 厘米，花瓣 5 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量较高。抗寒性弱。春茶一芽三叶含茶多酚 29.8%，咖啡碱 3.8%，儿茶素总量 12.6%。适制红茶，品质优良。适宜在西南茶区推广。

蜀永 307 号〔Shuyong 307〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，中生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 73 号(GSCT 73)”。来源同“蜀永 2 号”。黔、桂等地有引种。植株主干显，分枝粗壮，树姿开张。叶形椭圆，叶缘微波状。芽叶绿色，多茸毛，持嫩性强。产量高。抗寒性较弱。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在西南茶区推广。

蜀永 401 号〔Shuyong 401〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，中生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 74 号(GSCT 74)”。来源同“蜀永 2 号”。树姿开张，叶片呈上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶面微隆起，叶缘波状。芽叶肥壮，呈黄绿色，茸毛中等，一芽三叶百芽重 77.8 克。花冠直径 3.9 厘米，花瓣 6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。产量较高。抗寒性弱。春茶一芽三叶含茶多酚 36.1%，咖啡碱 4.1%，儿茶素总量 14.6%。适制红茶。适宜在西南、华南茶区推广。

蜀永 703 号〔Shuyong 703〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，早生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 71 号(GSCT 71)”。来源同“蜀永 2 号”。树姿开张，叶片呈水平状或上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，富光泽，叶面隆起，叶质软，叶缘波状，叶尖骤尖。芽叶肥壮，呈黄绿色，茸毛中等、持嫩性强，一芽三叶百芽重 155.0 克。花冠直径 4.3 厘米，花瓣 6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量高。抗寒性及抗茶半跗线螨能力较强。春茶一芽三叶含茶多酚 30.6%，咖啡碱 4.4%，儿茶素总量 13.0%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在西南、华南茶产区推广。

蜀永 808 号〔Shuyong 808〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，晚生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 72 号(GSCT 72)”。来源同“蜀永 1 号”。树姿开张，叶片呈上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，叶质厚软，叶面隆起。芽叶肥壮，呈黄绿色，持嫩性强，茸毛多，一芽三叶百芽重 117.0 克。花冠直径 3.8 厘米，花瓣 6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量高。抗寒性弱。春茶一芽三叶含茶多酚 23.4%，咖啡碱 3.6%，儿茶素总量 14.8%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在西南、华南茶区作搭配品种推广。

蜀永 906 号〔Shuyong 906〕　茶树无性系新品种。小乔木型，中叶类，中生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 76 号(GSCT 76)”。来源同“蜀永 1 号”。树姿半开张，叶片呈上斜状着生。叶形椭圆，叶色绿，富光泽、叶质较软，叶缘微波状。芽叶粗壮，色黄绿，茸毛多，一芽三叶百芽重 63.0 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量较高，抗寒性弱。春茶一芽三叶含茶多酚 30.2%，咖啡碱 5.1%，儿茶素总量 11.8%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在西南、华南茶区推广。

蒙山 9 号〔Mengshan 9〕　茶树无性系新品种。灌木型，大叶类，中生种。1989 年四川省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由四川蒙山茶场等从蒙山群体中采用系统育种法育成。树姿较直立，叶片上斜状着生。叶形长椭圆，叶色深绿有光泽，叶面隆起。芽叶黄绿色，一芽二叶百芽重 48.0 克。萼片少毛。花冠直径 3.3～3.4 厘米，花瓣 7 瓣，浅黄白色，子房多毛，花柱 3 裂。抗寒性及抗茶半跗线螨能力较强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 32.9%，咖啡碱 5.5%，儿茶素总量 15.3%。适制绿茶、香气高久，品质优良。适宜在四川绿茶区及细茶、边茶兼制区推广。

蒙山 11 号〔Mengshan 11〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，特早生种。1989 年四川省农作物品种审定委员会审定为省级良种。来源同“蒙山 9 号”。树姿半开张、分枝较密。叶椭圆形，叶色绿，叶面微隆，叶身微内折。芽

叶黄绿色，一芽二叶百芽重 44.0 克。萼片少毛。花冠直径 2.6～3.2 厘米，花瓣 6～7 瓣，浅黄白色，花柱 3 裂，子房多毛。抗寒性及抗茶半跗线螨性较强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 33.4%，咖啡碱 4.5%，儿茶素总量 13.9%。适制绿茶，品质优良。适宜在四川绿茶区推广。

蒙山 16 号〔Mengshan 16〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1989 年四川省农作物品种审定委员会审定为省级良种。来源同"蒙山 9 号"。树姿半开张，分枝较密。叶形椭圆，叶色绿，叶身稍内折。一芽二叶百芽重 52.0 克。萼片少毛。花冠直径 2.7～3.6 厘米，花瓣 6 瓣，浅黄白色，子房多毛，花柱 3 裂。抗寒性及抗茶半跗线螨性较强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 4.7%，茶多酚 26.2%，咖啡碱 3.8%，儿茶素总量 10.5%。适制绿茶，味醇爽，品质优良。适宜在四川绿茶区推广。

蒙山 23 号〔Mengshan 23〕　茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，早生种。1989 年四川省农作物品种审定委员会审定为省级良种。来源同"蒙山 9 号"。树姿半开张。叶形椭圆，叶色绿，叶面隆起，叶质厚软。芽叶黄绿色，一芽二叶百芽重 44.0 克。萼片少毛。花冠直径 2.8～3.6 厘米，花瓣 5～6 瓣，浅黄白色，子房多毛，花柱 3 裂。抗寒性及抗茶半跗线螨性均强。产量高。春茶一芽二叶含氨基酸 5.1%，茶多酚 22.6%，咖啡碱 4.2%，儿茶素总量 10.2%。适制绿茶，味鲜醇，品质优良。适宜在四川绿茶区推广。

贵　州　省

湄潭苔茶〔Meitan Taicha〕　亦称"苔子茶"。茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1984 年全国农作物品种审定委员会认定为国家良种，编号为"华茶 25 号(GSCT 25)"。原产贵州湄潭。树姿半开张，分枝尚密，叶片呈水平或稍上斜状着生。叶形椭圆，叶面平或微隆起，叶色绿或暗绿。育芽力强，发芽密度大，芽叶绿或微紫色，一芽三叶百芽重 74.0 克。花冠直径 3.1 厘米，花瓣 6 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.4 厘米。产量高。抗寒性、抗旱性强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.6%，茶多酚 27.1%，咖啡碱 4.9%，儿茶素总量 18.1%。适制绿茶。适宜在江南绿茶区种植。

苔子茶〔Taizicha〕　即"湄潭苔茶"。

都匀毛尖（1）〔Duyun Maojian〕　灌木型，中叶类，早生种。原产贵州都匀。树姿半开张，分枝较密，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶面平，叶色绿，叶质较脆。发芽密度大，芽叶多毛。花冠直径 3.4 厘米，花瓣 7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。产量高。抗寒性、抗旱性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 29.7，咖啡碱 4.3%%，儿茶素总量 14.9%。适制绿茶，品质优良。适宜在贵州茶区种植。

大方贡茶〔Dafang Gongcha〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，晚生种。原产贵州大方。树姿半开张，分枝密，叶形椭圆，叶色暗绿，叶面平，叶质中。芽叶暗绿或微紫色，有毛，一芽三叶百芽重 38.2 克。花冠直径 3.8 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。抗寒性及抗茶尺蠖性强。春茶一芽二叶含氨基酸 3.3%，茶多酚 27.9%，咖啡碱 4.4%，儿茶素总量 18.9%。适制红茶、绿茶，品质优良，适宜在贵州茶区种植。

贵定仰旺茶〔Guiding Yangwangcha〕　茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。原产贵州贵定。树姿半开张，叶片呈上斜状着生。叶形长椭圆，叶面平，叶色绿。芽叶肥壮多毛，一芽三叶百芽重 80.0 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.7%，茶多酚 35.3%，咖啡碱 3.2%，儿茶素总量 22.8%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在贵州茶区种植。

安顺竹叶茶〔Anshun Zhuyecha〕　茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产贵州安顺。树姿半开张，分枝密，叶片呈水平状着生。叶形长椭圆，叶面平，叶色绿。发芽密度大，芽叶多毛。花冠直径 2.7 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量较高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸 2.9%，茶多酚 32.6%，咖啡碱 3.0%，儿茶素总量 21.1%。适制绿茶。适宜在贵州绿茶区种植。

黔湄 419 号〔Qianmei 419〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，晚生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为"华茶 31 号(GSCT 31)"。由贵州省茶叶科学研究所从滇、桂自然杂交种中采用系统育种法育成。植株较大，树姿半开张，叶片呈上斜状着生。叶形长椭圆，叶面隆起，叶色黄绿。芽叶肥壮，茸毛多，持嫩性强，一芽三叶百芽重 71.0 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣5～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。抗茶牡蛎蚧、螨类、茶饼病、白星病的能力较强，抗寒性稍弱。春茶一芽二叶含氨基酸 1.4%，茶多酚 36.0%，咖啡碱 3.4%，儿茶素总量 23.0%。适制红茶，品质优。适宜在西南和南部红茶区推广。

黔湄 502 号〔Qianmei 502〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，中生种。1987 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为"华茶 32 号(GSCT 32)"。由贵州省茶叶科学研究所从云南凤庆大叶种与湖北宣恩长叶种杂交后代中采用系统选种法育成。植株较大，树姿开张，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶面隆起，叶色深绿，富光泽，芽叶肥壮多毛，持嫩性强，一芽三叶百芽重 84.0 克。花冠直径 3.9 厘米，花瓣 6～9 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量高。抗旱性和抗茶半跗线螨能力较强，抗寒性较弱。春茶一芽二叶含氨基酸 1.1%，茶多酚 37.7%，咖啡碱 3.0%，儿

茶素总量 23.1%。适制红茶、绿茶，品质优。适宜在西南和江南南部茶区推广。

黔湄 601 号〔Qianmei 601〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，中生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 65 号(GSCT 65)”。由贵州省茶叶科学研究所从镇宁团茶与云南大叶茶杂交后代中采用系统选种法育成。树姿开张，叶片呈水平状着生。叶形长椭圆，叶面隆起，叶色深绿。发芽密度大，持嫩性强，芽叶多毛，一芽三叶百芽重 110.0 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量高。抗寒性尚强。春茶一芽二叶含氨基酸 1.6%，茶多酚 32.9%，儿茶素总量 19.2%。适制红茶，品质优良。适宜在西南茶区推广。

黔湄 701 号〔Qianmei 701〕　茶树无性系新品种。小乔木型，大叶类，中生种。1994 年全国农作物品种审定委员会审定为国家良种，编号为“华茶 66 号(GSCT 66)”。由贵州省茶叶科学研究所从湄潭晚花大叶茶与云南大叶茶杂交后代中采用系统选种法育成。树姿开张，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶面微隆起。发芽密度大，芽叶肥壮多茸毛，色呈黄绿。一芽三叶百芽重 99.0 克。花冠直径 3.3 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。产量高。抗寒性较弱，抗茶半跗线螨能力强。春茶一芽二叶含氨基酸 1.5%，茶多酚 34.4%，儿茶素总量 19.8%。适制红茶，品质优良。适宜在西南红茶区推广。

云　南　省

勐库大叶种〔Mengku Dayezhong〕　茶树有性系品种。乔木型，大叶类，早生种。原产云南双江勐库乡冰岛公弄村，主要分布在滇南、滇西南茶区，粤、桂、琼等地有较大面积引种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 12 号(GSCT 12)”。植株高大，自然生长树高 4～9 米，树幅 3～6 米，树姿开张或半开张，主干显，分枝较稀，叶片稍上斜状着生。叶特大，叶形椭圆、长椭圆或卵圆，叶色绿或深绿，有光泽，叶面强隆起，叶质较厚软，部分显革质，叶缘平或微波状。芽叶黄绿色，肥壮，茸毛特多，持嫩性强，一芽三叶百芽重 121.4 克。花冠直径 2.9～4.2 厘米，花瓣 6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.3～2.8 厘米，种子黑褐色，种径 1.0～1.5 厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 1.7%，茶多酚 33.8%，咖啡碱 4.1%，儿茶素总量 18.2%。适制红茶、滇绿和普洱茶，品质优。适宜在绝对低温－3℃以上的西南、华南红茶区种植。

凤庆大叶种〔Fengqing Dayezhong〕　茶树有性系品种。乔木型，大叶类，早生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 13 号(GSCT 13)”。原产云南凤庆大寺、凤山等乡。主要分布在滇西南茶区，粤、桂、黔、川、闽等地有引种。树姿直立或开张。叶形椭圆或长椭圆，叶色绿，叶面隆起，叶质厚软。芽叶绿色，茸毛特多，持嫩性强，一芽三叶百芽重 119.0 克。花冠直径 3.2～4.5 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房多毛，花柱 3 (4) 裂。果径 2.2～3.5 厘米，种子黑褐色，种径 1.5～2.1 厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸约 2.9%，茶多酚 30.2%，儿茶素总量 13.4%，咖啡碱 3.2%。适制红茶和滇绿，红茶香气高久，味鲜爽，品质优。适宜在绝对低温－5℃以上的华南、西南红茶区种植。

勐海大叶种〔Menghai Dayezhong〕　茶树有性系品种。乔木型，大叶类，早生种。1984 年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶 14 号(GSCT 14)”。原产云南勐海格朗河乡南糯山等地。主要分布在滇南等茶区。粤、桂、琼等地有引种。植株高大，自然生长树高 2.3～7.5 米，树幅 1.8～5.2 米，树姿直立或开张，分枝较稀。叶特大，叶形椭圆或长椭圆，叶色绿、富光泽，叶面隆起，叶质较厚软。芽叶黄绿色，茸毛多，持嫩性强，一芽三叶百芽重 153.2 克。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 7～8 瓣，子房多毛，花柱 3 (4) 裂。果径 2.7～3.1 厘米，种子黑褐色。产量较高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.3%，茶多酚 32.8%，咖啡碱 4.1%，儿茶素总量 18.2%。适制红茶，品质优。亦适制普洱茶和滇绿。适宜在绝对低温 0℃以上的西南、华南红茶区种植。

南糯山大叶茶〔Nannuoshan Dayecha〕　茶树有性系品种。乔木型，大叶类，中生种，原产云南勐海格朗河乡南糯山，为当地主要栽培品种。著名的古茶树“南糯山大茶树”据世居当地人推算，树龄已逾 800 年。分类上属普洱茶变种。该大茶树树姿开张。树高 8.8 米，树幅 10.1 米，基部干径 1.04 米，胸径 83 厘米，最低分枝高 0.72 米，嫩枝中毛，鳞片多毛。大叶，椭圆形，叶面微隆起，叶色绿有光泽，叶尖渐尖，叶背和主脉有毛，叶柄多毛。芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 148.7 克。萼片 5 片，无毛。花冠直径 3.5 厘米，花瓣 7～8 瓣，白带绿色，子房多毛，花柱 3 (4) 裂。果球形或三角形，种子球形，种皮光滑。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.1%，茶多酚 31.9%，咖啡碱 4.1%。适制红茶，品质优良。由于树龄大，树势日趋衰弱。90 年代初，当地政府虽采取了系列维护措施，但仍于 1994 年死亡。古树旁由种子自然繁衍的茶树已高达 2～3 米。

景谷大白茶(1)〔Jinggu Dabaicha〕　茶树有性系品种。乔木型，大叶类，晚生种。原产云南景谷民乐乡苦竹山。植株较高，自然生长树高 4.5 米，树幅 3.9 米，树姿半开张。叶特大，椭圆形，叶色浓绿，富光泽，叶面隆起，叶质厚软，叶缘平。芽叶绿色，肥壮，茸毛特多，一芽三叶百芽重 163.8 克。花冠直径 2.6～5.3 厘米，花瓣 7～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.2 厘米，种子褐色，种径 1.5 厘米。产量高，

抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.8%，茶多酚 29.9%，咖啡碱 5.2%，儿茶素总量 15.3%。适制红茶，品质优。适宜在云南红茶区种植。

蒲川大折浪茶〔Puchuan Dazhelangcha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，中生种。原产云南腾冲蒲川乡坝外村。植株高大，自然生长树高 7.2 米，树幅 8.0 米，树姿半开张。叶形长椭圆，叶色绿，叶面平，叶缘微波状，叶质软。芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 144.3 克。花冠直径 2.5～4.0 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 1.8～2.7 厘米，种径 1.3～1.5 厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.4%，茶多酚 30.5%，咖啡碱 5.2%，儿茶素总量 27.9%。适制红茶和滇绿，红茶滋味醇和，稍带花香，品质优。适宜在滇西红茶、绿茶区种植。

文家塘大叶茶〔Wenjiatang Dayecha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，中生种。原产云南省腾冲上云乡文家塘村。植株高大，自然生长树高 6～9 米，树幅 6～7 米，树姿半开张。叶特大，叶形椭圆或卵圆，叶色绿，富光泽，叶面隆起，叶质较厚软。芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 71.8 克，持嫩性强。花冠直径 2.4～3.8 厘米，花瓣 5～6 瓣，子房多毛，花柱 3（4）裂。果径 2.2～3.5 厘米，种径 1.3～1.8 厘米。产量较高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 35.1%，咖啡碱 4.7%，儿茶素总量 17.9%。适制红茶，味浓强，品质优。适宜在滇西红茶区种植。

团田大叶茶〔Tuantian Dayecha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，早生种。原产云南腾冲团田乡。植株高大，自然生长树高 2～9 米，树幅 1.3～5.0 米，树姿直立或开张。叶形椭圆或卵圆，叶色绿，叶面隆起，叶质较软。芽叶黄绿色，茸毛特多，一芽三叶百芽重 110.6 克，持嫩性强。花小，花冠直径 3.0～3.7 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。果径 1.9～3.2 厘米，种径 1.4～1.6 厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.4%，茶多酚 33.0%，咖啡碱 5.0%，儿茶素总量 22.8%。适制红茶，味浓强，品质优。适宜在滇西红茶区种植。

漭水大叶茶〔Mangshui Dayecha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，中生种。原产云南昌宁漭水乡黄家寨。植株高大，自然生长树高 5～9 米，树幅 4.0～5.5 米，树姿直立。叶特大，叶形长椭圆，叶色绿，叶面微隆起，叶质软。芽叶黄绿色，肥壮，茸毛多，一芽三叶百芽重 110.9 克。花冠直径 3.2～4.3 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。花萼少毛。果径 1.8～3.2 厘米，种径 1.4～1.8 厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.2%，茶多酚 34.9%，儿茶素总量 26.7%，咖啡碱 4.9%。适制红茶，品质优。适宜在滇西等红茶区种植。

邦东大叶茶〔Bangdong Dayecha〕 亦称“邦东黑大叶”。茶树有性系品种。乔木型，大叶类，晚生种。原产云南临沧邦东乡曼岗村。植株高大，自然生长树高 9.3 米、树幅 7.8 米，树姿半开张。叶特大，叶形椭圆、叶色深绿，叶面隆起，叶身平，叶质较软。芽叶绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 118.9 克。花冠直径 2.8～3.7 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 3.7～4.5 厘米，种径 1.5～2.0 厘米。产量较高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.8%，茶多酚 28.3%，儿茶素总量 18.5%，咖啡碱 4.4%。适制红茶和滇绿，红碎茶味浓强鲜爽，品质优良。适宜在滇西南红茶、绿茶区种植。

邦东黑大叶〔Bangdong Heidaye〕 即“邦东大叶茶”。

冰岛长叶茶〔Bingdao Changyecha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，中生种。原产云南双江勐库乡冰岛村。植株高大，自然生长树高 8.2 米，树幅 4.6 米，树姿直立，叶特大，叶形长椭圆，叶色绿稍黄，叶面微隆起，叶质软。芽叶黄绿色，茸毛特多，一芽三叶百芽重 137.6 克。花冠直径 2.7～4.2 厘米，花瓣 6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 3.2～3.6 厘米，种径 1.3～1.5 厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.4%，茶多酚 35.1%，咖啡碱 4.9%，儿茶素总量 16.7%。适制红茶，味浓强鲜爽，品质优。适宜在云南红茶区种植。

官寨茶〔Guanzhaicha〕 茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。原产云南潞西黄家寨乡官寨村。树姿半开张。叶特大，叶形椭圆，叶色深绿，叶面隆起，叶质较厚软，叶身稍背卷，叶背多毛。芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 116.1 克。花冠直径 2.6～3.3 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.7～3.1 厘米，种径 1.4～1.8 厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.1%，茶多酚 31.7%，咖啡碱 4.9%，儿茶素总量 20.2%。适制滇绿茶，白毫显露，味浓回甘，品质优良。适宜在滇西南茶区种植。

竹叶青茶〔Zhuyeqingcha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，中生种。原产云南潞西勐戛乡三角岩村。植株高大，自然生长树高 9 米，树幅 8 米，树姿半开张。叶形长椭圆，叶色绿，叶面微隆起，叶质薄软。芽叶黄绿色，茸毛较少，一芽三叶百芽重 92.8 克。花小，花冠直径 1.6～3.0 厘米，花瓣 8～11 瓣，子房无毛，花柱 3（4）裂。果径 2.8～3.1 厘米，种径 1.4～1.6 厘米。产量较高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.9%，茶多酚 32.6%，咖啡碱 5.0%，儿茶素总量 21.1%。适制红茶，品质优良。适宜在滇西南茶区种植。

坝子白毛茶〔Bazi Baimaocha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，中生种。原产云南麻栗坡坝子乡钢塔村。植株较高大，自然生长树高 3.7～4.4 米，树幅 3.5～6.7 米，树姿开张。叶特大，叶形椭圆，叶色深绿，叶面隆起，叶质

软。芽叶淡绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 109.5 克。花小，花冠直径 2.6～3.2 厘米，花瓣 5～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.8～3.7 厘米，种径 1.4～2.2 厘米。产量较高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.9%，茶多酚 34.2%，咖啡碱 4.8%，儿茶素总量 22.0%。适制红茶和滇绿茶。红茶香气高锐，品质优。适宜在滇东南茶区种植。

广南白毛茶〔Guangnan Baimaocha〕 亦称“底圩茶”。茶树有性系品种。灌木型，大叶类，中生种。原产云南广南底圩乡底圩村。树姿开张。叶形椭圆、叶色深绿，叶面隆起，叶较厚。芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重 69.3 克。花萼有毛。花小，花冠直径 1.8～2.8 厘米，花瓣 5～6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.7～3.0 厘米，种径 1.6 厘米。产量中。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.0%，茶多酚 40.4%，咖啡碱 5.3%，儿茶素总量 13.0%。适制红茶、滇绿茶，品质优良。适宜在滇东南和桂西茶区种植。

底圩茶〔Dixucha〕 即“广南白毛茶”。

绿春玛玉茶（1）〔Lüchun Mayucha〕 亦称“蚂蚁茶”。茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。原产云南绿春骑马坝乡玛玉村。植株高大，自然生长树高 6.3～15.3 米，树幅 3.5～5.0 米，树姿直立。叶特大，叶形长椭圆或披针，叶色淡绿，少光泽，叶面隆起，叶缘微波状，叶质薄软，叶脉多。芽叶黄绿色，肥壮，多茸毛，持嫩性强，一芽三叶百芽重 167.0 克。花冠直径 4.2～6.1 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3（4）裂。果径 3.0～3.5 厘米，种子棕褐色，种径 2.0 厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.5%，茶多酚 33.3%、咖啡碱 4.7%，儿茶素总量 23.1%。适制红茶、滇绿茶，香气高，品质优。适宜在滇东南茶区种植。

蚂蚁茶〔Mayicha〕 即“绿春玛玉茶（1）”。

易武绿芽茶〔Yiwu Luyacha〕 亦称“易武大叶茶”。茶树有性系品种。乔木型，大叶类，中生种。原产云南勐腊易武乡。树姿直立或半开张。嫩茎稍红，披毛。叶特大，叶形长椭圆，叶色深绿，叶面隆起，叶身平，叶质厚。芽叶绿带紫色，肥壮，多茸毛，一芽三叶百芽重 129.8 克。花冠直径 3.2～3.6 厘米，花瓣 6 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 3.0 厘米，种子黑褐色，种径 1.6 厘米。产量较高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 2.9%，茶多酚 31.0%，咖啡碱 5.1%，儿茶素总量 24.8%。适制红茶，外形乌润显金毫，滋味浓强，品质优。亦适制普洱茶和滇绿茶。适宜在滇南茶区种植。

易武大叶茶〔Yiwu Dayecha〕 即“易武绿芽茶”。

云龙山大叶茶〔Yunlongshan Dayecha〕 茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。原产云南建水云龙山茶场。树姿开张。叶形长椭圆或椭圆，叶色绿，叶质厚软。芽叶黄绿色，多茸毛，一芽三叶百芽重 114.6 克。花冠直径 3.2～4.8 厘米，花瓣 6～8 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.9 厘米，种径 1.6 厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.2%，茶多酚 32.5%，咖啡碱 5.2%，儿茶素总量 29.3%。适制红茶，香气高，品质优。适宜在滇南红茶区种植。

翠华茶〔Cuihuacha〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，晚生种。原产云南大关翠华乡翠华寺。树姿开张，分枝密。叶形椭圆，叶色深绿，叶质软。芽叶绿色，多茸毛，一芽三叶百芽重 68.9 克。花冠直径 2.8～3.6 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂，果径 2.9 厘米，种径 1.6 厘米。产量较高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.7%，茶多酚 29.2%，咖啡碱 5.0%。适制绿茶，适宜在滇东北茶区种植。

元江糯茶〔Yuanjiang Nuocha〕 亦称“软茶”。茶树有性系品种。小乔木型，大叶类，中生种。原产云南元江羊街和猪街。邻近的新平、双柏等地也有分布。树姿开张，分枝中等，叶片着生下垂，嫩枝多毛。叶特大，叶形椭圆或卵圆，叶面强隆起，叶身平，叶色深绿，有光泽，叶质厚软，叶片多毛。芽叶淡绿色，茸毛特多，持嫩性强，一芽三叶百芽重 131.5 克。花萼多毛。花冠直径 4.0～5.0 厘米，花瓣 7～11 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.4 厘米，种径 1.7 厘米。产量中。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸 3.4%，茶多酚 33.2%，咖啡碱 4.9%，儿茶素总量 10.0%。适制红茶、滇绿茶和普洱茶。适宜在滇南茶区种植。

软茶〔Ruancha〕 即“元江糯茶”。

石缸茶〔Shigangcha〕 亦称“豆沙茶”。茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产云南盐津豆沙乡石缸村。树姿开张，分枝密。叶椭圆形，叶色绿，叶质中。芽叶绿色，多茸毛，一芽三叶百芽重 70.0 克。花冠直径 2.6～3.8 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.7 厘米。种径 1.4 厘米。产量较高。抗寒性较强。适制绿茶，所制“石缸茶”为云南地方名茶。适宜在云南绿茶区种植。

豆沙茶〔Doushacha〕 即“石缸茶”。

十里香〔Shilixiang〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产云南昆明金马区十里铺。树姿半开张，分枝密。叶形长椭圆或披针状，叶色较暗绿，叶面微隆起，叶质中。芽叶黄绿色，有茸毛，一芽三叶百芽重 39.0 克。花小，花冠直径 1.9～2.8 厘米，花瓣 6～7 瓣，子房多毛，花柱 3（4）裂。产量较高。抗寒性较强。适制绿茶，品质优良。适宜在滇中绿茶区种植。

小古德大叶茶〔Xiaogude Dayecha〕 茶树有性系品种。乔木型，大叶类，晚生种。原产云南南涧新政乡小古德茶场。植株高大，自然生长树高 8.2 米，树幅 5.3 米，树姿直立。叶特大，叶形椭圆或长椭圆，叶色深绿，有光泽，叶

面隆起，叶质厚脆。芽叶绿色，茸毛特多，一芽三叶百芽重190.0克。花冠直径4.0～5.2厘米，花瓣6瓣，子房多毛，花柱3（4、5）裂。果径2.7厘米，产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸1.3%，茶多酚32.1%，咖啡碱3.4%。适制红茶，品质优良。适宜在滇西红茶区种植。

宝洪茶〔Baohongcha〕 茶树有性系品种。灌木型，小叶类，中生种。原产云南宜良永丰乡新村宝洪寺一带。树姿半开张，叶片着生稍上斜。叶形椭圆，叶色深绿，叶质厚。芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重35.2克。花小，花冠直径2.3～3.5厘米，花瓣5～7瓣，子房多毛，花柱3裂。果径2.9厘米，种径1.5厘米。产量较高。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸2.9%，茶多酚21.4%，咖啡碱3.9%。适制绿茶，品质优。适宜在云南绿茶区种植。

云抗10号〔Yunkang 10〕 茶树无性系新品种。乔木型、大叶类、早生种。1987年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶50号(GSCT 50)”。由云南省农业科学院茶叶研究所从南糯山群体中采用系统选种法育成。树姿开张、主干显，分枝密，叶片着生水平。叶形椭圆，叶色黄绿，叶面隆起，叶身稍内折，叶缘微波状，叶质较厚软。芽叶肥壮，黄绿色，茸毛特多，一芽三叶百芽重120.0克。子房有毛，花柱3裂。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸3.2%，茶多酚35.0%，咖啡碱4.6%，儿茶素总量13.6%。适制红茶，品质优，红碎茶香高持欠，有兰花香，滋味鲜浓较强。适宜在滇、粤、桂、琼等地绝对低温－3℃以上的红茶区推广。

云抗14号〔Yunkang 14〕 茶树无性系新品种。乔木型，大叶类，中生种。1987年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶51号(GSCT 51)”。来源同“云抗10号”。树姿披张，主干显，分枝密，叶片稍上斜状着生。叶特大，叶形长椭圆，叶色深绿，富光泽，叶面隆起，叶身背弓，叶质厚软，叶缘微波状。芽叶肥壮，黄绿色，茸毛多，持嫩性强，一芽三叶百芽重165.0克。子房有毛，花柱3裂。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含茶多酚36.1%，咖啡碱4.8%，儿茶素总量14.6%。适制红茶、绿茶和普洱茶。红碎茶颗粒紧实乌润，香高持久，滋味鲜浓；绿茶白毫显露，滋味浓厚。适宜在滇、粤、桂、琼等地绝对低温－3℃以上的茶区推广。

云抗37号〔Yunkang 37〕 茶树无性系新品种。乔木型，大叶类，晚生种。1995年云南省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由云南省农业科学院茶叶研究所从勐库大叶茶群体中采用系统选种法育成。树姿开张，分枝密，叶片上斜状着生。叶形长椭圆，叶色黄绿，叶面微隆起，叶质较厚软。芽叶黄绿色，粗壮，多茸毛，持嫩性强，一芽三叶百芽重183.9克。花冠直径3.2厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。种径1.5厘米。产量高。抗逆性较强。春茶一芽二叶含氨基酸2.4%，茶多酚39.3%，儿茶素总量16.3%。适制红茶和绿茶，香高味浓爽，品质优良。适宜在云南大叶茶区推广。

云抗43号〔Yunkang 43〕 茶树无性系新品种。乔木型，大叶类，中生种。1986年云南省农作物品种审定委员会认定为省级良种。来源同“云抗10号”。树姿开张、主干显，分枝密，叶片呈上斜状着生。叶特大，叶形长椭圆，叶色绿，有光泽，叶面隆起，叶身内折，叶缘微波状，叶质较厚软。芽叶黄绿色，茸毛多，一芽三叶百芽重147.8克。花冠直径3.7厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。种径1.4厘米，鸡心形。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸2.9%，茶多酚35.6%，咖啡碱4.2%，儿茶素总量12.3%。适制红茶，品质优良。红碎茶紧实乌润，香高味浓。适宜在云南红茶区推广。

长叶白毫〔Changye Baihao〕 茶树无性系新品种。乔木型，大叶类，早生种。1986年云南省农作物品种审定委员会认定为省级良种。来源同“云抗10号”。树姿开张，主干显，分枝密，叶片下垂状着生。叶特大，叶形长椭圆，叶色绿，有光泽，叶面平，叶质厚软。芽叶黄绿色，茸毛特多，一芽三叶百芽重154.0克。萼片有毛。花冠直径3.3厘米，花瓣6瓣，子房有毛，花柱3裂。种子鸡心形，种径1.4厘米。产量高。抗寒性弱。春茶一芽二叶含氨基酸3.1%，茶多酚34.8%，咖啡碱5.1%，儿茶素总量12.5%。适制绿茶，品质优良。创制的“云海白毫”为云南地方名茶，适宜在云南绿茶区推广。

云选9号〔Yunxuan 9〕 茶树无性系新品种。乔木型、大叶类，中生种。1995年云南省农作物品种审定委员会审定为省级良种。来源同“云抗37号”。树姿开张，分枝较密，叶片下垂状着生。叶形长椭圆，叶色黄绿，叶面隆起，叶质厚软。芽叶黄绿色，肥壮，茸毛多，持嫩性强，一芽三叶百芽重达213.0克。花冠直径3.4厘米，花瓣7瓣，子房多毛，花柱3裂。种径1.3厘米。产量较高。抗寒性、抗旱性和抗茶圆赤星病均较弱。春茶一芽二叶含氨基酸2.9%，茶多酚38.2%，咖啡碱4.8%，儿茶素总量16.1%。适制红茶，香高味爽，品质优。适宜在云南南部和西部大叶茶区推广。

云梅〔Yunmei〕 茶树无性系新品种。乔木型，大叶类，早生种。1992年云南省农作物品种审定委员会审定为省级良种。由云南思茅茶树良种场采用单株选种法育成。树姿开张。叶形长椭圆，叶色淡绿，叶面隆起，叶质软。芽壮，多茸毛。产量高。抗寒性弱。一芽二叶含氨基酸2.3%，茶多酚27.0%，咖啡碱4.7%，儿茶素总量14.2%。适制滇绿茶，品质优良。适宜在云南绿茶区种植。

云魏〔Yungui〕 茶树无性系新品种。乔木型，大叶类，中生种。1992年云南省农作物品种审定委员会审定为省级良种。来源同“云梅”。树姿开张。叶色深绿，叶背多短茸

毛，叶齿深。芽肥壮。产量高。抗寒性弱。一芽二叶含氨基酸1.8%，茶多酚34.1%，咖啡碱4.3%，儿茶素总量19.0%。适制红茶，品质优。适宜在云南红茶区种植。

矮丰〔Aifeng〕 茶树无性系新品种。乔木型，中叶类，中生种。1992年云南省农作物品种审定委员会审定为省级良种。来源同“云梅”。植株分枝低。叶形长椭圆，叶色深绿，少光泽，叶质厚软，叶缘波状。芽叶粗壮，茸毛特多。产量高。抗寒性弱。一芽二叶含氨基酸1.9%，茶多酚37.4%，咖啡碱3.9%，儿茶素总量19.9%。适制红茶和滇绿。品质优良。适宜在滇南茶区种植。

陕 西 省

紫阳茶〔Ziyangcha〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。1984年全国茶树良种审定委员会认定为国家良种，编号为“华茶27号(GSCT 27)”。原产陕西紫阳。树姿开张，分枝较密，叶片呈上斜状着生。叶形椭圆，叶面隆起，叶缘微波状，叶质厚较硬脆，叶色绿。芽叶黄绿色，茸毛中，育芽力强，一芽三叶百芽重41.2克。花冠直径3.4厘米，花瓣6～9瓣，子房有毛，花柱3裂。种径1.2厘米。产量高。抗寒力强。春茶一芽二叶含氨基酸3.6%，茶多酚23.3%，咖啡碱4.2%，儿茶素总量13.0%。适制绿茶，品质优良。所制“紫阳毛尖”、“秦巴雾毫”为陕西地方名茶。适宜在江北绿茶区种植。

紫阳大叶泡〔Ziyang Dayepao〕 茶树有性系品种。灌木型，大叶类，早生种。原产陕西省紫阳县。树姿半开张，叶片呈水平状着生。叶形椭圆，叶面隆起，叶色绿。芽叶茸毛多，一芽三叶百芽重34.0克。花冠直径3.4厘米，花瓣8瓣，子房有毛，花柱3裂。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸4.1%，茶多酚20.3%，咖啡碱4.7%，儿茶素总量13.0%。适制绿茶。适宜在陕西茶区种植。

蒿坪茶〔Haopingcha〕 茶树有性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产陕西紫阳。树姿半开张，分枝密，嫩枝毛多。叶形椭圆，叶色绿或深绿，叶面微隆起，叶身稍内折。芽叶背卷，茸毛尚多，一芽三叶百芽重40.5克。花冠直径3.5厘米，花瓣7瓣，子房有毛，花柱3裂。种径1.2厘米。抗寒性强。春茶一芽二叶含氨基酸3.8%，茶多酚24.8%，咖啡碱4.1%，儿茶素总量19.0%。适制红茶、绿茶，品质优良。适宜在陕西茶区种植。

甘 肃 省

碧波茶〔Bibocha〕 茶树有性系品种。小乔木，中叶类，中生种。原产甘肃文县。树姿半开张，叶片呈水平状着生。叶形长椭圆，叶面微隆起，叶色绿。芽叶茸毛多，一芽三叶百芽重33.0克。花冠直径3.0厘米，花瓣6～9瓣，子房有毛，花柱3裂。果径1.9厘米。种径1.1厘米。抗逆性中等。春茶一芽二叶含氨基酸2.9%，茶多酚20.5%，咖啡碱4.7%。适制红茶、绿茶。适宜在甘肃茶区种植。

太平老鹰茶〔Taiping Laoyingcha〕 茶树有性系品种。小乔木型，中叶类，中生种。原产甘肃康县。树姿半开张，叶片呈下垂状着生。叶形卵圆，叶面微隆起，叶色绿。芽叶茸毛中。抗逆性强。适制绿茶。

台 湾 省

青心乌龙〔Qingxin Oolong〕 茶树无性系品种。灌木型，中叶类，晚生种。原产福建安溪，是台湾省栽培面积最大的品种。树姿开张，分枝密。叶色深绿，具光泽，叶形长椭圆，叶质厚软，叶脉明显，嫩叶微紫色。抗病虫能力较弱。适制包种茶，品质优。适宜于台湾茶区推广。

青心大冇〔Qingxin Damao〕 茶树无性系品种。灌木型，中叶类，中生种。原产台湾台北文山，为台湾茶区主要栽培品种之一。树姿半开张，分枝密度中等，枝条曲。叶色深绿，叶形长椭圆，叶质硬脆。芽叶肥壮，茸毛多。抗寒、抗旱和抗病虫性均强。产量高，制乌龙茶品质特优。亦适制红茶和绿茶。适宜在台湾、福建和广东乌龙茶区种植。

硬枝红心〔Yingzhi Hongxin〕 茶树无性系品种。灌木型，中叶类，早生种。原产台湾基隆金山。树姿直立、分枝较稀，枝粗而弯曲。叶色绿，叶形椭圆，叶面光滑，叶质厚。芽叶肥壮，紫红色。抗旱性强，抗寒性与抗病虫性中等。产量中等。适制乌龙茶和红茶，品质优良，制绿茶品质中等。适宜在台湾和福建乌龙茶区种植。

台茶1号〔Taicha 1〕 茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场以“青心大冇”为母本，“肯安”(Ken'an)为父本，经杂交育成。树姿开张，树势特强。早生，一芽二叶百芽重45.5克，鲜叶含茶多酚量24.6%，全氮量4.1%。产量高。抗旱性、抗病虫性均强。适制红茶，品质优良。乌龙茶品质良，绿茶品质一般。适宜在台湾西北部茶区推广。

台茶2号〔Taicha 2〕 茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场以“大叶乌龙”为母本，“遮普利”(Zhepuli)为父本，经有性杂交育成。树姿开张，生长势强，早生，采摘期长。一芽二叶百芽重47.4克。鲜叶含茶多酚23.6%，全氮量3.9%。产量高。抗旱性与抗病虫性均强。适制红茶、绿茶和乌龙茶，品质优良。适宜在台湾西北部茶区推广。

台茶3号〔Taicha 3〕 茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场以“红心大冇”为母本，“马尼普”(Manipu)为父本，经有性杂交育成。树姿半开张，生长势强，中生。一芽二叶百芽重46.9克，鲜叶含茶多酚25.9%，全氮量4.3%。产量高。抗旱性、抗病虫性、扦插发根力均强。适

制红茶，品质优良。加工绿茶品质中等。制乌龙茶品质较次。适宜在台湾西北部茶区推广。

台茶 4 号〔Taicha 4〕 茶树无性系新品种。来源同“台茶 3 号”。树姿半开张，长势中等，中生偏晚。一芽二叶百芽重 52.7 克。鲜叶含茶多酚 22.6%，全氮量 4.2%。产量高。抗病虫性强，抗旱性一般。适制绿茶，品质较优良。红茶与乌龙茶品质一般。适宜在台湾东部茶区推广。

台茶 5 号〔Taicha 5〕 茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场从“青心乌龙”有性后代中经单株选育而成。树姿开张，长势中等，特早生。一芽二叶百芽重 31.5 克，鲜叶含茶多酚 19.0%。开花多。产量一般。抗病虫性强，抗旱性一般。扦插发根力弱。适制绿茶、乌龙茶中的包种茶。适宜在台湾西北部茶区和高山茶区推广。

台茶 6 号〔Taicha 6〕 茶树无性系新品种。来源同“台茶 5 号”。树姿半开张，生长势强，特早生，一芽二叶百芽重 58.5 克，产量高。适制绿茶、红茶和乌龙茶。适宜在台湾西北部茶区推广。

台茶 7 号〔Taicha 7〕 茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场从“埤部种”中经单株选育而成。树姿开张，生长势极强，中生偏早。一芽二叶百芽重 47.9 克。产量高。适制红茶，品质优良。适宜在台湾中东部茶区推广。

台茶 8 号〔Taicha 8〕 茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场从“遮普利”(Zhepuli) 有性后代中经单株选育而成。树姿直立，生长势强，早生。一芽二叶百芽重 68.6 克。产量高。适制红茶，品质优良。适宜在台湾中东部茶区推广。

台茶 9 号〔Taicha 9〕 茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场以“红心大有”为母本，“肯安”(Ken'an) 为父本，经有性杂交育成。树姿开张，长势极强，中生。一芽二叶百芽重 50.9 克。产量高。适制绿茶、红茶。适宜在台湾东部茶区推广。

台茶 10 号〔Taicha 10〕 茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场以“黄柑”为母本，“遮普利”(Zhepuli) 为父本，经有性杂交育成。树姿开张，生长势强，中生。一芽二叶百芽重 49.0 克。产量高。适制绿茶、红茶。适宜在台湾东部茶区推广。

台茶 11 号〔Taicha 11〕 茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场以“大叶乌龙”为母本，“遮普利”(Zhepuli) 为父本，经有性杂交育成。树姿半开张，生长势强，特早生。一芽二叶百芽重 58.4 克。产量较高。适制红茶、绿茶。适宜在台湾东北部茶区推广。

台茶 12 号〔Taicha 12〕 亦称“金萱”。茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。由台湾省茶叶改良场以“台农 8 号”为母本，“硬枝红心”为父本，经有性杂交育成。树姿开张，生长势强，分枝密。叶色绿，具光泽，叶形椭圆，叶尖钝，一芽二叶百芽重 44.0 克，茸毛多。花果极多。发根力强。适应性强。产量高。抗寒性、抗病性（枝枯病）、耐肥性均强。适制包种茶，具有独特的清香与韵味。适宜在台湾中部茶区推广。

金萱〔Jinxuan〕 即“台茶 12 号”。

台茶 13 号〔Taicha 13〕 亦称“翠玉”。茶树无性系新品种。灌木型，中叶类，中生种。由台湾省茶叶改良场以“硬枝红心”为母本，“台农 80 号”为父本，经有性杂交育成。树姿直立，生长势中等，分枝较少。叶色深绿带紫，具光泽，叶形椭圆，叶尖较钝。一芽二叶百芽重 51.5 克，茸毛中。花果少。产量较高。抗寒性、抗病性、适应性、发根力、耐肥性均强。适制包种茶，具有独特香味。适宜在台湾中部茶区推广。

翠玉〔Cuiyu〕 即“台茶 13 号”。

台茶 14 号〔Taicha 14〕 亦称“白文”。茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场以“台农 938 号”为母本，“白毛猴”为父本，经有性杂交育成。树姿开张，生长势中上，中生。芽叶茸毛尚多。鲜叶含茶多酚 19.2%、全氮量 4.2%。扦插成活率高。产量较高。抗旱性较强，抗虫性中等。适制包种茶。适宜在台湾中北部和高山茶区推广。

白文〔Baiwen〕 即“台茶 14 号”。

台茶 15 号〔Taicha 15〕 亦称“白燕”。茶树无性系新品种。来源同“台茶 14 号”。树姿开张，生长势中上，中生。芽叶茸毛多而长。鲜叶含茶多酚 18.9%，全氮量 3.8%。扦插成活率高。产量较高。抗旱性较强，抗虫性中等。适制乌龙茶和白茶。适宜在台湾中低海拔茶区推广。

白燕〔Baiyan〕 即“台茶 15 号”。

台茶 16 号〔Taicha 16〕 亦称“白鹤”。茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场以“台农 335 号”为母本，“台农 1958 号”为父本，经有性杂交育成。树姿直立，生长势强，早生，叶色绿。芽叶茸毛尚多。鲜叶含茶多酚 18.7%、全氮量 4.2%。扦插成活率和移栽成活率均高。产量高。抗旱性及抗虫性均强。早春茶适制龙井、碧螺春，夏茶适制包种茶。适宜在台湾北部茶区推广。

白鹤〔Baihe〕 即“台茶 16 号”。

台茶 17 号〔Taicha 17〕 亦称“白鹭”。茶树无性系新品种。由台湾省茶叶改良场育成。来源同“台茶 16 号”。树姿直立，生长势强，分枝密，早生。发芽整齐，茸毛多。鲜叶含茶多酚 22.7%，全氮量 4.2%。扦插成活率及移栽成活率均高。产量高。抗旱性及抗虫性均强。适制乌龙茶和白茶。适宜在台湾主要茶区推广。

白鹭〔Bailu〕 即“台茶 17 号”。

三、栽 培 部
Cultivation of Tea Plant

茶树栽培

茶树栽培史〔Tea cultivation history〕 人工栽培茶树的历史。中国最早发现茶树、栽培茶树，历史上世界其他产茶国关于茶的种植、利用知识均系从中国直接或间接传入。先民用茶的历史过程，是由药用、食用到饮用。自原始社会开始采集、利用茶叶，尝试栽培茶树，至农业、手工业和商品经济发展后，茶叶需要量增加，茶树栽培才得以迅速发展并向外传播。四川地区在上古时代为茶叶生产中心，汉末《桐君录》记述东汉有五六个产茶地。北魏杨衒之《洛阳伽蓝记》有南方普遍饮茶的记载，长江中下游地带均已广泛种植茶树。唐代是茶叶生产兴盛期，饮茶普及，有八大茶区，出现专营大茶园，陆羽写成专著《茶经》，成为茶科技史上的里程碑。《茶经》对茶树性状、生态条件、品种资源、繁殖方法、采摘标准等技术要求均有较明确概念或提出最初尝试，茶叶产地达 43 州。宋代《东溪试茶录》对福建茶树品种资源提出科学分类方法与标准，《北苑别录》提出茶园“开畬”深耕技术，福建开始在茶园间种桐、橘、梅、松等植物，南宋产茶有 66 州。元代全国茶叶产量已达 10 万吨。清代茶区扩大，开始大面积经营，茶园栽培管理更精细，由原丛播种植，改创出丛播育苗移栽种植法，台刈、修剪技术已见记述，南部茶区采秋茶也成惯例，茶叶产量达 15 万吨。到 1949 年中华人民共和国成立前夕，茶叶产量降到最低点，是中国茶业受掠夺、摧残的衰落时期。20 世纪 50 年代起，开始垦复荒芜茶园、改造丛式老茶园、建立条栽密植专业茶园。70 年代起，在单、双行条植基础上进行矮化密植速成高产栽培试验，对低产茶园采取改树、改土、改园等措施，开展综合丰产配套栽培模式试验。90 年代初，推广优质、高产、高效益的“一优两高”茶叶配套栽培技术，促进了茶叶科学栽培进程与茶业生产发展。

茶树栽培技术（1）〔Tea cultivation technique〕 种植和培育茶树的方法与要求。栽培茶树的目的是获取高产优质鲜叶，除生态环境外，栽培技术的先进性、科学性、合理性和适时性是决定因素。栽培技术包括：选择茶园适宜生态环境，进行土地规划设计，建立排灌系统和水土保持设施，营造防护林带（或遮阴树），土地垦殖，茶树品种选择和搭配，茶籽播种或育苗移栽，茶园合理密植，树冠结构培育、适时适度修剪，茶园施肥时期、数量、肥料种类及平衡营养施肥技术，激素、微量元素应用技术，土壤耕作管理，土壤改良和水土保持措施，灌溉技术，保水措施，病虫害和杂草的综合防治技术（含农业、生物、化学等方法），减少农药残留量与土壤污染，茶树自然灾害的预防和灾后补救措施，低产茶园改造技术，茶树合理采摘，手采与机采方法及其配合，鲜叶验收、标准与管理等。

茶叶区划

茶叶区划〔Division of tea plantation〕 按照生态和茶叶经济条件基本一致的原则，对茶区进行的划分。中国茶区广阔，分布在北纬 18°～36°，东经 92°～122°，自海拔数米至 2600 米范围内。有茶园面积 113 万公顷，年产茶 67.6 万

吨（1999年统计）。生产茶类有：绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、黑茶、白茶、花茶、紧压茶，其中有数百种特种名茶。茶树分布在热带、亚热带、暖温带三个气候带内，其气候、土壤、地形、海拔高度、生产条件、茶类、经济条件诸方面均有较大差异。茶叶区划的确立，有助于因地制宜采用相应栽培技术和茶树品种，发挥区内生态、经济、技术优势。唐代陆羽的《茶经》已划分出八大茶区（见“唐代茶区”）。宋代乐史的《太平寰宇记》和王存的《元丰九域志》则根据行政道、郡划分茶区。现代科技工作者根据地形、生态、交通运输、历史习惯、生产特点、茶树分布、品种、茶叶品类、社会经济条件等，又提出过许多划分意见。1935年吴觉农、胡浩川将中国茶区划分为：外销茶区，即祁红、宁红、湖红、温红、宜红、屯绿、平绿、福建乌龙茶区；内销茶区，即六安、龙井、普洱、川茶、两广茶区。之后，陈椽、庄晚芳、王泽农也进行了划分。1980年周海龄的划分方法为：秦巴淮阳、江南丘陵、浙闽山地、台湾、岭南、黔鄂山地、川西南、滇西南、苏鲁沿海丘陵等九大茶区。一般认可中国农业科学院茶叶研究所于1986年的划分方法，即江北、江南、西南、华南四大茶区。

茶树适生区划〔Suitable growing division of tea plant〕 生态环境适宜茶树正常生长发育并能基本满足茶树生理活动要求的区域划分。在分析不同地域各生态因子的基础上，找出适宜茶树生长发育要求的适生茶区，并按照适宜的程度和适制的茶类，划分为“最适宜区”、“适宜区”、“次适宜区”、和“不适宜区”四个等级区。为合理开发利用自然资源，合理调整生产布局，因地制宜规划和指导生产提供科学依据，1982年全国茶叶区划协作组提出《全国茶叶区划研究报告》，认为中国茶树种植北界在秦岭、淮河一线，此线以南的260万平方公里区域，虽气候、土壤、地形、地貌、植被、水文条件不相同，但都能基本满足茶树对生态的要求。

最适宜区〔Optimum area for tea growing〕 生态环境最适于茶树生长的等级区。地域范围：南岭以南，元江、澜沧江中下游地区，以及闽南、台湾等地。属热带和南亚热带季风气候区，年平均气温18～20℃，不低于10℃的活动积温在6000℃以上，极端最低气温不低于0℃。1月份平均最低气温5℃以上，空气相对湿度75%～85%，年降水量多大于1500毫米。土壤为砖红壤、赤红壤、黄壤和山地灰化黄壤，有机质丰富，最适宜茶树生长，尤其适宜大叶种茶树栽培。滇南有春旱，粤南有伏旱、秋旱，应建立灌溉抗旱设施。该区茶叶中多酚类物质含量高，故茶类结构以生产红碎茶为主，也是闽南乌龙、广东乌龙、台湾乌龙的主要产地。

适宜区〔Suitable area for tea growing〕 生态环境适于茶树生长的等级区。地域范围：长江以南，四川盆地、雅鲁藏布江下游和察隅河流域。是中国茶叶产量最多的区域。属中亚热带和南亚热带季风气候区，年平均气温15.5～18.0℃，不低于10℃的活动积温多在5000℃以上。南部温暖，极端最低气温－7℃，保证率大于80%。北部平原及湖泊地区热量较低，极端最低气温－10～－7℃，山地茶树常受冻害。云贵高原没有明显高温或低温、无霜期210～230天，年降水量1000～1600毫米，空气相对湿度80%左右，土壤为红壤、砖红壤、山地黄红壤、赤红壤，土壤肥力较高，但多缺磷素。茶树多为中、小叶品种。光、热、水资源配合合理，品质优良。适制绿茶、工夫红茶及闽北乌龙茶、部分地区产红碎茶。区内的山地极端最低气温多年平均值低于－5℃，不适宜大叶种栽培。

次适宜区〔Subordinate suitable area for tea growing〕 生态环境不完全适宜茶树生长的等级区。地域范围：长江以北，秦岭、淮河以南，云台山、沂河以东地区。属北亚热带和暖温带季风气候。年平均气温13.0～16.0℃，极端最低气温为－20℃，多年平均最低气温在－10℃以上，不低于10℃的活动积温4000～5000℃，1月份平均气温－2.0～5.0℃，茶树常遭冻害。年降水量1000毫米左右。土壤为黄壤、山地黄棕壤、棕壤、黄褐土、紫色土等。栽培要注意抗旱、防冻、增施有机肥料。区内茶树适制绿茶、黄茶。

不适宜区〔Unsuitable area for tea growing〕 不适宜种植茶树的等级区。地域范围：皖北、苏北、山东沂河以西、豫北、陕西秦岭以北、甘肃大部、山西、河北、青海、藏北、新疆、东北等地。年平均气温低于10℃，极端最低气温低于－25℃，不低于10℃的活动积温少于3500℃，1月份平均气温为0～2℃，全年无霜日200～250日。年降水量小于700毫米，空气相对湿度70%左右。土壤多为棕壤、灰化棕壤、灰化土、灰色森林土等，呈中性或碱性反应，不适宜茶树生长。区内个别地域因微域生态条件较适宜茶树生长，可小面积试种。

唐代茶区〔Tea area in Tang Dynasty〕 唐代陆羽《茶经·八之出》据实地调查历史资料及茶叶样品，将唐代产茶地区的8个道、43个州郡、44个县，划分为山南、淮南、浙西、浙东、剑南、黔中、江南、岭南等八大茶区。对8个茶区内的茶叶品质及与自然环境的关系作了阐述。

山南茶区〔Shannan tea area〕 唐代茶区之一。辖境相当于今四川及重庆嘉陵江以东地区，陕西秦岭、甘肃嶓冢(zhòng)山以南，河南伏牛山西南，湖北郧水以西，重庆至湖南岳阳之间的长江以北地区。

淮南茶区〔Huainan tea area〕 唐代茶区之一。辖境相当于今淮河以南、长江以北，东临东海，西至湖北应山、汉阳一带。

浙西茶区〔Zhexi tea area〕 唐代茶区之一。辖境相当于今江苏长江以南、茅山以东、浙江新安江以北地区。

浙东茶区〔Zhedong tea area〕 唐代茶区之一。辖境

相当于今浙江衢江流域、浦阳江流域以东地区。

剑南茶区〔Jiannan tea area〕 唐代茶区之一。辖境相当于今四川涪江流域西部，大渡河流域和雅砻江下游以东，云南澜沧江、哀牢山以东，曲江、南盘江以北，以及贵州水城、普安以西和甘肃文县一带。

黔中茶区〔Qianzhong tea area〕 唐代茶区之一。辖境相当于今湖南沅水、澧水流域，湖北清江流域，四川黔江流域和贵州东北一部分。

江南茶区(1)〔Jiangnan tea area〕 唐代茶区之一。辖境相当于今浙江、福建、江西、湖南等省，以及江苏、安徽的长江以南，湖北、四川和重庆江南的一部分以及贵州东北部地区。

岭南茶区〔Lingnan tea area〕 唐代茶区之一。辖境相当于今广东、广西大部、海南省地区。

宋代茶区〔Tea area in Song Dynasty〕 宋代乐史《太平寰宇记》："剑南西道……；剑南东道……；江南东道……；江南西道……；淮南道……；岭南道……。"指出了当时的茶叶产地。结合其他史料核计，其时产茶地已达 66 个州(军)、242 个县。形成片茶和散茶两大生产中心，重心向东南转移。

元代茶区〔Tea area in Yuan Dynasty〕 明代宋濂《元史》等有关史料载当时茶叶主产地为江西行中书省、湖广行中书省，包括今湖南、湖北、广东、广西、贵州，以及重庆和四川南部，比宋代茶区有扩展。

明代茶区〔Tea area in Ming Dynasty〕 古代茶区名。明代茶叶历史资料中，无新产茶地区的记述。茶区沿袭元代，无重大变化。

清代茶区〔Tea area in Qing Dynasty〕 清代茶树种植范围扩大，形成了以茶类生产为中心的栽培区域。综合近代赵尔巽《清史稿》等茶叶历史资料，表明在江西婺源、德兴，浙江杭州、绍兴，江苏苏州虎丘、太湖洞庭山形成绿茶生产中心；在湖南安化，安徽祁门、旌德，江西武宁、修水和景德镇市的浮梁形成红茶生产中心；在福建安溪、建瓯、崇安等县形成乌龙茶生产中心；在湖北蒲圻(今赤壁市)、咸宁，湖南临湘、岳阳等县形成砖茶生产中心；在四川雅安、天全、名山、荥经、灌县、大邑、安县、平武、什邡、汶川等县形成边茶生产中心；在广东泗纶、罗定形成珠兰花茶生产中心。

现代茶区〔Tea area in modern times〕 现代科技工作者划分的茶区。有多个划分法，包括吴觉农、胡浩川划分的外销茶区和内销茶区，陈椽划分的四大茶区，庄晚芳划分的五大茶区，王泽农划分的三大茶区，周海龄划分的九大茶区，浙江农业大学划分的四大茶区，李联标划分的五大茶区以及中国农业科学院茶叶研究所划分的四大茶区等。

陈椽茶区划分法〔Tea area dividing method advanced by CHEN Chuan〕 1948 年陈椽在《茶树栽培学》中，根据我国行政区域、山川、地势、气候、土壤、交通及历史习惯等因素，将产茶区划分为 4 个茶区：浙皖赣茶区、闽台广茶区、两湖茶区和云川康茶区。

庄晚芳茶区划分法〔Tea area dividing method advanced by ZHUANG Wanfang〕 1956 年庄晚芳在《茶作学》中，根据产茶区的气候带及气候类型，将其划分为四大茶区：华中北茶区、华中南茶区、四川盆地及云贵高原茶区、华南茶区。

王泽农茶区划分法〔Tea area dividing method advanced by WANG Zenong〕 1958 年王泽农在《我国茶区的土壤》中，按土壤和气候条件，将产茶区划分为三大茶区：华中茶区，包括长江中下游产茶区；华南茶区，包括东南沿海和两江流域；华西茶区，包括云贵高原、川西山地、秦岭山地和四川盆地。

浙江农业大学茶区划分法〔Tea area dividing method advanced by Zhejiang Agricultural University〕 1964 年浙江农业大学在《茶树育种学》中，根据茶树分布、生长情况、土壤和气候特点，并结合各原产茶区的茶叶生产状况等因素，将产茶区划分为四个茶区：北部茶区、中部茶区、南部茶区和西南部茶区。

李联标茶区划分法〔Tea area dividing method advanced by LI Lianbiao〕 1981 年李联标在《茶树栽培技术》中，根据产茶区水热资源、土壤地带排列、茶树生长状况、茶叶生产习惯等因素，将中国茶区划分为五大茶区：淮北茶区、江北茶区、江南茶区、岭南茶区和西南茶区。

中国农业科学院茶叶研究所茶区划分法〔Tea area dividing method advanced by Tea Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences〕 1986 年中国农业科学院茶叶研究所在《中国茶树栽培学》中，根据自然、社会经济条件、茶叶生产特点和发展水平，以及行政区域等因素，将中国产茶区划分为江北、江南、西南、华南四个大茶区。

江北茶区〔Jiangbei tea area〕 中国长江以北的茶树生长区域。地域范围为秦岭以南、长江以北、大巴山以东至沿海。包括皖北、苏北、鄂北、豫南、鲁东南、陕南、陇南等地区。属北亚热带和暖温带季风气候区，年平均气温13～16℃，1 月份平均气温－2～5℃，极端最低气温可达－20℃，全年不低于 10℃的活动积温为 4000～5000℃，是中国积温最少的茶区。无霜期 200～250 天，年降水量 1000 毫米左右，夏季降水量占全年的 40%～50%，年干燥指数 0.75～1.00，年均空气相对湿度 75%左右，东部和南部可大于 75%。北部和西部干燥。土壤主要有黄棕壤、黄褐土和紫色土，呈弱酸或酸性反应，土壤质地黏重。植被类型以落叶林为主。混生有常绿阔叶树，也有针叶树生长。茶树种

植集中在大别山、伏牛山、武当山区，以及秦岭以南、大巴山以北的山地和丘陵，种植海拔高度在500米以下。茶树品种为灌木型中小叶群体种，抗寒性较强，如紫阳种、信阳群体、黄山种、霍山金鸡种等。生产茶类有绿茶、黄茶类，名茶有六安瓜片、信阳毛尖、秦巴雾毫、霍山黄芽、舒城兰花、岳西翠兰、午子仙毫。因极端最低温度低，并常有秋旱，故茶园建设应以完善灌溉设施，建立防护林带，注意水土保持和防冻为主。垂直分布海拔高度多小于500米，宜种植中、小叶品种。

江南茶区(2)〔Jiangnan tea area〕 中国长江以南、南岭以北的茶树生长区域。系中国主要产茶区，地域范围：北起长江，南至南岭，东邻东海，西接云贵高原。包括广东、广西、福建北部，湖北、安徽、江苏南部和湖南、江西、浙江省全境。属中亚热带、南亚热带季风气候区，四季分明，全年平均气温15～18℃，1月份平均气温3.0～8.0℃，极端最低气温可达－15～－8℃，全区不低于10℃的活动积温为5000～6000℃，无霜期230～280天；年降水量1100～1600毫米，以春、夏季最多，暴雨次数多，年干燥指数小于1.00，属湿润地区，空气相对湿度80%左右。土壤为红壤、黄壤、山地黄棕壤、山地灰化土等。土壤有机质含量较高，呈酸性或强酸性反应，山地土壤含砾石量高，通透性较好，丘陵及缓坡地土壤质地较黏重。植被为落叶和常绿阔叶林混生，也有针叶林。茶树主要是灌木型品种，也有半乔木型品种。江南茶区品种资源丰富，主要品种有：福鼎大白茶、祁门槠叶种、黄山种、杨树林种、鸠坑种、福建水仙、上梅洲种、江华苦茶、安化大叶种等。生产茶类有红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶等。名茶主要有黄山毛峰、老竹大方、休宁松萝、太平猴魁、敬亭绿雪、西湖龙井、洞庭碧螺春、南京雨花茶、君山银针、安化松针、恩施玉露、大红袍、庐山云雾等。该区水热资源丰富，茶树发芽早、开采早、停采迟、面积大、单产高、品质优，是内、外销茶主要基地。茶树种植在700米以下山地和沿江丘陵地带。栽培技术上须注重对老茶园的改造和适时改植换种、高海拔茶园的防冻，及沿江丘陵建茶园防护林带，以防夏秋干旱。多选用中、小叶品种。

西南茶区〔Tea area in Southwest China〕 中国西南部的茶树生长区域。地域范围：米仓山、大巴山以南，红水河、南盘江、盈江以北，神农架、巫山、方斗山、武陵山以西，大渡河以东。包括贵州、四川、重庆、云南中北部及西藏东南部。是中国最古老茶区。属亚热带季风气候。地势高，垂直气候变化大。年平均气温：四川盆地17℃，云贵高原14～15℃，西藏察隅11.6℃，1月份平均气温4℃以上，极端最低气温－8～－5℃。全区不低于10℃的活动积温4000～5800℃(仅察隅为3140℃)，无霜期220～340天，年降水量1000毫米以上。降水分布极不均衡，夏季占全年40%～50%，冬季小于10%，常有冬春干旱，干燥指数小于1.00，很多地区小于0.75。雨、雾天多，有的茶区雾日达170天，日照时数仅为1000～1200小时。空气相对湿度大于80%。土壤为黄壤、赤红壤、山地红壤和山地黄棕壤。黄壤质地黏重、有机质含量少。云南西部土壤有机质含量较高，pH5.0～5.5。植被以常绿或落叶阔叶林为主。茶树类型多，有乔木型、半乔木型品种，大多数为灌木型中、小叶种。云南大叶种在西南茶区可栽种，其他品种有崇庆枇杷茶、湄潭苔茶、黔湄系列、蜀永系列等。生产茶类有红茶、绿茶、黄茶、边销茶等。名茶有都匀毛尖、蒙顶甘露、青城雪芽等。茶树种植在海拔1000～1500米，四川盆地在300～700米，西南茶区水热资源丰富。但暴雨较多，栽培技术上重视保持水土、高山茶园防冻。种植海拔高度多在800米以下，南部可种植大叶种，北部以中、小叶种为主。

华南茶区〔Tea area in South China〕 中国最南部的茶树生长区域。地域范围：福建大漳溪、雁石溪，广东梅江、连江，广西浔江、红水河，云南南盘江、无量山、保山、盈江以南。包括福建东南部、广东中南部、广西南部、云南南部、海南省、台湾省。属热带、南亚热带季风气候。年平均气温18～24℃，夏季(平均气温不低于22℃)长达半年以上，1月份平均气温多高于10℃，极端最低气温－4～－2℃，全区不低于10℃的活动积温6000～8600℃，无霜期300天以上，很多地方无冰霜。全区年平均降水量1200～2000毫米，南部多于北部，海南琼中达2608毫米，夏季占全年降水70%～80%。空气相对湿度大于80%，大部分地区干燥指数小于1.00，但桂西和琼南干燥指数大于1.00，春季常有旱象。土壤为砖红壤、山地灰化土、黄壤、红壤，土层深厚，有机质丰富，土壤pH4.5～5.5。茶树多分布在1000米以下的丘陵地，植被以热带阔叶雨林和常绿阔叶林为主。茶树分布多为乔木型大叶种，也有半乔木型、灌木型，山区有野生乔木型大茶树，如西双版纳巴达大茶树等。品种资源丰富，如凤凰水仙、乐昌白毛茶、凌云白毛茶、毛蟹、梅占、铁观音、黄棪、大叶乌龙等。茶类有红碎茶、工夫红茶、绿茶、青茶(乌龙茶)、白茶、普洱茶、六堡茶、大叶青、花茶等。名茶有铁观音、凤凰单丛、冻顶乌龙、南糯白毫、凌云白毫等。生态环境最适茶树生长，但暴雨、台风多，易引起土壤侵蚀。栽培技术重视水土保持、增加有机肥施肥量、改良强酸性土壤，种植大叶种。

茶类区划〔Division of tea categories〕 按照生产茶叶种类和茶树品种划分的茶叶生产区域，主要是根据茶类历史演变和茶类品质现状、茶树种植品种分析归类，并参照行政区域而划分产区，对指导不同茶类生产技术，分区发展相应的茶叶机械，种植相应茶树品种，调整产业结构，规划发展目标等有一定意义。如祁红茶区、屯绿茶区、平水珠茶区、乌龙茶区、黄大茶区、黑茶区、湘红茶区、宜红茶区、滇红

茶区、六堡茶区、茯砖茶区等。此类区划的范围大小不一，生产的茶类也常有变化和交叉。

茶树生态区划〔Ecological division of tea plant〕 按生态因子综合变化规律和茶树适应性划分茶树种植区域。它完全不按行政分区，而按茶树生理生态特征特性划区，符合于茶树生理要求，能反映出同一区域内茶树生长规律，种植品种和采取的技术措施。其具体因子有：气象、地形、地势、自然植被、土壤类型和茶树品种等。1980 年周海龄在《对我国茶区划分的初步意见》中提出中国九大茶区的划分。见“茶叶区划”。

茶园生态系统

茶园生态系统〔Ecological system of tea garden〕 茶园内茶树种群与其他生物群落、环境因子之间相互作用的自然系统。系统物种有多层次结构，它包括六个基本组成成分：茶树、气候、土壤、动物、植物、微生物。茶树与其他生物间存在食物链的相互联系。茶树和茶园植物通过光合作用把光能转化为生物能，借助于食物链流向动物或微生物。另一方面水和矿质元素也通过食物链不断合成和分解，反复在环境和茶树间循环。以茶树为核心的能量流和物质循环，是茶园生态系统最基本的功能和特征。不同地域的茶园生物种类、组成、种群数量、种群分布以及与各环境因子的联系，构成各自的结构特征。系统的结构与茶树群体的功能对生产力、生物产量、茶树对环境的适应能力起制约作用。茶园生态系统以茶树为优势种群，各种相互排斥的生物种和非生物条件，通过相互制约、转化、补偿、交换作用，形成相互协调的相对平衡态。当树龄结构或环境受日益严重污染的影响，系统内功能、结构改变时，其数量效应和种群优势效应也随之改变，成为不平衡态。如果茶树抗逆能力强，又可回复到新的动态平衡态。研究茶园生态系统有助于合理开发、利用自然资源，维持与保护生态环境不受破坏，最大限度发挥茶树种群优势。

茶园生态效应〔Ecological effects of tea garden〕 茶园中动植物总体与环境相互作用产生的生态学效果。茶园的主体生物茶树在不断地与环境进行物质交换，接受光辐射，产生不同的反应，从而改变热量状况；改变了土壤和大气水分状况；对风的阻挡和风力的方向改变，产生湍流，从而成为茶园微域气候的重要因子；对土壤矿质元素的吸收和根系分泌物的积累，产生土壤理化性质的改变；茶树的庞大根系，起到明显的水土保持作用。与生态效应有关的因素有：茶园所处的纬度、海拔高度、地形、地势。低纬度茶区光照强度大、热量充沛、多酚类物质含量高。海拔高度适当增高，光、温、水、气条件比低地优越，氨基酸和其他品质成分含量高。谷地土层深厚肥沃，但光照强度条件不如向阳坡地，易积聚冷空气而发生冻害；坡顶茶树树冠对太阳辐射能量截留系数较高，透射和反射系数则较低。茶园种植密度对光照影响大，同时也使茶园中的气温、叶温、湿度、二氧化碳浓度、地温等生态条件因子发生变化。丘陵茶区夏季每天有 6～10 小时超过茶树光饱和点数倍的强光照射，而茶叶品质欠佳。此外，茶园其他生物也对环境因子产生效应，进而又影响茶树生育方向，改变茶树与环境间的物质交换方式和作用，产生综合效应。

茶园生物循环〔Biotic circulation in tea garden〕 亦称“茶园营养元素生物小循环”。茶园生态术语。茶树营养元素与环境之间物质循环变化的周期性动态过程。即茶树和其他植物自土壤中吸收矿质元素和水，从空气中吸收二氧化碳和氧，通过光合作用合成有机物质而构成有机体；茶园中动物（如昆虫）以茶树等植物体为食物，其排泄物或尸体又回到土壤和空气中。植物落叶和动物排泄物质等，经土壤微生物分解和化学作用，又转化为能被吸收的形态。其循环可以使深层土壤中的矿质元素富集到土壤表层。茶园土壤又受生物地球化学循环的影响，使茶树具有富集氟、锰、有机铝的作用，因此土壤中氟、有机铝含量显著增加，盐基饱和度和 pH 降低，钙、镁淋溶增多。铝、氟积累、转化及其生物地球化学循环，是茶园土壤酸化的主要原因。这些循环对土壤性质和肥力发展有重要作用，也对大气尤其是微气候起调节作用。循环的某一环节受到阻碍或过于发展，就会造成生态失调。

茶园营养元素生物小循环〔Biotic microcirculation of nutritive elements in tea garden〕 即“茶园生物循环”。

生态茶园

复合生态茶园〔Compound ecology of tea garden〕 亦称“复合茶园”。与生态环境相适应的多元生物的人工组合茶园。系在茶园内种植其他生物种群，并按各种种群的生理学、生态学要求，合理布置，形成一定格局，达到种群间共生、互补作用的群落。其生态型和生态价都不相同，如茶树要求具备更加耐阴的生态型，高生的乔木型植物要求具备深根的生态型，地面植物要求具备浅根的生态型等；对生物生态价则要求适应幅度大、生态价高的生物。复合茶园生态环境受多元生物的影响，形成特定的生态气候、土壤、动植物群落。复合茶园生态与一般茶园的区别表现为光照、热量、水分、土壤肥力和动植物种群、微生物种群的改变。当茶园复合生态符合茶树和共生植物生态价要求时，能获得最高的生物产量、生产力和对不良环境的抗御能力。中国历史上的复合生态茶园主要有茶-林（杉、乌桕、松、油桐）；茶-果（梨、桃、栗、柑橘）；茶-粮（小麦、玉米、黄豆）；

茶-桑等复合茶园。20世纪70年代后建立的茶-胶、茶-葡萄-香菇等复合茶园，都有不同的生态效应。遮阴的茶树多酚类物质减少，含氮化合物及锰、锌等含量增加。影响复合茶园的主要因素有：光照强度；以蓝紫光多的散射光比例，气温、地温的稳定程度，空气相对湿度，土壤水分含量等。对共生植物的要求为：在生态关系上能与茶树共生互利，如树干分枝位高；有固氮根瘤菌；非茶树病虫的中间寄主树种；经济效益高，能美化和净化环境；适应性强、生长快的落叶树种；能耐阴、改良土壤、不缠绕茶树的多年生草类或绿肥、药用植物。研究复合生态及其变化规律，可以确定不同生态环境下生物组合形式、数量和种植技术，获得最佳效应。

复合茶园〔Compound tea garden〕 即“复合生态茶园”。

立体茶园〔Solid tea garden〕 亦称“生态茶园”。茶园栽培模式。即利用同一块土地上的不同空间，形成立体层面的茶园。具有较复杂生态结构的茶园，能够在不同空间和土壤层面上充分利用光、热、水、肥资源，例如茶园中种植深根系林木，吸收深层土壤养分，其树冠可以充分利用光能；茶树生长在第二层空间，根系较浅，肥、水、光均可满足；表土层种植蘑菇，土壤供给水分、养分，三者兼顾。茶树与共生生物互补、互利，生物产量高，生态环境向有利于茶树生长方向发展。平地、缓丘的立体茶园有二层和三层结构的栽培模式，二层结构如复合茶园；三层结构有茶-葡萄（猕猴桃）-药材、茶-林-农、茶-果-蔬菜、茶-林-草等栽培模式。

生态茶园〔Ecological tea garden〕 即“立体茶园”。

古代茶园间作〔Evolution on the interplanting in tea garden〕 古代茶园中茶与其他植物的间作。唐末五代韩鄂《四时纂要》：“此物（茶树）畏日，桑下竹阴地种之皆可。”“茶未成开，四面不妨种雄麻黍稷等。”宋代赵汝砺《北苑别录》：茶园内“遏郁之木，悉用除之，……惟桐木则留焉。桐木之性与茶相宜，而又茶至冬则畏寒，桐木望秋而先落；茶至夏而畏日，桐木至春而渐茂，理亦然也。”提倡桐木和茶树间作。明代罗廪《茶解》：“茶园不宜杂以恶木，惟桂、梅，辛夷、玉兰、苍松、翠竹之类，与之间种，亦足以蔽覆霜雪，掩映秋阳。”并提出某些不宜与茶间作的植物。清代张渠《粤东闻见录》：“西樵多种茶，茶畦有蝇树，叶细如豆，夏秋时蝇皆集于此树，而不集于茶，故茶不生蠓而味好。又遇旱则能降水以滋茶，遇潦则能升水以燥茶，物之相成如此。”说蝇树在夏季能调节茶园小气候。清代屈大均《广东新语》：“今山中人率种茶，间以苦蕒。蕒树森森，望之若刺桐丛桂，每茶一亩，苦蕒二株，岁可给二人之食。”清代何刚德《抚郡农产考略》：“……其（茶）下可植芳兰幽菊清芬之物，最忌菜畦相逼，不免渗漉滓厥清真。”既强调间作的作用，又强调间作物的种类，与当代茶学研究理论相一致。

茶果间作〔Intercropping between tea and fruit tree〕 茶园栽培模式。在低纬度茶区的茶园中种植果树，形成复合茶园。在株行距合理、遮光度为30%～40%时，对茶叶产量影响不显著。间作的果树主要有：梨、桃、柑橘、李、杨梅、荔枝、柰、苹果、樱桃等。果树应选择适生、少病虫害和经济效益高的优良品种。

茶胶间作〔Intercropping between tea and rubber plant〕 茶园栽培模式。在热带地区茶园内种植橡胶树，形成人工复合生态茶园。始行于20世纪60年代，70年代推广应用，1985年“胶茶人工群落研究与推广”项目在海南通过鉴定。茶树与橡胶树组合在光照、气温、土壤养分状况等方面比单一种植的效果协调，茶胶的多层热效应，使昼夜辐射平衡总量增加；遮光度为30%；土地利用率高；土壤微生物总量增加；土壤密度降低；土壤有机质含量增加。栽培要点为：根据橡胶树林冠的宽度，扩大橡胶树行距，使之处于温度较高地位；橡胶树可宽窄行种植。茶胶同时种植，有利茶树成园。也有以橡胶为主，在胶园中种植茶树的栽培模式，作为橡胶树受台风或低温侵袭后的经济补偿。

茶林间作〔Intercropping between tea and forest〕 茶园栽培模式。在茶园中种植树木，形成人工复合生态茶园。茶树原产于热带与亚热带雨林林冠下，中国古代就提倡在茶园中栽植树木，唐末五代的韩鄂《四时纂要》：“此物（茶树）畏日，桑下竹阴地种之皆可。”常见的茶林间作树种有：乌桕、杉、油桐、杜仲、松、桑、椿、楝、木犀、相思、合欢、楹、香须树、黄豆树、紫花黄檀等。以茶 乌桕间作为例，乌桕根系深，吸收深层土壤养分，落叶含氮量较高，起养分“泵”作用；茶树根系浅，互不争夺养分，使茶树光呼吸程度降低，光合强度增强。夏季可降低光照、气温，冬季增温，土壤含水量增加。树冠遮阴度因树种而异，故树木种植行株距亦依树种而定。树种选择要求：深根、小叶、落叶与茶树争水争肥少、无共同病虫害。一般以豆科植物为宜。茶树种植带宽度以树木平均高度为准。

茶粮间作〔Intercropping between tea and food crops〕 茶园栽培模式。在茶园内种植粮食作物，形成人工复合态茶园。中国茶园的传统栽培方式。丛栽茶园，或单条栽茶树的幼年期茶园，行间空隙大，间种粮食作物，既弥补山区粮食不足，又减少水土流失，间作物根叶腐烂后可增加土壤有机质。可供间作的粮食作物有：小麦、玉米、大麦、黄豆、花生、绿豆、油菜、豇豆、甘薯等。间种作物种类以玉米、豆类、花生为好。品种应选择：矮秆、早熟、立蔓型。间种作物距茶树应在35厘米以上。大旱前应拔去间作物，避免与茶树争夺水分和因郁闭致成热害。也可改植豆科绿肥，有固氮根瘤菌，改良土壤。另外也有以粮为主的间作模式，在农田种植坎边茶树，作为农业补充。

塑料膜覆盖茶园〔Tea garden covered with polythylene

film〕 亦称“塑料大棚茶园”。采用塑料膜覆盖以保护茶树冬季不受冻害，促进春季早发芽的温室栽培措施的茶园。江南、江北茶区较多。入冬前，在茶园上用竹木或钢管、硬塑管搭成拱形棚架（大棚中间高 2～2.5 米，两边最低侧高 1.5 米左右，宽度 10～15 米，长 30 米左右）。用透明无色塑料薄膜覆盖拱棚，以提高棚内温湿度。待露地茶树发芽时，再将薄膜逐渐揭除。要注意：选择地势好、生长势强的早发芽品种茶园进行覆盖；搭建塑料大棚要牢固；茶园肥培管理技术措施要适时配套等。利用此法，可比露地越冬茶树提早发芽 15 天左右，提高经济效益 1.5 倍以上。

塑料大棚茶园〔Polyethylene film tea garden〕 即“塑料膜覆盖茶园”。

有机（天然）茶园〔Organic tea garden〕 根据“有机农业”和“有机食品”技术标准进行生产的茶园。生产技术规范要求：①园地生态环境优良，远离城市与工业区。②园地土壤深厚，生物活性与肥力水平较高，具有保水、保肥与保土功能。③茶树技术管理中施用经无害化处理的有机肥料，采用农业、物理、生物等综合防治技术防治病虫害，不使用任何人工合成的化学品制剂。④不使用由基因工程获得的品种苗木。中国拥有丰富的有机农业产品资源，为了与国际“有机农业运动”接轨，1994 年 1 月，中国国家环境保护局成立了有机食品发展中心（OFDC）。遵循国际有机农业运动联合会（IFOAM）和国家环保局有机食品发展中心的有关规定、条件和要求，中国大力建设有机（天然）茶园，开发有机（天然）茶叶产品。

茶叶绿色食品基地〔Green food tea base〕 生产无污染无公害商品茶叶的地域。1990 年 5 月中国农业部在北京召开全国农垦“绿色食品”工作会议，为满足人民对安全、营养、保健食品的需求，决定建立生产基地开发与发展绿色食品。提出了中国绿色食品工程，即优化生态条件，改进耕作技术，采用优良品种，少施化肥，采用高效低毒、少残留的农药，发展生物工程等先进科学技术，提高农副产品质量和档次。绿色食品基地生产的产品标志由太阳、植物叶片和蓓蕾图案构成，为中国首例质量证明商标注册，涵盖五大类近千个品种的食品。全国各地建立有绿色食品基地，茶叶是其中一项。茶叶基地处于丘陵山区，受环境污染少，对基地环境污染实行严格监控，定期检测。凡大气、土壤、水及茶叶产品中的污染物含量符合《中华人民共和国食品卫生标准》要求者，均可向中国绿色食品发展中心提出申请，办理完有关手续，即可获准使用“绿色食品”标志。

无公害茶园〔No-pollution tea garden〕 对人体不产生有害物质污染的茶叶生产园地。与一般茶园的区别：①生态环境洁净，水域上游、上风口无污染源，园地的土壤、水、空气和茶叶等所含有毒有害物质含量均控制在限定以下。②生产过程的技术措施最大限度地做到无公害无污染。如，使用腐熟的有机肥料，利用生物防治、人工灭草等措施防治病虫草害，控制化肥、农药的使用等。③所生产茶叶产品的各项指标符合国家卫生标准，对人体安全，并有利于身心健康。

商品茶基地〔Commercial tea base〕 为保障有一定数量产品进入商品流通领域而划定的茶叶生产区域。70 年代中国为使内外销大宗红、绿茶生产有一定数量保障，在全国建立了 100 个左右年产茶 2500 吨的县作为商品茶生产基地县；80 年代为加快中国红碎茶的出口，提高品质，又在云南、贵州、海南、广东等省建立出口红碎茶商品基地；为保证边茶生产流通，在四川、湖南、湖北建立边销商品茶生产基地；各产地为保证重点名优茶生产质量和数量，也划定一定生产区域范围作为生产基地，如西湖龙井茶限在杭州市西湖周围乡、村生产，浙江省其他地方生产的龙井则称为浙江龙井；黄山毛峰茶产区则限制在黄山海拔 500 米以上的山区等等。随着“有机食品”、“绿色食品”的兴起，我国部分茶区经审核颁证，建立了一批茶叶有机食品、绿色食品基地，以保证茶叶免受或少受环境、化学制品、农药的污染。

茶树生长条件〔Growing condition of tea plant〕 茶树赖以生长发育和进行生理活动的物质与环境条件。主要是生态条件。茶树为生态价高的广生性生物，能在生态条件幅度较宽的环境下生育，不同生态型的茶树品种，所适应的幅度范围有较大差异。对热量要求为：日平均气温 10℃以上开始萌芽，低于 10℃开始休眠；极端最低气温为－10～－8℃，极端最高气温高于 35～40℃生长停止；生长最适温度为 20～30℃，不低于 10℃的活动积温应在 5000℃左右。光照要求：红、橙光生长最好；光质要求：光合速率在相同光量子通量密度下，红光＞蓝紫光＞黄光＞绿光；海拔高度上升时，光合速率下降。水分要求：年降水量大于 1000 毫米，生长季节月降水量大于 100 毫米。新梢生长最适空气相对湿度大于 80%，土壤湿度应在田间持水量的 70%以上。土壤要求：土层深厚，质地疏松，底土无黏硬磐层；pH 4.5～6.5；有机质含量丰富，并含有一定量的速效氮、磷、钾及各种矿质营养元素。

茶园小气候〔Microclimate in tea garden〕 亦称“茶园微气候”。由茶树及茶园生物与环境因子相互作用形成小范围的特殊气候。微气候的形成，取决于日照辐射、贴地气层的湍流交换和水分交换特性。茶树不断向自由大气蒸腾水分，茶树有机体白天吸收太阳辐射能，夜晚以热能形式释放到大气中，茶树对风的阻碍作用和自身光合、呼吸作用，都影响茶园低空和贴近地面的气候，使之与自由大气不同，光照度和叶温从树冠边缘向树冠内，从树冠上部向下部逐渐减少。故微气候直接影响茶树芽叶生长和鲜叶自然品质。

茶园微气候〔Microclimate in tea garden〕 即“茶园小气候”。

茶树有效积温〔Effective temperature summation of tea plant〕 茶树某一生育期或全部生育期有效温度的总和。对茶树而言，有效温度指日平均温度与茶树生长所需最低温度（10℃）之差。茶芽开始萌动到开采时所有天数的有效温度之和，即为茶树开采所需的有效积温。一般中、小叶种开采前的有效积温需 100～130℃，因品种而异。是确定不同品种、不同地域、不同管理水平、茶树生育速度和生产计划的基础，并可作为衡量茶树品种特性、预报开采期和病虫发生期、茶区区划、分析茶树生育动态的指标。

茶树临界温度〔Critical temperature of tea plant〕 茶树濒临伤害时的温度。一般以大气温度衡量，分为最低温度与最高温度。茶树能忍耐的最低气温因品种、树龄、环境条件和管理水平而异。云南大叶种低于－5℃，其他中小叶种低于－10～－8℃时受冻害，有雪覆盖时则可忍受更低温度。茶树能忍受的最高温度与水分状况有关，当多日平均气温大于 30℃，或日平均气温高于 40℃并伴有干旱时就会出现热害。极端最高气温高于 35℃时，新梢停止生长，茶树明显老化。净光合率秋梢越冬叶在 45℃出现负值，春、夏梢的成熟叶 40℃为最高值，大于 40℃时降低。大叶种的热量指标为：气温不低于 10℃、积温不少于 6500℃最适宜生长，6000～6500℃适宜生长，少于 6000℃则不适宜生长。中小叶种热量指标为：气温不低于 10℃、积温不少于 6000℃最适宜生长，4500～6000℃适宜生长，4000～4500℃次适宜生长，小于 4000℃则不适宜生长。

光照度〔Illuminance〕 辐射光通量在物体表面产生的照度。单位：勒（克斯）。是植物光合作用和生长发育的重要因子。茶树光饱和点较低，为50 000勒，光补偿点为 1000 勒。茶树体内磷素营养水平高时，补偿点下降，光合速率上升；反之，光呼吸作用升高，补偿点上升。强光可抑制光合速率，适度遮阴可提高光合速率。

饱和差〔Saturation deficit〕 在一定的温度和气压下，饱和水汽压与实际水汽压之差。在一定的温度和气压下，湿空气达到饱和时的水汽分压强称为饱和水汽压，而这时大气的实际水汽分压强称实际水汽压，两者差值愈大，水分子被蒸发、蒸腾到大气中去的愈多；反之，则凝结水愈多。其变化与温度、蒸发面性质、形状、空气流动状况有关。饱和水汽压差对光合速率、空气湿度和叶温调节均起主导作用。茶园周围植树造林，建立防风林带则可降低饱和水汽压差，使茶园上空实际水汽压增大，减少水分散失，有利茶树生长。

饱和水汽压〔Saturation vapor pressure〕 见“饱和水汽压差”。

实际水汽压〔Actual vapor pressure〕 见“饱和水汽压差”。

降水量〔Amount of precipitation〕 一定时段内液态或固态（经融化后）降水，未经蒸发、渗透、流失而在水平面上累积的深度。以毫米为单位。茶树要求年降水量 1000 毫米以上，茶树生长季节月降水量应有 100 毫米以上。中国江北茶区降水量少，且分布不均匀，甚至低于 700 毫米；华南茶区降水量大于 1500 毫米，但蒸发量大。

降水强度〔Precipitation intensity〕 单位时间内的降水量。降雨强度大，易形成地表径流，是造成土壤侵蚀的重要原因，故降水强度是与茶园水土保持有关的数值。

干湿指数〔Dry-wet index〕 亦称“干燥度”或“K值”。植物水分保障指标。是指空气蒸发力（E_0）与同期降水量（r）的比值。公式：

$$K=\frac{E_0}{r}=\frac{0.16\Sigma t(\geqslant 10℃\ 稳定期)}{r(\geqslant 10℃\ 稳定期)}$$

式中 Σt 为日平均气温不低于 10℃ 的稳定期积温，0.16 为蒸发力与降水量接近平衡时的系数。干湿指数分级：$K<1$ 为湿润，$K=1\sim2$ 为半湿润，$2<K<4$ 为半干旱，$K\geqslant4$ 为干旱。茶树生长与 K 值关系密切，当 $K\leqslant1$ 时，生育良好，$K\geqslant1.5$ 时，茶树会受到不同程度的旱害。

干燥度〔Dryness〕 即“干湿指数”。

***K* 值〔*K* value〕** 即“干湿指数”。

茶树气象灾害〔Meteorological disasters for tea plant〕 自然灾害。茶树受气象因子影响受到的损伤。有旱害、旱热害、湿害、冻害、雹害、风害等。采取人工预防和灾后补救措施能降低受灾程度。

茶树旱害〔Drought damage〕 茶树因水分亏缺、生理代谢失调而遭受的危害。中国江南、华南等茶区的 7～8 月份和西南茶区的 4～5 月份，部分茶园容易发生旱害。其症状为芽叶生长受阻，冠面叶片出现红焦斑，界线分明，发生部位不一。受害顺序为先叶肉后叶脉，先成叶后老叶，先叶片后顶芽嫩茎，先地上后地下部。茶园土壤耕作层含水率在田间持水量的 60%以下，土壤有效水亏缺时，易出现旱害，其发生与生态环境、品种、树龄、生育状况、农业栽培技术等方面有关。防救措施：选用抗逆性强的品种；植树造林，改善茶园小气候；建立蓄、排、灌水利系统，提高土壤含水率；茶园铺草，保水稳温，减少蒸发蒸腾；遮阴保苗，加强培育，壮苗齐苗。对已遭旱害的茶树，视受害程度，采取相应的修剪措施，加强肥培管理，留叶采摘，恢复树势，及时补植、移栽归并。

茶树旱热害〔Drought and thermal damage〕 茶树同时遭受高温和缺水的危害。是旱害的特殊表现形式。中国江南、华南茶区 7～8 月份盛夏高温季节，部分茶园易发生旱热害。因光照强，气温高，树体与叶温升到 45℃左右，空气湿度低，引起生理失水而遭受危害。数天内可使植株生育停滞，茎叶枯焦，叶片脱落，甚至整丛枯死。防救措施见“茶树旱害”。

茶树湿害〔Wet damage〕 茶树因土壤过湿而遭受的危害。华南、江南茶区在雨水较集中的4～6月份易发生。水分过多使土壤固、液、气三相比例失调，空气严重不足，土壤还原性增强，亚铁等有害物质积累，吸收根量减少，输导根逐渐霉死，直接影响茶树地上部的正常生育。其症状为新梢生长缓慢，枝叶瘦小，稀疏，甚至逐渐落叶枯死。产生茶园土壤过湿的原因：土体构造不良，如铁锰沉积层、石砾胶结层、黏磐层、犁底层等，形成难透水或不透水层，致使雨水滞留积聚；在缓坡低凹部位或山垅上首等处，地表与径流水汇集，水流被阻；在狭谷低地、水库、水塘及溪流的下方，地下水位较高，中下层土壤潜育化明显，使土壤湿度增大。防救措施：针对湿害成因，因园制宜采取不同的开沟排水技术；视茶树受害程度，进行树冠改造；加强肥培管理；采取换种改植等措施。

茶树雹害〔Hail damage〕 降雹对茶树的危害。各茶区局部茶园在春夏季偶有发生。受害的茶树嫩芽断落、叶片破碎，乃至生产枝折断，叶片击落，仅剩光杆。其危害程度因茶园类型、茶树生育期、冰雹粒径、下雹密度及其持续时间而异，其挽救措施因园而异。新梢生育期受害茶园，应尽快抢采受伤芽叶，及时加工，保证鲜叶品质；受害重的各类茶园，应及时采取不同深度的修剪措施，增施肥料，养采结合，复壮树势。

茶树风害〔Wind damage〕 灾害性的干寒风、干燥低湿气流及台风侵袭茶树造成的危害。中国江北茶区和沿海地区常有发生，在高海拔的山区、地处迎风口的茶园也常受风害。干寒风多发生在秋冬季，台风、暴风多在沿海地区生长季节出现。其危害症状因不同类型害风侵袭而异。受干寒风吹袭，冠面叶片呈冻害状，茶树枝叶失水，叶片卷曲或赤枯、青枯，芽尖变红；受台风侵害茶树冠面部分新梢折断，枝叶零乱，茶叶产量、品质降低。防救措施：营造防护林，种植行道树，阻挡害风吹袭，茶园铺草，改善茶园小气候；对受害茶树，视受害程度采取相应的修剪；及时采去受害嫩叶，加强肥培管理，恢复树势。

倒春寒〔Late spring cold〕 在春季天气回暖过程中出现温度明显偏低，对作物造成损伤的一种冷害。江南茶区3月中下旬，随着气温回升茶芽相继萌发，出现倒春寒茶芽极易受冻，芽尖变红或新芽枯焦，对高级茶的产量和质量影响极大，地势低洼或山坡迎风处的茶园受害最重。预防措施：开春后应密切注意气象变化，及时在茶树冠面上覆盖塑料薄膜、尼龙网纱，或撒上薄层稻草等，可防止或减轻新芽冻害。

茶树冻害〔Cold damage〕 低温引起的茶树灾害。江北茶区常见冻害有霜冻、干冷风冻和雪冻，江南茶区在冬季或2～3月份，易发生霜冻和雪冻。茶树受冻后，新梢芽尖变红或部分叶片呈赤枯、青枯状，根系长期处于冻土层，地上部脱水青枯死亡。低温是产生冻害的主要因素，干旱和大风可加深冻害的发生程度，三者往往相伴发生。茶树冻害还与品种、树龄、地理条件和栽培管理等因素密切相关。茶树品种不同抗寒能力亦不同，云南大叶种抗寒力较弱，在－5℃时即出现冻害，而中小种茶树能耐－10℃左右的低温；随着树龄的增加，其抗寒能力逐步增强；随着纬度与海拔的增高、茶树亦易受冻害；山地茶园的冷空气通道和沉积处受冻亦重；南向山坡茶树受冻轻于东、西向山坡，北向坡茶园往往受冻最重。防护措施：引进和选育抗寒茶树良种，采取物理、化学方法防护，加强茶园管理。受冻茶树的护理复壮措施：及时修剪受冻枝叶，加强肥、水管理，重新培养树冠。

新茶园建设

新茶园建设〔New tea garden construction〕 使茶叶持续优质高产，提高劳动生产率而进行的茶园基本建设。要求：环境园林化，土层肥厚，选用良种，合理密植，能灌能排，适应机械作业等。具体建设内容与技术要求：第一，选址与规划。包括茶地选择，建立道路系统，建立水利系统，营造防护林带。第二，园地开垦与土壤熟化。包括依据水土保持原则，视不同地形条件和土壤肥力情况，提出开垦方法与要求。第三，茶树种植质量与肥培管理。包括选用无性系良种，因地制宜地配置适栽适制茶树良种，按技术规范合理密植，加强苗期护理，合理剪采，培养“优化型”树冠，为实现新茶园高产优质高效益奠定基础。

茶地选择〔Tea land selection〕 茶园基本建设内容。对适宜茶树生长的气候、土壤和地形等环境条件的选择。条件包括年平均气温、极端最低气温、年降水量、土壤性质、土壤的通气性、排水性、保水性、土层厚度、地下水位高度等。茶园地形不应过于复杂和割裂，坡度在20°以下，连片集中，有足够的水源，交通方便，劳力充足。

茶地指示植物〔Indicator plant for tea land〕 指示该土壤的土质适宜种茶的植物。宜种茶树的酸性土壤（pH 4.5～6.5）上通常长有铁芒箕、映山红、马尾松、杨梅等。人们可据此作为茶园选址的物象依据。故名。

茶园坡度〔Slope of tea garden〕 茶园山体地形条件。坡度大小直接影响土层的厚度、含石量及其保水、保土和保肥能力等。茶园坡度愈大，土层愈薄，含石量高，冲刷作用愈强烈，保水、保土和保肥能力愈差，坡度在20°的新垦茶园，当年土壤冲刷量每公顷达250吨，比坡度5°的茶园多两倍，故选择种茶的地形坡度多数在20°以下，不应超过25°。10°以上的坡地应修建梯级茶园，10°以下的采用等高条式种植。坡度、坡地方位对气候亦有影响，同为向阳的南坡、坡度大的接受太阳辐射量大。

园地规划〔Design of tea garden〕 亦称“园地利用规划”。茶园基本建设内容。对种茶土地的利用设计。按照新茶园建设的标准与要求，对园地勘察、测量绘图，根据土地面积、地形、土壤、植被等情况，进行园地整体规划。内容包括：第一，园地划区分块；第二，建立道路网；第三，设置蓄、排、灌水利系统；第四，营造防护林。室内设计与野外现场相结合，力求规划精确合理。

园地利用规划〔Design of tea garden utilization〕 即“园地规划”。

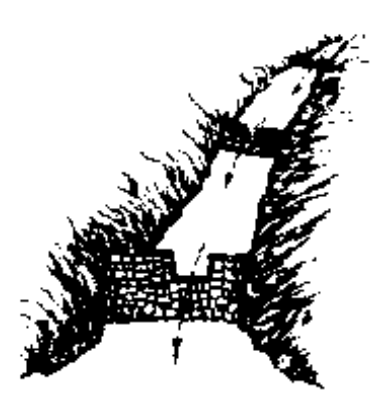
园地划区分块〔Division of tea garden〕 茶园基本建设内容。目的为便于生产管理。可依面积大小和自然地形划分。中型茶场应划分为区、片、块，“区”的分界线可以以防护林、主沟、干道为界；“片”可依独立自然地形或支道为界；片内再划分为若干“块”。平地与缓坡地，每块面积0.67公顷左右，成长方形，茶行长以不超过50米为宜。万亩（667公顷）以上的大型茶场应增设分场，再划区分块。

茶园道路网〔Road-network in tea garden〕 茶园基本建设内容。以干道、支道、步道和地头道互相连接形成的茶园交通网络。千亩以上的茶场道路，以场部为中心，到各区、片、块茶园都有路可通。“干道”是连接各生产区、制茶厂和厂外公路的主道，路宽8～9米，两旁种植行道树、开设排水沟；“支道”与干道相接，是区内连接各片茶园及园内运输、耕作等机具运行的路，宽4～5米；“步道”是支道通向各块茶园和各地块、梯级之间的人行道，宽2～3米；“地头道”为耕作机具掉头之用。在起伏不大的丘陵山地，干道和支道应尽量设在岗顶；坡度或岗地不规则的茶园，干道可设在坡脚，支道呈“S”型绕山开筑；步道应以支道为起点，向上或向下呈“S”形修筑，便于车辆通行与田间管理作业，有利于水土保持。

茶园水利系统〔Irrigation system in tea garden〕 茶园水利设施的总体。包括四种沟渠：渠道是茶园引水灌溉的主要通道，分主渠与支渠；主沟是园内连接渠道和横排（蓄）水沟的纵沟；支沟是与主沟连接的横向排（灌）水沟；隔离沟是设在茶园与林地、农田交界处，阻止园外林木根系与径流侵入茶园以及园内水土流失。此外，还包括水库、山塘、水池和机埠等组成部分。规划应与道路网紧密配合，以利于茶园耕作管理，做到能蓄、能灌、能排。

渠道〔Irrigation ditch〕 引水进茶园的主要通道。分主渠和支渠。平地与缓坡茶园，渠道可沿茶园干道和支道设置，其宽深度视需水量和排水量而定。山地茶园应沿等高线开设横渠道，渠底倾斜的比降为0.2%～0.5%。坡地茶园环山渠的位置应尽量设在茶园上方。据地形地势的不同，可设明渠、暗渠和拱渠，两山之间可采用渡槽或倒虹吸管连接。

纵水沟〔Longitudinal drain〕 园内连接渠道和横水沟的主沟。设在各片茶园之间。平地茶园的纵水沟沿干道、支道平行开设，梯级茶园要与支道或步道相结合。可设置明沟或暗沟，沟深20～30厘米，宽40～50厘米。雨季能将园内横水沟与支沟的多余水排出园外，旱季作为灌溉通道。沟中每隔数米开筑排蓄兼用的凹齿形横水坝，沟底及沟壁用石料砌成，以利拦蓄雨水，沉沙缓流、减少冲刷。


纵水沟

横水沟〔Horizontal drain〕 亦称“竹节沟”。坡地茶园在茶行一边沿等高线开设的支沟。具有留蓄雨水，减缓径流，积留表土的作用。梯级茶园在每梯内侧开横水沟，与纵水沟相通。横水沟一般沟宽40厘米左右，深20～30厘米，每隔4～8米在沟内筑一略低于梯面或坡面的坚实土埂。沟底向纵水沟倾斜，每隔一定距离设沉积砂坑，以便及时排除积水。山腰设有横向道路的坡地茶园，路的上方应设横水沟，并以此为起点，向上或向下按一定距离设置。

竹节沟〔Bamboo joint drain〕 即“横水沟”。

隔离沟〔Isolation drain in tea garden〕 亦称“截洪沟”。其作用在于阻止园外植物根系与积水径流侵入园内，以及防止园内水土流失。开设位置在茶园与林地、农田交界处，一般沿等高线开设在路的上方，与园内主沟相通。隔离沟深50～100厘米，宽40～60厘米，与横向园边路相结合。

截洪沟〔Water-blocking drain〕 即“隔离沟”。

蓄水坑〔Water-storaging pit〕 亦称“蓄水池”。在园边路旁地下水位较高的洼地或有山泉的地段挖掘的蓄水设施。每2～5亩（0.13～0.33公顷）茶园设置一个，容水量一般在5～20米^3，山地丘陵茶园的蓄水坑应与园内纵横水沟相连通，要求中、小雨不出园，大暴雨不成灾，排蓄兼顾，使茶园灌溉、治虫、施肥等作业用水方便。

蓄水池〔Water-blocking pit〕 即“蓄水坑”。

茶园防护林带〔Protection forest belt〕 为防护茶园不受灾害性干寒风和大风侵袭而营造的林带。分主林带和副林带。以稀疏结构林为宜，即所谓疏风林带。由高大乔木树种、矮小的灌木树种、常绿针叶树种和阔叶树种结合组成。具有保持水土、涵养水源、改善小气候、增加有机肥源和经济收益的作用。防护林带的方向与主要害风垂直时防护效果最好，其偏角不要超过30°。防护范围为林带树高的20倍左右，如树高10米，可按每200米左右距离设置一条主林带，各行交错栽成三角形。丘陵山区的防护林最好设置在阻挡寒风的山脊、风口或茶园上方，以扩大防护范围。山地茶园，可以在茶园四周、道路边建立防护林带。防护林树种要选择适应当地土壤、气候条件，植株高大，抗风力强、生长快，与茶树无共同病虫害的树种，如松树、檫树、乌桕、

苦楝、杉树、榆树、合欢、樟树、女贞、油茶、紫穗槐等。

茶园行道树〔Path tree〕 在茶园主干道或支道的两边或一边栽种，或沿茶园周围沟道边种植的树木。种植规格应离路边、水沟 0.7～1 米。与茶行平行道路的行道树，阔叶树株距为 2～3 米，针叶树株距为 1.5 米。行道树数量每公顷平均 300～375 株。与茶行垂直的道路，则应在每条或隔一条茶行的末端种植，不妨碍人园作业。营造行道树有利水土保持和环境绿化。

茶园遮阴树〔Shading tree in tea garden〕 为减少茶园中直射光强度而种植的乔木树种。具有降低光照强度、调节茶园温湿度的效应。茶树在适度遮阴的条件下，新梢生长旺盛，鲜叶自然品质优良，芽叶含水量提高，内含物氨基酸、咖啡碱、水浸出物及全氮量等均有增加，多酚类物质及粗纤维含量减少，有利于提高绿茶品质。肥培水平高的茶园和幼年期茶树，其遮阴效果尤为显著。中国茶区种植遮阴树主要在低纬度的华南茶区和江南茶区的部分茶园。遮阴树遮光度以 30%～40%为宜。树种宜选择根系分布深，树冠分枝位高 1.5 米以上、病虫害少、冬季落叶的豆科类。如台湾相思、托叶樱、合欢、乌桕、楝树等。还可适当配置适宜当地生长的果树、橡胶等经济树种，以提高茶园经济效益。

园地开垦〔Reclamation of tea garden〕 新茶园建设内容。对建园土地进行地面清理、土地初垦和复垦的过程。旨在为茶树正常生育创造良好的土壤环境和地形条件。开垦前，清理地面障碍物，如树根、乱石、坟墩、白蚁窝等，并对坟地石灰坑、蚁窝分别撒施硫磺粉、灭蚁灵等处理。保留主道、沟渠两边及茶地边缘等不宜植茶地段的树木，同时配合修筑道路、调整地形、划分茶园地块，减少园地开垦的工程量。平地及坡度小于 15°的缓坡地，建园开垦分为全面初垦和复垦。初垦翻耕深度为 50 厘米左右，清除蕨根、茅草根、金刚刺、小竹鞭等深根性杂草。初垦时间宜在雨季过后的夏、秋季旱热时期进行，深翻大土块，有利于生土的“晒垡”风化；调整局部地形，挖高填低并回铺表土。复垦须在种植前进行，深度为 30～40 厘米，进一步清除杂物，碎土平整，准备种植。在条件许可的地方，初垦与复垦尽可能实行机械化作业，节约建园成本。在 15°以上的山坡地，应开垦成水平梯级茶园（见“梯级茶园”），以拦截水土，减少冲刷，便利耕作，增加地力。

等高线〔Contour〕 海拔高度相等的点相连接成的线。丘陵山坡茶园建筑梯级、开设隔离沟、灌溉渠道及种植茶树等项工作，均需要先测量出等高线，再行施工或种植茶树。常用的测量方法有小平板水准仪法，“U”形连通管水平仪法，等腰三角规法等。

梯级茶园〔Terraced tea garden〕 在坡面耕地上沿等高线修建的阶梯式茶园。修建梯级茶园是丘陵山区发展茶叶生产的一项重要水土保持措施。通常有两种形式，斜坡式梯级茶园、水平梯级茶园。前者园面顺原有坡势修建成宽幅斜坡梯面形式，将原山坡坡度减缓到 10°以下。后者建成等高水平梯面或向内微倾。具有保水、保土和保肥的功能。

护坎植物〔Terrace-protecting plant〕 能够固梯护坡的植物。如爬地兰、紫穗槐、木豆、无刺含羞草、大叶胡枝子、金光菊、知风草等。梯壁有护坎植物，能减轻雨季沟蚀和冬季片蚀自然脱土，防止梯壁内迁、梯面变窄和肥力下降。具有绿化梯壁、保水、保土、保肥的作用。对梯壁上的植被，除危害性大的竹类、白茅等宿根性植物外，平时只宜刈割茎叶铺园，切忌挖根铲削。

抽槽换土〔Hoeing and fertile soil infilling〕 亦称“开沟吊槽”。园地开垦方法。将种植沟的心土挖出形成土槽，再把行间自然肥力较高的表土铲集填入槽内。或对园地先普遍浅耕 20～30 厘米深，再在茶树种植行上条幅深翻 60 厘米深。这些均为建园开垦中缓解深耕与劳力矛盾的方法。适于表土层浅薄、心土瘦瘠的低丘红壤等荒地。若能再配合施用有机肥料效果更好。条垦沟槽的两头要挖通，与排水沟相接。种茶后尽早进行行间补垦，其耕垦深度要与原条垦深度一致，以促进茶树苗期根系生育。

开沟吊槽〔Ditching and fertile soil infilling〕 即“抽槽换土”。

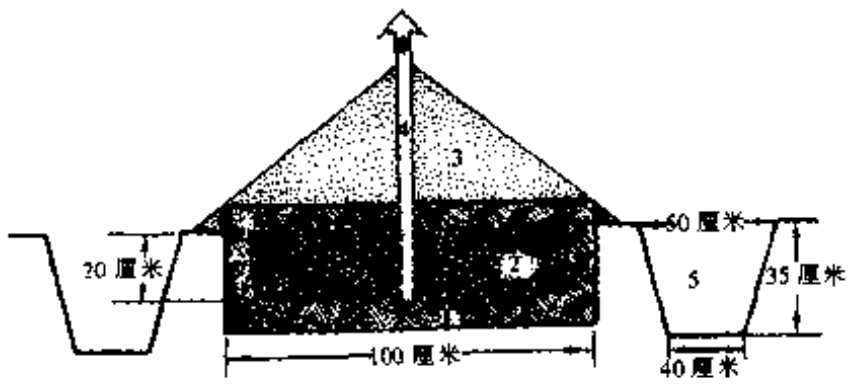
茶籽采收与种植

古代茶树繁殖〔Evolution on the propagation of tea plant〕 古代的茶树繁殖。唐时采用种籽直接播种。唐陆羽《茶经·一之源》：“凡艺而不实，植而罕茂，法如种瓜，三岁可采。”茶树繁殖采用“丛直播”方法。唐末五代韩鄂《四时纂要》：“种茶，每坑种六七十颗籽。……三年后每科收茶八两，每亩计二百四十科，计收茶一百二十斤。”宋时沿用茶籽直播方法，与唐无大异。明代，茶籽用水选种，穴播种量减少。明代罗廪《茶解》：“秋社后，摘茶子水浮，取沉者，略晒去湿润，沙拌，藏竹篓中，勿令冻损，俟春旺时种之。茶喜丛生，先治地平正，行间疏密，纵横各二尺许，每一坑下子一掬，覆以焦土，不宜太厚，次年分植，三年便可摘取。”每穴播籽稍多，因“茶喜丛生”，而次年则采用“分植”移栽，打破了明代郎瑛《七修类稿》：“种茶下籽，不可移植”之说，惟明代仍用茶籽丛播而后移栽的实生繁殖方法。茶树压条繁殖，源于福建，始于何时，尚难稽考。民国《建瓯县志》(1939)：“水仙茶，质美而味厚，……（清）西坤厂某甲业茶，樵采于山隅到洞前，得一木似茶而香，遂移栽园中。及长……为诸茶冠。但开化不结实，初用插木法（注：长枝插），所传甚难，后因墙崩将茶压倒发根，始悟压条之法，获大法达，流传各县。而西坤厂之茶母至今犹存，

固一奇也。……近人所刊'茶务改良真传'，可资考证。"浙江温州茶农亦很早知堆土压条繁殖茶树。浙江临海茶农、采用长枝插条繁殖。当代，由于繁殖和保持优良茶树品种特性需要，茶树多采用短穗扦插繁殖后代。

茶籽采收〔Tea seed harvesting〕 适时采收成熟茶果。茶树当年开花翌年摘果，自花芽分化至茶籽成熟，历期16～17个月。采收过早种胚发育不全，子叶中淀粉等内含物含量低；采收过迟则茶籽大量脱落。中小叶种茶区的茶果采收期以霜降前后为宜，大叶种茶区在11月中下旬。成熟茶果的标志：果皮呈棕褐或深绿色；背缝开裂或接近开裂；种皮呈黑褐色，富光泽；子叶饱满，呈乳白色；茶籽粒大富有弹性。优良茶籽品质标准：发芽率不低于75%，粒径在12毫米以上，含水率22%～40%。

茶籽贮藏〔Tea seed storaging〕 茶籽采收后至播种前的保管方法。有堆藏法和沟藏法两种。茶籽数量少时用室内堆藏法，先在地面或容器内将茶籽与细砂分层相间堆放，每层厚5厘米左右，共铺3层茶籽。底层与堆面细砂适量淋水保湿。以后每周检查一次。茶籽数量多时，用室外沟藏法，选择排水良好地形作为藏址。贮藏沟宽1米左右，深25～35厘米，长度适当。沟底先铺5～10厘米厚细砂，后铺20～25厘米茶籽，上盖5～10厘米干草，最后覆土做成高50厘米的屋脊形土堆，相隔2米左右安置一个通气竹筒，贮藏沟四周开排水沟。在温度5～7℃、相对湿度60%～65%的条件下，茶籽有效保存期为6个月。



1. 沟内铺干草或细沙　2. 贮藏的茶籽　3. 铺在顶部的泥土
4. 通气竹管　5. 排水沟

茶籽室外沟藏法横断面图

茶籽后熟期〔Post-maturation period of tea seed〕 茶籽采收后至萌发的一段休眠期。影响茶籽休眠的是后熟作用。茶籽采收时外表已成熟，而胚及其内含物质还需进一步发育、转化才能达到完全成熟阶段。对"后熟期"学术界有两种意见：一种认为茶籽不存在后熟期，因为成熟后的茶籽即使留在果壳内挂在茶树上在一定温湿度条件下，3～5天也能发芽，故后熟期只是不具备发芽条件的环境因素所致；多数人认为茶籽有后熟期，时间长短因品种、试验条件不同而异。茶籽采收后经过一段休眠期，内部发生变化，发芽率提高，速度加快。但与茶籽后熟期有关的物质变化尚待进一步研究。

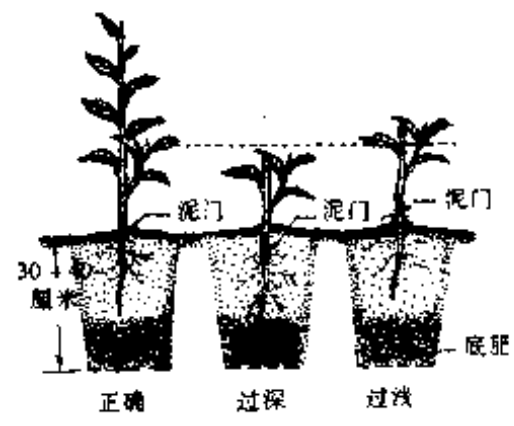
播种期〔Sowing period〕 茶籽播种时期。自11月至翌年3月。分冬播和春播。有冬旱的地区，不宜冬播。冬播可省去茶籽贮藏，在拣剔去除劣质茶籽后即可播种，出苗期早于春播。春播在2月下旬～3月中旬，最迟不超过3月底。推迟播种期则出苗迟、易受旱热害、产生缺丛断行、幼苗长势差。茶籽春播前，如采用浸种催芽，可使出苗期提早半月左右。

播种量〔Sowing quantity〕 单位面积内播种茶籽的量。与种植密度、每穴播种粒数和茶籽发芽率密切相关。计算公式是：每公顷播种量（千克）＝10 000米²÷〔行距（米）×穴距（米）〕×每穴播种粒数÷1千克茶籽粒数（一般1千克以1000粒计算）。

茶籽直播〔Direct tea seed sowing〕 茶籽播种方法。用茶籽直接播种。种子繁殖的茶树，苗期称实生苗，成园后叫作有性群体茶园。茶籽直播技术的三要素：播种时期有冬播和春播两种，播种深度以3～5厘米为宜，每穴播种粒数以4～5粒为宜。

营养钵育苗〔Sleeve raising method〕 育苗方法。营养钵由钵壁和营养土两部分组成。钵壁为农用塑料薄膜或稻草等材料做成的圆筒形，高20厘米，直径10厘米。营养土采用1立方米土壤中加饼肥6～10千克，或腐熟的堆、厩肥50～100千克，拌和均匀而成，黏重土壤需掺1/3细砂。育苗前先挖好苗床槽，床槽宽1～1.1米，长10～15米，深0.1米左右。营养钵下层装营养土，占钵高4/5，上层1/5为扦插生土。把营养钵逐个紧挨、整齐排列在床槽内，畦四周覆土。每钵插3个良种插穗，扦插方法及苗圃管理与一般短穗扦插育苗相同。营养钵茶苗有长势好、移栽不伤根、不受移栽时期的限制等优点，5～7年生茶园，比同品种短穗苗种植茶园增产2成以上。

茶苗移栽〔Tea seedling transplanting〕 亦称"茶苗移植"、"茶苗定植"。把苗圃茶苗移植到茶园中去的栽培技术。当用种子繁殖或扦插繁殖方法培育出的壮苗，符合移栽标准时，即可出圃，实生苗多为二年生，扦插苗为一年生。栽前须垦殖土地，确定种植密度与方式，按种植行开施肥沟。用有机肥加拌磷、钾肥作底肥，与土壤拌和，再覆土5厘米，沟深在施肥后仍有10～15厘米的余量。移栽时间以茶苗地上部生长停止、根系生长活跃期为宜。长江流域茶区在10月中旬～11月，或2月下旬～3月下旬移栽为宜；江北茶区春季为宜，有春旱的茶区6月～7月为宜。起苗要求根系完整、带土移栽，每丛栽2～3株，移



茶苗移栽技术要求

植时根系要舒展，边填土边捣紧根际土壤，填土 2/3 时，浇透定根水或稀薄人粪尿，再填松土，略高于茶苗泥门，种植行地面须铺一层糠壳、稻秆或鲜草，干旱时常灌溉。大茶苗栽前应剪去部分主根，保留 20 厘米长即可。苗高超过 30 厘米时，可进行第一次定型修剪。

茶苗移植〔Tea seedling transplantation〕 即"茶苗移栽"。

茶苗定植〔Tea seedling setting〕 即"茶苗移栽"。

合理密植〔Rational close-planting〕 在单位面积内合理地安排茶树种植株数的栽培技术。包括茶树行丛距排列方式和每丛定苗株数两个方面。在一定种植密度范围内，茶园单产与密度成正比，而单丛产量则与密度成反比，合理密植旨在正确处理茶树群体和个体间矛盾，保证茶树群体得到充分发展，使单位面积内因株数增多而增加的产量，超过个体削弱的产量，获得总体高产。中国茶区高产茶园的种植密度和产量情况：华南茶区，云南大叶茶种植行距为 150～160 厘米，株距 45 厘米×50 厘米，每公顷 1.5 万株以下，产量可达 6000～9000 千克。江南、江北和西南部分茶区，中小叶种茶树多采用单条栽种植，行距丛距为 150 厘米×33 厘米，每丛定苗 3 株，每公顷约 6 万株。也有采用双条栽种植，每公顷约 12 万株。贵州、浙江、四川等地区部分茶农采取苗圃式的宽畦多行（含 3～4 行）条列式种植，每公顷种植 18 万～30 万株。

品种搭配（2）〔Variety arranged in pairs〕 茶树栽培技术。在种植当地品种、生产相应茶类为主的情况下，同时引进适种适制的外地茶树良种，生产本地的名优茶或其他茶类的多茶类组合生产方式。

种植方式〔Planting style〕 茶树种植排列方式。由丛式向条式等距离穴播（栽）发展，有丛栽、单条栽、双行条栽、多条栽等。"丛栽"单产低，已被淘汰。"单条栽"为常规种植方式。"双行条栽"为中小叶种新茶园发展中主要推广的种植方式。"多条栽"成园快、产量高，但管理要求高。

等高种植〔Contour planting〕 亦称"等高栽培"。沿等高线种植茶树的方法。茶园多建在地形复杂、坡度大小不一的丘陵山区。等高种植是保持水土的重要措施，有利于机械化生产和田间管理作业。各地对等高种植的坡度标准掌握不尽一致，视具体情况而定。但中华人民共和国国务院 1982 年 6 月 30 日发布的《水土保持工作条例》规定，坡度超过 25°的陡坡地禁止开荒种植农作物。

等高栽培〔Contour cultivation〕 即"等高种植"。

丛栽〔Planting in individual plant〕 多半无固定行丛距的单丛种植方式，于 20 世纪 50 年代前采用。若以行距丛距为 140 厘米×140 厘米、每丛 4 株茶树计，每公顷茶树仅有 5000 丛，2 万株。故茶园树冠覆盖度小，单产低，70 年代后已逐渐淘汰。

单条栽〔Planting in single row〕 亦称"常规种植"。中国茶区 20 世纪 50 年代以来发展新茶园的规范种植模式。行距丛距为 150 厘米×33 厘米。每丛植茶树 3 株，每公顷近 6 万株。在较好的培育管理条件下，单产高，稳产期长，鲜叶品质较好。近年也有将单条栽茶树的行距缩小到 130 厘米者，以弥补前期产量低树冠覆盖度不高及成园慢的缺点。

常规种植〔Traditional planting〕 即"单条栽"。

双行条栽〔Planting in double rows〕 大行距 150 厘米，双行条式小行距与丛距为 33 厘米×33 厘米，每丛植茶 3 株的种植方式。也有将大行距缩小到 130 厘米左右、小行距放宽至 50 厘米左右者。每公顷可种 12 万株以上，比单条栽成园快，前期产量高，是新茶园发展中主要推广的种植方式。

多条栽〔Planting in multi-rows〕 亦称"密植速生"、"矮化密植"。在 150 厘米宽的茶行里种 3～5 条茶树的种植方式。20 世纪 70 年代由贵州省湄潭茶叶科学研究所推广。宽行距 80 厘米，窄行距 20～30 厘米，丛距 20 厘米，每丛 2～3 株，每公顷种植 18 万～30 万株。优点是成园快，3～5 年生茶树每公顷产量可达 1500～3750 千克以上；前期产量高，与免耕法相结合，田间管理用工省。但对土壤肥力、开垦质量、培育管理等技术条件要求高，夏季易旱，施肥、采摘等管理困难，茶树个体长势衰弱、不匀。

密植速生〔Speed-up close-planting〕 即"多条栽"。

矮化密植〔Dwarf close-planting〕 即"多条栽"。

抗旱保苗〔Drought combating to keep a full seedling〕 新茶园壮苗全苗技术措施。主要内容包括：浅耕培土——在旱季来临前，对茶苗周围及时浅耕培土，清除杂草，减少土壤水分蒸发；铺草覆盖——茶苗周围铺草覆盖，稳定土温、保水增肥；遮阴抗旱——对当年生茶苗用松枝、铁芒箕等遮阴物插在幼苗西南面，防止阳光曝晒；人工灌溉——在夏秋季旱热期较长，土壤干旱严重时，及时喷灌，或浇灌稀薄的粪水，或结合病虫防治，喷施根外追肥数次。

茶叶高产规律〔High-yielding rhythm of tea〕 形成茶叶高产的因素及其变化规律。茶叶产量是由单位面积树冠上生长的新梢数量和每个新梢的重量构成，新梢对产量的影响其数量大于重量。如果新梢数量既多，单个新梢重量又重，则能高产。高产茶树的特点：树形分枝层次多，树姿开展，接受光照叶面积大，生产枝密度大而粗壮，分枝能力强、发芽密度大、轮次多，叶片大而柔软，节间长而粗壮。决定上述形态性状的因素有：茶树品种、修剪及其他栽培技术、生境等。茶树总发育周期的产量变化为：幼年期产量较低，但每年递增幅度大，直到成年期初期约 7 年生以前，每年产量成倍增加。成年期中期是茶树生长的最旺盛时期，也是产量的高峰期，可维持 15～20 年。成年期后期经适度改造后

可恢复树势，维持10～15年较高产量。进入衰老期后，用树冠更新复壮，维持数年较高产量，但每次间隔期缩短，产量逐渐下降。按茶树年发育周期，一般春茶产量最高，夏秋茶次之。各个茶区因气候、生态、品种、土壤、栽培管理及生产茶类等因素的不同，茶树的总发育周期与年发育周期的产量变化均有很大区别。

茶树群体结构〔Population structure of tea plant〕 同一茶园内茶树种群的组成和空间分布。群体结构有两种方式：一是丛栽，虽能充分发挥茶树个体优势，但种植密度稀，茶园产量低，采摘管理不方便，20世纪70年代后已逐渐淘汰；二是密植，能发挥群体优势，充分利用茶树顶端优势，其光能利用率大于稀植的个体植株，群体树冠叶片光饱和点高，光能利用率高，单位面积产量也高，但茶株个体发育受到限制，单株产量少。生产栽培中多采用合理密植的群体结构种植方式，既有一定个体发育，又能发挥群体优势。叶面积指数控制在3～5之间，保持绿叶层10～15厘米，树冠高度控制在80厘米左右。

茶叶产量构成因素〔Constituting factors of tea yield〕 茶树各部器官或组织构成的茶树单位面积产量的因素。茶树是以采叶为主的多年生经济作物，茶叶产量高低取决于单位面积内茶树上可采新梢的数量和单个芽叶的重量。在茶树生育过程中芽叶数量和重量在不断变化，但在不同生育阶段、不同群体结构、不同茶树品种以及不同技术措施间，均表现出芽叶数量对产量的影响大于芽叶重量的影响。因此凡是能使新梢发得密，抽得早，长得快，全年生育期长，标准芽叶重量大的茶树品种、生态条件和栽培技术措施，都将有助于茶叶增产。

树冠覆盖度〔Canopy coverage〕 树冠覆盖土地面积的百分数。计算方法：

$$\text{丛式茶园树冠覆盖度} = \frac{\text{单丛树冠幅度（米}^2\text{）} \times \text{每公顷丛数}}{10\,000\ \text{米}^2} \times 100\%$$

（单丛树冠幅度＝树冠平均长×树冠平均宽）

$$\text{单条栽茶园树冠覆盖度} = \frac{\dfrac{\text{条栽树冠幅度}}{\text{平均宽（米）}} \times \text{每公顷茶行长（米）}}{10\,000\ \text{米}^2} \times 100\%$$

“双行条栽”和“多条栽”茶园树冠覆盖度计算同单条栽茶园。茶园树冠覆盖度大小与茶树种植密度、新梢数量密切相关。树冠覆盖度一般在85%以上。

茶园平衡增产〔Balanced high-yielding of tea garden〕 茶园增幅相对平衡的增产。多数茶区因茶园生态条件、园地基础和管理水平不同，茶叶单产和各季产量分布很不平衡。为保证一个生产单位或一片茶园的增产幅度在某阶段达到相对的平衡，必须使其中各地块间茶叶产量均衡提高，增产地块的面积与总面积要有一定的比例。例如，一个茶场要实现大面积平均公顷产干茶2250千克，就需要有60%以上面积的生产园产量达到该水准以上。此外还要抓好各季茶叶均衡高产，如在提高春茶产量的同时，还应提高夏秋茶产量。以保证茶园平衡增产。

茶树经济年龄〔Economic age of tea plant〕 茶树具有经济价值的年龄。栽培茶树的产出应高于投入，产出投入比愈高，茶树的有效经济年龄愈长，其经济效益愈好。按茶树生育和产量规律，一般10年生左右的茶园，产量可达较高水平；15～18年生茶园，产量可达最高值；20年生后又逐渐下降。衰老期前期的树冠经改造后，仍能维持较高产量。但每更新一次，茶树亦衰老一次。茶树一生中的经济年龄变化异常复杂，除受本身生长发育规律制约外，还与生态条件及培育管理水平密切相关。在相同条件下，延长成年期年限和每次树冠更新间隔时间，可使经济年龄延长。一般茶树栽培的经济年龄为30～40年。

茶树生物产量〔Biological yield of tea plant〕 光合作用产物的量与呼吸作用消耗物质的量的差值积累构成的茶树干物质总质量。决定因子有：光合作用面积、时间、光合能力、光合产物消耗量（如呼吸作用）、光合产物的分配利用。提高茶树生物产量的栽培技术措施有：留叶采摘，控制一定叶面积指数，选育高光效品种，提供适宜光合作用的环境条件，加强肥培管理，及时防治病虫害。按照茶树光合作用测定结果推算的成年茶树生物产量变异较大，推算产量为每公顷20 000～24 000千克，而实际仅达9000千克，茶树经济系数仅为0.15～0.20，故增产潜力很大。

茶树经济产量〔Economic yield of tea plant〕 按作物栽培目的所收获的主产品干物质总质量。茶树主产品是新梢鲜叶，其经济产量一般以单位面积的鲜叶重或加工制成干茶重表示，体现了茶树的有效生产力，它与茶树品种、生态条件、种植密度和栽培管理技术等有密切关系。一般每公顷可产干茶1500～3000千克，最高可达9000千克左右。

茶树经济系数〔Economic coefficient of tea plant〕 单位面积上的作物经济产量占生物产量的百分比。其大小与品种、气候条件、种植密度与栽培管理技术等有关。系数值越大表示茶叶生产量与经济效益越高，一般为15%～20%。

茶园土壤

土壤基质〔Soil matrix〕 地表岩石经风化-成土作用形成的由小于0.01毫米的矿质和（或）有机质颗粒组成的物质。是形成土壤的基本材料。它不同于原来的岩石（或称母岩），形态、性质均已变化。既非土壤，也非岩石，带有许多母岩特性，长期影响着土壤肥力的形成和发展。基质与

土壤的根本区别是肥力。成土过程，是形成肥力的过程。中国茶园土壤基质很多，有酸性岩（如花岗岩）、基性岩（如玄武岩）、硅质岩（如石英岩）、泥质岩（如页岩）、砂质岩（如红砂岩）等岩石的风化体、第四纪红黏土等。酸性岩风化体发育的茶园土，矿质营养较完全、质地疏松，常是产名优茶的土壤。而第四纪红黏土发育的茶园土，矿质营养贫缺，质地黏重。基质虽对土壤肥力有重要影响，但耕作、施肥等管理措施是成土的重要人为因素，它可超越土壤基质对土壤肥力的影响，使不同基质发育的土壤向高肥力定向发展。

宜茶土壤〔Soil suitable for tea growing〕 适宜茶树正常生长的土壤。茶树生长所需要的土壤生态条件：酸性，pH 为 4.5～6.5，土层深厚，有效土层 80～120 厘米，无积水，地下水位在 1 米以下，交换性铝为 0.003～0.013 厘摩/千克，交换性钙为 0.02 厘摩/千克以下，土壤无重金属等有害物质污染。其他条件在种茶后的土壤管理过程中逐步创造，形成高产优质茶园土。中国宜茶土壤有棕壤、黄棕壤、红壤、黄壤、赤红壤、砖红壤以及紫色土等等。一些酸性水稻土，通过排水、深耕、风化等措施，也可改良成宜茶土。

棕壤〔Brown soil〕 湿润暖温带落叶阔叶林下形成的富盐基、微酸性棕色土壤。其黏粒凝聚作用明显，水云母、蛭石为土壤黏土的指示矿物，pH 为 5.0～7.5，盐基饱和度 30%～80%，在酸性岩、硅质岩、变质岩上发育的土壤为酸性、盐基饱和度低，适宜种茶。在石灰岩、玄武岩上发育的土壤为中性、盐基饱和度高，不宜种茶。棕壤主要分布在山东半岛、鲁中南及苏北等地区，磷、钾、钙、镁及各种微量元素含量丰富。土层深厚、疏松、有机质多。60 年代山东崂山、五莲山、沂蒙山、泰山、鲁山、昆嵛山等地酸性岩和变质岩地区的棕壤，已开发集中成片茶园。由于土壤潜在肥力水平高、温差大，气温低，生产绿茶品质优良。土壤管理措施：土壤覆盖，抗旱防冻，施生理酸性肥和调整 pH 等。

黄棕壤〔Yellow-brown soil〕 北亚热带丘陵低山和中亚热带山地黄壤带之上的弱富铝化和呈微酸性黄棕色至棕色土壤。胶体黏粒的指示矿物为水云母、蛭石和高岭石。在酸性岩基质上发育的土壤，心土层常为黄棕色，pH4.5～6.0，盐基饱和度 20%～60%；在基性岩或黄土基质上发育的土壤，心土层常为黄褐色，pH5.0～6.5，盐基饱和度 50%～80%。主要分布在江苏、安徽、甘肃、湖北、陕西等省。其土层深厚，有机质含量高，钾、钙、镁及微量元素含量丰富，潜在肥力水平高。土壤管理措施：及时增施有机肥，平衡施肥。

红壤〔Red soil〕 中亚热带高温高湿条件下，由中度富铁铝风化作用形成的酸性至强酸性并含一定铁铝氧化物红色土壤。其下常有深厚红白相交的网纹状黏土层，高岭石是该土指示性黏土矿物，淋溶和黏化作用强烈，pH4～6，盐基饱和度 30%～50%，交换性铝 0.007～0.027 厘摩/千克。主要分布在长江以南的低山、低丘缓坡地区，为中国面积最广的宜茶土，开发种茶较早。基质为酸性岩、变质岩、硅质岩发育的山地红壤，质地疏松，透水性好，所产茶叶品质高，西湖龙井茶、惠明茶等均产于此类土壤。在第四纪红黏土母质上发育的低丘红壤，质地黏重，透水性差，养分贫缺，所产茶叶产量低，品质差，是重点改良对象。土壤管理措施：深耕，重施有机肥，平衡施肥，土壤覆盖等。

黄壤〔Yellow soil〕 在湿度高的亚热带条件下形成，含多量针铁矿的酸性黄色铁铝质土壤。有机质丰富、土层深厚，明显经历淋溶作用和表潜化作用，pH4.5～6.0，交换性铝 0.013～0.0333 厘摩/千克，交换性盐基 0.02～0.04 厘摩/千克，盐基饱和度 15%～50%。主要分布在长江中下游广大茶区的高山、丘陵以及云、贵、川的部分山区。开发种茶历史悠久，多产名茶。第四纪红黏土发育的黄壤，质地黏重，透水性差，容易发生湿害，被称之为“死黄泥”，不利茶树生长，在贵州湄潭、遵义和仁怀一带有集中分布。土壤管理措施：深耕，加客土，增施有机肥，建立排水系统。

赤红壤〔Latosolic red soil〕 亦称“砖红壤性红壤”。南亚热带高温高湿条件下，土壤富铁铝作用介于砖红壤与红壤之间的酸性至强酸性红色土壤。其淋溶和黏化作用较红壤更强，pH4～5.5，盐基饱和度 10%～30%，交换性铝 0.01～0.033 厘摩/千克，黏土矿物以高岭石为主，并含有三水铝石和水云母。有效磷、钾含量低，有机质分解快。广泛分布于广东、广西、福建、台湾、云南等地丘陵台地和低山地区。在唐代以前已被开发种茶，也是中国野生大茶树栖生之地。主产红茶、普洱茶、沱茶及乌龙茶等。土壤管理措施：多施有机肥、磷、钾、镁、锌肥等。土壤覆盖，防止表土冲刷和土壤蒸发。酸化严重的应施白云石粉进行改良。

砖红壤性红壤〔Latosolic red soil〕 即“赤红壤”。

砖红壤〔Laterite〕 热带高温高湿、强度淋溶条件下，由富铁铝化作用形成强酸性、高铁铝氧化物的暗红色土壤。质地黏重，黏土矿物以高岭石为主，含有三水铝石和较丰富的赤铁矿。pH4.0～5.0，盐基饱和度 20%以下，交换性铝为 0.01～0.036 厘摩/千克。有机质积累多、分解快，固磷能力强，钾、钙、镁高度贫缺，营养元素不平衡。土层深厚。主要分布在广东雷州半岛、海南省、云南西双版纳、广西十万大山南麓，及台湾、福建南部，主产红茶、普洱茶及乌龙茶。土壤管理措施：土壤覆盖，平衡施肥，增施有机肥，水土保持。酸性岩发育的土壤，宜施白云石粉和钙镁磷肥。

紫色土〔Purple soil〕 紫色砂、页岩在热带、亚热带及暖温带季风气候条件下形成的带紫色的土壤。其中：呈中性或碱性反应的称中性或碱性紫色土，为非宜茶土；呈酸性反应的称酸性紫色土，为宜茶土，pH 为 4.5～6.5，盐基饱和度 30%～60%，质地砂壤，土体疏松，土层深厚，氮、磷、

钾、镁等矿质营养丰富，适宜生产名优茶。主要分布在四川盆地、湖南、江西丘陵，浙西和福建浦城、三明以西及龙岩地区的丘陵盆地，湖北、广西、广东、贵州、云南等地也有零星分布。土壤管理措施：平衡施肥，防止冲刷，防止酸化，保护潜在肥力等。紫色泥质页岩发育的紫色土、质地黏重，容易板结，肥力低，称“马肝土”，“猪肝土”，不利茶树生长，土壤管理措施：移客土，改善土壤砂黏比。

低丘红壤〔Low-hilly red soil〕 亚热带红壤区域内的低地或河旁高阶地，以及地势平坦的低丘陵地区红壤的统称。其中在更新统为主的红黏土基质上发育的土壤分布最为普遍。这些基质的前身有第四纪冲积物、洪积物、坡积物和残积物等，它是在当地气候条件的影响下，发生强烈的脱硅富铝化作用而形成，黏化程度深，心土层为棕红色，其下有明显的网纹层。浙江的“之江层”、湖南的“白沙井层”、台湾的“西屯系层”、江西的“上陶阳层”最为典型。它分布十分广泛，其北常与苏、鄂、皖第四纪黄土基质发育而成的黄棕壤和黄褐土接壤，浙、赣、湘、粤等省常与红砂岩母岩发育而成的红砂壤交错分布。pH4.0～5.5，盐基饱和度10%～50%，氮素含量低，有机质及矿质营养元素贫缺。土体坚实，质地黏重，宜耕性差，“酸、瘦、板、薄、黏”是其典型特征。生产出的茶叶产量低、品质差。土壤管理措施：深耕、重施有机肥、平衡施肥、掺砂、土壤覆盖、增施白云石粉，同时还要植树造林，改善生态环境等。

砾壤〔Gravel soil〕 含有砂砾的土壤。唐代陆羽《茶经》：“其地，上者生烂石，中者生砾壤，下者生黄土”。基质是各种坡积物、洪积物及堆积物等。质地粗细不匀，土壤深浅不一，自然肥力低，但透水性好。主要分布在山区或半山区的斜坡上。在棕壤、黄棕壤、红壤、黄壤，砖红壤性红壤、砖红壤等土壤带都有分布，适宜茶树生长。茶叶品质仅次于高山的富腐殖质的砂性壤土，优于低丘黏性红壤。土壤管理措施：防止水土流失，增施有机肥，土壤铺草覆盖等。

土壤物理性质〔Physical properties of soil〕 土壤的力学、热学、电磁学、放射性学性质的统称。与茶树生长、茶叶产量和品质关系密切。高产优质茶园土壤物理性质指标主要是：土层深80～120厘米，质地砂壤，物理性砂粒与物理性黏粒之比为1∶1到1∶1.2，土层松软，孔隙度55%～65%；土壤密度为1.0～1.3克/厘米^3；固、液、气三相比约为50∶30∶20；土壤湿润，水分含量为田间持水量的70%～90%，透水通气能力良好，渗水速度大于10^{-3}厘米/秒。在各项物理性质指标中，以土壤机械组成和水分物理性质最为重要。在生产中如果发现茶园土壤某项物理性质指标不能适应茶树生长要求时，必须通过施有机肥、移客土、耕作、排灌等措施加以改良。

土壤剖面构型〔Structure of soil profile〕 土壤基质在成土过程中所形成的土壤垂直剖面的形态学特征。茶园土壤在成土过程中因受基质、气候条件、茶树生长、耕作施肥管理等因素的影响，形成了特有的表土层、心土层和底土层三个明显不同的形态。高产优质茶园土壤剖面构型特征为：表土层厚20～30厘米，有机质含量丰富，松软富有弹性，通气性良好；心土层厚25～40厘米，疏松多孔隙、有效养分含量高、渗透性好、动物孔穴多、吸收根密集；底土层厚20～30厘米，下接母质层或半风化体，湿度大、土体坚实，有机质含量少，有效成分低，有保肥蓄水能力。低产低质茶园土壤剖面构型特征：土壤发育不完全，土层浅薄，缺乏明显表土、心土和底土层、有些低产茶园常出现隔土层、不透水层、积水层及铁锰结盘等。对于土壤剖面发育不良的低产茶园，可采取深耕，施有机肥，盖草防止侵蚀等农业措施进行改良。

土壤颗粒大小〔Soil particle size〕 母岩经物理、化学及生物风化后形成的不同大小矿物土粒的组成比例。按国际制土粒分级标准，直径大于2毫米的称为“砾石”，≥0.02～2.00毫米的称为“砂粒”，≥0.002～0.02毫米的称为“粉粒”，小于0.002毫米的称为“黏粒”。各国根据本国条件也制定本国标准。中国于1978年制定了中国土壤土粒分类标准：土壤颗粒直径大于1.0毫米者为“砾砂”或“砾石”，≥0.05～1.00毫米者称“砂粒”，≥0.01～0.05毫米者称“粗粉粒”，≥0.001～0.01毫米的称为“细粉粒”，小于0.001毫米者称“黏粒”。根据土壤颗粒大小及比例可定出土壤质地名称，如砂质土、壤质土及黏性土等。土壤机械组成与茶树生长及茶叶产量、质量关系十分密切，一般砂粒含量高的如乌砂土、白砂土、黄砂土、油砂土、红砂土、紫砂土等，土壤疏松，透水性好，茶树根系发达、根容量大，茶树鲜叶中有利自然品质的内含物如氨基酸、咖啡碱、茶多酚等含量较丰富。而黏粒含量高、土壤黏重板结、尤其是第四纪红壤黏土茶园，俗称“天晴一把刀、雨后一团糟”，所产茶叶香低、味淡、不耐冲泡。按中国土壤质地分类标准，砂粒大于20%、粉粒大于40%、黏粒小于30%的土壤较适茶树生长，过砂和过黏的茶园，均须进行土质改造。

土壤三相比〔Three-phase ratio of soil〕 土壤固相、液相、气相间的容积百分比。“固相”主要指土壤中各种岩石碎屑、矿物颗粒以及动、植物和微生物的残体；“液相”主要指土壤溶液或土壤水；“气相”指土壤空气或土壤中未被水占据的空隙部分。土壤三相的不同分配和比率，影响土壤的通气、透水、供水、保水等物理性质，亦影响土壤的pH、阳离子交换量、盐基饱和度等化学性质，故为评价土壤水、肥、气、热相互关系的重要参数。茶园土壤较适宜的三相比，表土层为50∶20∶30、心土层为55∶25∶20、底土层中平均为50∶30∶20。高产茶园土壤液相稍低，气相稍高，肥力水平高，有利茶树根系生育和生产力的提高。对土壤三相比的直接影响因素：土壤有机质含量、有机-无机团聚体数

量、水分和机械组成等土壤自身因子和茶园管理、机械化程度、采摘次数、耕作方式、灌溉、施肥等农业技术措施。对土壤三相比有直接影响的调控技术：施有机肥、移客土、土壤覆盖、耕作、旱季灌溉、雨季排水。

土壤孔隙度〔Soil porosity〕 亦称“土壤总孔隙度”。单位容积土体内，孔隙所占的百分率。计算公式：

$$土壤孔隙度=\left(1-\frac{土壤密度}{土粒密度}\right)\times 100\%。$$

茶园土壤耕层孔隙度要求达到55%～60%。

土壤总孔隙度〔Soil total porosity〕 即“土壤孔隙度”。

土壤通气性〔Soil aeration〕 土壤中空气与大气相互交换的能力。土壤肥力指标之一。衡量指标有：土壤孔隙度、土壤空气容量、土壤通气孔隙度、土层通气量、土层氧化还原电位、土壤气体扩散系数、土壤中氧含量等。生产中常用土壤孔隙度的大小表示土壤通气性能。决定土壤通气性能的主要因素是可通气的孔隙度。高产优质茶园土壤，可通气孔隙占土壤体积的15%～25%。影响因子有土壤机械组成、水分含量、土壤结构、茶园机械化水平、土壤管理措施等。对土壤通气不良的茶园应采取施有机肥、耕作、排水、压砂等相应措施加以改良。

土壤坚实度〔Soil hardness〕 土粒排列的密实程度。通过物体切入、楔入或挤压时产生的与垂直压力相当的土壤阻力测定。用压强（单位：帕）来表示。它与土壤质地、结构、有机质含量、水分状况等因素有密切关系，是判断土壤耕作性能的主要指标。某一时间和某一深度的坚实度也可用土壤孔隙度或土壤密度平均值进行评估。茶园土壤坚实度是变值，不同茶季、不同深度各不相同。表层土壤坚实度在茶季较高，非茶季较低。茶丛下土、心土层、底土层受人为影响小，坚实度较稳定。采取深耕、浅耕、增施有机肥、土壤覆盖等措施是防止茶园土壤坚实度增高和改善土壤耕性的有效措施。

土壤密度〔Soil density〕 旧称“土壤容重”、“土壤体积质量”。单位容积原状土壤的质量。单位：克/厘米^3。其值与土壤质地、结构、有机质含量、土壤紧实度、耕作措施等有关。测定方法有环刀法、蜡封法、水银排开法、湿度-密度仪法等。茶园土壤耕层密度为1.00～1.30克/厘米^3，土层愈深，密度愈大，可达1.40～1.5克/厘米^3，它是评估茶园土壤紧实度、计算土壤孔隙度、空气和水分含量的必要参数。

土壤容重〔Soil bulk density〕 “土壤密度”的旧称。

土壤体积质量〔Soil volumic mass〕 “土壤密度”的旧称。

土粒密度〔Soil particle density〕 旧称“土壤比重”。单位容积中全部土壤颗粒（包括有机质和矿物质）的质量。单位：克/厘米^3。其值与土壤矿物组成、有机质含量以及母岩、母质的持水特性关系密切。茶园土粒密度为2.6～2.7克/厘米^3。据此可以计算出土壤的孔隙度及其他物理指标。

土壤比重〔Soil specific gravity〕 “土粒密度”的旧称。

土壤农化性质〔Agrochemical characters of soil〕 农药、肥料及植物营养物质在土壤中转化后对植物生长有明显影响的各种性质。主要内容：富铝化作用，硝化作用、固氮能力，有机质矿化速度，交换性铝含量，磷固化作用，盐基淋溶，盐基饱和度，营养元素含量等。这些农化性质对土壤肥力、茶树生长及茶叶产量、品质等均有一定影响。增施有机肥，提高土壤有机质含量水平，平衡施肥，以及对pH4.5以下的茶园土施白云石粉等，均是改善茶园土壤农化性质的重要措施。

土壤酸度〔Soil acidity〕 土壤酸性的程度。以pH表示。根据土壤溶液氢离子浓度的存在形式和产生方式，可分为“土壤活性酸度”和“土壤潜在酸度”。活性酸度是由土壤游离氢离子溶解到土壤溶液中所引起的。其游离氢离子来自茶树根呼吸和有机质分解所释放出来的碳酸、有机酸及土壤风化和施肥所产生的无机酸。茶树生长适宜的土壤pH为4.5～6.5，以5.5为最宜酸度。潜在酸度是土壤胶体上吸附的氢和铝离子所引起的。它们被胶体吸附时，土壤溶液不显酸性，当被代换进入溶液后才显示出来。据测定酸度又可分为交换性酸度和水解酸度。茶园土壤的交换性酸度为0.02～0.1厘摩/千克，砖红壤性红壤、砖红壤茶园中的交换性酸度约有90%是交换性铝所致。水解酸度是用中性乙酸钠中的钠离子交换土壤胶体上的氢和铝离子的浓度。茶园土壤水解酸度较交换性酸度要高20%～50%，为0.015～0.075厘摩/千克。在茶叶生产实际中广泛采用活性酸度，交换性酸度采用较少，水解酸度用得更少。

土壤活性酸度〔Soil active acidity〕 见“土壤酸度”。

土壤潜在酸度〔Soil potential acidity〕 见“土壤酸度”。

阳离子交换量〔Cation exchange capacity〕 土壤胶体上可被交换的阳离子数量。土壤质地越黏重，黏粒含量越多，交换量越高；有机质含量高的茶园土，交换量也高。相反，富铝化作用强烈，SiO_2/R_2O_3值越小，交换量越小。此外，pH、土壤胶体可变电荷对交换量也有影响。以蒙脱石和伊利石为主的华北非宜茶土，阳离子交换量都在0.1厘摩/千克以上，高的可达0.25厘摩/千克；华南宜茶土，有机质含量低，pH小，黏土矿物又以高岭石和含水氧化铁为主，交换量都在0.1厘摩/千克以下，低的只有0.005～0.01厘摩/千克。阳离子交换量是土壤肥力的重要指标，交换量高表明保肥能力强。防止茶园土壤进一步酸化、提高有机质含量，是保持和提高土壤阳离子交换量的有效措施。

交换性铝〔Exchangable aluminium〕 土壤农化物质。土壤胶体表面所吸附的铝离子及各种正价的羟基铝离子的总称。当土壤用中性盐溶液（如pH为7的1摩/升KCl，0.12摩/升$BaCl_2$）进行提取时，便产生了阳离子交换，使铝离子进入溶液，并发生水解反应，使土壤提取溶液酸化，它是土壤潜在酸的主要来源。交换性铝含量越高，潜在酸度越大。与土壤交换性氢一起组成了土壤的交换性酸总量，是土壤酸度的容量指标。茶树为喜酸、耐铝性作物，茶园土壤中含有一定量的交换性铝对茶树生长有益。

铝饱和度〔Aluminium saturation〕 土壤交换性铝含量在土壤阳离子交换量中所占的百分率。反映土壤富铝化程度和土壤酸度。茶园土壤的铝饱和度为20%～80%，其地带性特征明显，砖红壤型、砖红壤性红壤型、黄棕壤型、棕壤型依次降低。高产优质型茶园土的铝饱和度一般在30%～50%。超过这个范围，土壤理化性质明显恶化，有碍茶树生长。

富铝化作用〔Allitization〕 土壤成土过程中产生的铝元素富集的地球化学现象。产生原因有二：①脱硅富铝化作用。土壤基质在热带和亚热带水热条件作用下，土壤的二氧化硅和盐基元素强烈淋失。游离氧化铝和三水铝不富集的作用。红壤茶园在此过程中，硅迁移率达50%～70%，钙、镁、钾的迁移率达80%～100%，铁富集率达7%～15%，铝富集率达10%～20%，黏土矿物中的高岭石超过50%。②生物积累作用。茶树为聚铝、嫌钙作物，对铝的吸收量比非聚铝性作物高10～100倍，而对钙的吸收量只有非嫌钙作物的1/10～1/100。生长过程中茶树残体和凋落物使土壤表层铝大量富集而钙发生贫化。如黄棕壤种植茶树80年后，0～30厘米土层中铝饱和度从6.38%升到71.46%。中国茶园土壤富铝化作用的强度依次为棕壤＜黄棕壤＜红黄壤＜砖红壤性红壤＜砖红壤。富铝化过程也是土壤盐基贫缺过程，最后导致土壤养分不平衡，防止茶园土壤富铝化作用的激化是茶园土壤农化管理工作中的重要内容。

茶树聚铝性〔Aluminium gathering of tea plant〕 茶树生长过程中不断从土壤向树体内富聚活性铝的特性。茶树体内的铝含量高于一般作物的几十倍至上百倍，其中老叶含量最高，主要富集在表皮细胞和薄壁细胞的细胞壁内。茶树对铝吸收、富集的机制，主要有两种学说：其一是铝-氟络合吸收学说，其二是磷-铝络合吸收学说。前者认为，在pH为4～6的条件下，土壤溶液中的铝含量较高，并能与氟络合成AlF^{2+}、AlF^{+}等离子而被茶树吸收，氟对铝的危害起到掩蔽作用，从而解除茶树的铝毒现象。后者认为，在pH为4～6的条件下，铝以$Al(OH)_2^{+}$、$Al(OH)^{2+}$及Al^{3+}等离子形式存在，并与水分子聚合成六节环结构〔$Al(H_2O)_6$〕$^{3+}$，再与磷酸根络合成不同Al/P摩尔比的络合物而被茶树吸收。进入根细胞后，由于细胞液中的pH大于土壤，磷-铝络合物解体，磷被输到生长旺盛的组织，铝被多酚类的羟基（—OH）络合，聚积在老叶子中，通过落叶加以排除。

土壤缓冲容量〔Buffer capacity of soil〕 使土壤溶液的pH值改变一个单位所需要加入的酸量或碱量。也是土壤肥力的重要指标之一。土壤缓冲容量大就可以稳定土壤溶液反应，使酸度保持在一定范围，为茶树生长创造稳定的土壤生态条件。茶园土壤缓冲作用原理主要有三方面：①土壤中含有碳酸、硅酸、磷酸、有机酸及有机酸盐，均是解离度较小的酸和盐，在土壤溶液中可构成良好的缓冲系统，对酸、碱都有缓冲性；②土壤胶体上吸附有各种阳离子，对外来氢离子（H^{+}）有缓冲作用，而胶体上吸附的氢和铝又能对外来的氢氧根离子（OH^{-}）起缓冲作用；③在pH小于5的茶园土壤溶液中的铝离子，都带有3个正电荷，并有6个水分子围绕着它，当外因使土壤氢氧根离子增加时，6个水分子就会离解出氢离子，与之中和，水分子离解后的氢氧根离子留在铝离子周围。因其不稳定，能自行聚合形成更大的离子团。茶园土壤对碱的缓冲能力大于对酸的缓冲能力。当土壤被酸化到pH小于5.0时，较难恢复。

盐基饱和度〔Base saturation pecentage〕 土壤吸附的交换性盐基离子占交换性阳盐基离子的百分比。茶园土壤交换性铝含量高，在阳离子交换量中，氢、铝占有相当比重，土壤盐基饱和度一般在20%～80%，多数在50%以下。基质、气候、施肥管理对其有明显影响，如基性岩发育的土壤，其值比酸性岩发育的土壤高，中国北部茶区比南部茶区高，常施有机肥的茶园比不施有机肥的高。盐基饱和度高的茶园，土壤理化性质好，但超过50%时，因钙含量增加，pH增大，对茶树生长又有不良影响。高产优质茶园的土壤盐基饱和度为30%～40%。超过60%时要进行酸化，低于10%要增施含钙、镁的肥料加以调整。

激发效应〔Priming effect〕 投入新鲜有机质或含氮物质而使土壤中原有有机质的分解速率改变的现象。使分解速率增加称正激发效应，降低的称负激发效应。茶树生长过程所需氮的来源有土壤、肥料和茶树自身。茶园土壤氮80%～90%为非有效性氮，矿化速率低，无法满足茶树集中需肥的要求，必须补充化学氮肥。土壤非有效性氮在化肥氮的作用下，加速矿化，转为有效性氮（呈铵态和硝态），增加茶树对土壤氮的吸收，但同时也减少了对肥料氮吸收利用，这不但增加肥料氮的流失，也增加对土壤氮素"库源"的消耗。故土壤长期单施化肥氮，会越施越瘦，必须多施有机肥和平衡施肥。

正激发效应〔Positive priming effect〕 见"激发效应"。

负激发效应〔Negative priming effect〕 见"激发效应"。

淋溶作用〔Eluviation〕 土壤中可溶物质随土壤溶液向下移动的现象。其中包括：①机械淋移作用，土壤表层或淋溶层内细粒随渗漏水向下机械移动的作用；②淋洗作用，土壤中可溶物质随土壤溶液向下移动的作用。③螯合淋溶作用，土壤中有机酸与铁铝等离子螯合或络合形成络合物并随土壤溶液向下移动的作用。红壤茶园中钾、钙、镁营养元素，淋溶率达 50%～70%。茶园土壤营养元素的淋溶是基质成土的重要过程，也是导致茶园不断酸化的原因。茶园土壤淋溶越强烈，土壤酸化越严重，土壤营养不平衡现象也就越明显，肥力也越低。增施有机肥，提高土壤有机质含量，平衡施肥，土壤覆盖，改善土壤水热状况和反应条件均可缓解营养元素的淋溶，保护土壤营养资源。

机械淋移作用〔Mechanical eluviation〕 见“淋溶作用”。

淋洗作用〔Leaching〕 见“淋溶作用”。

螯合淋溶作用〔Cheluviation〕 见“淋溶作用”。

土壤管理〔Soil management〕 按茶树生长的要求，调控土壤水、肥、气、热关系，使土壤熟化的措施。主要包括茶园耕锄、除草、土壤覆盖、灌溉、施肥、间作、土壤消毒、土壤改良、排涝、水土保持、防止污染等。优质高产茶园的土壤管理目标为：土层深厚而疏松，满足根系正常伸展要求；土壤大小颗粒比例适中，使主体部分物理性砂粒占有比率在 30%～70%；土壤水分和空气协调，具有良好的透水通气能力；土壤酸性适宜，盐基饱和度达 30%～50%；土壤有机质及速效性养分含量丰富。

茶园铺草〔Tea garden mulching〕 在茶园行间铺盖一定厚度草料的措施。其作用在于减轻雨水、热量对土壤的直接影响，改善土壤内部的水、肥、气、热状况，防止土壤冲刷，减少杂草生长，保蓄土壤水分，稳定土壤温度，增加土壤有机质和养分，提高茶叶产量与品质。草料种类有：稻草、麦秆、蔗渣、豆秸、留种绿肥的茎秆及豆壳、菜籽荚壳、落叶、树皮等。铺草时期应据其目的而定，如以防止水土流失为目的，应在当地常年雨季之前；高温季节以蓄水抗旱为目的，应在旱季来临前；以保暖防冻为目的，要在土壤冻结前；以消灭顽固性杂草为目的，则应在杂草萌发前。茶园铺草，如能结合除草、施肥、耕作与灌溉等作业进行，其效果更好。常规种植茶园行间全面铺草，每公顷干草用量在 45 吨左右，丘陵山区常采用割取山野杂草铺园，经久耐腐，一次大量铺草可维护 2～3 年。

土壤耕性〔Soil tilth〕 有关土壤耕作难易，影响幼苗萌芽及作物根系生长的土壤物理性质。耕作与土壤密度、水分含量、土壤结构、坚实度、可塑性、有机质含量和 pH 等有密切关系。表层土壤密度与水分含量是决定耕性的重要物理指标，当密度大于 1.3 克/厘米^3 时，土壤相对含水量在 70%以下，阻力增大，一般机具耕作困难；水分和黏粒含量高时，黏性和可塑性增大，耕作阻力亦大；土壤坚实度超过 1 帕时耕作困难；不同质地土壤耕性差异较大，黏土适宜耕作的水分含量范围小，砂土适宜耕作的水分含量范围大，壤土中等；有机质含量和 pH 均影响土壤结构性质，对耕性有间接影响。生产中应根据不同土质的耕性，找出其适宜耕作的水分含量范围。

古代茶园耕作〔Evolution on the cultivation of tea garden〕 唐末五代韩鄂《四时纂要》：“种茶……任生草不得耘。”宋代赵汝砺《北苑别录》：“草木至夏益盛，故欲导生长之气，以渗雨露之泽。每岁六月兴工，虚其本，培其土，滋蔓之草，遏郁之木，悉用除之。”每岁六月夏草旺盛要耕锄、除草、培土，以利茶树生长。明代罗廪《茶解》：“茶根土实，草木难生则不茂，春时薙草，秋夏间锄掘三四遍，则次年抽茶更盛。”认为耕锄要与堆肥、烧焦泥灰和施肥相结合。至清代，茶园耕作记载多。清代宗景藩《种茶说十条》：“又每年五六月间，须将旁土挖松、芟去其草，使土肥而茶茂，但宜早不宜迟，故有五金六银七铜八铁之说。”提出茶园耕作最适时期。清代杞庐主人《时务通考》：“种茶之地，每年须用锄锄浮其土，锄后用干草密遮其地，使不生草莱，则其树茂盛。”提出耕锄、除草、松土、铺草等配套的耕作管理方法。清代何广德《抚郡农产考略》：“锄草宜尽，不可使茅根杂木滋蔓其间。”指出锄草要点。因受科学发展限制，对耕锄认识只限于疏松土壤、清除杂草，以根肥土。近代茶园耕作效果、深度、时期、以及与施肥配合等方面研究颇多，提出茶园耕作利弊，以及因地制宜的茶园耕锄技术。

土壤耕作〔Soil tillage〕 农机具对土壤进行耕翻、整地、中耕、培土等的田间作业。主要包括播种前的深垦，种植后的行间耕作，如浅耕、中耕、深耕等。旨在疏松表土板结层，翻埋肥料和有机物质，熟化耕层土壤，清除杂草、减少病虫害。对衰老茶树行间深耕，还有更新根系作用。但茶园耕作也会加重坡地土壤冲刷，加速有机质分解消耗，对茶树伤根较多，还会影响茶树生长和茶叶产量，故宜与施肥、灌溉、锄草等栽培技术密切结合，以求扬长避短，提高耕作技术实效。

浅耕〔Shallow plowing〕 茶行间耕作深度在 10 厘米以内的耕作方法。浅耕可耘除杂草、疏松表土，切断毛细管，减少土壤水分散失消耗，降低土壤热传导作用。浅耕次数与时间应根据杂草生长与茶园类型而定，每年至少 2 次，第一次在春茶后 5 月下旬至 6 月初，第二次在夏茶后 7 月下旬至 8 月上旬。可结合茶园追肥进行。水土流失严重的坡地茶园、幼龄茶园，耕锄次数宜少，或改用化学除草剂除草。

中耕〔Intertillage〕 春季茶芽萌发前的耕作方法。目的是防除春季杂草，减少表土中水分含量，以利表土吸收太阳辐射热，提高地温，促进茶芽提早萌发。中耕深度不超过 15 厘米。时间宜早于施催芽肥的时间。同一茶区平地、丘

陵先耕，高山后耕；阳坡先耕、阴坡后耕。耕时将杂草翻埋在土中，打碎土块，平整地面。坡地茶园应横坡耕作。

深耕〔Deep plowing〕 为除埋杂草、改良土壤、深翻15厘米以上的耕作方法。宋代赵汝砺《北苑别录》："开畬，草木至夏益盛。故欲导生长之气，以滲雨露之泽。每岁六月兴工，虚其本，培其土，滋蔓之草，遏郁之木，悉用除之。"深耕能调节土壤中水、肥、气、热状态，影响微生物群落，改善土壤通气透水能力，掩埋杂草，提高土壤肥力。但也会破坏土壤结构，使茶树根系受损。一般在全年茶季基本结束时与施基肥结合进行。中国茶谚"七挖金，八挖银"，是指农历七八月份深耕的效果。生态条件好、土壤肥力高、通气透水能力好、土质疏松的茶园，可间隔1～3年深耕一次，要求行间深、丛里浅；丛栽深、条栽浅。

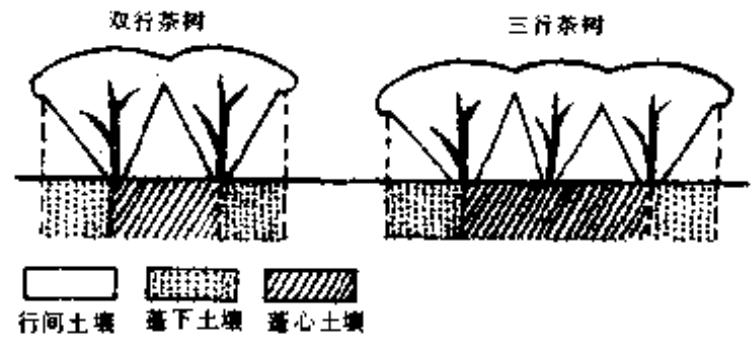
茶园免耕〔Zero tillage of tea garden〕 茶园土壤在一定条件下不进行耕作的管理方法。是茶园土壤管理集约化发展的方向，可减少水、土、肥的流失，提高土壤团粒结构和有机质含量，提高茶叶生产效率和经济效益。免耕条件：土壤基础好，种茶前已全面深翻并施足有机底肥；茶树适度密植且长势好，覆盖度大，无恶性杂草滋生，病虫害少；茶行间铺盖草料、枝叶或有机物，土层松软，有机质丰富。茶园免耕要结合其他栽培技术配套措施才能收到良好效果。如条件发生变化，即应视茶树生长及产量情况，结合周期性修剪、台刈改造等措施进行周期性深耕。

茶园除草〔Tea garden weeding〕 用机具或化学方法消除杂草的栽培管理作业。茶园杂草有近百种，各地区茶园杂草组合不同。一年生杂草春生型生长慢，危害较轻，夏秋生长型生长期长，冬季才死亡，危害性大。深根宿根杂草如白茅、育茅、拔葜、马唐等危害更大，与茶树争水、争肥、争光，攀附缠绕茶树，其根甚至可穿透茶树根，对茶叶产量、品质有明显影响，称为恶性杂草。耕锄除草是茶园耕作目的之一，用人工或机具，一年进行多次拔、削。化学除草具有方便、省工、效果好、持续时间长的特点。

茶园土壤板结〔Surface crusting of tea garden soil〕 茶树行间土壤受雨水打击或人为踩踏造成的硬化现象。质地越黏重、高岭石含量越高的茶园土越易板结。土壤板结直接阻碍土壤气体与空气交换，影响茶树根系生育，同时地表径流大，水土冲刷严重。防治板结措施：改善土壤质地，如黏粒含量超过55%时，要掺砂调整，减少粘结能力；茶园行间覆盖，防止雨水和人为对土壤直接的击压；勤耕、浅锄、多施有机肥；避免偏施氮肥、防止土壤酸化、盐基淋失和土壤黏化。

土壤熟化〔Anthropogenic mellowing of soil〕 自然生荒土壤垦殖后，经耕作、施肥、铺草等措施而产生的土壤生态改良过程。宜茶的生荒土作为自然体，在其形成过程中有许多障碍因子不利于茶树生长，如低丘红壤的板结、坚实、瘦薄、淋溶、固磷、酸化等。故种茶前要根据茶树生长要求，采取深耕、施肥；种茶后要采取间作绿肥、勤浅耕、增施有机肥、铺草、平衡施无机肥、修剪枝叶回园等措施，使之逐步转化成土体疏松、深厚、肥沃、保水、抗逆性强，以及水、肥、热、气协调的高肥力土壤。熟化措施要有计划地长期进行，若措施不力或终止，已熟化的土壤也会退化。0～45厘米土层内的有机质含量可作评估熟化程度的指标。

蓬心土〔Soil between rows〕 双行以上密植茶园小行之间土壤的俗称。茶园大行中两边靠茶株而又被树冠覆盖的土壤称"蓬下土"；大行中心走道部分的土壤称"行间土"。茶园土壤是不均匀体，在相同立地条件下，各部分土壤的理化性质、生态条件及肥力水平并不一致。其中蓬心土的生态条件、肥力水平均优于蓬下土和行间土。主要表现为：茶树落叶多，有机质含量高；不受采茶行走影响，土壤疏松；有茶蓬保护，蒸发少，水分含量高；日光照射少，温度相对稳定；有茶树根颈保护，土壤冲刷少等。增加蓬心土的占有面积，是提高土壤肥力的重要途径。在合理密植条件下扩大小行间距，缩小大行间距的种植方式，可以增加蓬心土的面积，提高土壤整体肥力水平。



双行、三行间茶园土壤划分

蓬下土〔Soil below bushes〕 见"蓬心土"。

行间土〔Soil between rows〕 见"蓬心土"。

茶园土壤肥力

土壤肥力指标〔Soil fertility index〕 茶园土壤质量指标。衡量土壤生产力和肥力水平的参数。是土壤农化性质、物理性质、生化性质及生物学性质等方面的综合表现。高产优质茶园0～45厘米土层各项肥力指标为：有机质含量大于20克/千克，pH为5.0～6.0；全氮量大于1.5克/千克、有效氮大于100毫克/千克；有效钾大于80毫克/千克；有效磷大于10毫克/千克；有效镁大于50毫克/千克；有效锌为2～4毫克/千克；交换性铝0.003～0.02厘摩/千克；交换性钙小于或等于0.013厘摩/千克；土壤体积质量为1.0～1.3克/厘米^3；土壤孔隙度55%～60%；渗水速度大于10^{-3}厘米/秒；固、液、气三相容量比为50∶30∶20；土壤湿度为田间持水量的70%～95%、有效土层深为80厘米以下。在生产中如某一性质参数超出范围，它将成为高

产、优质茶叶的障碍因子，应及时予以纠正。

土壤有机质〔Soil organic matter〕 土壤中形成的和外部加入的所有动植物残体不同分解阶段的各种产物和合成产物的总称。其含量水平及分解与合成，直接影响土壤理化性质，是茶园土壤肥力的重要指标。茶园土壤有机质的主要来源是茶树落叶，其含量水平和变化规律与茶园类型、管理水平、种植方式及采摘制度等有关。新开垦种植的幼龄茶园，枯枝落叶少，有机物消耗大于积累，有机质呈下降趋势；茶树成龄后，大量枯枝落叶还归土壤，如果茶园肥培管理水平高、合理密植，有机物积累大于消耗，并趋向增加，则能达到一个较长的稳定阶段；随着茶树衰老，枯枝落叶减少，土壤有机物消耗又大于积累，其含量又趋减少。因此，茶园幼龄期间应采取合理间作绿肥，土壤覆盖，大量施用有机肥料和修剪枝叶回园等措施，使土壤有机质不断积累。

土壤腐殖质〔Soil humus〕 土壤中除未分解的动、植物组织和土壤生物以外的有机化合物的总称。主要有富啡酸（FA）、胡敏酸（HA）和胡敏素等三类物质。来源是含有丰富羟基、酚羟基、羰基、醌基及醇羟基的茶树枯枝落叶。南部茶区土壤酸度大，大叶茶的凋落物中多酚类含量高，腐殖质中富啡酸成分比例也高。砖红壤茶园表土层 HA/FA 平均为 0.45 以下，心土层和底土层为 0.25 以下。红壤茶园表土层 HA/FA 为 0.4～0.8，心土层和底土层为 0.2～0.4。而棕壤和黄棕壤茶园表土层的 HA/FA 接近 1，其变化具有地带性特征。而且，高产、优质茶园的 HA/FA 值高于低产茶园。由于胡敏酸的理化性质比富啡酸好，在茶园土壤农化管理中提高 HA/FA 值是改善茶园理化性质，提高肥力的重要途径。茶园施用腐殖质肥料是提高 HA/FA 值的方法之一。

营养三要素〔Three nutritional elements〕 茶树正常生长所需要的氮、磷、钾三种营养元素。对茶树生长发育作用特别重要，且需要量大。正常生长的茶树，茶叶平均含氮量约为 45 克/千克，含磷 8.0 克/千克，含钾 12.0 克/千克。茶树每生长 100 千克鲜叶需氮量 1.1 千克，磷 0.2 千克，钾 0.3 千克，比来自土壤的其他营养元素要高得多。但茶园土为酸性，氮含量低，磷固定能力强，钾淋溶强度大，因此，生产茶园普遍缺乏氮、磷、钾。在茶树栽培管理中，及时按比例施用氮、磷、钾肥，满足茶树正常生长所需营养，是获得高产、优质茶叶的重要物质保证。

大量元素〔Macroelements〕 含量占茶叶干物质百分之几至千分之几的营养元素。茶树生长所需的大量营养元素有 11 个，占全株干物质的平均含量为：碳 45%，氢 6%，氧 45%，氮 1.5%，磷 0.4%，钾 1.0%，钙 0.3%，镁 0.2%，硫 0.1%，锰 0.03%，铁 0.04%。有些元素在茶叶中含量也很高，如铝 0.02%～0.15%；氟 0.002%～0.25%；钠 0.05%～0.2%、氯 0.2%～0.4%等，但尚未被确认是必需营养元素。在 11 个大量营养元素中，除碳、氢、氧外，其他均主要来自土壤，但其含量、有效性及供给能力都有限，需要在茶树生长的不同季节，以施肥形式加以补充。

微量元素〔Microelements〕 含量占茶叶干物质重量的万分之几至百万分之几的营养元素。茶树生长所需的微量营养元素有：铜（平均占全株干物质含量，下同）6 毫克/千克；锌 10 毫克/千克；钼 0.4 毫克/千克；硼 2 毫克/千克。它们在茶树体内含量虽很低，但多数是酶蛋白的组成成分和酶促反应的激化物。对茶树生长和发育与大量营养元素一样重要。微量元素主要来自土壤，但由于含量少、有效性低，淋失率高，常造成茶树的微量元素缺乏症，应及时以施肥的方式加以补充。对发生严重微量元素缺乏症的茶园，要采用土施与叶面喷施相结合的方法，才能发挥良好肥效。

矿质营养元素〔Mineral nutrient elements〕 除碳、氢、氧以外的茶树营养元素。主要来自土壤矿物质，其中氮素营养由大气中的氮气经转化为铵离子或硝酸根离子后，才能被茶树吸收利用，故也被列为矿质营养元素。

有效氮〔Available nitrogen〕 土壤中易被茶树吸收利用的氮。主要有铵态氮、硝态氮、氨基态氮、酰胺态氮及一些简单的多肽和蛋白质类化合物。测定方法有酸解法和碱解法。前者测得的称为酸解有效氮，后者测得的称为碱解有效氮。两者的绝对值虽有差异，但呈高度正相关，均是土壤肥力的重要参数。不同茶园土壤有效氮差异极大，高的可逾 500 毫克/千克，低的不到 5 毫克/千克，一般都在 30～80 毫克/千克。高产、优质茶园土壤一般都高于 100 毫克/千克。有效氮与土壤全氮之间有显著相关性，一般有效氮为土壤全氮的 1/8～1/16。增施含氮有机肥和氮素化肥是提高土壤有效氮的主要方法。

有效磷〔Available phosphorus〕 土壤中易为茶树吸收利用的磷。由于茶园土壤系酸性土，土壤中磷化物的存在形态较为复杂，故茶树对磷的吸收利用途径也较多，但迄今尚无法确定易为茶树吸收利用的磷的形态。一般采用含氟化铵 0.03 厘摩/升和盐酸 0.025 厘摩/升混合提取液处理土壤得到的磷为茶树易利用。其中有各种游离磷酸氢根和磷酸根，及与铁、铝、钙、镁等金属元素松弛结合的各种简单磷化物，是一个具有相对意义的供磷指标。对于高产、优质茶园，要求达到 10 毫克/千克以上。中国红壤茶园在 0～45 厘米土层中低于 5 毫克/千克的约占 70%。茶园土壤因活性铁、铝含量高，施入茶园的磷被铁、铝固定形成茶树难吸收的闭蓄态磷，降低了有效磷的含量。提高茶园土壤有效磷的含量、防止土壤进一步酸化的措施为增施有机肥，增加有机物与活性铁、铝的螯合作用，提高其有效性。

有效钾〔Available potassium〕 亦称“速效钾”。土壤中茶树可以直接迅速吸收利用的钾。主要有土壤溶液中游离的钾离子和胶体上吸附的交换性钾，后者占 90%以上，

其含量因受施肥、基质、气候条件等影响，变化很大，低的不到10毫克/千克，高的超过800毫克/千克，中国多数茶园的有效钾含量为50～80毫克/千克，高产、优质茶园为80～150毫克/千克。有效钾的含量变幅由北向南逐步减少，有明显的地带性特征。它与土壤含全钾量没有相关性，而与土壤层状黏土矿物所固定的钾离子和黏土矿物中的水云母类，以及黑云母中的钾含量有明显的相关性，处于动态平衡状态。这些钾是茶园有效钾的直接后备库存。由于茶园酸溶作用强，淋失率高，土壤脱钾常与有效钾含量成正比。因此对生产茶园土壤农化管理的重点不是盲目提高有效钾含量，而是设法提高后备库存量。防止表土冲刷和土体淋溶、增施有机肥料，平衡施肥，以提高有效钾含量的稳定性。

速效钾〔Quick-acting potassium〕 即“有效钾”。

闭蓄态磷〔Occluded phosphorus〕 游离态磷在茶园土壤中被活性铁、铝固定后，陈化脱水形成的难溶性磷。属非有效磷。土壤中溶度积很低的难溶性磷酸铁（$FePO_4$）和磷酸铝（$AlPO_4$）在湿润的条件下水解而形成的溶度积更小的基性磷酸铁〔$FePO_4 \cdot Fe(OH)_3$〕和基性磷酸铝〔$AlPO_4 \cdot Al(OH_3)$〕等。随后再因陈化而进一步水解，表面产生了氢氧化铁〔$Fe(OH)_3$〕和氢氧化铝〔$Al(OH)_3$〕的胶膜，把进一步水解过的基性磷酸铁、铝盐包蔽起来，使之十分难溶。在pH 5.5以下的茶园土壤中含量较高，一般可占无机磷的30%～70%。凡土壤酸度高，有机质含量低的茶园，其比例则高。减缓茶园有效磷的固定与转化的措施有：制止土壤酸化，增施有机肥，施用有机螯合剂。

磷泵学说〔Phosphorus-pump theory〕 茶树磷铝络合平衡吸收的理论。1972年印度科学家提出，在茶树生长适宜的土壤pH条件下，土壤铝可以呈$Al(OH)^{2+}$、$Al(OH)_2^+$等水合离子存在，具有很强的络合能力，与HPO_4^{2-}、$H_2PO_4^-$等络合成可溶性的络合离子，茶树能按一定铝磷摩尔比吸收进入树体，由于茶树细胞液中的pH大于土壤溶液，因此，铝-磷络合物解体，磷被主动输送到生长旺盛的组织中，供生长所需，铝被多酚类的羟基（—OH）络合，输到老叶中积累起来，通过落叶，铝又重新回到土壤，再与磷络合被茶树吸收，起到协助将磷输到树体内的作用。1980年日本小西茂毅（S. Konishi）进一步确认，茶树根分泌出的有机酸，能与铝（Al^{3+}）络合，可防止铝磷化合成闭蓄态磷，而根际有机物能与磷、铝一起络合而被茶树吸收，据此正式提出铝的“磷泵”作用。比较合理地解释了为什么对其他作物能构成致毒的铝含量，不能构成茶树中毒，却能促进茶树生长和对磷的吸收这一茶树铝、磷之间的特殊营养特征。

茶树营养诊断〔Nutrition diagnosis on tea plant〕 通过分析土壤养分状况和植物营养状况确定茶树生育过程中对各种营养元素需求程度的技术。主要方法有：①目测诊断，根据缺肥茶树生长过程中的叶色、长相和树势等，与营养条件最适茶树相比较，从而确定缺素内容；②植株化学分析诊断，根据在规定时间对茶树指示器官（或部位）的营养元素含量进行化学分析，与营养条件最适茶树进行对照，确定缺素内容；③土壤农化诊断，根据对茶园土壤的农化分析，与营养条件最适土壤条件相对照，确定土壤缺素内容。在实际生产中，常将三者并用，进行综合分析和判断，然后断定缺肥程度，采取相应施肥方法。是茶园配方施肥和平衡施肥的基础。

茶树硝酸还原酶〔Nitrate reductase in tea plant〕 能将吸收的硝态氮还原为亚硝态氮的诱导酶。多分布于茶树地上部，在新梢生长过程中一芽一叶中的酶活性强度最大，在年生长过程中，又以春、夏之间强度最大。底物NO_3^-能诱导其他基因的表达和mRNA的合成。光能增强NO_3^-对酶的诱导活性。NH_4^+和Al^{3+}对酶活性有明显的浓度效应。微量元素，如锌、钼、铜、锰等则有明显的活性作用。铝作为硝酸还原酶的组成成分，对调控酶活性强度有决定性作用。激素，如赤霉素、三十烷醇、δ-吲哚乙酸，在一定浓度条件下才可激化酶促反应。强化茶树硝酸还原酶活性，可加速茶树对硝态氮的吸收和转化，有利茶树对土壤氮的吸收和利用。方法：合理施肥，防止土壤进一步富铝化；根外喷施铝肥；夏季高温遮阴；土壤覆盖；合理施用激素等。

茶树根系分泌物〔Secretion of root system tea plant〕 茶树生理代谢物质。在茶树正常生长过程中，根系向土壤排放的有机和无机物，主要有碳酸、氨基酸、糖类、多酚及有机酸等。在有机酸中，主要有柠檬酸、琥珀酸、草酸及苹果酸等。其排放数量和种类与茶树品种、季节及光照条件等有密切关系。根系分泌物与土壤活性铁、铝有螯合能力，可改变根际土壤生态条件，使难溶性的磷化合物有效化。对难溶性磷有效化的效果趋势是：草酸＞柠檬酸＞苹果酸＞琥珀酸。茶树能在强酸性低有效磷的土壤中得以正常生长，与其根分泌有机酸有一定关系。

茶树根际微生物〔Rhizosphere microorganisms tea plant〕 聚集在茶树根表及近根周围的微生物种群。以根的外渗物质和容易分解的死细胞为主要营养。根表微生物有细菌、真菌和放线菌，与菌根共生。其数量均有随茶树年龄增加而减少的趋势；同龄茶树根的不同部位上，以吸收根表的微生物较多，而侧根上相对较少。根系的分泌物和脱落物，是微生物种群优势变化的主要因素，壮年茶树根系的活力和代谢机能最强，因而根表上真菌和细菌最多。在年生育周期中，（7月～10月），根表微生物数量也明显增多，微生物的活动能增加茶树可利用的营养元素，并产生生长刺激物质和抗生物质或毒素等，直接或间接助长或限制茶树的生长。在缺肥的土壤中，往往会同茶树争夺矿质营养。

茶树菌根〔Mycorrhiza of tea plant〕 一些真菌与茶

树根的共生复合体。根据菌丝在根中存在的部位不同，可分：①内生菌根。菌丝分布在根部皮层细胞之间及细胞内部。真菌的原始体在土壤中为厚膜孢子，呈圆形，褐色，有的附着菌丝，孢内有脂肪类物质，孢子大小 0.06～0.37 毫米，壁厚 4.5 微米左右，菌丝直径约 7～10 微米。当环境条件适宜时，真菌孢子开始萌发，从新生嫩根部侵入，先在皮层中呈卷曲状，而后伸展到皮层深处，呈树枝状，并沿细胞间隙前进，也有进入细胞内而成螺旋状，横切面上看似成菌丝网。菌丝在体内断裂、分解而逐渐消失，有时一端形成泡囊，呈椭圆形，壁薄透明，囊内有脂肪和颗粒状物质，后期泡囊破裂，囊膜自溶，囊内物质留在根细胞内，成为茶根的一种营养物。菌根生长需吸收茶根营养，最后在体内破裂自溶，又供给茶根营养。②外生菌根。菌丝分布在根部的细胞间隙，并在根表面交织成套状体。③内外生菌根。上述两种情况同时存在的类型。菌根的主要作用是增加根系的吸收表面，它能将土壤中矿物质和有机质转变为易被寄主吸收的物质，增强根系吸收盐类和含氮有机物等的能力，并分泌维生素、酶和抗生物质，促进根系的生长。

茶树菌根菌〔Mycorrhiza fungi on tea plant〕 寄生在茶树根里并与茶树共生的真菌。分外生型和内生型两种。外生型菌根菌的真菌菌系体穿入根外皮层的细胞间隙，形成一个真菌菌系网，围绕根系相互编织覆盖，菌系由梢向外延伸并穿透周围土壤。内生型菌根菌既生长在皮层细胞内，也生长在细胞间隙中，菌套延伸到土壤中。其中最常见的孢囊-丛状菌根菌，生长在茶根皮层细胞内，并长有富含类脂的圆卵形球体，即孢囊。茶树为侵染的真菌提供营养，真菌又促进茶树对难溶性磷及微量元素的吸收和利用。在酸度高，肥力水平低的土壤中表现更为明显。菌根菌对茶园土壤生态条件反应敏感，干旱、施肥等都会减弱茶树菌根菌的感染力。必须设法保护菌根菌，并使之扩大浸染，以提高茶树对土壤矿质元素的吸收利用。

营养元素最低因子律〔Law of the minimum nutrient〕 植物正常生长发育受到体内某种元素需要最低量制约的一种规律。李比希（J. von Liebig）于 1843 年提出。当某一种元素的含量降低到植物生长需要量的临界值以下时，植物生长即受到阻碍，其他营养元素含量再多也都无法发挥正常作用。在茶树生长需要的必需营养元素中，有的每千克茶叶需要几十克，有的只需几毫克。各元素的功能和作用彼此也不能代替。按照这一理论，茶树正常生长和生理活动都将受到相对最低元素含量的制约，只有增加某一缺乏营养元素的供给，提高其含量水平，茶树才能正常生长。这是茶树营养的一项重要规律，也是茶园平衡施肥的理论依据。

土壤营养元素〔Soil nutrient elements〕 土壤中含有的植物正常生长所需要的化学元素。已被确定的必需营养元素有碳（C）、氧（O）、氢（H）、氮（N）、磷（P）、钾（K）、钙（Ca）、镁（Mg）、硫（S）、锰（Mn）、钼（Mo）、铁（Fe）、锌（Zn）、铜（Cu）、硼（B）等。有些元素虽非茶树生长所必需，但有益，如铝（Al）、氟（F）、硅（Si）等；有些必需营养元素虽需量十分少，但不能缺，否则会产生营养元素最低因子律效应，致使其他营养元素和有益元素也无法发挥作用。在茶树生长过程中，茶园施肥是土壤营养元素获得的主要来源之一，应及时按比例供给。

氮素营养〔Nitrogen nutrition〕 茶树对氮素的吸收、同化及运转的生理生化过程。茶树对氮素的需求量多，各器官平均含氮量约为 20 克/千克，叶片的含氮量各季平均为 45 克/千克。茶树在个体发育过程和年生长过程中不停地从土壤吸收氮素，并有明显的阶段性、季节性、喜铵性及贮存再利用等特性。当铵被同化成谷氨酸后，其利用处于饱和时，又将多余的谷氨酸转化为以茶氨酸为主的其他氨基酸，并贮于根或运送到基叶中，供形成各种氮化物用。氮是各种氨基酸、蛋白质、核酸、叶绿素、维生素及生物碱的重要组成成分，对细胞分裂、新细胞形成和生长、生命遗传、光合作用等生命活动有密切联系，是茶树最重要、需求量较多的营养元素。茶树缺氮症为叶色发黄，叶张变薄，无光泽，多对夹叶，叶子寿命短，落叶增加，如严重缺氮，则新梢停止生长，最后全株枯死。故必须及时施氮肥予以补救。

磷素营养〔Phosphorus nutrition〕 茶树对磷素的吸收、同化及运转的生理生化过程。茶树各器官平均含磷量约为 4 克/千克。其中芽叶含量最高，为 5～15 克/千克，根、茎含量一般在 5 克/千克以下。茶树以吸收正磷酸形态的磷为主，如 $H_2PO_4^-$，HPO_4^{2-} 及 PO_4^{3-}，其中以吸收 $H_2PO_4^-$ 为主。茶树吸收磷具有明显的季节性。其吸收强度自春茶萌发后逐步增强，7 月～8 月达最高峰，9 月以后又渐减弱。地上部生长停止后，根仍有吸收能力，并把吸收的磷大多贮于吸收根中，吸收磷的分配规律为吸收根＞输导根＞叶子＞茎。磷在树体内的功能主要是同各种蛋白质结合，形成各种有机态磷存在，如核酸、核蛋白、磷酯、高能键磷酸化合物及各种酶等，对促进生长、加速繁殖、遗传、变异、代谢、能量传递等生命活动都有重要作用。许多决定茶叶品质的物质，如黄酮类物质、儿茶素、茶多酚、茶氨酸、咖啡碱及与茶叶香气有关的芳香族、脂肪族的形成和转化，都是在磷的参与下进行的。磷素不足其最初表现为生长缓慢，低产低质，早衰。进而使吸收根提早木质化，新梢生长缓慢，嫩叶逐步出现暗红色，失去光泽，以后转为黄白色，生长停止，最后逐步枯萎。缺磷茶园必须增施磷肥加以补救。

钾素营养〔Potassium nutrition〕 茶树对钾素的吸收、同化及运转的生理生化过程。茶树各器官含钾量范围约为 5～30 克/千克，其中芽叶含量最高达 20～30 克/千克，其次是成叶，为 15～20 克/千克，根系为 10～25 克/千克，茎仅为 5～10 克/千克。钾在体内具有很强的流动性和再利用

性。其生理功能是维持细胞膨压，促进光合作用，加速代谢产物的转运，激化酶促反应，促使脂肪、蛋白质及碳水化合物的合成，提高植株抗逆能力。促进幼龄茶树根系生长及茶多酚、咖啡碱的合成。利用土壤中离子态的钾。长江中下游中小叶种茶树，3月～10月地上部生长期间，吸收钾的数量占全年总吸收量的70%～80%。茶树缺钾开始表现为生长缓慢，低产低质，易感染病害，进而嫩叶退绿，叶张变小，发脆易断，节间短，多对夹叶，冬季落叶增加。严重缺钾的茶树，叶子灰白，芽叶停止生长，完全失去生化能力。缺钾茶园应及时施钾肥补救。

钙素营养〔Calcium nutrition〕 茶树对钙素的吸收、同化及运转的生理生化过程。茶树各器官含钙量范围约为2～12克/千克，器官、组织越老化含量越高，是茶树细胞果胶和细胞壁的重要组成成分。对细胞分裂，碳氮代谢，激化水解酶的酶促反应，调节介质的生理平衡等均有重要作用。但茶树对钙的再利用能力低。只能吸收离子态的钙(Ca^{2+})，并受土壤pH制约、当pH超过6.5时，土壤中钙的浓度常高于氢和铝的浓度，易造成钙过量的危害。pH低于5.0时，土壤中的氢和铝的浓度高于钙，对钙的吸收有明显的抑制作用。缺钙症很少发现，相反，在石灰岩、基性岩基质上发育的茶园土及原为屋基、坟地的茶园，因钙含量高，常影响茶树正常生长。受钙害的茶树，主根呈螺旋状生长、发黑，长有许多小突起，有的脱皮而腐烂，吸收根少，地上部生长不良，叶稀芽少，多落叶，轮次少，失去生产能力。严重的逐渐枯死。对于钙害茶园须进行改土、换土，重新种植。

镁素营养〔Magnesium nutrition〕 茶树对镁素吸收、同化及运转的生理生化过程。茶树各器官含镁量范围约为2～15克/千克。其中吸收根在10克/千克以上，其次是嫩叶，为5～8克/千克，茎仅为4克/千克以下。离子态镁(Mg^{2+})易为茶树吸收。镁是叶绿素的组成成分，也是多种酶的组成成分和活化剂，直接参与光合作用，对茶叶品质的形成关系极大。镁能促进维生素C、维生素A的合成，加强对磷的吸收，增强对钙的颉颃。缺镁的茶树光合作用能力减弱，生长缓慢，产量、品质下降。严重时老叶片主脉附近出现深绿色的带有黄边的“V”形小区，发展变成缺绿病，嫩叶黄化，秋后大量落叶，茶树失去生长能力。缺镁茶园须及时施镁肥补救。

硫素营养〔Sulfur nutrition〕 茶树对硫素的吸收、同化及运转的生理生化过程。茶树各器官含硫量范围约为0.6～1.2克/千克，其中老叶含量为1.5克/千克，新梢2克/千克、茎0.5克/千克，吸收根3克/千克。硫是蛋氨酸、半胱氨酸和胱氨酸的组成成分，可形成二硫键，直接参加蛋白质的合成和氮代谢。又是硝酸还原酶的激化剂和多种脱氢酶的组成成分、参与茶树体内的氧化还原反应，及叶绿素、多种维生素等的合成。硫在树体内以化合物态存在，流动性差，再利用程度低。茶树主要从根系吸收SO_4^{2-}进行营养，还可以吸收S^{2-}、HSO_3^-、和SO_3^{2-}。叶片可吸收二氧化硫气体进行同化，但忍耐力很低，过量会造成中毒致死。缺硫茶树首先出现嫩叶黄化、生长停滞，对夹叶增多，叶片变薄，出现与缺氮相类似的症状，诊断缺硫症应采用化学分析方法。当茶叶中硫含量低于2克/千克时，表明植株缺硫，缺硫茶园可施硫酸盐或硫磺补救。

锰素营养〔Manganese nutrition〕 植物对锰素的吸收、同化及运转的生理生化过程。茶树各器官锰含量范围约为0.5～5克/千克，较其他非喜酸植物高，其中衰老组织高于幼嫩组织，老叶含量为4克/千克以上，而幼嫩芽叶为1～2克/千克，茎干和根系在1克/千克以下。锰能维持叶绿体膜的正常结构，参与光合电子的传递过程，直接参与光合作用，是许多酶促反应的活化剂，可促进对硝态氮的吸收及还原，还可调节茶树体内的氧化还原电位、保持生理电位平衡。茶树主要吸收正二价锰(Mn^{2+})。其根分泌物可使Mn^{4+}还原成Mn^{2+}，并把Mn^{2+}络合，促使对Mn^{2+}的吸收，土壤中铵态氮、镁、钙、铁浓度的增加都会降低茶树对锰的吸收。茶园土壤有效锰含量较高，除强烈淋溶土外，少见缺锰症。茶树如缺锰，生长受阻，嫩叶边缘黄化，并向叶脉伸延，进而出现褐斑，逐渐扩大，叶子枯死。锰吸收过量，海绵组织、栅栏组织及维管束中都有锰积累，老叶也会出现褐斑，进而扩大而成褐化叶，大量落叶、减产，茶叶易老化，品质下降。缺锰茶园应及时施硫酸锰补救；锰害茶园要多施钙、镁肥和防止土壤酸化。在缺素诊断时要将缺锰症与锰害症严格区分，以便对症防治。

钼素营养〔Molybdenum nutrition〕 茶树对钼素吸收、同化与转化的生理生化过程。茶树吸收根的含钼量较高，达1.0毫克/千克以上。钼是硝酸还原酶的组成成分，直接参与氮代谢过程，以及维生素C的合成，激化磷酸转化酶活性。茶树主要吸收MoO_4^{2-}态钼，吸收方式以质流为主，土壤pH为4.5～5.5时，吸收最多。缺钼茶树体内硝态氮积累，氮代谢受阻，生长不良，严重时会出现叶片黄化、边缘卷曲等症。缺钼茶园不多见，而茶树对过量的钼十分敏感，当土壤中有效钼超过5毫克/千克时，茶树就会受害。其症状为老叶尖端出现红褐色，叶片向内卷曲，大量落叶，嫩叶生长萎缩。在诊断时要将缺钼症和钼害症严格区分。

铁素营养〔Iron nutrition〕 茶树对铁素吸收、同化和转化的生理生化过程。茶树各器官含铁量范围约为0.1～4克/千克。其含量顺序为老叶＞成熟叶＞嫩叶。铁是茶树叶绿素的组成成分，参与光合作用的系列过程，以及核酸、蛋白质的合成过程。也是多种酶促反应的活化剂，与茶树呼吸作用、氧化还原过程关系密切。Fe^{2+}进入细胞，被有机物络合，其络合物间接被茶树吸收。在树体内常以铁-柠檬酸复合体的形式进行移动，但可移性差，再利用能力低。缺铁茶

树首先在嫩叶上出现叶肉变黄而叶脉仍绿的症状，后发展为叶片变白，叶脉转黄，叶尖有焦斑、叶脆无光泽。土壤偏施磷肥或过多喷施波尔多液都会诱发缺铁。缺铁茶园要施硫酸亚铁、硫酸亚铁铵或柠檬酸亚铁铵等有机铁螯合物补救。

锌素营养〔Zinc nutrition〕 茶树对锌素的吸收、同化和转化的生理生化过程。茶树各器官平均含锌量只有 7.15 毫克/千克，其中吸收根的含量最高，达 160 毫克/千克以上；叶子含量是 20～60 毫克/千克，其含量顺序为芽＞嫩叶＞成熟叶＞老叶＞落叶。锌直接参与叶子对二氧化碳的吸收和同化，也是许多酶的组成成分。茶树体内含锌的酶达数十种，能促进生长素的合成和加速细胞分裂，提高茶叶氨基酸的含量。茶树主要吸收 Zn^{2+} 进入细胞，对有机螯合态锌的吸收低于游离态锌（Zn^{2+}）。缺锌茶树生长缓慢，叶子变小变薄，嫩叶逐步出现黄斑，叶脉呈波浪形弯曲，进而叶子由黄变白，称为“白叶病”，并随气温升高而加重。磷、钾元素过量会诱发缺锌症。缺锌茶园要施硫酸锌或有机锌螯合物加以补救。

铜素营养〔Copper nutrition〕 茶树对铜素吸收、同化及转化的生理生化过程。茶树叶子的含铜量为 15～30 毫克/千克。铜是细胞色素氧化酶、抗坏血酸氧化酶和多酚氧化酶的成分，参与茶树代谢的氧化还原过程。可调节茶树生长、增强抗性。可诱发多酚氧化酶活性，促进醌和多酚类物质的形成，提高叶绿素的稳定性，促进光合反应。凡叶绿素含量高的叶子，铜含量也高。茶树主要吸收 Cu^{2+}，也能吸收络合态铜，吸收速率决定于络合铜的结构和电荷情况，对 Cu-甘氨酸络合铜吸收较快。缺铜茶树，代谢机能紊乱，生长受阻、严重时嫩叶黄化，叶尖逐步变成白色，称“白尖叶病”，发展后生长点萎缩坏死，老叶失绿脱落。缺铜茶园须施硫酸铜、螯合铜等及时补救。

硼素营养〔Boron nutrition〕 茶树对硼素吸收、同化及转化的生理生化过程。茶树各器官含硼量范围约为 0.2～10 毫克/千克，其中吸收根的含量较高，为 5～10 毫克/千克，叶为 0.5～2.0 毫克/千克。它不与蛋白质结合，也不进入大的碳水化合物的结构，主要以 H_3BO_3 和 $B(OH)_4^-$ 的形式存在。能与糖类、醇类、有机酸的 OH^- 结合成硼酸酯。可促使细胞壁的形成，促进糖类运输，加速维管束的发展，促进酚类形成、结实、核酸代谢。茶树主要吸收 H_3BO_3 形态的硼，也可吸收少量的 $B_4O_7^{2-}$、$H_2BO_3^-$、HBO_3^{2-} 及 BO_3^{3-}。吸收过程主要依靠扩散，其次才是质流。只能通过木质部由根向上输送。在适宜的土壤酸度（pH 5.0～5.5）时对硼吸收率最高。茶树缺硼时，细胞分裂减速，生长缓慢，花粉粒发育不良，开花不结实。严重缺硼时细胞壁破裂，细胞液外溢，根系腐烂，生长停滞。缺硼茶园要施硼砂、硼酸及有机硼螯合物加以补救。

茶树氯害〔Chlorine injury on tea plant〕 茶树肥害。茶树吸收过量氯素而造成的生理障碍。茶树含氯量较高，范围约为 2～6 克/千克。其中老叶高于幼嫩叶，氯虽然未被确定是营养元素，生产中也未发现缺氯茶园。但施含氯化肥过量却能引起茶树氯害。当老叶含氯量超过 8 克/千克、嫩叶含量超过 3 克/千克时，便产生生理障碍，并在外部形态上出现受害症状。先是下部老叶叶缘枯焦，逐步发展到全叶，然后向上危及新梢。新梢受害时先萎枯，后变黑，并有茶叶发酵气味。严重受害的老叶片，正面常有盐渍状物质外溢，然后脱落。20～40 天又可发新芽，但长势较弱，危害严重的整株枯死。幼龄茶树比老茶树敏感。施含氯化肥，尤其是氯化铵（NH_4Cl）是造成茶树氯害的主要原因，发生氯害后再浇水，会加重危害。茶树氯害表征与旱害、病害、药害、肥害相似，要结合现场调查与化学分析严格区分，氯害轻的茶树要及时修剪，局部换土可使茶树恢复生长。

吸带量〔Absorbability〕 茶树从土壤中吸收的养分被采收茶叶带走的数量。茶树从土壤中吸收的养分按生长需要能自行按比例分配到各个器官和组织中，被采收茶叶中的养分是其中一部分。采收茶叶中的养分，分别来自土壤、茶树和肥料。茶树生产茶叶时，其根、茎、留叶、花、果等都同时在消耗着一定数量的养分，被采收茶叶的吸带量只是茶树总吸收量的一部分。茶树经济产量仅为生物产量的 15%～20%，所以，茶树养分的吸带量亦约为总吸收量的 15%～20%。

茶园施肥

古代茶园施肥〔Evolution on the fertilization in tea garden〕 唐末五代韩鄂《四时纂要》：“种茶，二月中，於树下或北阴之地，开坎圆三尺，深一尺，著粪和土，……旱即以米泔浇，……二年外方可耘治，以小便稀粪蚕沙浇拥之。”提出茶园开垦与施底肥相结合。此法一直沿用至元代。元代王祯《农书》及鲁明善《农桑撮要》等史料均有类似记述。明代罗廪《茶解》：“茶地力薄，当培以焦土。治焦土法，下置乱草，上覆以土，用火烧过。每茶根旁掘一小坑，培以升许，须记方所，以便次年培壅，晴昼锄过，可用米泔浇之。”这种做焦土和施焦肥的方法一直沿用至今。清代何刚德《抚郡农产考略》：“锄草时沃肥一次，其茶必茂。”与今施肥前须先锄草一致。清代毋伯平《庐山物产志稿》：“旱时浇以泔水，施以清粪。”仍为今日茶区采用。

茶园施肥〔Tea garden fertilization〕 为茶树提供矿质营养元素和改良土壤、提高肥力的手段。种类有：底肥、基肥、春肥（催芽肥）、夏肥、秋肥、叶面喷肥等。基本原则是：以有机肥为主，有机肥与无机肥相结合；以基肥为主，

基肥与追肥相结合；以春肥为主，春、夏、秋追肥相结合；以氮肥为主、氮、磷、钾及其他大量、微量元素相结合；以根部施肥为主，根部施肥与叶面施肥相结合。目的是：改良土壤理化性质，提高土壤肥力，增加茶叶产量，优化茶叶品质、提高茶叶生产效益。肥料选择、施用数量、施用时间、施肥位置、开沟深度及施肥次数等应按当地茶园类型、土壤种类、肥料品种、气候条件、所产茶类和栽培管理水平等因地制宜，合理施用。防止过量、流失与污染环境。

配方施肥〔Directive fertilization〕 根据茶树需肥规律、土壤供肥能力和肥料效率提出的大量元素和微量元素的配比方案和相应的施肥技术。方法有：地力分级配比法；养分平衡定量法；地力差减法；养分丰缺指标法；田间试验比例法；以土定产，以产定氮、因缺补肥法。实施前，要有大量的关于茶树需肥特性、茶园土壤供肥能力、肥料效应等方面的信息数据；实施时要密切结合灌水、耕作、土壤改良及水土保持等高产优质的栽培技术措施。

平衡施肥〔Balanced fertilization〕 根据土壤营养元素的含量状况和茶树对养分的需求特性，有目的地对茶树进行各种必需营养元素合理供应与调节的施肥技术。实施前应采用土壤养分状况系统研究法，摸清土壤基础养分的丰缺状况和施入养分在土壤中的吸附、固定、淋失特性，准确诊断影响茶树生长的土壤养分主要限制因子，再根据茶树营养特点，综合考虑各种必须的微量元素的平衡，确定施肥方案。实施中应根据树龄、品种、种植密度、气候、土壤和肥料的性质不同，在施肥数量与营养元素的配比上有所区别。进行根系施肥的同时，还应辅之以树冠喷施叶面肥，及时补充所需养分。平衡施肥既能提高土壤肥力水平，有效提高茶叶产量与品质，又能防止因某些营养元素过剩而造成的浪费与土壤污染。

茶园底肥〔Basic manure in tea garden〕 茶籽播种或茶苗定植前所施的肥料。作用：增加土壤有机质和营养元素贮量，改良新垦茶园或改种换植茶园土壤理化性质，促进和加速土壤熟化，为茶树生长、提早成园和实现高产、稳产、优质奠定良好的土壤基础。是新垦和改种换植茶园高产、稳产、优质的重要措施，也是密植茶园成败的关键。茶园底肥要施深、施足。可以茶园全面施，也可在种植行下集中施。以纤维素含量高的有机肥为主，适当掺合磷矿粉类缓效无机肥，以利土壤改良和养分贮存。施肥后因底肥的分解，土壤要下沉，故施底肥与种茶苗或播茶籽间应有 2～3 个月的间隔期。

茶园基肥〔Basal fertilizer in tea garden〕 茶树地上部停止生长后所施的肥料。主要作用是提供足够的、能缓慢分解的营养物质，为茶树秋冬根系生长，物质积累及翌年早春萌发提供营养，也可改良土壤理化性质，平衡土壤营养元素，是茶树春茶萌发的营养物质基础。对秋冬后茶树漫长的逐步吸收和积累，提高翌年春茶产量和品质至关重要，一般结合冬耕立即施下。长江中下游地区的茶区在 10 月上、中旬施，江北茶区应适当提早，华南茶区适当推迟。基肥的施用位置和深度应根据地形和树龄而定。平地茶园施于茶丛一侧或两侧；坡地茶园、梯地茶园，在茶行上坡或茶行里侧施肥，以防养分流失；1～2 年生茶苗根系浅，施在距根颈 5～10 厘米、深 15～20 厘米处；3～4 年生茶树，基肥施在距根颈 15～20 厘米、深 20～30 厘米处；5 年生以后的成龄茶树，施在树冠边缘正下方、深 20～30 厘米处。修剪、台刈改造的茶树，应结合改造同时施肥。

茶园追肥〔Top-dressing in tea garden〕 茶树地上部生长期间施给的肥料。其作用主要是不断补充矿质营养，促进茶树持续优质高产。追肥要按照茶树生长的阶段和周期进行。长江中下游地区的茶园，中芽种茶树多在 3 月上旬施用，早芽种宜早施，迟芽种宜迟施；阳坡和砂土茶园早施，阴坡和沟谷黏土茶园迟施。夏茶追肥在春茶结束后立即进行，秋茶追肥要根据天气情况而定，一般在“伏旱”前后施。幼龄茶园追肥用量按树龄定肥。1～2 年生茶苗年追肥量为每公顷施纯氮 38～75 千克，3～4 龄茶树为每公顷 75～112 千克，5 年生茶树为每公顷 112～150 千克。生产茶园按产定肥。每生产 100 千克干茶，施纯氮 12.5～15.0 千克，其中2/3作追肥，1/3作基肥。以速效化肥（尿素、硫酸铵等）为主，配施磷、钾肥。春、夏、秋 3 次追肥的分配比例为 40∶30∶30。施用方法：一般在茶园树冠边缘正下方开沟 5～10 厘米深，施后盖土。密植茶园以撒施为主，即把肥料撒在茶丛上，再轻摇茶树使之撒落在地上。

催芽肥〔Flushing manure〕 春季茶芽萌动时施用的肥料。旨在催促春茶早发、快长、长齐、长好。对春茶产量和品质均起重要作用，对夏、秋茶也有明显的后效。主要用速效性化肥，如硫酸铵、碳酸氢铵、尿素等。施肥时间在茶树鳞片展开前。施肥用量一般为全年追肥用量的 40%～60%。有春旱的地区要结合灌水或土壤覆盖等抗旱保水措施施行。

根外追肥〔Foliage manuring on〕 亦称“叶面追肥”。把肥料配成营养液喷洒在叶片上，通过表皮细胞渗透吸收的施肥方法。茶树叶片除了正常的光合作用和气体交换外，还能吸收附着在叶表的矿质营养。营养物质进入细胞后与根系吸收的物质一样成为茶树体的组成成分。茶树叶片正面的角质层较背面厚、背面气孔多，吸收能力比正面强。嫩叶的吸收能力又比老叶强。茶树根外施肥不受土壤变化的影响，肥料利用率高、见效快，防治营养素缺乏症尤佳。还可与喷灌、治虫等相结合，有工效高、便于机械化和改善茶园小气候的优点。喷施浓度：尿素一般为 0.5%，硫酸铵、过磷酸钙和硫酸钾一般为 0.5%～1.0%，其他微量元素 20～500 毫克/升，对专用性的叶面营养液按使用说明要求

稀释施用。施用时间：新梢初展期。各茶季中以夏秋茶季效果为好；一天中以傍晚为好。喷施方法：正、背面都喷湿，以叶背为主。如与农药、生长素等混合施用，则要注意防止混合后变性。

叶面追肥〔Foliar top-dressing on〕 即“根外追肥”。

管道施肥〔Pipe manuring〕 肥料溶于水中通过地下管道、滴孔逐步、均匀地向根际土壤中渗的施肥技术。参见“渗灌”。

埋青〔Green manure burying〕 把间作在茶园或坎边的绿肥，不经任何处理直接埋入茶园的绿肥利用方法。待绿肥生长到上花下夹时，即在茶行间开沟将其直接埋入茶园。坎边绿肥，一年四季均可刈割埋青，一般结合伏耕和秋耕作业进行。埋青可提高土壤含水量，绿肥肥效高，有效成分损失少，但较费工。在高温缺水季节，因绿肥发酵放热，易使茶根受伤。故开沟埋青时要防止绿肥与茶根直接接触。

贮备性施肥〔Storing-up manuring〕 根据茶树吸肥特性，将多年所需的养分一次性施入，以供茶树逐步吸收利用的施肥方法。茶树对养分吸收具有连续性，即使地上部生长停止，地下部仍在不断地吸收养分，故可把一年或多年所需的养分一次性施入。例如在垦殖新茶园或改种换植时，把大量磷矿粉一次施入，翻埋土中，使其在土壤游离酸和磷细菌作用下逐步释放出有效磷以供茶树多年吸收利用。优点是省工，减少对茶树的机械损伤，土肥容易相融，有利发挥肥效和提高肥力。但只局限于缓效性肥料、有机肥及压缩性粒肥。对于速效性化肥则不适用，易造成肥害与流失。施用对象以多条栽密植茶园为宜。

一基三追多次喷施肥法〔One basic, three top-dressing and multi-times spray-manuring〕 长江中下游地区的茶园创造的，按茶树年生长周期的物候确定施肥时间的方法。长江中下游地区的茶园中、小叶种茶园，茶树 3 月中下旬开始萌发，10 月中下旬地上部停止生长，其施肥常采用 1 次基肥、3 次根部追肥并结合治虫进行多次根外追肥。基肥在 10 月中下旬施；第 1 次追肥于春茶前施，第 2 次于春茶结束施，第 3 次于夏茶结束后施。多次喷肥一般为春茶 3 次，夏茶 3 次，秋茶 4 次。因茶树吸肥具有连续性、阶段性、集中性，并具有吸收-贮存和再利用的特性，故可使用此法。

茶园肥料

氮肥〔Nitrogen fertilizer〕 营养元素以氮为主的化学肥料。其中含铵态氮的为铵态氮肥，如硫酸铵、硝酸铵、氯化铵、碳酸氢铵及氨水等；含硝态氮的为硝态氮肥，如硝酸钙、硝酸钠、硝酸铵、硝酸钾等；含酰胺态氮的为酰胺态氮肥，如草酰胺、尿素等。各种氮肥对茶树生长、增产提质都有明显效果，生理酸性的铵态氮肥效果较生理碱性的硝态氮肥要好。硫酸铵、碳酸氢铵及尿素最常用，一般都作追肥用。硫酸铵适宜于 pH 高的茶园，碳酸氢铵易挥发，宜“深施严盖、边施边盖”。尿素因施入土壤经脲酶分解后才为茶树吸收、故宜提早施用。氯化铵因含有大量的氯离子，不宜大量施用，可采用少量多次分批施用。含氮化肥用量过多，易使土壤胶体性质改变而发生板结、发僵等、应与磷、钾肥平衡施用。须防止重氮和单氮施肥，以免土壤理化性质变劣。

缓效氮肥〔Slow-release nitrogen fertilizer〕 能缓慢溶解或释放的化学氮肥。其优点是氮素营养释放缓慢、淋失少，利用率高，施用简便。在茶园中施用的有甲醛尿素，含氮 32%～38%，其中水溶性氮含量为 10%，其他为热水溶性氮，氮素活度指标约 55%；异丁叉环二脲，含氮量18%～32%。在常温条件下，每升水可溶解 0.01～0.1 克氮、可缓慢水解，逐步释放出尿素；硫衣尿素（将普通尿素表面涂上硫，再用蜡质涂封），在土壤中的水和微生物作用下降解表层硫质包衣，然后逐步释放出尿素；钙镁磷包膜碳酸氢铵（将碳酸氢铵用钙镁磷肥包膜，再用蜡质涂封），其中碳酸氢铵占 75%～80%，钙镁磷肥占 15%～18%，含氮 14%～15%，含磷 3%～5%。可作茶园追肥，春茶前一次施用；也可用作秋冬基肥，效果更好。茶树生长旺盛时，难以满足其对氮素集中吸收的需求，需与速效氮肥配合施用。

磷肥〔Phosphorus fertilizer〕 营养元素以磷为主的肥料。有过磷酸钙、钙镁磷肥、重过磷酸钙、磷矿粉、托马斯磷肥和骨粉等。过磷酸钙属水溶性磷，茶树可直接吸收，在不同茶园均可施用。钙镁磷肥属枸溶性磷，在茶园土壤游离酸的作用下，逐步转化成水溶性磷，在缺镁的低 pH 茶园中效果最好。磷矿粉为难溶性磷肥，只有在土壤磷细菌和游离酸长期作用下才可逐步释放出有效磷，一般作红壤新垦茶园的底肥用，施用量多、均匀才有效果。由于茶园土壤系酸性土，活性铁、铝含量高，有效磷容易被固定而失效，故磷肥均应与有机肥掺合使用，使其中的有机物与游离铁、铝络合，以保护磷肥的有效性。

钾肥〔Potassium fertilizer〕 营养元素以钾为主的肥料。其中矿质肥料有硫酸钾和氯化钾；农家肥料有草木灰等。硫酸钾中同时含有硫素，施用效果最好；氯化钾含有大量的氯，宜少量多次分批施用。两者都属生理酸性肥，长期施用会导致土壤酸化。草木灰的主要成分是碳酸钾，极易水解，形成氢氧化钾，致使土壤碱化，不能长期施用。对于 pH 为 4.5 以下的茶园，可适量用作基肥。钾肥与铵态氮肥有颉颃作用，施用时应注意氮、钾平衡。

茶树专用肥〔Special fertilizer for tea plant〕 根据茶园土壤农化性质和茶树生长需求配制的多元素复合肥料。具有肥效高、流失少、施用方便，有利土壤营养元素平衡，防止土壤酸化等优点。由于各地茶园土壤农化性质、气候条

件、茶树类型、生产茶类等各不相同，各地所生产的茶树专用肥中营养元素含量、比例各有不同。其中氮、磷、钾三要素有效成分总量 25%～30%的称低浓度专用肥；30%～40%的称中浓度专用肥，大于 40%的称高浓度专用肥，均可作基肥或追肥施用。施用时，要适当早施和深施，并开展茶园土壤测定、配方与施肥技术指导等农化服务工作。

稀土元素肥料〔Rare-earth element fertilizer〕 含镧系元素硝酸盐的肥料。能促进茶籽萌发、提早出苗，可用于茶籽浸种；能促进插穗发根，提高苗圃成活率，可用于插穗伤口处理；能促进茶树生长，提早发芽，改进茶叶品质，可用于茶园根外追肥。施用浓度：作浸种用 1000 毫克/升；处理插穗伤口用 100 毫克/升；作茶园根外肥用 300～500 毫克/升。茶园喷施稀土元素肥料，可增产、提质，降解农药的残毒，尤其能降低有机氯的残毒。稀土元素加尿素配合施用、可大幅度提高稀土和尿素的肥效。

茶树叶面营养液〔Foliar-applying nutrient solution for tea plant〕 根据茶树生长特点配制的茶树叶面肥料。其主要类型有：①大量元素型：如尿素加磷酸氢钾、磷酸氢钾铵、尿磷加硫酸钾等；②微量元素型：含有茶树所需微量元素的硫酸盐或其他复盐；③稀土元素型：主要是镧系硝酸盐；④多元素型：含有大量元素、微量元素和稀土元素等；⑤多功能型：除含有茶树生长所需的营养元素之外，还含有茶树生长调节剂，如生长素、激素、抑制剂等，把茶树生长的营养调控和化学调控结合为一体。茶树叶面营养液有时还加有不同表面附着剂和物质渗透剂，专一性强、功能全，喷施效果好。

茶园有机肥〔Organic manure for tea garden〕 可作茶园肥料施用的有机物质。包括各种糟粕、牲畜圈底物、人畜粪便、水生生物、农副产品下脚料、城乡垃圾、山草、米泔、蚕蛹、蚕沙、河塘泥、污水及矿化有机物等。其营养完全，但有效成分含量少，有机成分含量高，释放缓慢，一般作基肥或底肥用。能缓慢提供茶树所需的营养元素，增加土壤有机质，改良土壤理化性质。如以提供茶树营养元素为目的，应选用有效成分高的饼肥、蚕蛹、鱼粉及骨粉等；以作改良土壤为目的，则要选用纤维素含量高的圈肥、堆肥等。有机肥来源广泛，成分复杂，施用时要防止污染和改变土壤反应等副作用，尤其是城市垃圾、海肥、农副产品下脚料及污水等，要经检验并经无害化处理后方可施用。

饼肥〔Cake manure〕 可作肥料的榨过油的糟粕饼。是中国茶区重要的有机肥之一。茶园常用种类有菜籽饼肥、桐籽饼肥、茶籽饼肥、棉籽饼肥、大豆饼肥、花生饼肥、椰籽饼肥、柏籽饼肥、山苍籽饼肥等。其营养完全，有效成分高，尤其是氮素营养丰富，分解缓慢，一般用作基肥。其中菜籽饼肥，含氮率 4.6%～5.4%，含磷率 1.6%～2.5%，含钾率 1.3%～1.5%，在分解过程中还可形成类激素物质，有促进根系生长的作用。茶籽饼肥有效成分含量水平低，并含有较高的皂素物质，对茶根有不良影响，应在提取茶皂素后施用。所有饼肥的碳氮比都较低，纤维素含量少，改土效果差，如与厩肥、堆肥掺合施用，可提高肥效。

茶园绿肥〔Green manure for tea garden〕 种植在茶园行间或茶园三边（地边、梯边、坎边）作肥料用的作物。有增加土壤有效成分，改良土壤、防止水土流失、夏季遮阴、冬季保温防冻等作用。冬季绿肥和夏季绿肥品种很多。多年生的有爬地木兰、紫穗槐、木豆、大叶胡枝子、金光菊、霜落、无刺含羞草等。由于茶园绿肥品种多、栽培时要根据茶园类型、土壤特点、气候条件和绿肥作物本身生物学特性等进行选择。在茶园间作绿肥时应不误农时，适时播种；不碍茶树，合理密植；接种根瘤菌，提高绿肥品质；及时刈割，调节绿肥与茶树生长间矛盾。夏、秋要防病治虫，冬季要防冻抗寒保苗。茶园绿肥利用方法：直接埋青作肥料；制成堆肥或沤肥；作茶园基肥；刈青后直接铺在茶园行间作土壤覆盖物；作牲畜饲料；作沼气池的填料。发展茶园绿肥，是自力更生解决肥源，提高土壤有机质的重要途径。

1. 茎枝 2. 花 3. 种荚 4. 种子

茶园梯坎多年生绿肥木豆

先锋作物〔Pioneer crop〕 新垦茶园或改种换植前为改良土壤而种植的绿肥作物。其特点是根系发达，耐贫瘠、干旱、耐酸、速生高产。豆科的先锋作物有田菁、木豆、柽麻、羽扁豆、毛曼豆、大叶猪屎豆等；非豆科的有金光菊、霜落、肥田萝卜等。其作用为：生长过程中根系分泌的大量有机酸，促使土壤风化，加速土壤熟化；根系能固氮、提高土壤氮素含量；庞大的根系能疏松土壤，加深有效土层深度；生长结束后植株翻埋土中，可增加土壤有机质含量。先锋作物对磷肥反应敏感，增施磷肥是提高产量的重要措施，密植混播可提高先锋作物效果。

冬季绿肥〔Winter green manure〕 秋季播种、幼苗越冬、春季生长、春夏翻埋的茶园间作物。其中豆科品种有紫云英、黄花苜蓿、金花菜、蚕豆、紫花苕子、箭舌豌豆、

1. 枝茎 2. 小花 3. 荚果 4. 根系

茶园冬季绿肥紫云英

草豌豆等。非豆科品种有肥田萝卜，黑麦草等。其特点是抗贫瘠，耐寒，适应性强，植株营养成分丰富，茎叶比小，青肥质量好，肥效高、与茶树生长矛盾少。适时播种，适当密植，抗寒保苗是提高绿肥产量和品质的重要措施。利用方法同茶园绿肥。冬季绿肥具有保暖、防止水土冲刷、熟化土壤、提高肥力等作用，是茶园解决有机肥源的重要途径。

夏季绿肥〔Summer green manure〕 春天播种、夏季生长、夏秋翻埋的茶园间作物。其中豆科品种有乌豇豆，绿豆、伏花生、黑毛豆、毛蔓豆、饭豆、泥豆、竹豆、柽麻、大叶猪屎豆、田菁等，非豆科品种有黄花耳草、大麦、肿柄菊等。其特点是耐贫瘠，抗干旱，生长快，产量高，茎叶鲜嫩，肥效高。但常与茶树争水、争肥、争光，处理不当有碍茶树生长。适当早播，合理间作，及时刈割埋青是缓解其矛盾的主要方法。使用方法同茶园绿肥。幼龄茶园与更新改造茶园，间作夏季绿肥是充分利用土地，熟化土壤、提高肥力的重要措施。

1. 有花枝叶 2. 花 3. 萼 4. 雄蕊 5 种子 6. 荚果

茶园夏季绿肥乌豇豆

坎边绿肥〔Green manuring crop grown in the ridge of terrace〕 种植在茶园梯坎上或路边、沟边、地角边可作肥料的多年生植物。其中豆科品种有木豆、紫穗槐、葛藤、胡枝子、爬地木兰、含羞草等；非豆科品种有知风草、霜落、飞蓟草等。其特点为抗贫瘠、耐干旱，根系发达，固土能力强，易再生，耐刈割，产量高，植株养分含有效成分丰富，有固土护梯和作绿肥双重功能。一年可多次刈割。使用方法同茶园绿肥。山地和坡地茶园种植坎边绿肥是保护梯坎，防止水土流失，熟化土壤，提高土壤肥力的重要措施，也是解决有机肥源的重要途径。

茶园灌溉与土壤水分

茶园灌溉〔Irrigation in tea garden〕 人工供给茶园水分的技术措施。灌溉系统包括三个部分：渠道工程，即从河流、水库等处取水的工程设施；输水和配水渠道以及渠上建筑设施；园内灌溉网，田间临时灌水渠道。根据茶树的需水特性与规律，在干旱季节及时进行人工灌溉补水。方式有地面流灌（如沟灌、漫灌）、喷灌、渗灌、滴灌等。主要目的是在旱季及时向茶树供给水分，也有特殊目的，如培肥灌溉（肥水喷灌）、调温灌溉（雾喷防霜冻、降温）、冲洗灌溉（冲洗叶片与地面盐碱）等。茶园灌溉要求水质好，耗能少，灌水时期适宜，水量分布均匀，土壤中的水分、空气和茶园小气候等均能得到合理调剂，不产生地表径流、深层土壤渗漏以及土壤结构破坏等弊病，达到经济用水，提高茶叶产量和品质的目的。

茶园灌溉技术参数

茶树需水量〔Moisture requirement of tea plant〕 亦称“茶树阶段耗水量”、“茶园耗水量”。在某阶段内茶树叶面蒸腾量与行间蒸发量之和。茶树需水包括生理需水和生态需水两方面，前者指茶树在生命过程中的各项生理活动（如蒸腾作用、光合作用）所需要的水分，后者指生育过程中为给茶树正常生长发育创造良好生活环境所需要的水分。受气候、树龄、土壤、肥力及田间管理技术等因素的影响，茶树的需水量变化与差异较大。一般成龄茶园日平均耗水量，冬季为1.3毫米左右；春茶期间（3～5月）达3～4毫米；夏秋季（7～8月）高达5～7毫米，9月以后随气温下降日渐减少。全年需水量为1300毫米左右，其中4～10月生长季节的需水量占全年的70%以上，气温较低的寒冬和早春（12月～翌年2月），茶树月需水量仅为50毫米左右。

茶树阶段耗水量〔Periodic water consumption of tea plant〕 即“茶树需水量”。

茶园耗水量〔Water consumption in tea garden〕 即“茶树需水量”。

茶园耗水系数〔Water consumption coefficient in tea garden〕 投产茶园的年或季节耗水量与单位面积经济产品量（如鲜叶量加茶籽量）之比。以吨/千克或无单位的倍数表示。杭州茶区成龄茶树的耗水系数，全年平均0.85～0.96，其中秋茶耗水系数最大，夏茶次之，春茶最小。

茶树蒸腾系数〔Transpiration coefficient of tea plant〕 茶树每生产1克干物质所需要蒸腾水量的克数。是蒸腾效率的倒数，因树龄、品种、土质、施肥和气象条件的不同而有差异。据测定，两年生龙井43号品种茶树的蒸腾系数在300～385之间，比一般木本植物需水量大。是丰产茶园水分管理的重要参数。

茶园灌溉指标〔Irrigation index in tea garden〕 适于茶树生长的土壤水分指标。由作物的生理性状、土壤湿度，以及气象要素等因子进行综合分析而确定。茶园灌溉适宜时期的水分生理指标：新梢细胞液浓度达10%，上午10时左右叶水势达－1.1～－1.0兆帕；土壤湿度指标：茶树根系层土壤相对含水率下降到60%～70%；土水势达－80千帕以下；气象指标：杭州茶区高温季节当日平均气温在30℃左右，水面蒸发量达9毫米以上，持续一星期，应及时灌溉。

茶园灌溉水量〔Irrigation amounts in tea garden〕 包

括灌水定额（M 和）灌溉定额。前者为单位面积的灌水量；后者为作物全生育期内的总灌水量，单位为立方米或立方毫米。茶园灌溉水量与茶树需水特性、土壤性质、气候条件及灌水方法等因素密切相关，必须掌握如下技术参数：土壤密度（γ，克/厘米^3）与田间持水量；灌溉计划土层深度（h，厘米）；灌溉计划土层要求达到含水率上限值（P_1），以占干土重的百分数表示；灌溉前土壤容许含水量的下限值（P_2）；灌溉水有效利用系数（η）。计算公式：

$$M = 10\gamma h \cdot (P_1 - P_2) \cdot \frac{1}{\eta}$$

相同类型的茶园，因灌水方法不同，实际需水量也会产生较大差异。当一次灌水定额较大时，可采用间隙分次灌溉，防止地面径流，使茶园根层土壤能得到额定的水分指标。

灌水定额〔Irrigation application rate〕 见“茶园灌溉水量”。

灌溉定额〔Total irrigation guota〕 见“茶园灌溉水量”。

茶园灌溉计划土层深度〔Planned irrigated soil depth in tea garden〕 被灌溉的土壤为达到田间持水量的标准而需要的灌溉土层深度。与茶树需水特性、土壤性质、气候条件及灌水方法等因素有密切关系。1～4 年生幼龄茶园灌溉计划土层深约为 20 厘米；5 年生和密植茶园（三条栽）约为 30 厘米；成龄丰产茶园约为 40 厘米。以保证 80%以上的茶树根系所处的土壤湿度在适宜的范围内。

茶园灌水周期〔Irrigation cycle in tea garden〕 两次灌溉的间隔天数。在茶树阶段日耗水量（W，毫米^3/日）和茶园灌水定额（M，毫米^3）为已知数时，茶园的灌水周期（T）可以公式 $T = \frac{M}{W}$ 求得。

茶园灌溉方式

地面流灌〔Surface irrigation〕 传统以抽水泵或其他方式把水通过沟渠引入茶园的灌溉方法。主要包括沟灌和漫灌两种形式。灌溉质量沟灌明显优于漫灌。

沟灌〔Channel irrigation〕 在茶行间开沟，灌溉水借重力和毛管力渗入沟底与沟壁而湿润土壤的流灌方法。使用茶园地面流灌系统时，需合理调节流量流速，以减弱灌后的土面蒸发，使土壤不板结。

漫灌〔Flooding irrigation〕 将水引入茶地，水成薄层状沿地表自行漫布，由重力作用而渗入土壤的流灌方法。适用于水源较丰富地区的窄行和密植作物灌溉。因其灌水量大，分布不匀，易造成水土流失，对土壤表层结构破坏严重，对茶树生长不利，故不常使用。

渗灌〔Permeation irrigation〕 亦称“地下灌溉”、“管道施肥灌溉”。通过地下管道滴水孔，借土壤毛细管作用，使水分均匀地湿润根层土壤的灌溉方法。该装置可与施用液肥相结合。茶园渗灌水肥利用率高、蒸发量少、渠道占地省、可比开沟施化肥提高劳动效率 60 倍，茶叶增产提质效果显著。

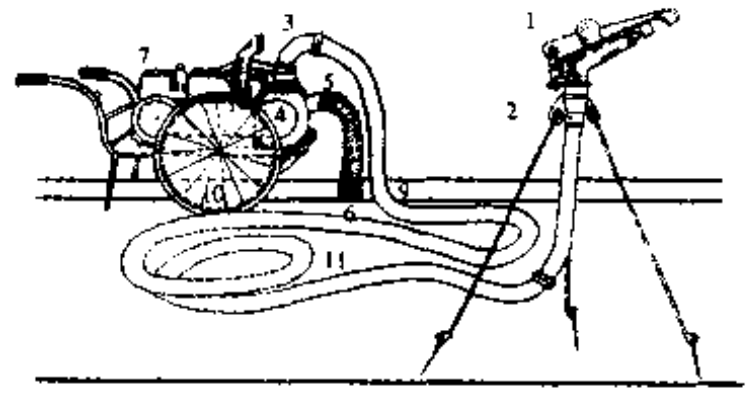
地下灌溉〔Sub-irrigation〕 即“渗灌”。

管道施肥灌溉〔Pipe-manuring irrigation〕 即“渗灌”。

滴灌〔Drip irrigation〕 亦称“滴水灌溉”。利用低压管道系统，把经过过滤的水或液肥通过滴头，形成滴状、均匀地输入茶树根际土壤的灌溉方法。可使根系活动层土壤经常保持在茶树生长适宜的土壤湿度范围内。首次滴灌时，使土壤湿度达到田间持水量，此后滴量据茶树消耗量而定。滴灌省水、省肥，不影响土壤通透性，促进茶树生长，茶叶增产提质效果显著；对幼龄茶树还可起抗旱保苗作用，但造价高，滴头易阻塞，田间管理较繁琐。

滴水灌溉〔Drip irrigation〕 即“滴灌”。

喷灌〔Sprinkling irrigation〕 利用增压设备，将水均匀地喷洒茶地的灌溉方法。分为三种类型：移动式喷灌、固定式喷灌、半固定式喷灌。其中移动式喷灌应用较多。喷灌有省水、省地、省劳力、不受地形限制、灌水均匀、改善茶园小气候等优点。还可配合喷施根外追肥、化学农药与除草剂等。缺点是受风力影响较大。



1. 喷头 2. 喷座架 3. 出水口 4. 水泵 5. 进水口 6. 底阀 7. 柴油机 8. 机架 9. 输水管 10. 车轮 11. 塑料软管

单喷头手推车管引式喷灌机组

移动式喷灌〔Moving sprinkling irrigation〕 机组可用手抬或手推车移动操作的喷灌类型，操作灵便，故应用广泛。

固定式喷灌〔Fixed sprinkling irrigation〕 除喷头外，其余设施均固定不动，干、支管道常埋设土层内，喷头可作圆形或扇形旋转喷水的喷灌类型。操作简便，效率高，便于自动控制。但需管道等设备多，一次性投资较大，故应用较少。

半固定式喷灌〔Semi-fixed sprinkling irrigation〕 干管埋在地下，采用固定的泵站或自然水头供水，支管、竖管上的喷头可移动作业的喷灌类型。比固定式喷灌应用广泛，但所需管道等设备多，一次性投资比移动式喷灌高，使用较麻烦。

微型喷灌〔Micro-sprinkling irrigation〕 亦称“雾

喷”，或“微喷”。以微型喷头进行低强度喷灌的灌溉方法。喷头的喷射口直径为1～2毫米，工作压力49～245千帕。流量小，喷洒射程为3～6米。喷灌强度低，雾化程度高，水滴直径小于1毫米，高温干旱季节降温增湿效果显著，能改善茶园小气候，促进茶树生育，增加发芽密度与百芽重，投资少、耗能低，水利用率高，对各种地形、土壤及茶树均有较强的适应性，工作性能可靠，维修管理方便。适用于茶园、温室与苗圃等小面积灌溉。

雾喷〔Mist spraying〕 即“微型喷灌”。

微喷〔Micro-spraying〕 即“微型喷灌”。

喷灌强度〔Sprinkling irrigation intensity〕 单位时间内喷头喷洒的水量（单位：毫米/时）。在喷灌设计中的允许喷灌强度，应等于或略小于土壤入渗量，以免破坏土壤结构，不使土壤表面产生积水或径流。喷灌强度是喷灌系统规划设计与运用管理的基本依据，也是喷头等设备设计、制造的重要性能指标。与土壤质地、结构、耕作方法、作物生育阶段、喷灌技术与喷洒时间等因素均有密切关系。

土壤水分〔Soil water〕 土壤中各种形态（或各种能态）水分的统称。是植物生理、生态需水的主要来源，亦是影响土壤形成、发育和肥力水平的重要因素。其来源于大气降水、灌溉水及地下水等。据土壤水的运动性及物理状态，可分为固态水（冰）、气态水、束缚水、自由水四类。据其与土粒结合的特点，可分为化学结合水、吸着水、毛管水和重力水。上述各种形态水分各具不同的物理、化学特性，不同的运动性和对植物的有效性。茶园土壤水分含量及其变化，因气候生态、土壤肥力、树龄、品种及农业管理措施的差异而不同。例如长江中下游地区的茶园，春茶期间雨多，气温偏低，茶园土壤水分丰富，而夏秋茶高温期间，若10天无雨，土壤含水量即大幅度下降，茶树极易遭旱热害。树冠覆盖度大的高产茶园土壤含水量都比覆盖度小的幼龄茶园低。多条栽茶园常比单条栽的低。密切注意茶园土壤水分动态，是保证幼龄茶树正常生育和茶叶优质高产的重要技术环节。

田间持水量〔Field water holding capacity〕 亦称“最小持水量”。在排水良好、土表没有蒸发、充足的水分入渗停止时，土壤所保持的毛管悬着水的最大量。是茶园灌溉的重要参数，以占干土重的百分率表示。其大小取决于土壤质地。茶园的田间持水量：轻壤土为11%～18%，壤土为20%～25%，黏土为30%以上。当土壤含水量接近田间持水量时，即为茶园土壤耕作和茶树生长发育的适宜水分含量。

最小持水量〔Minimum water holding capacity〕 即“田间持水量”。

土壤水分特征曲线〔Soil water characteristic curves〕 亦称“持水曲线”。土壤水吸力（或基质势）与含水量间关系的曲线。土壤水吸力随含水量减少而增大，但变化的程度因土壤不同而异。在同一吸力下因各种土壤的有机质含量、质地和毛管孔隙数量不同，其含水率亦有较大变化。此曲线能反映出各种土壤的持水性质，利用曲线的斜率还可估算出各种土壤在不同的吸力下可释放或吸入的有效水量，是研究土壤孔隙分布状态的重要资料。

持水曲线〔Water holding capacity curve〕 即“土壤水分特征曲线。”

土壤有效水分〔Soil available water〕 作物可以吸收利用的土壤水分。其范围在田间持水量与凋萎系数之间。据土壤水对作物生长的有效程度，可从能态角度作生物学分类：0～6×10^3帕为多余水；6×10^3～6×10^6帕为速效性有效水；6×10^5～15×10^5帕为迟效性有效水；大于15×10^5帕为非有效水。在正常气候条件下，土壤有效水分含量应维持在6×10^3～8×10^4帕范围内。土壤中有效水分的含量，随土壤质地不同而有变化。一般壤质土有效水含量比砂质土和黏质土多，黏重土壤可保持较多水分，但能释放出被利用的水却不多。有效水分是土壤保水性好坏的一个实用指标。深耕、增施有机肥，黏掺砂或砂掺黏等措施，都能增加茶园土壤有效水的含量，提高土壤的保水性能。

土壤入渗率〔Soil infiltration rate〕 亦称“土壤渗透速率”。灌溉技术参数。在正常大气压力下，土面水层在单位时间内通过单位面积土壤的水量。通常以入渗开始后一小时的水层降低数表示。它是反映土壤透水性强弱的重要指标。一般采用在野外取原状土用实验室方法测定。高产茶园土壤入渗率多在0.01毫米/秒以上。茶园土壤渗透能力与土壤质地、结构、肥力以及孔隙、裂隙、孔道等有密切关系。渗透作用过强会引起跑水漏肥，抬高地下水位，渗透过弱则容易产生径流或积水，使土壤水分状况恶化。通过深耕施肥，改善土性，覆盖有机物等农业措施可改善茶园土壤入渗状况。

土壤渗透速率〔Soil permeable rate〕 即“土壤入渗率”。

土壤水分蒸发〔Soil water evaporation〕 土壤水汽化进入大气的过程。其强度取决于大气中水汽的能量状态和土壤水的能量状况，对土壤水的再分配和茶树生长都有极大影响。影响因子有气象状况，土壤含水量，地下水埋藏深度，土壤结构，土壤颜色，土壤覆盖度等。

土壤干旱〔Soil drought〕 土壤水分处于亏缺的状况。常与大气干旱相伴发生。由于长期无雨或少雨，土壤有效水逐渐减少，茶树根系从土壤中吸水困难，当土壤水吸力达到8×10^5帕以上时，茶树吸收根细胞难以从中吸取水分，致使芽叶失水而萎蔫。衡量土壤干旱程度的主要感官标准是看地面植被的萎蔫程度与受害状况。

土壤湿度〔Soil moisture〕 土壤中水分状况的量度。表示方法有两种：①以土壤含水量表示。包括：土壤绝对含

水量，即单位体积干土中的水质量，或单位土壤总容积中水的容积；土壤相对含水量，即土壤绝对含水量与土壤饱和含水量或田间持水量的比值；土壤蓄水量，即一定土层深度（毫米）与土壤含水量（土壤水体积占土壤体积的百分率）的乘积。常用的测定方法有烘干法、红外线法、酒精燃烧法等。②以土壤水吸力表示。可直接反映出不同质地土壤水分能量状况，以及土壤对茶树供水能力的大小。

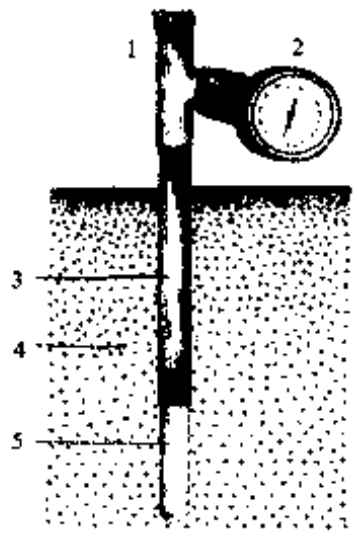
饱和含水量〔Saturated water content〕 土壤中孔隙都充满水时的含水量。以干土质量或容积的百分量表示。

绝对含水量〔Absolute water content〕 见“土壤湿度”。

相对含水量〔Relative water content〕 见“土壤湿度”。

土壤水吸力〔Soil moisture suction〕 土壤基质吸持水的能力。在田间持水量范围内是由土壤颗粒比表面的吸引力、土壤胶体的吸水性，以及电荷及土粒间的毛细管作用（基质吸力）而产生。用土壤张力计可直接测得。其值随着土壤含水量的减小而增大。

土壤湿度计〔Soil hygrometer〕 测定土壤湿度的仪器。由真空表、陶土管与集气管组成。通过装满水、排除空气、零位校正、田间安装、观测读数等步骤，密封后插入土壤，土壤水和多孔的陶土管壁水膜相联结，与仪器内产生负压力渐趋平衡时，真空表指示的负压即为土壤水吸力。当土壤湿润，吸力减小时，负压下降。测量范围为0～8.5×10^4帕。其中包含了茶树生长适宜的土壤湿度、旱季茶园灌溉的土壤湿度及其上限与下限值。



1. 集气管 2. 负压表 3. 连接管 4. 土壤 5. 陶土头

土壤湿度计测定土壤湿度示意图

水土保持〔Soil and water conservation〕 防止水土流失的各种措施的总称。农业技术措施包括：截短坡长、改变坡度；山坡茶园采用横坡等高耕作法；深耕施有机肥，改良土壤结构；利用有机材料（如各种秸秆、枯枝落叶等）与地膜覆盖土壤；改坡地为梯田。水利工程措施包括：建塘坝，开挖拦洪沟，修筑蓄水沟和蓄水池，扩大蓄水能力。生物措施包括：在茶园四周营造各种水土保持林和草带；茶园合理条栽密植，等高种植；提高树冠的覆盖度，减少地面径流与蒸发。良好的水土保持措施，可以防止土壤侵蚀，减少水旱灾害，减轻水土流失，避免土地生产力衰退。

茶园保水〔Soil water conservation in tea garden〕 亦称“茶园保墒”。保持茶园土壤水分的措施。主要包括丘陵山地茶园推行横坡耕作法；深耕与增施有机肥，改善土性；茶树行间铺盖作物秸秆、草料等有机物；四旁空地种草、植树等。以提高土壤雨水入渗率，减少流失和土面蒸发，达到保水目的。

茶园保墒〔Preservation of soil water in tea garden〕 即“茶园保水”。

地表径流〔Surface run-off〕 土地表面流动的水流。其大小和速度取决于地形、降雨强度、土壤透水性、地面覆盖及有关的水头压差等。它能引起水、土和养分的流失，对丘陵坡地茶园危害极大。其对策为改坡地茶园为梯级茶园；修建园内的排蓄水系统；土壤深耕改土；茶园铺草；增加茶园树冠和四周土壤植被覆盖度等。

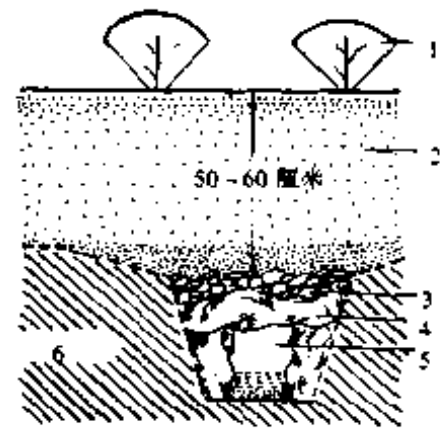
水土流失〔Soil and water loss〕 亦称“土壤冲刷”，自然或人为造成的地表水分和土壤流失的现象。产生的主要原因有：园地坡度陡、坡面长，使地表径流量多、冲击力大；茶树种植稀，以丛栽最严重，其次为单条栽、双条栽和多条栽；建园时土地利用不当，植被遭受破坏；耕作技术措施不合理；土壤质地结构差；降雨时间长或降雨强度大等。是发展丘陵山区农业生产的主要障碍。

土壤冲刷〔Soil erosion〕 即“水土流失”。

地下水位〔Groundwater level〕 土壤地下水的埋藏深度。茶园土壤的地下水位应在1米以下，若距地表不足50厘米，则易发生茶树湿害。在平地和丘陵山坡下排水不良的凹地茶园，或水库下方、水塘边的茶园，易出现地下水位高的现象，雨季尤甚。应及时采取排水措施。

茶园土壤排水〔Soil drainage in tea garden〕 排除地面和土壤中多余的水分。排水方式视土壤质地、地形及其湿害类型而定，一般采用地表挖浅明沟排除园内渍水或径流水，或在坡面上方深挖横向或环形明沟阻截区外径流水。在园内顺坡向或沿集水线开设暗沟（管），排除土壤中多余水。

排水暗沟〔Submerged drainage ditch〕 以砖或水泥块砌成的桥洞形地下排水沟。其排水截面大于30厘米×30厘米（主沟更大），开设在渍水地段，在地面松土层50厘米以下的难透水层中，两沟间距为10～15米，沟底坡降为1/100～1/200。建成后应对沟道上方两边的难透水层深耕，使渍水向沟道沥水。支沟与主沟相连，主沟排出口要与外界溪流等自然排水系统连通。



1. 茶树 2. 填土 3. 石砾层 4. 块石 5. 暗沟道 6. 硬塘土层

排水暗沟横剖面

茶树修剪

古代茶树修剪〔Evolution on the pruning of tea plant〕 古代的茶树修剪至清初才见于记述。清代黄宗羲《匡庐游

录》："一心（注：僧名）云：山中无别产，衣食取办于茶。茶树皆不过一尺，五六年后，梗老无芽，则须伐去，俟其再蘖。"清代方以智《物理小识》："（茶）树老则烧之，其根自发。"至19世纪中叶，茶树台刈技术成熟，1858年张振夔文："先以腰镰刈去（茶树）老本，令根与土平，旁穿一小阱，厚粪其根，仍覆其土而锄之，则叶易茂。"其法与今茶树台刈无异。清代杞庐主人《时务通考》："种理茶树之法，其茶树生长有五六年，每树既高尺余，清明后则必用镰刈其半枝，须用草遮其余枝，每日用水淋之，四十日后，方除去其草，此时全树必俱发嫩叶，不惟所采之茶甚多，所造之茶犹好。"中国茶树修剪自台刈始，而后有重修剪及程度不同的其他修剪。

茶树修剪〔Tea pruning〕 为培养高产优质树冠，用机具剪除茶树部分枝叶的措施。以茶树品种生物学特性为基础，结合不同生态条件、生育阶段、栽培管理水平，运用不同程度的修剪，以刺激、调节和控制茶树分枝习性，使分枝直径增粗、数量增加、排列有序，树势扩展，促进营养生长。修剪方法有：以培养骨架与树冠为目的的幼年茶树定型修剪、半乔木型茶树分段修剪及"弯枝法"；以控制树高、复壮树冠、提高品质为目的的成年期茶树轻修剪和深修剪；以更新复壮、增强树势与提高产量为目的的衰老茶树重修剪、台刈（含抽刈）等。不同茶区和茶类对修剪要求和形式都不一样，例如，华南、西南茶区的大叶和半乔木型茶树，气温高、生长旺，以生产红茶为主，定型修剪用"分段修剪"或"弯枝法"，轻修剪树冠应剪成水平形与凹形，重修剪高度应降低；江南、西南茶区中、小叶种灌木型茶树，以生产红茶、绿茶为主，要求树冠新梢密度大、芽叶重，各种修剪均应促进分枝数增加、分枝粗壮；边销茶与黄大茶产区的茶树以培养主枝为目的，应以定型修剪或深修剪为主；名茶产区要求树冠芽密芽壮，生产枝多，对夹叶少，应采取深修剪与轻修剪结合的办法不断复壮树冠。

树冠形状〔Canopy morphology〕 茶树生长定型的树冠冠面形状。包括三角形、屋脊形、杯形、臼形、斜坡形、马鞍形、水平形、弧形等。树冠形状关系到茶树的光能利用率和采摘面大小。中国多采用产量较高的弧形和水平形，仅华南茶区选用臼形。水平形因顶端优势作用，剪后不久中央部分枝条突出，又渐成为弧形。为适应机采，树冠形状也以弧形为主。

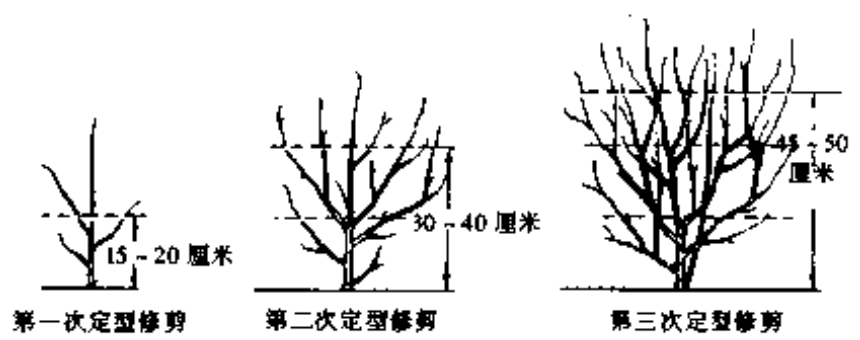
分枝级数〔Grade of branching〕 由茶树不同部位分枝上的侧芽生长出的枝条数列。从主干上长出的侧枝为一级分枝，由一级分枝上长出的侧枝为二级分枝，依此类推。按自然生长规律，幼年期茶树为单轴分枝式，成年茶树为合轴分枝式，故分枝级数少；栽培茶树不断采摘、修剪，抑制了顶端生长优势，侧芽萌发快而多，分枝级数增加。故分枝级数多，树冠面大，生产枝密，发芽数多，产量高；反之分枝级数减少则产量低。树冠下部1～2级分枝粗壮，上部各级分枝较细弱。故应培养各级分枝的粗度，成年茶树控制在6～10级分枝即可。茶树各级分枝数量，与茶树品种特性、生态条件和肥培管理有关。

修剪时期〔Pruning time〕 茶树实施修剪的时间。与新梢生长、茶叶产量密切相关，修剪适期由茶树生育期、气候、品种、效益等因素确定。2～3月根系含养分量最高，此时修剪有利于剪口愈合和新梢生长；5～6月气温高、雨水多，为根系积累养分的第二个高峰期、剪前施肥，茶树吸收快，修剪后效果好；应避免剪后有旱害和冻害。不同地区因气候差异，品种生育期早迟不一，修剪时期有所不同。修剪适期的确定，要有利茶树树势复壮，又要能使当年经济效益提高。

修剪周期〔Pruning cycle〕 茶树修剪后回复到修剪前状态所间隔的时间。除定型修剪外，其他修剪方法都有自己的修剪周期。如深修剪，当冠面出现较多的"鸡爪枝"、对夹叶且产量下降时，须进行第一次深修剪。若干年后经不断修剪、采摘，又恢复到第一次深修剪前的树势，再进行第二次深修剪，如此轮回。修剪周期长短与茶园肥培管理水平、采摘修剪方法、生态条件有关。正常管理条件下，茶树轻修剪周期为1～2年；深修剪周期为4～5年；重修剪周期为8～10年；台刈修剪周期为10～15年。每经一个修剪周期后，茶树便向更衰老方向发展，茶园管理愈粗放，修剪周期愈短，其经济年限也愈短。

茶树修剪方法

定型修剪〔Frame pruning〕 主要用于幼龄茶树或更新茶树养蓬的修剪方法。目的在于促进茶树分枝，控制树高，培养宽阔健壮的骨架，增加有效分枝层次与数量，加速



幼龄茶树定型修剪标准模式图

树型横向扩展。灌木型幼龄茶树定型修剪3次：第一次，茶苗1～2足龄，高30厘米以上，主茎粗3毫米以上，用整枝剪在离地15～20厘米处剪去主枝，第二和第三次均在原剪口上再提高约15厘米，用篱剪作水平修剪。待主茎形成4～5层分枝，树高达45～50厘米后，每年再提高5～10厘米进行整形轻修剪，结合打顶采培养树冠。多条栽茶树只需定型修剪两次。半乔木型幼龄茶树（如云南大叶种）顶端优势

强，气温高，生长旺，定型修剪宜采用分段修剪。定型修剪时间在每年春茶萌动前进行为宜。因各茶区气温的差异、肥培水平不同，修剪次数也不同。对气温高、生长旺的茶树，也有采用一年定型修剪两至三次的方法。

弯枝法〔Branch-bending method〕　茶树树冠培养方法。人为弯曲枝条，促使其下部侧芽萌发快长，加速培养树冠。适用于茶苗和台刈更新后的茶树。方法为：每丛选若干长势强的枝条，往茶行两边分开呈平卧状，并用竹签等物固定，待新枝长达 40 厘米时打顶轻采，至 3～4 轮新梢后提高 6～8 厘米轻修剪。弯枝法可快速培养树冠，但管理技术要求较高。不宜大面积推广。

茶树弯枝法示意图

分段修剪〔Sectional pruning〕　茶树定型修剪的一种。主要用于大叶种茶树。使大叶种茶树增加分枝数量，压低分枝部位，促使分枝均匀。分段修剪须具备的条件：苗茎粗 0.4 厘米以上，或生长叶 7～8 片，茎木质化或半木质化。在离地 10～12 厘米处修剪，一年内能养成 2～3 层分枝，每次剪口提高 8～12 厘米，中心枝强剪，侧枝轻剪，以压低主干、扩展树冠。每次剪去枝条总数的 1/3～1/2。两年后树冠养成 4～5 层分枝，骨架枝粗壮、匀密，树高可达 50 厘米以上，树幅 80 厘米，经轻修剪后，即可留叶采摘。

轻修剪〔Light pruning〕　刺激茶芽萌发、增加新梢数量、控制茶树高度的修剪方法。主要用于成年茶树。修剪深度在 5 厘米左右，对大叶种茶树可修剪稍重，用修剪机或篱剪，剪去树冠表层枝叶，使树冠面成弧形或水平形。常在春茶萌动前进行，为有利于春季名优茶的采收，多在春茶结束后进行。轻修剪可以提高成年茶树的生产力，视树龄、树势、生态环境、管理水平和品种特性等情况每年或隔年修剪一次。

深修剪〔Deep pruning〕　亦称“回头剪”。改造树冠生产枝的修剪方法。主要用于成年茶树恢复树势。成年茶树经过多年采摘和轻修剪后，树冠表面形成大量“鸡爪枝”，新梢生长细弱，对夹叶多、叶片薄、产量和品质下降的茶树。采用深修剪可恢复树势。用篱剪或修剪机修剪树冠深度为 10～15 厘米，以剪去鸡爪枝为度。修剪时间以春茶前进行为好，但为采收春茶，多在 5 月中旬修剪。所剪枝叶留园。剪后留养，在秋末打顶采摘。修剪周期视肥培管理水平和采摘质量而定，多数为 4～5 年。

回头剪〔Recovering pruning〕　即“深修剪”。

重修剪〔Heavy pruning〕　改造未老先衰低产茶树的修剪方法。适用于分枝稀疏、采面零乱、鸡爪枝多、芽叶瘦小、对夹叶多的茶树。用重修剪机或锋利的弯刀与篱剪配合，剪去树冠高度的 1/3～1/2，以离地 30～40 厘米为宜，同一园中茶树高矮不一、修剪时就低不就高，注意保持全园茶树高度大体一致。时间以春茶前最适宜，但为采收春茶，多在 5 月中旬修剪。剪后要加强茶园管理，增施有机肥与磷、钾肥，注意防治病虫害。当年新梢留养、打顶采；翌年在原剪口高度上提高 15 厘米修剪，以养为主、留叶采摘；第三年在第二年剪口高度上提高 10～15 厘米修剪。树高 70 厘米以上时，即可按轻修剪与留叶采标准投入生产。

茶树重修剪示意图

台刈〔Collar pruning〕　亦称“砍棵”、“砍蓬”。按茶树阶段发育原理，将地上部树冠全部剪除，使之从根颈部重新生长出新枝的修剪方法。适用于树冠衰弱，枝干灰白，苔藓、地衣多，对夹叶比例高，产量低的衰老茶园。一般在离地面 5 厘米处砍去所有枝条。乔木型大叶种茶树无明显休眠期，常先用“环剥”法，即在离地面 20 厘米处用利刀环剥树皮圆周 2/3，保留 1/3，环剥宽约 2 厘米，使营养物积聚在切口处，促进此处不定芽萌发，1～2 个月后待新枝长至 60～80 厘米时，再剪去剥环以上的老枝条。台刈用锋利的台刈剪或柴刀进行，刈后留下的切面应光滑倾斜。台刈时间以春茶前为最适宜。但为采收春茶，亦可在 5～6 月进行。台刈后管理是成败的关键，刈前增施有机肥，刈后加强培育管理。台刈当年在秋末打顶，翌年在离地面约 40 厘米处定型修剪，以后逐年在剪口高度上提高 10～15 厘米修剪，结合分批打顶采。树高 70 厘米以上即按轻修剪与留叶采的标准投入生产。

茶树台刈示意图

砍棵〔Bush cutting-off〕　即“台刈”。

砍蓬〔Bush cutting-off〕　即“台刈”。

环剥法〔Ring-barking〕　见“台刈”。

抽刈〔Partial collar pruning〕　亦称“局部台刈”。对茶丛中部分衰老枝条台刈的方法。当有些茶树仅部分枝条衰老，而多数枝条尚健壮时，则可剪去衰老枝留下健壮枝，促使恢复树势，此法常在“二层楼”树冠的茶园中应用。有些老茶区不作台刈，每年春茶前后采用抽刈方法更新树冠。

局部台刈〔Partial collar pruning〕　即“抽刈”。

边缘修剪〔Edge pruning〕　亦称“修边”。剪去树冠边缘部分的修剪方法。成年茶树两茶行间枝条伸展相连接，易形成郁闭封行茶园，用篱剪或修边机垂直剪除突出边枝，

使之留有 20～30 厘米的空隙。有利通风透光、防治病虫害，便于耕作、施肥、采摘等作业，一般与茶园轻修剪同时进行。

修边〔Side-pruning〕 即“边缘修剪”。

机采茶园修剪〔Pruning of mechanical plucking tea garden〕 采茶机采摘茶园的修剪方法。机采茶园要求茶树高度一致，冠面形状整齐，有利提高机采鲜叶质量，修剪机械和机采技术须配套。幼龄茶树培养的机采茶园，第一次定型修剪可用整枝剪，其他各次均用修剪机平型修剪。茶园成龄后，中小叶种茶树采用弧型修剪机修剪，大叶种茶树采用平剪。修剪时期根据各茶区的具体情况而定。

茶叶采摘

古代茶树采摘〔Evolution on the plucking of tea plant〕 古代采茶作药时，并无采摘技术。后采茶作饮，成为商品，采摘逐渐为先民认识。东晋郭璞《尔雅》：“今呼早采者为荼，晚取者为茗，一名荈。”唐代陆羽《茶经》：“凡采茶在二月、三月、四月之间。”当时仅采春、夏茶，并强调“其日有雨不采，晴有云不采，晴，采之。”采秋茶有载，宋代苏辙《论蜀茶五害状》：“园户例收晚茶，谓之秋老黄茶。”至明代，采秋茶已较普遍。明代程用宾《茶录》：“问茶之胜，贵知采候。太早其神未全，太迟其精复涣。前谷雨五日间者为上，后谷雨五日间者次之，再五日者再次之，又再五日者又再次之。白露之采，鉴其新香；长夏之采，适足供厨；麦熟之采，无所用之；凌露无云，采候之上；霁日融和，采候次之；积阴重雨，吾不知其可也。”明代许次纾《茶疏》：“往日无有秋日摘茶者，近乃有之。秋七八月重摘一番，谓之早春，其品甚佳。”清代，采春、夏、秋茶成惯例。清屈大均《广东新语》：“曹溪茶气味清甜，岁凡四采，采于清明、寒露者佳。”清代郭柏苍《闽产录异》：“武夷采摘以清明后谷雨前为头春，香浓味厚；立夏后为二春，尤香味薄；夏至后为三春，颇香而味薄；至秋，则采为秋露。”采摘标准有载，唐代陆羽《茶经》：“茶之芽者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉。”宋代赵佶《大观茶论》：“凡芽如雀舌谷粒者为斗品，一枪一旗为拣芽，一枪两旗为次之，余斯为下茶。”清代张振夔文：“摘法，但取其顶尖数叶，须留三四叶，令更抽顶。地暖谷雨可采，地寒则立夏采之。”历代对茶树采摘时期、采摘次数、采叶标准等都有记述。

茶叶采摘〔Tea plucking〕 亦称“摘山”、“摘茶”、“采茶”。从茶树上采收鲜叶的作业。茶树叶片在树上生长约一年而后凋落，以成熟叶片光合速率最高，6 个月后，随叶片老化而减弱，在干物质消耗中，采摘部分约占总量的 30%。故每年采摘须留适量新叶，产量才有基础。由于中国茶区气候、生态条件差异明显，茶树品种繁多，茶类丰富，茶区广大，采摘习惯不一，从而形成了采摘方法的多种多样。按采摘方式可分为：手工采、机采、铗采。按采摘部位分：打顶养蓬、留顶养标、留叶采等。按采摘嫩度分：嫩采、中采、开面采、粗采、割采等。按采摘手法分：双手采、提手采、强采等。各茶区应据本地的树龄、长势、季节、品种、茶类要求制定采摘制度、采摘标准和留叶标准，合理采摘，以利于茶芽萌发，增加新梢密度与优质鲜叶原料，延长茶树经济年限，并调节采茶洪峰期，缓解劳力紧张状态。中国茶区采摘多有季节性，根据茶芽生长与休止时间可分为春茶、夏茶、秋茶，华南茶区还有冬茶；按新梢萌发轮次可分为头轮茶、二轮茶、三轮茶。全年采摘茶叶时间长短取决于气候条件，江北茶区全年可采 5～6 个月，中部的江南、西南茶区可采 7～8 个月，华南茶区的滇南、粤南、闽南等地可采 9～10 个月，海南几乎全年可采摘。

摘山〔Tea plucking〕 即“茶叶采摘”。

摘茶〔Tea plucking〕 即“茶叶采摘”。

采茶〔Tea plucking〕 即“茶叶采摘”。

采摘标准〔Plucking standard〕 根据茶树生育和茶类要求对新梢实行采摘的技术标准。中国制定的大宗红、绿茶采摘鲜叶的技术标准主要内容：依茶类要求，鲜叶应从适制品种的茶树上采摘嫩梢，芽叶完整，符合芽叶嫩度、匀净度、含水率等指标，鲜叶质量符合 GB9679-88《绿茶、红茶卫生标准》。手工采摘的芽叶标准：大叶种与中小叶种采摘一芽二三叶及幼嫩驻芽二三叶（含春、夏、秋茶）；机器采较手工采摘标准稍偏老，正常芽叶均采一芽三四叶。鲜叶数量开采标准：手工采摘新梢须达到采摘标准的 10%～20%，机采要求达到 65%～75%。鲜叶采摘周期或次数指标：手采春茶间隔 4～8 天，夏秋茶间隔 6～12 天；机采春茶 1～2 批次，夏秋季 2～3 批次。中国茶类丰富，鲜叶采摘标准差异较大，可归纳为四种类型：①高级名茶的“细嫩采”，采摘一芽一叶及一芽二叶初展，如高级西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰的采摘；②大宗茶类的“适中采”，如大宗红、绿茶的采摘；③边销茶类的“成熟采”，待新梢基本成熟时，采摘一芽四五叶与对夹三四叶，如茯砖茶等边销茶的采摘；④特种茶类的开面采，待新梢长到三至五叶快成熟开面时，采摘二至四叶梢，如乌龙茶的采摘。对不同类型茶树的采摘标准应有区别，幼年茶树及衰老改造后 1～2 年的茶树，只能打顶轻采，多留少采，以培养树冠为主；对成年投产茶树应按标准采，采留结合。因此，制定采摘标准，应考虑树龄、长势和气候生态条件等因素。制订采摘标准主要根据茶叶有效化学成分的含量、新梢的形态、芽叶数量的机械组成。

采摘制度〔Plucking system〕 一定社会、历史、生态条件下形成的采摘规则体系。中国栽培茶树已有 3000 余年的历史，长期生产中形成一些不尽科学合理的采摘制度，主

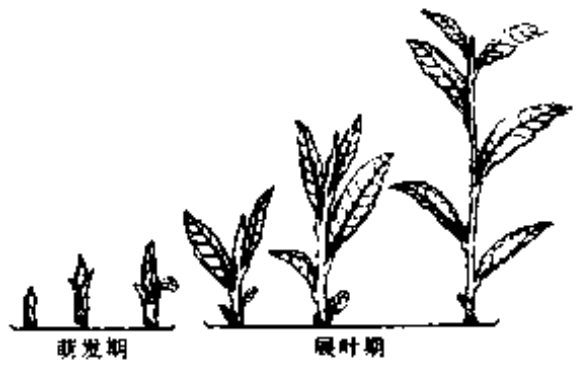
要内容为重采春茶、轻采夏茶、不采秋茶；留顶养标；采净新叶、留养老枝等。根据茶树生物学特性和茶园科学管理要求，中国已形成较完整系统的科学采摘制度，主要内容为春、夏茶适当多采少留，秋茶少采多留；不同树龄、生长势留养标准不同；早开园、早封园；不采鱼叶、适留真叶等。这是经验和科学技术相结合的产物，有利于促进形成持续高产优质的园相。

合理采摘〔Reasonable plucking〕 保障鲜叶质量和茶树长势的规范采摘。手采茶园合理采摘要求：按标准、适时、分批、留叶采。严格按采留标准采摘，可提高品质，维持树势，获得长期高产优质效益；适时分批采，能维持同样嫩度和品质；及时分批采摘达到采留标准的芽叶与对夹叶，可使下轮芽萌发生育有充裕的时间；留叶采是下一轮次或下一茶季茶树发芽的基础。采下的鲜叶能适应不同茶类对鲜叶原料的不同要求，达到量质兼顾；对不同品种、树龄、茶类及立地条件的茶树，应按不同的采留标准采摘。

留叶标准〔Standard of leaf-maintaining plucking〕 采摘时留养新叶的准则。茶树叶片未成熟前，物质消耗大于积累，成熟后积累大于消耗。留叶当季产量降低，下季回升、隔季增产。留叶标准应据树龄、生长势和管理水平而定。幼年期茶树应以留养为主，培养树冠，2～3年中只能打顶采；成年初期仍应多留少采；投产采摘后以采为主，采养结合；衰老期更新前适当留叶养树，更新后1～2年也只能打顶采。生长势强多采少留，弱则多留少采；肥培管理水平高的多采少留，反之多留少采。中国长江中下游茶区，对更新后生长旺盛的茶树，提倡春茶早开园，留鱼叶偏嫩采，夏季留一叶及时分批采，秋茶适当留叶采并提早封园，以缓和采摘的洪峰期，增加高级茶比重，提高经济效益。华南茶区采用头、二茶留一叶采，三、四茶留鱼叶采。留叶时期与气候条件、茶树生育期和采制茶类有关。夏季或早秋留叶有利于全年增产。

采摘批次〔Times of batch plucking〕 全年或各季采茶批数。因茶树品种、新梢生长部位、生态条件、肥培管理水平等因素的不同，新梢生育有早迟、快慢之分，故必须分批采，先发先采、迟发迟采，鲜叶方能老嫩均匀，符合制茶要求。采摘批次多少，视品种、茶类、气候生态条件、肥培水平等情况而定。例如，手采大宗红、绿茶的江南茶区，春茶前期采名优茶的茶园，春茶采7～10批、夏茶采4～6批、秋茶采6～10批、全年采摘20批左右；机采春茶1～2批，夏茶2批、秋茶2批，全年采4～5批；西湖龙井茶区全年采26～36批，芽叶细嫩，质量较好。气温高、水分充裕，芽叶生长快的茶园，应分批多采摘；低温多雨，芽叶生长慢的，则应减少采摘批次。

叶片开张度〔Degree of leaf-spreading〕 茶树叶片展开程度和新梢展叶数量。表示叶片或新梢的成熟程度，是各茶类采摘鲜叶选择最佳质量的标志。叶片从初展到成熟约需15～30天。在自然条件下，新梢一年可展叶20片左右，顶端的芽休止一次只展开5～7片叶。叶片开张程度愈大，粗纤维含量愈高，鲜叶愈成熟。不同茶类对采摘叶片开张度有不同要求。主要影响因子是温度、水分、光照、内源激素的形成和分配。在栽培条件下，嫩采、中采茶区，每轮次只开张1～4片新叶，每开张1片叶约需2～6天。



茶树新梢萌发生长进程示意图

叶层厚度〔Thickness of leaf layer〕 树冠着生绿叶层厚度。树冠上叶片越多，遮蔽程度越大，通风透光越不良。叶片着生厚度小则光合作用弱，累积光合产物少。厚度过大，叶温上升，呼吸消耗多。中、小叶种高产树型绿叶层厚度以10～15厘米为宜，大叶种15～25厘米为宜。

采摘周期〔Pruning cycle〕 每季或每批次采茶间隔的时间。旧的采摘制度采茶期短，只采春、夏茶，不采或少采秋茶；每季新梢养大于采，批次少，批次间隔周期长；产量不高，品质下降。按科学采摘标准适时、分批、多次采摘，则可缩短周期，提高茶叶品质和产量。茶树采摘周期与气候生态条件、茶类、品种、肥培管理水平等因素关系密切。华南茶区头轮茶4～5天采一批，2～4轮茶3～4天采一批，5～6轮茶5～6天采一批；春茶初期采制名优茶一般1～3天采一批；边销茶采割全年只刈割1～2次，采次少、周期长、产量稳定；机采批次也较少、间隔周期长。参见"采摘标准"。

开采期〔Pluck starting date〕 茶树年生长周期中，第一批鲜叶的采摘日期。开采期的确定关系到每季、每年的茶叶产量和品质，开采期提早，则细嫩的鲜叶比重高，品质好，产值上升，但产量低；推迟，则效果相反。开采期受茶树品种、气候条件、肥培管理水平等因素影响较大，例如早芽种可比中芽种提前10～15天开采；温度有效积温达100℃以上才能开采；海拔升高则开采期推迟等。茶园开采期一般早芽种早于迟芽种，低山早于高山，阳坡早于阴坡，沙土园早于黏土园，投产园早于幼龄或更新养蓬茶园。一般手工采的大宗红、绿茶产区，春茶新梢有10%～15%、夏秋茶有5%～10%达到采摘标准时就要开采。江南、江北茶区为多采制名优茶，采用塑料大棚和遮阳网覆盖技术，以诱导茶树早发芽，早开采，提高经济效益。

洪峰期〔Plucking peak date〕 亦称"高峰期"。茶季鲜叶采摘量集中的时间。茶芽萌发生长快，相对集中在几天内，新梢大量达到采摘标准时，日产鲜叶量可达全年产量的

2%～3%，甚至高达 7%～8%，春季的洪峰期可延续 5～10 天，夏季 3～4 天，造成采工紧张、鲜叶积压、质量下降。洪峰期与气候生态条件、茶树营养状况等因素有关，常在春茶中期出现。调控或缓解措施：提前开采，分批及时嫩采，多茶类组合采制，或在茶园建立时按早、中芽品种搭配，以错开发芽集中期等。

高峰期〔Plucking peak date〕　即“洪峰期”。

停采期〔Pluck stopping date〕　亦称“封园期”。茶树年生长周期中，最后一批鲜叶采摘停止的日期。因受生态环境、茶区采摘习惯、茶类、肥培管理水平、经济状况等因素的影响，各地茶区的停采期差异很大，如江南茶区有采秋茶的习惯。管理水平高的茶园在 9 月～10 月才停采，不采秋茶、不施肥茶园，或高山茶园，7 月～8 月即停采封园。

封园期〔Pluck stopping date〕　即“停采期”。

春茶（1）〔Spring tea〕　亦称“头茶”。●鲜叶原料名。由越冬芽生长的春季头轮新梢。越冬芽经过冬春季休眠和发育，根茎内贮藏大量营养物质，发芽时有充足的有机物质，尤以含氮物质为多。春季日生长量小，昼夜温差大，光合积累大于呼吸消耗，水分充裕，粗纤维含量低，新梢持嫩性强，构成春茶品质优越的物质基础。采摘时间受气候生态条件影响较大，长江中下游茶叶主产区，一般从 3 月中旬开始至 5 月中下旬结束。华南茶区在 2 月～3 月开采。春茶前期鲜叶品质优，是采制名优茶的好原料，量质均好。气温高新梢易老化，农谚曰：“早采三天是个宝，迟采三天便是草”。春茶中后期可用机采代替手采。❷春季采制成的茶叶。春茶新梢内含物丰富，氨基酸含量比夏秋茶高，茶多酚与氨基酸比值高，水浸出物、果胶、维生素 C 等均高于夏秋茶，成品茶色、香、味、形俱佳，是全年茶叶生产的基础。产量占全年的 40%～50%，不采秋茶可占 60%以上，产量变异系数量小，产量稳定。

头茶〔First tea〕　即“春茶（1）”。

夏茶〔Summer tea〕　亦称“二茶”。●夏季生长的新梢。因夏季日照强，气温高，易受干旱影响。夏茶新梢芽内叶原基在水分、养分不足时，常被迫停止生育，易形成对夹叶，易产生纤维木质化，故应适时采摘。采摘时间受气候生态环境影响，各地不一致，长江中下游茶叶主产区一般在 6 月上旬至 7 月下旬，于春茶结束后间隔 10 天左右开采。❷夏季采制成的茶叶。夏茶因新梢体内合成多酚类物质多，加工绿茶滋味苦涩，宜制红茶。产量占全年的 10%～30%，低于春茶。

二茶（1）〔Second tea〕　即“夏茶”。

秋茶〔Autumn tea〕　亦称“三茶”。●秋季生长的新梢。秋季气温前期高，后期低，昼夜温差大，雨量少，江南茶区常有“夹秋旱”，故秋茶产量、品质的决定因素是水分。秋茶与夏茶之间无明显间隔，采摘时间为 8 月上旬至 10 月上中旬。秋茶后的封园期由当地的气候、地势、管理水平和采摘习惯决定，各茶区不一致。在高山茶园或江北茶区，因冬季气温低、霜期早、施肥少、树势差，多应在 8 月上中旬停采，至 9 月底前打顶采，提早封园，以使茶树叶面积指数保持在 3～4，保证翌年春茶优质、高产。❷立秋后采制成的茶叶。秋茶品质优于夏茶，茶叶鲜爽，回味甘甜，但不如春茶。产量各茶区差异较大，约占全年产量的 20%～40%，不稳定。

三茶（1）〔Third tea〕　即“秋茶”。

机采〔Mechanical plucking〕　用采茶机械采摘茶叶的采茶方法。采茶机械有往复切割式、螺旋滚切式和水平旋勾刀式三种。以第一种采摘质量效果较好。机采茶园树冠表层新梢密度增加，展叶减少，叶层薄、树势衰弱快，经修剪与肥培措施可以恢复；机采对茶叶产量的影响主要是漏采，初期影响较大，经机采一二年后，树冠已形成采摘面，影响较小；对春茶影响较大，而对夏秋茶反有增产效果；机采鲜叶质量大多比手采差，主要是因芽叶破碎、混杂和茎梗率增加，但要比粗放手采质量高，经济效果更合算。一般制大宗红、绿茶的茶园，均可实行机采。与机采相配套的栽培技术措施：留蓄秋梢，增厚叶层，使树高达到 80 厘米左右，增强树势；选用良种，芽叶性状一致；增施肥料，使芽叶生长快，发芽多；重视修剪，控制树冠面高、幅度与形状，不断恢复生长势。

手工采〔Hand plucking〕　简称“手采”。用手工采摘茶叶的采茶方法。我国茶区地域广大，气候条件、茶树品种、茶类要求及民族习惯不同，形成了丰富多样的手工采茶方法。易于按照采摘制度、采摘标准、留叶标准掌握，从而达到合理采摘的要求，具有灵活机动的采摘特点。采摘手法有双手采、提手采、强采等。手工采精细、批次多、采期长，质量好，有利于树冠培养和延长经济年限；缺点是用工多、工效低，若管理不善，用强采方法采摘，有损茶树树势和鲜叶质量。

手采〔Hand plucking〕　即“手工采”。

双手采〔Two hands plucking〕　双手轮换交替采摘茶树新梢芽叶的手工采茶方法。手眼配合，边采边将鲜叶放入系在腰间的茶篮中。在生长势好的良种茶园中，双手采可使鲜叶嫩度均匀一致，提高工效，有利树冠培养。

提手采〔Raising hand plucking〕　以双手或单手悬空在茶树冠面上按标准采摘芽叶的手工采茶方法。其采摘手法与效果和双手采相同。

强采〔Hard plucking〕　用捋、抓等手法，一次采光树上所有新梢，不留或极少留新叶的手工采茶方法。一次采叶量大，虽可刺激下一轮提早萌发，但影响树势，全年产量低，品质差。

打顶养蓬〔Tipping and bush-maintaining〕　亦称“打

顶采”。采顶留边以培养、扩大树冠的手工采茶方法。待新梢长至一芽四五叶或即将停止生长时，实行采高养低、采顶留边，分批采下顶端一芽一二叶，留下基部叶片。幼年期和复壮更新后1～2年的茶树应用此法采摘。可增加绿叶层厚度，加快扩大树冠，提高光合效率，有利于新梢分枝与生长。在茶园管理水平低、施肥量少的情况下，为维持茶树生机，需留养秋茶，也采用此法留养新叶，以增加光合效率，为翌年茶树生长积累营养物质。新建茶园苗高在25厘米以上时施行打顶采，能增加茶苗粗度和降低分枝高度，促进分枝。更新改造后的茶树，新发枝在剪口以上15厘米处打顶采，同样可为定型修剪打好基础。

茶树打顶采摘

打顶采〔Tipping and bush-maintaining〕　即“打顶养蓬”。

留顶养标〔Top unplucked〕　除枝条顶端新梢外，其他侧枝所有芽和新叶全部采净的手工采茶方法。能促进茶树长高，但分枝极少，每批大部分新梢接近成熟时开采，采摘批次少，采下的新梢肥壮、长大。制黄大茶、绿茶的部分老产区常用此法。

留叶采〔Leaf-maintaining plucking〕　茶树上留养新叶的手工采茶方法。茶树上必须保持一部分新叶，以维持光合作用，且留下的叶片叶腋间都有一个侧芽，以增加下一轮芽叶的数量，保证持续增产。分批留叶和集中留叶最普遍。前者每批都留下鱼叶至二叶，加各季漏采或不采叶，可达到恰当的叶面积指数，此法技术性强，多用于成年初期5～6年生和更新后1～2年的树冠培养；集中留叶是集中一段时期或某一茶季不采，新梢成熟后，按标准采去顶梢，多用于管理水平低或生长差的茶树。

嫩采〔Fine plucking〕　亦称“细嫩采”。细嫩新梢的采摘。多用于名优茶原料的采摘。其采摘对象为茶芽、一芽一叶或一芽二叶初展的新梢，形似“麦颗”、“雀舌”、“莲心”、“旗枪”等。

细嫩采〔Fine plucking〕　即“嫩采”。

中采〔Medium plucking〕　中等嫩度新梢的采摘。多用于大宗红、绿茶原料的采摘。我国茶区采摘对象以一芽二叶为主，兼采一芽三叶和同等嫩度的对夹叶。鲜叶质优量多、效益高，应用最普遍。

开面采〔Banjhi-plucking〕　叶片完全展开的新梢的采摘。待新梢生长形成休止芽的开面状态时的采摘。适制特种茶，主要用于乌龙茶和茯砖茶。此时叶片基本成熟，内含物质丰富，可采下新梢上端的2～4片芽叶。成茶具有特殊的香气、滋味。

粗采〔Coarse plucking〕　亦称“粗老采”。待新梢基本成熟时，割采一芽四五叶或对夹三四叶的采茶方法。多用于边销茶原料的采摘。此时新梢下端已半木质化、粗老，新梢内含物中芳香物质如萜烯醇类、芳樟醇、香叶醇含量下降，其他内含物质丰富，适制紧压茶。成熟与未成熟的新梢可合一采摘。

粗老采〔Coarse plucking〕　即“粗采”。

割采〔Plucking with knife〕　刈割式的采茶方法，用于边销茶粗老原料的采摘。当新梢已经半木质化或木质化，手采茎已无法折断时，用手捋叶片或用镰刀、铁摘子刈割采摘。割采分为采粗茶、粗细兼采两种。前者每年割采1～2次，时间在6月～8月，特点是效益好；后者一年采一粗一细，春茶采细茶，立秋前或处暑前采粗茶；适用于粗放型管理的茶园。刀割采摘相当于深修剪深度，对茶树损伤较大，每采一次，叶面积显著下降，影响茶树生理机能。故操作时，割刀要锋利，避免留桩刀口破裂，影响下一轮萌发。手采粗老叶不应超过老叶总量的1/3。

铗采〔Plucking with shears〕　用采茶铗采摘的方法。1902年，日本为了减少采摘费用，在静冈县创制使用。50年代后在中国部分茶区亦提倡使用。剪采铗是在剪刀一边装有集叶袋，另一边有挡叶板边，剪下的鲜叶被挡叶板打入集叶袋，铗采工效比手采高2～4倍，成本降低50%，鲜叶质量比机采好，对树冠面要求不高，只须平整和加强茶园肥培管理即可。但漏采和漏叶率较高，常需人工辅助收集冠面漏叶。每年可铗采3～5次。

以采代剪〔Plucking instead of pruning〕　代替修剪的采摘方法。为减少因修剪而损耗掉的大量枝叶，采用分批多次采摘的方法代替修剪，既可增加当年产量，又可迅速扩大树冠，常用于替代幼年或成年茶树的定型修剪和轻修剪，江南部分茶区有此习惯。此法技术性强，不易掌握，且采后分枝细弱，冠面参差不齐，很难形成高产树型，已逐渐废止。

漏采率〔Percentage of residual shoots on plucking surface〕　茶叶采摘系数。遗漏在树上未能适时采摘的新梢对全部应采新梢的比值。手采或机采都有部分新梢被遗漏，造成鲜叶老化而影响当季或下一季茶叶产量和品质。漏采率高表明采摘质量差。机采漏采主要是树冠中、下部和边枝上的新梢，以群体品种为例，机采漏采率在2%～3%。

清兜亮脚〔Clear lower and inner shoot of bush〕　亦称“清棵”、“清兜”。清理茶丛中、下部新叶，露出茶株茎秆底脚的采茶方法。中国部分茶区旧的采茶习惯。每季茶采摘最后一批时（也有在全年采茶结束封园前）进行。扒开茶丛，将中、下部的新叶全部采下。有利于通风透光与下一轮芽的萌发。该方法容易导致茶树分枝稀，影响树冠形成，一般不提倡。

清棵〔Clear lower and inner shoot of bush〕　即“清

兜亮脚”。

清兜〔Clear lower part of bush〕 即“清兜亮脚”。

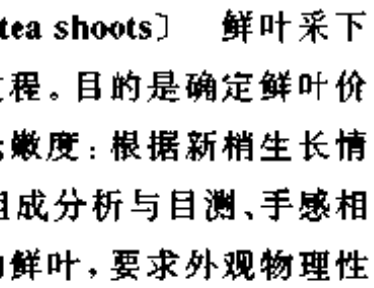
“摘三茶，犯天骂”〔Don't pluck shoots in autumn〕采摘茶谚。“三茶”即秋茶，意为秋茶不可采，若采秋茶第二年就没有产量。此类农谚还有“秋茶好喝摘不得”、“采了秋茶没饭吃”等。这是中国茶区在低管理水平下所形成的旧采摘习惯。旧茶园不施肥或很少施肥，管理粗放，采摘不留叶，树势衰弱，如果采秋茶，茶树体内能积累的贮藏物质很少，翌年春茶必然生长不良，低产低质。不采秋茶可以提高秋季净同化率。如按高水平管理，茶园施肥量大、气候生态条件良好，多数茶区都可以采秋茶，但封园时间有早迟、江北茶区封园宜早、江南茶区略迟。采秋茶可增加全年茶叶产量和产值。

“立夏三日茶生骨”〔Fresh shoots will be overgrown only three days after sprouting in summer season〕茶谚。意指立夏时节茶叶新梢三天不采就会老化。5月份以后的气温白天已达30℃，蒸发量增加，嫩叶含水量达76%以上，水分缺乏时，光合作用产生的糖，大多合成了纤维素，新梢中木质纤维增加，木质化和半木质化快，如适时采摘，一芽三叶中的粗纤维含量低于12%，三日后同等新梢中的粗纤维含量已达13.3%。故一旦新梢达到采摘标准就应适时采下，否则将失去应有的经济价值。

鲜叶验收〔Inspection of fresh tea shoots〕 鲜叶采下后，进厂前，进行质量检验评级的过程。目的是确定鲜叶价格及分类进厂加工。检验项目：①老嫩度：根据新梢生长情况和茶类制作要求，采用芽叶机械组成分析与目测、手感相结合而确定；②匀度：对同批采下的鲜叶，要求外观物理性状基本一致；③净度：看鲜叶中有无夹杂物；④新鲜度：要求叶片新鲜，保持鲜叶原有的色泽，无红变、异味、污染。

百芽重〔One-hundred-bud weight〕 采摘100个新梢的总重量。单位为克。新梢质量及粗壮、大小程度的衡量指标。随机取样100个相同展叶数的新梢或采下的混合新梢，称重，三次以上的平均值，即为该新梢的百芽重。中小叶种（一芽三叶）百芽重为50～80克、大叶种（一芽三叶）为90～110克。

一芽二叶〔Two leaves and a bud〕 一个饱满顶芽和两片幼叶组成的新梢。是制高档红、绿茶或名优茶的原料。其内含物丰富，芽和叶上茸毛多，制成干茶质优、毫显、量重。



茶树芽叶

对夹叶（1）〔Banjhi leaf〕 亦称“不正常新梢”、“异常芽叶”。顶芽生长停止的新梢靠近顶芽形似对生状态的两片叶。在茶芽生育过程中，当环境条件不适宜，水、肥养分供给不良时，常会迫使叶片不能开张，新梢伸展2～3片叶后，顶芽成为休止芽，新梢生长不良，茎节短。与正常芽叶相比，对夹叶极易老化，内含物质如水浸出物、多酚类、儿茶素、氨基酸、咖啡碱等均显著低于正常新梢，粗纤维含量高，故品质差，产量低。树冠上着生对夹叶比例高且瘦小，则是茶树长势衰弱的象征。

对夹叶

不正常新梢〔Abnormal tea shoots〕 即“对夹叶（1）”。

完整芽叶〔Complete bud and leaf〕 采下的有完整芽和新叶的新梢。采摘方法适当、采摘质量高则完整芽叶多，反之，破损芽叶多，且易红变，成茶的碎末也多。强采、机采的鲜叶破碎率高，完整芽叶少，质量差。

破损率〔Percentage of broken shoot〕 因采摘而破损的芽叶的百分率。不正确、粗放的采摘方法，致使新梢破损率高。强采的鲜叶60%以上破损、机采破损率也较高。芽叶破损，呼吸强度增加，物质消耗多、易发热变质而影响鲜叶质量。

表面水〔Surface free water〕 鲜叶表面的水分。雨天或有晨露时采摘的鲜叶，表面沾有雨水或露水，可占鲜叶重量的5%～20%，不利于茶叶加工。去除方法有摊叶、晾干、机械甩干法等。

集叶〔Collection of tea shoots〕 将采下的鲜叶集中，以便运输、加工。为减弱鲜叶的呼吸作用、酶促反应，减少内含物消耗与转化，集叶过程中应注意鲜叶薄摊、勤翻、通风、避免日晒，防止发热变质。手采鲜叶用竹篓收集，切忌压紧，及时送厂加工，或置于树阴下摊晾；机采鲜叶由鼓风机吹入集叶袋，或切刀转动扫进集叶袋，在转装大容器筐中不能压紧。进厂及时摊放。

鲜叶贮运〔Fresh shoots storaging and transporting〕 采摘后加工前鲜叶的贮放和运输作业。鲜叶采摘后，必须及时按不同级别、不同类型快装快运进厂付制，避免堆积发热，减少有机物分解与多酚类物质氧化。鲜叶要求贮放在15～25℃温度下，相对湿度90%左右，且阴凉、通风、清洁。夏秋茶鲜叶存放温度不能超过30℃，摊放鲜叶厚度10～20厘米，搬运与翻拌动作要轻。装运鲜叶器具应通透性好，以竹编网眼篓筐散装25～30千克为宜。盛装忌紧压，经常保持器具清洁卫生。

自然品质〔Natural quality〕 茶树鲜叶的天然品质特征。其优劣直接影响成茶品质。鲜叶嫩度、鲜叶品质与成茶级别呈正相关。鲜叶中的色素如叶绿素和花青素等，直接影

响茶叶的色泽；鲜叶中的氨基酸、其他含氮化合物和多酚类物质含量则与茶叶的香气和滋味有关。鲜叶中还有许多形成香、味的前体，其含量对品质也有直接影响。鲜叶自然品质与生态环境关系密切，如光的质量、强度和水分状况等，直接影响鲜叶内氮素转化和氨基酸的合成；采摘前期气温高、日照长则氨基酸含量减少，多酚类增加；降水量充足则氨基酸增加，多酚类降低。茶树体内氮素含量与土壤中含氮量有关。茶园施肥后，土壤营养元素增加，茶树自身代谢旺盛，则鲜叶内含物丰富。环境因素如地形、海拔对自然品质也有显著影响。海拔高、云雾多、漫射光强时，则鲜叶酚氨比协调，制成的绿茶香高味醇。

茶园改造技术

茶园改造技术〔Reforming technique of tea garden〕 改造低产茶园树势、土壤与园相，改善生态环境，提高茶叶产量和质量的综合农业技术。应以培养树势为中心，改土补缺为重点，肥、水、剪、采、保相结合，包括：①茶树树体改造。因园因树制宜地选用台刈、重修剪、深修剪、蓄养等方法更新树冠，深耕施肥更新根系，养成优质高产“优化型”树势。②茶园土壤改造。砌坎保土，深翻改土，土壤消毒；挑培肥土，种植绿肥，改良土壤，提高肥力。③茶园园相改造。采用茶树移栽技术，补植缺株，增加低产园的种植密度和覆盖度；修建排蓄水水利系统；植树造林，改善茶园生态环境，采取各种相应的农业技术和工程措施，保持茶园生态平衡。

低产茶园〔Low-yielding tea garden〕 产量低、品质差的茶园。确定低产指标通常用两种方法，一是以单产水平为准，在一个地区或一个单位，把低于平均单产水平的茶园列为低产茶园；二是以经济效益为依据，通常把老茶园、旧茶园、未老先衰茶园均称为低产茶园。茶园低产既有茶树生机衰退、品种混杂等内因，也有生态环境恶劣，农艺管理粗放等外因，最终导致茶树生理机能衰退。表现为育芽能力减弱、新梢节间变短，对夹叶增多，叶小，叶张薄，枝梢萎枯。对低产茶园采取改树、改土、改园以及对改造后的茶园加强综合管理等措施，可使之成为优质高产茶园。

旧茶园〔Old tea garden〕 20世纪50年代前建园种植的老式低产茶园。种植方式多为丛栽，每公顷茶丛数在6000丛以下。1949年中国约有13万公顷，多是被垦复的荒芜茶园，基础差、产量低，经历年改造与不断改植，后已被逐渐淘汰。

老茶园〔Feeble tea garden〕 树龄较大、树势衰老的低产茶园。其特征为骨干枝衰老或干枯，枝干上寄生苔藓、地衣，根颈处不断长出根颈枝，常形成所谓“两层楼”树冠。随着地上部衰老，地下部同时衰退，吸收根不断死亡、根系分布范围缩小，并在新枝干基部长出新根群。尽管加强肥培管理、合理采摘，但骨干枝上新梢育芽能力仍显著减弱，开花结实多，树冠生长势逐渐减退。通过更新树冠、改造根系、加强肥培管理等措施，在一段时间内，可使茶树恢复生机。

未老先衰茶树〔Prematurely senile tea plant〕 低产茶树类型。树龄不大、树势衰弱的茶树。其特征为树冠参差不齐或较矮小，骨干枝细弱，“鸡爪枝”增多，新梢芽叶稀疏。形成原因为建园种植基础差，土层浅薄；肥培水平低，管理粗放；间作不合理，病虫为害；投产过早，采摘过度等。采取加强施肥培育、树冠重修剪或深修剪蓄养等措施，剪除鸡爪枝，选育根出条，可以复壮树势。

茶树改造〔Reformation of tea plant〕 对低产茶园树势衰弱的树冠和根系进行更新复壮的改造技术。包括：①树冠改造，亦称“树冠更新”。应根据茶树枝条发育阶段和衰老程度，以及当地茶叶采制的特点，因地制宜地采用台刈、重修剪、深修剪或蓄养等方法更新复壮树势。多数茶区在春茶后进行，既可发挥春茶的经济效益，气温、雨量也适宜，能确保改造后的树冠新梢生育旺盛。②根系改造，亦称“根系更新”。以深耕方式断伤部分衰老的茶树根系，促其再发新根群。应在根系旺盛、生长前的9月～10月间进行，或在树冠改造的同时、结合增施有机肥或茶树专用肥进行。断根茶树有半年左右即逐渐形成健全的吸收根群和新的根系。茶树改造应配合深耕施肥、土壤改良、合理养采、防治病虫害等技术措施，以加速树势恢复，保证茶树更新复壮后增产增值。

树冠改造〔Canopy reformation〕 见“茶树改造”。

根系改造〔Root system reforming〕 见“茶树改造”。

土壤障碍因子〔Soil constraints〕 影响茶树正常生长的不良土壤物理化学性质或形态特征。例如铁磐（胶结物为氧化铁的硬磐层）、积水、漏肥、富钙、酸、黏、瘦瘠以及缺乏某些营养元素等。不同茶园有不同的土壤障碍因子，要通过因地制宜的改良加以排除。

土壤酸化〔Soil acidification〕 土壤性质逐步向酸性方向发展的过程。土壤酸化的主要原因有：茶树的聚铝特性，使土壤不断富铝化；茶树根系能分泌较多的有机酸，提高了土壤游离酸含量；茶园每年施入大量的铵态氮及尿素，加速土壤胶体上碱金属和碱土金属元素的淋失；茶园化肥用量增加，有机肥用量减少，土壤缓冲能力下降；以及茶区工业化发展、城市扩大，酸雨增多等。土壤酸化是地力退化的重要表现，当pH降到4.0以下时，就会危及茶树生长。防治措施：多施有机肥，平衡施肥。对土壤pH已降到4.5以下的茶园，可加施白云石粉。

茶园土壤污染〔Soil pollution in tea garden〕 土壤中有害人类健康和不利于茶树生长的物质逐步增加的过程。

原因：农药、塑料地膜、化肥大量使用造成的农药残留物、重金属、硝酸根在土壤中的积累，个别茶园土壤还会受放射性元素的污染。防治方法：正确合理施用农药与化肥；增加土壤有机质和微生物，提高土壤对有害物质的降解和解吸能力；改造茶区生态条件，种树、种草、造防护林，净化空气；加强土壤肥料和垃圾的监测，防止低质肥料、有害垃圾进入茶园。对已受污染的土壤，必须深耕、曝晒、种绿肥或换土改种。

潜育层〔Gley horizon〕 土壤在长期潜水储积后形成的黑色整体状土层。其形成标志着不能被土壤吸持的重力水的聚积。表层潜育多半由灌溉水下渗而成，主要出现于低丘谷地及低平残丘上的黏红壤茶园。中层潜育多出现在土中有径流的坡地、河床及水库边的茶园。潜育化土壤因结构差，通气条件不良，还原性物质多，长期低温高湿，易使茶树根发黑，腐烂，严重的整株枯死。改良措施：排除潜水隐患，防止重力水积累；对已潜育化的土层深翻、曝晒、风化；对受害茶树树冠进行修剪改造，受害严重的茶园采取换种改植。

硬磐层〔Duripan〕 在高温高湿条件下，土壤基质中铁、铝、锰等化合物的水化物发生脱水或晶化，并与高岭石等胶结而成的不透水土体。按胶结物的不同，可分为黏磐、铁磐、盐磐、硅质硬磐等。在红壤、黄壤茶园中最常见。由于各地茶园土壤基质、气候条件、地形等不同，组成硬磐的成分、性质、形态、位置等各不相同，但坚硬、不透水是其共性。会严重影响茶园土壤剖面的构型、土壤水分运行和茶树根系生长。对有硬磐的茶园土壤，必须通过耕作破除后才能种茶。

网纹层〔Reticulated mottling horizon〕 红壤和砖红壤中有红、黄、白色混杂斑纹的土层。因基质在成土时长期受水化、氧化还原反应作用的相互影响而形成。其中红色是三价铁沉淀形成，白色是因铁锰离子被还原带走所致。随基质裂隙向不同方向发展而形成不同形状的网纹。第四纪红土基质发育的红壤茶园土，网纹大多呈蠕虫状和树枝状；花岗岩基质发育的红壤网纹多呈蜂窝状；砂岩发育的红壤网纹多呈球状。其特点是僵硬、坚实、黏粒含量高、富铁锰结核，有机质贫乏，茶根不易生长。生荒红壤因表土受严重冲刷，心土裸露，网纹层位置抬高，应通过行间深耕，把网纹层土翻到表面，使之风化，并配合施有机肥，使之逐步熟化，以适合茶树生长。

土壤改良〔Soil improvement〕 以化学、物理或生物的方法，改善土壤物理、化学和生物学性质，排除土壤障碍因子的措施。不同宜茶土壤有不同的障碍因子，如网纹层、积水、板结、过酸或过碱、营养元素不平衡、贫瘠及土壤病害等。改良措施有耕作、排水、移客土、施白云石粉和硫磺、施有机肥、平衡施肥及消毒等。

深翻改土〔Deep ploughing and soil reforming〕 翻耕深层土壤并分层施有机肥，以改良土壤的技术措施。适用于土壤结构差、肥力低，或有硬磐，茶树根系受到限制，生长不良的新老套种茶园、改植老茶园及种茶前土壤未经全面深垦的茶园。常规种植的新茶园，深翻宜在种后三年内进行，若树龄过大，翻土困难，还易伤根系。深度以挖通不透水层为准。深翻应隔行逐条进行，以不挖断根系为限。施入大量土杂肥、绿肥、厩肥等有机肥及磷肥，以改善土壤理化性状。

土壤消毒〔Soil disinfection〕 对衰老低产茶园的土壤，利用消毒剂进行消毒的技术措施。衰老茶园的根系分泌物和残留的老根，在土壤中易感染病原体和有害微生物，如绵腐病菌、镰刀菌、根蛉、根结线虫等，对茶树幼苗生长不利。应采用二溴乙烷、溴甲烷和氯化苦等消毒剂对土壤进行消毒。结合深耕、施有机肥，能使移栽的茶苗生长健壮，根系发达。

培土壅根〔Hilling-up of soil〕 在茶树根颈部培土增厚土层的方法。多用于北方有冻害的茶区和茶树根浅、水土流失严重的茶园。经培土壅根，加厚土层，冻土层底界上升，根系分布层土壤水分增加，可防冻抗旱，改善根颈部环境条件。秋冬季培土，可防止低温冻裂根颈部皮层。早春无冻害时，应立即将培土扒平。夏季抗旱培土后，当旱情解除时应立即整平。培土厚度应大于10厘米，可在茶行中间取土，也可用园外客土。

茶园园相改造〔Reforming of tea garden feature〕 对茶园面貌的改造。方法：将零星分散、水土冲刷严重、缺株断行、茶丛矮小、品种混杂的衰老茶园，经规划设计，因园制宜地采用补植缺株、复壮树势或以新代旧、换种改植，并整修梯坎、道路与排、蓄、灌水利系统等项措施，增加树冠覆盖度，改善茶树的生态环境，变低产茶园为优质高产茶园。

补植缺株〔Filling up〕 对缺丛断行的茶园进行补植，以增加茶园种植密度和覆盖度，提高茶园单产的措施。茶园补植应因园制宜，例如，原茶行行距在1.5米以内的低产园，只需补植加密丛间空缺；原行距超过1.5米以上，除补密丛间空缺，还要在原茶树一边增栽1行，成双行条栽茶园；对部分缺株断行严重的低产茶园，应按新茶园种植规格，采用“以新代旧”换种改植的方法，改种成等高条列式茶园。补植材料宜用二年生健壮茶苗。补植技术及补植后的管理要求，与新建茶园茶苗移栽种植技术类同。

换种改植〔Reforming〕 淘汰原有不良品种与树势衰老的低产茶树，重新规划种植适栽适制优良品种的措施。一般茶园以茶树的栽培经济年龄为依据，进行换种改植，茶园投产40～60年时，经若干次深修剪、重修剪、台刈后，树势已逐渐衰败，即可施行换种改植。中国目前对通过更新、

加强肥培管理仍无显著经济效益的衰老低产园，或品种混杂、零星分散、失去改造意义的衰老茶园均进行换种改植。零星分散的衰老茶园一般采用"以新代旧"换种改植的方法加以改造。

以新代旧〔Rehabilitation〕　亦称"新老套种"。茶园换种改植的措施。主要方法是按新茶园种植的规格，在原低产茶园中改种成等高条列式茶园，对原老茶树进行树冠重修剪或台刈改造，并继续采收2～3年，待新茶树成园后再挖除老茶树。主要解决茶园改植后前期产量少的矛盾，一般用于大面积零星分散或需换种改植的衰老茶园。技术要点为：连根清除老茶树，及时深翻土壤，打破底土层；对酸性过强或养分失衡的土壤，在深翻时应增施有机肥，种植绿肥、进行土壤改良、采用土壤消毒、加培客土等。

新老套种〔Interplanting of replanting plant and old plant〕　即"以新代旧"。

砌坎保土〔To build the terrace ridge to protect the soil〕　改造水土流失严重的丘陵山区低产茶园的措施。应因地制宜，就地取材，用石块、草皮、砖等作材料，根据茶园坡度大小，每隔几行至十几行茶树，或结合道路与排蓄水沟的格局，沿等高线修筑梯坎，对原有年久失修的梯级进行修整，阻截径流，保持水土。用作物高秆在坡地茶园中沿等高线打桩修筑成拦泥坝，对防止或减少水土流失有显著效果。

四、植　保　部
Tea Plant Protection

茶树保护〔Tea plant protection〕　中国进入奴隶社会后，农业生产技术有了进一步发展，人们开始认识害虫。西周时期害虫始有专门名称。食叶的虫称“螣”、食根的虫称“蟊”，蛀茎的虫称“贼”，食心的虫称“蟘”。防治措施主要是人工捕捉。春秋战国时期，虫已和水灾、旱灾等并列为“五害”之一。汉代“天人感应”思想盛行，虫害被说成是天意对人的儆戒，东汉王充曾予以驳斥。王充《论衡·商虫》：“虫以温湿生也”，指出虫害发生与温湿度等客观环境有关。这是关于害虫防治方面最早出现的唯物论观点。从汉代起，害虫防治已由谷物扩大到桑、茶。明清时期，中国的精耕细作技术深入发展。防治技术以农业防治为主，同时也开始使用砒霜、硫磺等药物治虫。明代蒲松龄《农桑经》：“地多虫，宜将信捣细碎入谷，煮至裂，加信再煮，水尽晒干。”信即信石，是亚砷酸酐的不纯物。清同治四年(1865)广方言馆(即翻译馆)开始介绍西方昆虫学的知识，1897年上海农学会出版《农学报》，刊载了包括茶树害虫在内的昆虫学译文。20世纪初江苏、浙江昆虫局研究机构建立，开始了对农业害虫的调查研究。20世纪30年代，中央农业实验所建立农业昆虫和植病研究机构，对茶树害虫的天敌和茶树病害的种类进行了系统调查。朱凤美(1934)、吴昌济(1940)、王清和(1945)、凌立(1948)、蔡邦华(1950)、王鸣岐(1950)等分别对浙江、福建、四川、湖南、广西、广东和河南等省茶树害虫和病害种类进行调查。40年代至50年代初，主要采用鱼藤精、除虫菊、蒜碱、硫磺、波尔多液等无机杀虫剂、杀菌剂和植物性杀虫剂防治茶树病虫。50年代初开始使用“滴滴涕”和“六六六”防治茶树害虫。60年代初开始推广有机磷杀虫剂(如敌百虫、敌敌畏、乐果、马拉硫磷、锌硫磷、杀螟硫磷、喹硫磷等)和有机杀虫剂(如灭菌丹、代森锌等)，70年代中期开始使用菊酯类杀虫剂(氯菊酯、溴氢菊酯、杀灭菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯等)。由于化学农药在茶叶中的残留问题，1972年起在茶叶生产中停用“滴滴涕”和“六六六”，1984年起在全国范围内全面停止生产、销售和使用。由此，中国茶叶中有机氯农药残留问题基本获得解决。80年代中期起，茶叶生产中开始实行安全使用标准，确定安全间隔期，并提倡综合治理，包括合理使用农药，使茶树病虫防治工作进入了一个新阶段。

茶树病害

茶树病害〔Diseases of tea plant〕　世界上已记载的茶树病害有140多种，中国有近100种，其中包括10种非侵染性病害。茶树病原物有501种，其中真菌356种，细菌和类细菌6种，病毒和类菌原体3种，藻类1种，地衣苔藓37种，寄生性显花植物17种，线虫81种(其中为害细根的腐生性线虫44种)。各茶区发生的病害种类和程度与种植茶树的历史、气候条件有关。中国茶树病害的种类与日本、俄罗斯、越南、格鲁吉亚等相近。以温暖多雨的西南、华南茶区发生的种类为多而重，江北茶区的种类少而轻。茶树各器官均会发生病害，主要有叶部病害、茎部病害和根部病害。其中尤以叶部病害最重。随着栽培技术改革，改变了茶园生

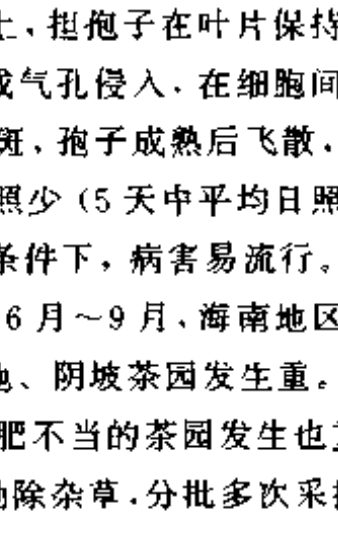
态环境，病害种类和数量发生变化，并出现新的种类。管理粗放，树势衰退，促使地衣苔藓病和煤病的发生，大量施用氮肥，叶片组织柔软，促使叶病的发展；种植方式由丛栽向条栽发展，改变了茶园微气候条件，助长了病害的传播蔓延，种类和数量均明显增加；推广无性繁殖后，茶苗根结线虫病得以滋生，茶苗根癌病的问题日渐突出。因此，防治茶树病害不能单纯依靠化学药剂，还须在加强茶园管理、定向改变环境条件的基础上进行综合治理。

中国茶园病原区系〔Pathogenic fauna in tea garden of China〕 中国茶区中病原种群的组成及其地理分布规律的分区。病原区系包括不同茶区中病原的组成分布，优势种和特有种。在大叶种茶树种植地区，茶树病原区系与南亚国家的区系相似，即茶树根腐病菌为其优势种，茶饼病在高海拔区发生严重。在小叶种茶树种植地区，多种叶部病原如茶白星病菌、茶炭疽菌、云纹叶枯病菌、轮斑病菌为优势种。茶树病原区系受生态条件和栽培制度等人为因子影响而有变化，但不如害虫区系变化明显，其种群组成相对稳定。

茶树叶部病害

茶树叶部病害〔Leaf diseases of tea plant〕 茶树病害的主要类群。由于茶树的收获部位是新梢，因此，茶树叶病的危害性比其他作物的叶病更大，尤其是嫩叶病害，一般引起减产 10%～15%，重者达 50%以上，且茶叶品质下降。世界上已记载的茶树叶部病害有 50 种左右，中国有 30 余种。叶病种类：①嫩叶主要病害有：茶饼病，是具有世界性威胁的病害，在中国西南、华南茶区发生较重；茶白星病是中国高山茶区的主要病害之一；茶芽枯病是中国 70 年代发现的新病，江南茶区春茶期的一种重要病害，其他国家尚无记载。②成、老叶主要病害有：茶云纹叶枯病、茶炭疽、茶轮斑病和茶煤病。上述叶病分布普遍，除茶煤病外，均在夏秋高温季节发生，严重时茶园呈现一片枯褐色。90 年代以来，茶煤病由于黑刺粉虱的猖獗而间隙流行，并有向南部茶区蔓延之势。此外，还有约 10 种以缺素症为主的生理病害。有的叶部病害也发生于茎、果等部位，对叶病的控制，以选用抗病品种为基本措施，秋冬季深耕清园，摘除病叶，加强肥水和采摘管理，并与使用杀菌剂保护或治疗的化学防治措施相结合，以预防叶病流行。

茶饼病〔Tea blister blight〕 为害茶树嫩叶、茎和果实的真菌病害。病原真菌学名：*Exobasidium vexans* Massee。属担子菌亚门，外担菌目，外担菌属。无性态尚未发现。亚洲各产茶国、中国主要产茶地区的高山茶园均有分布。以西南和华南茶区发生较重。为害新梢。病株嫩叶上初生淡黄色或淡红色近圆形透明斑，后病斑正面凹陷，背面突起，形成瘿斑，上覆有一层灰白色或粉红色粉末，最后粉末消失、变成淡褐色枯斑、边缘有一圈灰白色、形似饼状，病叶可扭曲畸形。嫩茎上病斑灰色，严重时，病部以上新梢枯死。茶果罹病变成僵果。茶饼病直接影响产量，病芽叶制成干茶、味苦易碎，品质低劣。病斑上白色粉末为病菌有性态的子实层，由担子 和担孢子组成。担子棍棒状，单胞，无色，大小为（30～50）微米×（3～6）微米，顶生 3～4 个小梗，每个小梗上顶生一个孢子。担孢子呈肾形或椭圆形，单胞，无色，大小为（9～16）微米×（3.5～6）微米。病原菌为专性寄生菌。产孢能力强，一个成熟的瘤斑在 24 小时内，可形成约 100 万个孢子。但孢子寿命短，怕光照，在紫外光下 45 分钟、阳光直射下 1～1.5 小时即致死。在有水膜或相对湿度大于 90%、温度 25℃条件下，最适宜孢子萌芽，致死温度为 35℃。以菌丝体在病叶活组织中越冬或越夏，次年春或秋季，气温在 15～20℃、相对湿度 85%以上时，形成担孢子，随风传播，落在嫩叶茎上，担孢子在叶片保持水膜 11 小时的条件下，从表皮组织或气孔侵入，在细胞间隙蔓延，潜育期 3～18 天，形成新病斑，孢子成熟后飞散，不断进行再侵染。在阴湿、低温、日照少（5 天中平均日照少于 3 小时），并有大量嫩叶存在的条件下，病害易流行。发生盛期一般在春秋季。西南地区在 6 月～9 月，海南地区在 12 月下旬至次年 2 月。高山、谷地、阴坡茶园发生重。杂草丛生、遮荫过度、修剪不适时、施肥不当的茶园发生也重。品种间有抗病性差异。防治方法：勤除杂草，分批多次采摘，适时修剪，加强测报，及时喷施杀菌剂，以控制病害流行。



茶饼病症状（上）、病原菌的担子（下右）、担孢子（下左）

茶白星病〔Tea white scab〕 为害茶树嫩叶、嫩茎的真菌病害。病原真菌学名：*Phyllosticta theae folia* Hara。属半知菌亚门，球壳孢目，叶点霉属。世界主要产茶国、中国各茶区均有发生。多分布在高山茶园。寄主有茶树、油茶、山茶等植物。嫩叶被侵染后，初生针头状褐色小点，周围有黄色晕圈，后渐扩大成圆形病斑，小型，直径在 0.3～2 毫米，边缘有紫褐色隆起线，中央呈灰白色，上生黑色小粒点，后期数个或百个病斑愈合成不规则形大斑。叶片常畸形扭曲，易脱落，嫩茎上的病斑，与叶片上的相似。该病对产量品质影响大，发生严重时，可减产 30%～50%。病芽叶制成的干茶，味苦，异臭，饮用后肠胃有不适感。病原菌的无性态形成的子实体为分生孢子器，分生孢子器呈球形至半球形，直径为 60～80 微米，暗褐色，有乳头状突起。内生分生孢子梗和器孢子。器孢子无色，单胞，呈椭圆形或卵形，大小为（3～5）微米×（2～3）微米。在 PDA 培养基上菌丝初呈白色，后转黑褐色，病菌生育最适温度为 18～25℃，28℃以上停止生长。在光照条件下，菌丝生长和孢子器形成

多。孢子萌芽需相对湿度大于90%。以菌丝体或分生孢子器在病叶茎中越冬。次年春季，当气温上升至10℃以上，在有水湿的条件下形成孢子。孢子成熟后萌芽，从气孔或茸毛基部侵染幼嫩组织，经1～2天后，出现新病斑，借风雨传播，进行再侵染。低温、高湿、多雨的环境适于发病，在15～20℃、相对湿度大于85%、旬降雨量大于75毫米的生态条件下，病害易流行。一年中以4月～5月、9月～10月为发病盛期。海拔800米以上的高山茶园发生重。阴坡、山坡和幼龄茶园，比阳坡、山坳和成龄茶园发生重。土壤瘠薄、采摘过度的茶园病害发生也多。防治方法：加强管理，增施有机肥和钾肥，增强树势，提高抗病力；结合采茶，及时摘下病芽叶，减少侵染源；春茶萌芽期喷施杀菌剂，7～10天后再喷药1次。必要时，秋季再喷药防治，以控制病害发展。

茶芽枯病〔**Tea bud blight**〕 为害茶树嫩芽叶的真菌病害。病原真菌学名：*Phyllosticta gemmiphliae* Chen et Hu。属半知菌门，球壳孢目，叶点霉属。有性态尚未发现。主要分布于浙江、江苏、安徽、湖南等省。国外未见记载。发病时，嫩叶尖端或边缘产生黄褐色病斑，后扩大成不规则形，上生黑褐色细小粒点，以正面居多。病斑边缘不明显，病叶易破裂扭曲。幼芽、鳞片、鱼叶均可变褐，病芽萎缩不能伸展，后期呈黑褐色枯焦状，直接影响产量。严重时，春茶可减产约30%。病原菌的分生孢子器呈球形或扁球形，褐色至暗褐色，直径为（90～234）微米×（100～245）微米，器壁薄，膜质，孔口直径为23.4～46.8微米。器孢子呈椭圆形或卵形，两端圆，无色，单胞，内有1～2个绿色油球，周围有一层黏液，大小为（1.6～4）微米×（2.3～6.5）微米。病菌生长最适温为20～27℃，最高温29℃，氨基酸可促进孢子萌芽；茶多酚含量高则抑制孢子萌芽。在马铃薯-蔗糖-琼脂培养基中病菌生育良好，菌落白色平绒状，后转灰褐至黑褐色。病原菌以菌丝体和分生孢子器在病叶或越冬芽叶中越冬。次年春天，气温上升至10℃左右，形成器孢子。孢子成熟后，随雨水溅落传播病害，侵染幼嫩芽叶，经2～3天后，出现新病斑，不断重复侵染。茶芽枯病属低温病害，仅在春茶期发生。春茶萌芽期（3月底～4月初）开始发生，春茶盛采期（4月中旬～5月上旬）为发病盛期，6月中旬以后最高气温持续超过29℃停止发病。发芽早的茶树品种比发芽迟的品种发病率高。鸠坑、福建水仙等品种抗病性强，碧云、福鼎等品种则易感病。防治方法：因地制宜地选用抗病品种；秋冬季增施基肥，以增强茶树抵抗力；早春修剪和春茶期实行早采、勤采，以减少病源；春茶萌芽期调查越冬病芽率，在5%～10%时须进行挑治，病芽率在10%以上，则要使用杀菌剂全面防治，间隔7～10天再喷药一次，连续2次，以控制病害发展。

茶芽枯病症状(左)、病原菌分生孢子(中上)、分生孢子器和分生孢子(右)

茶云纹叶枯病〔**Tea brown blight**〕 亦称“茶叶枯病”。为害茶树叶片、枝条和果实的真菌病害。病原真菌学名：*Guignardia camelliae*（Cke.）Butler = *Glomerella cingulata*（Stonem.）Spauld et Schrenk。属子囊菌亚门，座囊菌目、球座菌属；无性态学名：*Collectotrichum camelliae* Massee。属半知菌亚门，黑盘孢目，刺盘孢属。与油茶炭疽病原相同。分布普遍，各产茶国、中国各产茶地区均有发生。寄主有茶树、油茶、山茶、茶梅等。发病时，成叶和老叶上的病斑呈圆形或不规则形，初为黄褐色、水渍状，后转褐色，其上有波状轮纹，最后由中央向外变灰白色，上生灰黑色、扁平圆形小粒点，沿轮纹排列；嫩叶病斑圆形，褐色，后变黑褐色枯死；枝条上产生灰褐色斑块，稍下陷，上生灰黑色小粒点，最后枝梢回枯；果实病斑为圆形，黄褐色至灰色，上生灰黑色小粒点，病部有时开裂。发生严重时，茶园成片枯褐色，致使幼龄茶树整株枯死。无性态的子实体为分生孢子盘、分生孢子盘直径为187～290微米，盘状，其中排列有分生孢子梗和刚毛，分生孢子梗呈短棒状，单胞，无色，上面着生分生孢子。分生孢子椭圆形，单胞，无色，内有1～2个空胞，大小为（10～21）微米×（3～6）微米。刚毛呈针状，基部粗，顶端细，暗褐色，1～3分隔。有性态的子实体为子囊果。子囊果黑色，球形，子囊呈棍棒状，无色，内生8个子囊孢子，排列成两行，子囊孢子无色，单胞，大小（10～18）微米×（3～6）微米。有性态仅在夏秋雨季出现。病菌耐高温和低温，发育适温为23～29℃。在黄豆琼脂培养基上生育良好，菌落白色，后转深褐色，绒毡状。病菌以菌丝体或分生孢子盘在树上病组织或土表落叶中越冬，次年春天，孢子遇水萌芽，从表皮或孔口侵染茶树，经5～18天后，出现新病斑，借风雨吹溅传播病害。除严冬外，可不断重复侵染。夏秋季为发病盛期。当旬平均气温大于28℃、降雨量大于40毫米，相对湿度大于80%，并在有充足的菌源时，病害易流行。特别是密植茶园、幼龄茶园或台刈茶园以及受热、旱、虫害或缺肥茶园，发病尤重。防治方法：清除病叶；加强抗旱、防冻、治虫、施肥等茶园管理；病害流行前，喷用杀菌剂和增产菌等，以防止病害的扩展。

茶云纹叶枯病症状(左)、分生孢子盘及分生孢子(右下)、子囊及子囊孢子(右上)

茶叶枯病〔**Tea leaves blight**〕 即“茶云纹叶枯病”。

茶炭疽〔**Tea anthracnose**〕 为害茶树叶片的真菌病害。病原真菌学名：*Gloeosporium theae-sinensis* Miyake。属

半知菌亚门，黑盘孢目，盘长孢属。有性态尚未发现。分布于日本、斯里兰卡和中国各产茶地区。寄主有茶树、油茶、山茶等植物。发病时，成叶和老叶边缘或叶尖产生病斑，初为暗绿色水渍状，后转黄褐色，最后变为灰白色的不规则形大型斑块，其上散生黑色细小粒点，病健部分界明显。秋季病害发生严重时，可使次年春茶减产 10%～25%。分生孢子盘为黑色，直径 80～150 微米，其中排列有许多分生孢子梗。孢子梗为丝状，无色，上生一个孢子。分生孢子呈纺锤形，无色，单胞，小型，大小为（3～6）微米×（2～2.5）微米，两端尖，内含 2 个油球。病菌在马铃薯、葱、茶叶煎汁琼脂培养基中生长良好。发育最适温 25℃，最高温 32℃，最适 pH 为 5.3。孢子在茶叶煎汁或 1%～2%葡萄糖中萌芽率高。病原菌以菌丝体和分生孢子盘在树上病叶组织中越冬。次年，当气温上升到 20℃以上，相对湿度大于 80%时，病斑上即形成孢子。借雨水传播，孢子在水滴中萌芽，从嫩叶茸毛基部侵入，8～14 天后，出现圆形小病斑，形成大形病斑则需 15～30 天。由于病害潜育期长，从嫩叶侵入，到成叶期才表现症状。多雨的年份和季节发生重。全年以 6 月梅雨期和 9 月秋雨季为发生盛期。品种间抗病性差异明显，大叶种抗病性较强；龙井 43 号为高感品种。抗病性与茸毛数量、长度和木质化速度有关，抗病品种的茸毛少而短，木质化速度快；感病品种的茸毛长而密，木质化速度慢。扦插苗圃、幼龄茶园、台刈茶园或偏施氮肥的茶园，由于叶片生长柔嫩，水分含量高，故发病较重。防治方法：选用抗病品种；茶园冬耕，深埋病叶；增施钾肥；夏茶萌芽期及秋茶期，在各轮新梢一叶期前后喷洒杀菌剂，以控制病害的发展。在日本茶园中，已出现对苯并咪唑类杀菌剂的耐性菌系。因此，须注意农药使用技术。

茶轮斑病〔**Tea grey blight**〕　为害茶树叶片和新梢的真菌病害。病原真菌学名：*Pestalotiopsis theae* (Sawada) Steyaert（中国优势种）；*Pestalotiopsis longiseta* Speg.（日本优势种）。属半知菌亚门，黑盘孢目，盘多毛孢属。有性态尚未发现。寄主有茶树、山茶、柿树等植物。分布普遍，世界各产茶园、中国各产茶地区均有发生。发病时成叶和老叶上的病斑呈圆形或不规则形，大型，褐色，有同心轮纹，上生浓黑色墨汁状小粒点，沿轮纹排列。嫩叶上的病斑无轮纹，可布满叶片。新梢罹病变黑枯死。发生严重时，扦插苗成片枯死，夏茶减产 15%～30%。分生孢子盘呈黑色，球形，直径为 88～176 微米，分生孢子为纺锤形，大小（23～35）微米×（5.5～8）微米，5 胞，中央 3 胞暗褐色，两端细胞无色，顶生 2～4 根附属丝，多为 3 根，末端成结状膨大，长 25～60 微米，基胞小柄末端膨大。*P. longiseta* 的分生孢子亦呈纺锤形，大小为（21.7～26.2）微米×（6.4～8.4）微米，中间 3 胞褐色，其中下面一胞色浅，附属丝长 16.7～30.9 微米，无结状膨大，基部小柄末端不膨大。病菌在马铃薯-葡萄糖-琼脂培养基上形成白色气生菌丝，厚绒状，上生浓黑色孢子堆。在加酵母浸出液的 Czapek 培养基上，子实体形成最好。病菌生育最适温 28～32℃。低于 18℃不形成孢子，孢子形成需连续光照。病菌以菌丝体或分生孢子盘在病叶、梢中越冬。次年春天，气温上升至 10℃以上，分生孢子在水滴中萌芽，从伤口侵入，分泌毒素杀死叶细胞，形成新病斑。孢子以附属丝在水中游动的方式传播，不断侵染茶树。夏秋高温高湿季节为病害流行期。云南大叶种、碧云、菊花春等品种表现感病；早白尖、毛蟹等品种则表现抗病。修剪株、机采株以及由于虫害、热害造成伤口的茶株，易受侵染。密植茶园及扦插苗圃发生重；晴天采摘，气候干燥发生轻。防治方法：加强采摘、治虫、施肥、排水等茶园管理；修剪和采摘后立即喷用杀菌剂，以控制病害发展。

茶轮斑病症状（左）、病原菌正在形成的分生孢子（右上）、成熟的分生孢子（右下）

茶网饼病〔**Tea *Exobasidium* blight**〕　为害茶树叶片的真菌病害。病原真菌学名：*Exobasidium reticulatum* Ito et Sawada。属担子菌亚门，外担菌目，外担菌属。无性态尚未发现。分布于日本以及中国各产茶地区的局部茶区。多为害成叶，病斑大型，占半叶至整叶，暗褐色，病叶变厚，有时向上反卷，叶背沿叶脉有网状突起，上生白色粉状物（子实层）。引起落叶、枝枯，重则可减产 50%～70%。担子呈棍棒状，无色，单胞，顶生 4 个小梗，小梗上各生 1 个担孢子。担孢子呈倒卵形，无色，单胞，大小为（8～12）微米×（3～4）微米。该菌为专性寄生菌，已可人工培养。担孢子怕光，生育最适温幅为 19～25℃，孢子形成最适相对湿度为 98%～100%。以菌丝体在病组织中越冬或越夏。在潮湿条件下形成的担孢子，借风力传播，侵染叶片，潜育期10～23 天，60～70 天后形成孢子，不断进行再侵染。春秋雨季为发病盛期。高山、低洼荫蔽茶园发生重。防治方法：选用抗病品种；增施钾肥；发病期前 10 天左右喷施杀菌剂，以控制病害的发展。

茶网饼病症状（左）、病原菌的担子（右下）、担孢子（右上）

茶褐色叶斑病〔**Tea brown leaf spot**〕　亦称“茶褐色圆星病”。为害茶树成叶、老叶的真菌病害。病原真菌学名：*Cercospora* theae (Cav.) Brede de Haan。属半知菌亚门，丛梗孢目，尾孢霉属。世界主要产茶国以及中国大部分产茶地区均有发生。寄主有茶树、山茶。病斑多发生在叶缘，呈圆形或不规则形，褐色，后成紫褐色斑块，病健部交界不明显。在潮湿条件下，病斑上生灰色霉层。菌丝块呈球形或扁球

形。分生孢子梗呈棍棒状，单条，弯曲，基部丛生淡褐色，顶端色淡。分生孢子鞭状，基部粗，向顶端渐细，无色，弯曲，3～5个分隔，大小为（30～80）微米×（2～3）微米。病原菌发育适温在15～20℃，25℃以上发芽率降低。以菌丝块在树上病叶或落叶中越冬。次年早春形成分生孢子，借风雨传播，侵染叶片，5天后出现新病斑，可反复进行侵染。此病在浙江省早春和晚秋低温高湿期发生。冻害、缺肥、排水不良、采摘过度等原因，使树势衰退，易于发病。防治方法：加强茶园防冻、施肥、采摘、排水等管理工作；发病初期喷施杀菌剂，以控制病害发展。

茶褐色圆星病〔Tea brown leaf spot〕 即“茶褐色叶斑病”。

茶煤病〔Tea sooty mould〕 为害茶树叶、茎的真菌病害。病原真菌学名：*Neocapnodium theae* Hara。属子囊菌亚门，座囊菌目，新煤炱（tái）属。茶树上已发现煤病菌11种。分布于世界各产茶国和中国各茶区。寄主植物已知有48种。发病时，叶片上产生黑色圆形或不规则形小斑点，煤色，后扩大遍及全叶以至茎上。呈黑色厚霉层，其上簇生黑色短毛状物。发生严重时，全株乌黑，影响产量，污染茶叶，春茶减产20%～70%。分生孢子呈椭圆形或卵形。星状分生孢子3～4个分叉，分叉上有分隔，暗褐色或无色。分生孢子器常有2～3个分叉，器孢子呈椭圆形，无色，顶端成针状，大小为（3～4）微米×（2～2.5）微米。子囊果球形，子囊孢子椭圆形，暗褐色，3个分隔，大小（8～10）微米×（3～5）微米。以菌丝体或子实体在病部越冬，次年早春形成孢子，借风雨或昆虫传播，从粉虱、蚧虫或蚜虫分泌物中取得养料，附生于茶树枝叶上。阴湿的茶园和虫害严重的茶园，均促使发病。防治方法：及时治虫，适当修剪，加强茶园管理，深秋或早春喷施杀菌剂，以控制病害蔓延。

茶赤叶斑病〔Tea red leaf spot〕 为害茶树成叶、老叶的真菌病害。病原真菌学名：*Phyllosticta theicola* Petch。属半知菌亚门，球壳孢目，叶点霉属。有性态尚未发现。印度、日本以及中国主要产茶地区均有发生。病斑多在叶尖或叶缘发生，初呈淡褐色，后转赤褐色，不规则形，病斑大型，色泽均匀，边缘有深褐色隆起线，病健部分界明显，后期病斑上散生黑色小粒点。分生孢子器呈球形，黑色，大小为（75～107）微米×（67～92）微米，有乳头状突起孔口。器孢子圆形至宽椭圆形，无色，单胞，大小（7～12）微米×（6～9）微米，内有1～2个油球。以菌丝体或分生孢子器在树上病叶中越冬。次年5月形成孢子，通过风雨传播，在适宜条件下，可进行多次侵染。该病在高温干旱的年份和季节流行。7～8月为发生盛期。台刈、阳坡茶园发生重。土层浅、根系发育不良的茶园及遭受热害的茶园易于感染。防治方法：进行茶园灌溉，周围种植遮阴树，以增强土壤保水性，减轻病情；发病初期喷施杀菌剂，以抑制病害发展。

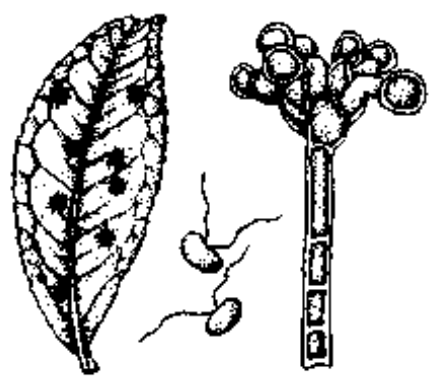
茶黑腐病〔Tea black rot〕 为害茶树枝叶的真菌病害。分菌核黑腐病和菌索黑腐病两种。菌核黑腐病病原真菌学名：*Corticium invisum* Petch。菌索黑腐病病原真菌学名：*C. theae* Bernard。均属担子菌亚门，多孔菌目，伏革菌属。热带茶区发生普遍。寄主有茶树、大豆、花生、龙眼、水稻、三叶猪屎豆等，被*C. invisum*危害的病叶上有成群细小的斑点愈合成不规则的斑块。在茎上产生极薄的膜，致使嫩梢死亡。湿度大时病部变黑而黏滑。*C. theae*在叶上产生大达半片叶以上近似日灼的病斑，叶背面常覆有网状的乳白色至褐色的菌丝。在茎上产生较粗的菌索。在自然条件下不形成菌核。雨季，在绿色成叶背面形成像白粉状斑块的子实体。受害茶树树势衰弱，产量下降，严重时全部叶片枯死。担子为短棒状。担孢子为倒卵形，基部稍弯曲、无色。*C. invisum*担子大小为12.5微米×9.5微米，担孢子大小为（7.4～10.7）微米×（4～5）微米。*C. theae*担子大小为（11.7～16.5）微米×（8.9～9.5）微米，担孢子大小为（8.2～12.9）微米×（3.5～7）微米。以菌索在枝叶或落叶中越冬，或以菌核在茎部裂缝中越冬。担孢子通过风、雨或病株接触传播，夏秋多雨季节为流行期。通风不良和过度荫蔽的茶园发病重。防治方法：减少茶园过度荫蔽，使茶园通风；冬季剪除病死枝叶后喷1～2次等量式波尔多液等杀菌剂，以控制病害发展。

茶线腐病〔Tea thread blight〕 为害茶树枝叶的真菌病害。有寄生性线腐病和附生性线腐病两种。病原真菌学名：*Marasmius pulcher*（Berk. et Br.）Petch。属担子菌亚门，伞菌目，小皮伞菌属。寄生性线腐病病原真菌学名未定。分布于印度、斯里兰卡及中国海南省。寄生性线腐病在茎部产生白色分枝的菌索，经叶柄至叶背扩展成扇形，并通过叶痕进入茎内，被害枝叶逐渐枯死，但仍被菌索粘结悬挂在树上，不易脱落；附生性线腐病在茎上呈薄膜状分布，在叶背形成菌索，表生性，死叶仍悬挂在茎上。病树生长衰弱，产量下降，严重时，整株死亡。夏季在枯枝落叶上产生细小的杯状或盔状子实体。直径2.5毫米，内有3～5个菌褶，形似木耳。担孢子呈葫芦形、白色，大小为（6～8）微米×4微米。夏冬季以菌索在茶树上休眠。海南省9月以后菌索通过植株接触传播，也可形成担孢子借风雨传播，12月为发病盛期。郁闭、阴湿、有遮阴的茶园发生重。防治方法：参照“茶黑腐病”。

茶圆赤星病〔Tea bird's eye spot〕 为害茶树嫩叶和成叶的真菌病害。病原真菌学名：*Cercospora theae*（Cav.）Breda de Hean。属半知菌亚门，丛梗孢目，尾孢霉属。分布于世界主要产茶国和中国各茶区。寄主除茶树外还有油茶。发病时，叶片上产生小型圆形病斑，直径0.5～3.5毫米，中央凹陷，上生灰色霉层。病斑可扩大至嫩茎和叶柄，并引起落叶。病原菌见“茶褐色叶斑病”。以菌丝块在病叶

或落叶中越冬。次年春季产生分生孢子，借风雨传播进行再侵染。春秋茶期，当温度在20℃左右、相对湿度80%以上时，易于发病。采摘过度、肥料不足、树势衰弱及高山茶园病情发生重。品种间有抗病性差异。防治方法：参照“茶白星病”。

茶藻斑病〔Tea algae leaf spot〕　亦称“茶白藻病”。为害茶树叶片的绿藻病害。病原藻学名：*Cephaleuros virescens* Kunze。属绿藻门，橘色藻科，头孢藻属。分布于中国各茶区。寄主有茶树、柑橘、油茶等30多种植物。发病时，老叶正面产生圆形或不规则形的灰绿至黄褐色的病斑，呈放射状扩展，表面有细条毛毡状物。病原藻以叉状分枝的叶状体（营养体）在叶片中越冬。在潮湿条件下，形成孢囊梗和游动孢子囊，并释放出游动孢子，侵入叶片表皮和角质层之间。病原藻寄生性弱，在管理粗放、肥料不足、茶树衰弱的茶园和阴湿茶园发生的病情重。防治方法参照“茶红锈藻病”。



茶藻斑病症状（左）、孢囊梗和孢子囊（右）、游动孢子（中下）

茶白藻病〔Tea algae leaf spot〕　即“茶藻斑病”。

茶三毛孢叶斑病〔Tea *Robillarda* leaf spot〕　为害茶树成叶的真菌病害。病原真菌学名：*Robillarda* sp.。属半知菌亚门，球壳孢目，三毛孢属。分布于浙江和湖南。发生不重。病斑近圆形或不规则形，黄褐色至灰白色，边缘色深，呈褐色，后期病斑上散生许多黑色小粒点，其色泽较其他叶斑病深而突起。分生孢子器呈圆形或近圆形，黑褐色，直径95～187微米，孔口直径13.6～23.8微米，分生孢子呈长椭圆形、卵圆形或梭形。直或稍弯，无色透明，多数为双胞，大小为（7.3～12.8）微米×（3.4～3.9）微米，顶端有2～5根鞭毛，多数为3根。病菌生长最适温28℃，在干旱条件下发生严重。防治方法参照“茶赤叶斑病”。

茶双毛壳孢叶斑病〔Tea *Discosia* leaf spot〕　为害茶树叶片的真菌病害。病原真菌学名：*Discosia theae* Cavara。属半知菌亚门，球壳孢目，双毛壳孢属。分布于浙江、湖南等省。主要发生在成叶上。病斑为不规则形，呈均匀灰色，病叶边缘有一较细的紫褐色线纹，病健分界明显。后期病斑上有细小较平的灰黑色小粒点，散生在叶片正背两面。病原菌的分生孢子器直径为450微米，基部壁厚淡褐色，上部壁薄，暗褐色，有乳头状孔口1至多个，无分生孢子梗，器孢子直或稍弯，圆柱形，无色至淡褐色，大小为（21～25）微米×（3～3.5）微米，有3～4个分隔，顶部和基胞各侧生1根丝状纤毛，纤毛长6～12微米。未见有关该病发生规律的记载。防治方法参照“茶云纹叶枯病”。

茶黏菌病〔Tea *Craterium* leaf blight〕　为害茶树叶片的真菌病害。病原为低等真菌。病原真菌学名：*Craterium leucocephalum*（Persoon）Ditmar。属黏菌门，绒泡菌目，高杯菌属。无性态尚未发现。分布于印度和中国浙江、江苏、广东、福建、贵州等省。病害偶尔发生。主要为害叶片，根基土表也有。发病时在成叶上形成许多灰色水浸状不规则形坏死块，以后病斑迅速扩大，遍及全叶。叶面呈灰绿色，在潮湿条件下，叶面上产生有细梗的灰褐色小粒（病原菌的子实体），成熟后散出灰色粉末。孢子囊为浅杯状或球形，赤青褐色，下部色泽较深，高1.5毫米，有柄或无柄，有2层包被和无色丝状孢丝，与白色或淡黄色大块石灰质颗粒物相连。孢子呈球形，紫褐色，有细微小刺，直径7～9微米。黏菌腐生性强，在土表和落叶表面以腐烂有机质为营养，度过不良环境，在潮湿条件下，形成孢子囊，成熟后散放出孢子，由风雨和水传播孢子。在阴湿、衰老茶园及扦插苗圃发生重。一般无需防治，必要时使用杀菌剂防效较好。

茶皱叶病〔Tea leaf crinkle〕　为害茶树枝叶的类细菌病害。病原为类细菌体（Bacteria-like organism，BLO），属薄壁菌门的原核生物。分布不普遍，已知广东有发生。尚无其他寄主的记载。病株表现为纤弱，节间缩短，新梢抽出少而小。主要为害嫩叶，使之皱缩，病叶呈深绿、黄绿，成不规则形花斑状；叶片明显变小，增厚。严重时病叶成畸形或柳叶状。受害茶树衰弱，叶层薄，严重影响产量。幼龄茶树受害生长矮小、衰弱，以致死亡。在病叶的叶脉韧皮部的筛管细胞中，在电镜下可看到病原体，大小为96～312微米，呈卵形或球形。革兰氏阴性。细胞壁中含有肽聚糖。青霉素对病原物有明显抑制作用。病害以菟丝子作为传染媒介，其他有关发生规律未见记载。防治方法：除去病株，铲除茶园菟丝子。

茶葡萄孢菌病〔Tea *Botrytis* blight〕　为害茶树嫩叶和茎的真菌病害。病原真菌学名：*Botrytis* sp.。属半知菌亚门，丛梗孢目，葡萄孢属。分布于广东、海南等省，发生不严重。未见记载有其他寄主。病叶上产生鲜红褐色、具同心轮纹的病斑，病斑周围有半透明水渍状环纹。茎上病斑为棕黑色、周围有环状隆起、潮湿条件下发病。防治方法参照“茶轮斑病”。

茶树缺铜梢枯病〔Copper deficiency shoot blight of tea plant〕　茶树缺铜的生理性病害。在日本发生普遍。病株叶片变小，大量提前脱落，新梢的芽芯和腋芽也出现坏死性黑色芯枯症状。严重时整株枯死。此病主要集中在日本香川县。80年代中期的研究证明，梢枯病是由于土壤中缺少可利用态铜而引起的铜素缺乏症。在浓度为0.1摩/升的盐酸溶液中，土壤中的可溶性铜含量小于0.2微克/克时即会出现梢枯症状。防治方法：土壤中施用氢氧化铜后，可迅速减轻发病。土施硫酸铜的效果不如叶面喷施氢氧化铜。

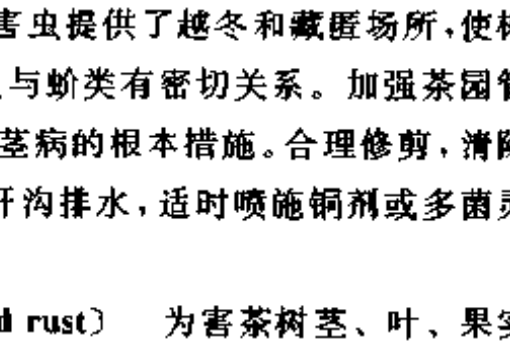
茶萎黄病〔Tea chlorosis〕 亦称“茶黄化病”。茶树缺硫的生理性病害。分布不普遍。为害枝叶，初期叶片中网状叶脉仍保留绿色，而其他部分不同程度地失去叶绿素，叶变成斑驳而小。后期边缘向内卷起，变成棕色坏死，质脆易碎，导致叶片脱落。枝条节间缩短，其上伸生出黄叶。发病重者顶芽和枝梢枯死。直至整株干枯。防治方法：施用硫酸铵肥料是控制病害的有效措施。

茶黄化病〔Tea chlorosis〕 即“茶萎黄病”。

茶树茎部病害

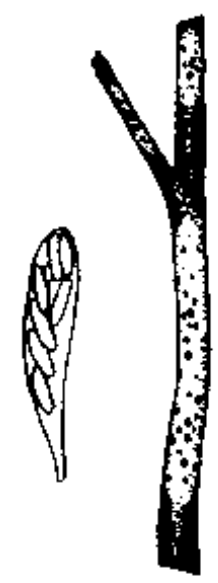
茶树茎部病害〔Stem diseases of tea plant〕 茶树茎部病害的总称。国际记载约 50 多种，中国有 30 余种。除茶梢回枯病外，一般在衰弱茶树上发生，其程度较叶、根部病害为轻。主要种类有茶红锈藻病、茶树地衣病、茶树苔藓病、茶膏药病等，局部茶区还有茶枝梢黑点病、茶茎溃疡病、茶胴枯病、茶树木腐病。茶树茎病的病原种类多，其中以真菌居多，还有细菌、藻类、地衣、苔藓及寄生性显花植物等。其中茶红锈藻病在中国南部茶区发生严重，并有向北蔓延的趋势。病原藻除吸取寄主养分和水分外，并分泌毒素使茶树芽梢萎缩，产量、质量明显下降。地衣、苔藓病和膏药病是老茶园或衰弱茶树常见的茎病，地衣、苔藓是附生植物，影响枝叶光合作用，也为害虫提供了越冬和藏匿场所，使树势更衰弱。膏药病的发生与蚧类有密切关系。加强茶园管理，增强树势是防治茶树茎病的根本措施。合理修剪，清除树上病枝叶，及时治虫，开沟排水，适时喷施铜剂或多菌灵可防止茎病的蔓延。

茶红锈藻病〔Tea red rust〕 为害茶树茎、叶、果实的真菌病害。病原藻学名：*Cephaleuros parasiticus* Karst。属绿藻门，橘色藻科，头孢藻属。印度、斯里兰卡等南亚产茶国，以及中国华南、西南茶 区和湖南、浙江、安徽等省有发生。寄主范围广，有茶树、油茶、柑橘等 448 种植物。为害 1～3 年生枝干，病株患部产生圆形或椭圆形的紫黑色病斑，后扩大成不整形斑块，树皮纵裂或膨大，可形成环状剥皮。雨季，病斑上出现橙红色绒状物。病枝上叶片常呈黄绿相间的杂色斑。老叶上形成放射状圆形或不整形病斑，稍突起，边缘不整齐。叶片正反面可生橙红色绒状物。果实偶尔罹病，病斑比叶部的小。发生严重时，病株大量落叶，枝梢回枯，树势衰弱，可引起减产 10%～15%。病原藻的游走孢子囊梗为橙红色，顶端膨大，长 100～250 微米，上生 4～8 个小梗，每个小梗顶生游走孢子囊，呈椭圆形或球形，橙色，大小为（39～45.4）微米×（28.5～35.5）微米，孢子囊遇水产生游走孢子。游走孢子近椭圆形，侧生 2 根鞭毛，可在水中游动。病原藻可在培养基中生育。生长最适温为 25℃，最适 pH 为 5.5～6.5。以营养体在病枝叶中越冬。次年春天，在潮湿条件下形成子实体，游走孢子囊成熟后易脱落，在水中释放孢子，随雨水或气流传播。孢子落在嫩枝上，从刚变硬的木质部裂缝处侵入，然后在皮层组织中扩展，直至次年重新产生孢子，进行新的侵染。病害发生期在雨季，广东地区为 5 月下旬～11 月上旬；湖南省全年有 2 个高峰期：5 月下旬～6 月上旬、8 月下旬～9 月上旬。适于发病的环境条件：茶园过度荫蔽、通风透光不良，土壤有硬磐保水性差、易受干旱、水涝，茶园土壤瘠薄、缺肥、管理不良，树势衰弱等均宜促发病害。防治方法：加强管理，清沟排水，勤除杂草，增施氮钾肥，砍除遮阴树，以减轻发病；在发病盛期前喷施杀菌剂，可控制病害蔓延。



茶红锈藻病症状（左）、病原菌的孢囊梗和孢子囊（右）

茶枝梢黑点病〔Tea shoot blight〕 为害茶树半木质化枝梢的真菌病害。病原真菌学名：*Cenangium* sp.。属子囊菌亚门，柔膜菌目，内生盘菌属。无性态尚未发现，国外无记载。中国各产茶地区均有发生。为害当年生红色枝梢，病株患部初呈不规则形灰褐色斑块，后变为灰白色，并向上下扩展，可长达 10～20 厘米，病斑上散生圆形或椭圆形的略带光泽、稍突起的黑色小粒点。干旱季节，病枝上芽叶枯焦，叶片提早脱落。病原菌的子囊盘杯状或盘状，无柄，黑色，具有光泽。子囊为棍棒状，内生 8 个子囊孢子，上部成双行，下部成单行排列。子囊孢子无色，单胞，长椭圆形或梭形，大小为（22～42）微米×（5.5～7.7）微米。子囊间有侧丝。以菌丝体或子囊盘在病梢中越冬。次年春天，在适宜条件下，形成子囊孢子，借风雨传播，侵染枝梢。当气温 20～25℃、相对湿度 80%以上时适宜发病，5 月中旬～6 月上旬为发病盛期。台刈复壮茶园和母穗茶园发病重。品种间有抗病性差异。防治方法：选用抗病品种；剪除病弱枝并及时处理；重修剪病树；喷施杀菌剂。



茶枝梢黑点病症状（右）、子囊和子囊孢子（左）

茶茎溃疡病〔Tea collar and branch canker〕 为害茶树茎部的真菌病害。病原真菌学名：*Phomopsis theae* Petch。属半知菌亚门，球壳孢目，拟茎点霉属。有性态尚未发现。分布于斯里兰卡、印度、非洲各产茶国和中国浙江、台湾省。在幼龄茶树的茎基部产生凹陷溃疡斑，灰色至黑色，病斑边缘有突起的愈伤组织，溃疡可发展成环带，其上枝条枯死。根颈部发病可使整枝死亡。扦插苗茎基部的病斑为暗褐色，呈圆形或不规则形，上生小黑点，后期病斑灰白色。分生孢

子器近球形，黑色，直径为400微米。分生孢子有两种：α型孢子纺锤形，大小为（5～9）微米×（2～2.5）微米，两端各有1个油球；β型孢子丝状，有时顶端呈钩状，大小为（20～30）微米×（0.5～1）微米。以分生孢子器或菌丝体在病茎中越冬。分生孢子借雨露传播，从伤口侵入茎部，或直接穿透嫩茎。病害在高山茶园发生重。在干旱、土质差、土壤含水量低、根系发育差的环境中易于发病。防治方法：选用抗病无性系品种，改良土壤，适时灌溉，旱季前或修剪后喷施杀菌剂，以控制病害发展。

茶梢回枯病〔Tea shoot die-back〕　亦称“茶梢枯死症”。引起茶梢枯死的真菌病害总称。病原菌主要有两种。茶轮斑病菌，学名为 *Pestalotiopsis* spp.，属半知菌亚门，黑盘孢目，盘多毛孢属。有性态尚未发现。茶云纹叶枯病菌，学名为 *Guignardia camelliae* (Cooke.) Butler，属子囊菌亚门，座囊菌目，球座菌属。其中又以前者为最常见。是日本茶树的主要病害之一。中国各产茶地区均有发生。寄主有茶树、山茶、柿树等植物。病梢基部鳞片或鱼叶脱落处周皮发生坏死，向上下扩展，新梢枯死，叶片脱落，病梢横断面变褐，后期病部产生黑色子实体。病原菌从叶脉或叶柄伤口处侵染，分生孢子随雨露传播。在采摘、修剪、生长衰弱的茶园和轮斑病发生严重的茶园易受侵染。病原菌的形态和防治方法参照“茶轮斑病”、“茶云纹叶枯病”。

茶梢枯死症〔Tea shoot die-back〕　即“茶梢回枯病”。

茶嫩梢丛枝病〔Tea shoot witches broom〕　亦称“茶天狗巢病”。为害茶树新梢的细菌病害。病原细菌学名：*Pseudomonas tashirensis* Uebara et Nonake。属细菌门，假单孢菌目，假单胞杆菌属。仅分布于日本和中国广东省。春季病株上出现嫩芽膨大，新梢基部有瘤状物，其上产生许多不定芽，形成丛枝状。新梢上的叶片小，呈黄绿色，茎上有水浸状，色深绿。病株树势衰弱，新梢发育不良，严重时，无茶可采，甚至枝条大量死亡。病原细菌为短杆状，两端圆，单极或双极生鞭毛3～4根，革兰氏阴性。生长最适温25～30℃，仅在20℃左右才有致病性。最适pH5.5～8.0。秋冬侵入茶枝，在活组织中越冬。次年春季，通过雨露传播，从伤口侵入新梢，潜育期为2～3个月，长的达7个月，修剪和强热带风暴后的第二年发病重。6年生以上茶树易发病。防治方法：加强苗木检查，防止病害传播至无病区；避免在秋季修剪，以减少伤口；剪除病株；在修剪和台风后，立即喷施杀菌剂，以控制病害发展。

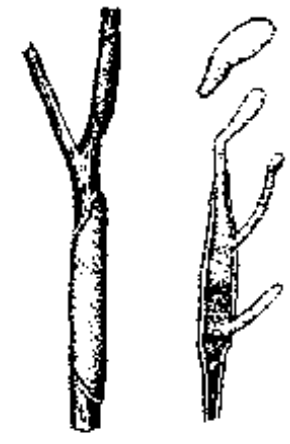
茶天狗巢病〔Tea shoot witches broom〕　即“茶嫩梢丛枝病”。

茶树木腐病〔Tea wood rot〕　为害茶树茎部和根部的真菌病害。病原菌学名：*Hypoxylon serpens* (Pers. et Fr.) Kick。属子囊菌亚门，球壳菌目，炭团菌属。无性态学名：*Geniculosporiurn serpens* Chest. et Green。分布于主要产茶地区，一般发生在高海拔茶园。寄主有茶树、无花果等。发病时病株的茎干上产生黑色平滑的硬壳，似沥青块，上生黑色粗糙裂缝（子实体），由茎基部向根部发展，根部木质部成褐色网纹，横切面有黑色不规则线纹。子座平展成大斑块，厚1～1.5毫米。子囊果球形至卵形，直径为0.5～1毫米，有乳头状孔口。子囊近椭圆形至圆柱形，有柄，大小为（65～130）微米×（5～10）微米。子囊孢子为不对称椭圆形，褐色至暗褐色，有深纵沟，大小为（10～17）微米×（5～8）微米。分生孢子梗上部无色，下部色深、有分支。分生孢子无色至淡褐色，呈倒卵形或椭圆形，大小为（2.5～6）微米×（1.5～3）微米。病菌在培养基中可产生毒素，具极强的分解纤维素能力，温度高于31℃时不能生长。以子实体或菌丝体在茶树上越冬。孢子随风雨传播。从伤口侵入，或通过病根和健根接触传播。在海拔900米以上的高山茶园、遮阴茶园及老茶园发病重。防治方法：拔除或剪除病枝（株），并携出园外烧毁；剪后立即喷施杀菌剂，或在粗枝干上涂抹抗菌素；对根部病害进行土壤熏蒸。

茶灰色膏药病〔Tea grey velvet blight〕　为害茶树枝干的真菌病害。病原真菌学名：*Septobasidium pedicellatum* (Schw.) Pat.，属担子菌亚门，隔担菌目，隔担耳属。分布于中国各产茶地区。病株枝干上有暗灰色膏药般厚膜，中央厚，边缘薄，表面光滑。潮湿时上生白粉。后期呈紫褐色，龟裂易剥落。原担子（下担子）近圆形，无色，单胞。担子呈圆筒形弯曲，无色，4胞。担孢子呈长椭圆形略弯曲，无色，单胞。大小为（12～24）微米×（3.5～5）微米。以菌丝体在病部越冬。次年高温多湿时形成担孢子，借蚧虫和风传播。蚧虫多的阴湿老茶园发病重。病菌以蚧虫分泌物为营养，蚧虫则以菌膜为保护层。防治方法：重修剪台刈，喷药防病治虫。

茶灰色膏药病症状（左）、病原菌的担子（右下）、担孢子（右上）

茶褐色膏药病〔Tea brown velvet blight〕　为害茶树茎干的真菌病害。病原真菌学名：*Septobasidium tanakae* (Miyabe) Boed. et Stein.。属担子菌亚门，隔担菌目，田中隔担耳属。分布普遍，各产茶省均有发生。寄主有茶树、桑、李、油桐等。病株枝干上有栗褐色厚膜（子实体），表面呈丝绒状，边缘有一圈极狭的灰白色带，手感粗糙，后期变为紫褐色，常发生龟裂脱落。病原菌无原担子。担子呈棍棒状，有3个分隔，各胞侧生一个小梗，小梗上



茶褐色膏药病症状（左）、病原菌的担子（右下）、担孢子（右上）

生担孢子。担孢子为镰刀形，顶端圆，基部尖，无色，大小为（16～29）微米×（4～6.5）微米。防治方法参照“茶灰色膏药病”。

茶烟草色膏药病〔**Tea acaciae velvet blight**〕 为害茶树茎干的真菌病害。病原真菌学名：*Septobasidium acaciae* Sawada。属担子菌亚门，隔担菌目，金合欢隔担耳属。分布普遍。寄主有茶树、金合欢、柑橘、李等。子实体薄而平滑，紧贴在枝干上，褐色至暗褐色，其表面有许多椭圆形或圆形暗色突起斑，海绵状。边缘白色，不易剥落。病原菌的原担子呈球形或近球形，无色，壁厚。担子为圆筒形，上尖下平，直或稍弯曲，无色。1～5个横隔，各胞有一小梗，上生担孢子，担孢子无色，圆筒形或长卵形，大小为（18～22）微米×（3～6）微米。发生规律和防治方法参照“茶灰色膏药病”。

茶粗皮病〔**Tea *Patellaria* stem blight**〕 亦称“茶荒皮病”。为害茶树枝干的真菌病害。病原菌学名：*Patellaria theae* Hara。属子囊菌亚门，柔膜菌目、胶皿菌属。无性态尚未发现。分布于日本和中国浙江、安徽等省。寄主有茶树、山茶、桑、柑橘等。为害老茶树的中下部枝干，病部呈灰绿色，表面散生许多灰黑色圆形突起斑块，后突破表皮，扩大成圆形、椭圆形或不规则形，直径1～5毫米，表面稍扁平或突出成弧形，质地粗糙有纹理，病斑扩大互相愈合成大病斑包围枝干，后期病部皮层常破裂剥落，形成皱缩大斑。子囊盘埋生于子座内，子囊盘革质，宽150～300微米，高90～120微米，内有排列成褶扇形的子囊。子囊呈棍棒状，大小为（80～120）微米×（15～22）微米，每个子囊内有4～6个斜列的子囊孢子。子囊孢子呈纺锤形或长椭圆形，有5～14个分隔，大小（44～55）微米×（7～9）微米，无色。侧丝顶端分支。以菌丝体或子囊盘在病部越冬，次年温湿度适宜时，形成子囊孢子，借雨水传播，侵染枝干。阴湿、衰老的茶园易于发病。防治方法：加强茶园管理，及时开沟排水；保持茶园通风透光；台刈更新老茶树，并喷施杀菌剂。

茶粗皮病症状

茶荒皮病〔**Tea *Patellaria* stem blight**〕 即“茶粗皮病”。

茶立枯病〔**Tea *Cryptospora* stem blight**〕 亦称“茶褐色茎枯病”。为害茶树枝干和根部的真菌病害。病原真菌学名：*Cryptospora theae* Hara。属子囊菌亚门，球壳菌目，隐孢壳属。无性态尚未发现。分布于日本和中国浙江省。寄主：茶树。枝干上的病斑呈褐色，近圆形或椭圆形，稍凹陷，有暗褐色边缘，上生椭圆形黑色小粒点。根部枯朽。叶片变褐色或红褐色，提早脱落，全株表现立枯。病原菌的子座由寄主组织形成，子囊果埋生于子座内，单生或集生，扁球形。长400～1000微米，宽200～500微米，孔口呈圆锥形突起，内束生8个子囊孢子。子囊孢子为线虫状或棍棒状，单胞，无色或黄色，大小（120～140）微米×（7～9）微米，内有4个大油球或多个小油球。以菌丝体或子囊果在病枝干上越冬，次年环境条件适宜时，形成子囊孢子，通过风雨传播，在日照不足、阴湿及衰老的茶园中易于发病。防治方法：加强茶园管理，促使排水及透光良好，台刈更新衰老茶园，及时剪除病枝，并喷施杀菌剂。

茶褐色茎枯病〔**Tea *Cryptospora* stem blight**〕 即“茶立枯病”。

茶黑痣病〔**Tea black naevus**〕 为害茶树茎部的真菌病害。病原真菌学名：*Coccochorina hottai* Hara。属子囊菌亚门，球壳菌目，球皮座囊菌属。分布普遍，日本和中国浙江、安徽、云南等省有发生。仅见在茶树上发生。多在老茶树枝条上产生茶褐色或暗褐色的病斑，病斑油浸状，近圆形，有光泽。病斑可愈合成不规则形。后期病部表面散生有漆黑色突起的小点，病部上枝梢逐渐枯死。子座球形或扁球形，埋生，黑色，大小为350～500微米。内有1～2个子囊果。子囊呈棍棒状或圆筒状，大小为（60～70）微米×（8～10）微米。侧丝比子囊大。子囊孢子椭圆形或长卵形，开始生成时无色，单胞，后形成3个隔膜，黄褐色，大小（12～15）微米×（4.5～5.5）微米。以菌丝体在病部越冬，次年产生子囊果，以孢子传播，一年只有一次侵染。春季多雨季节病害发展快。在郁闭阴湿的老茶园中易发病。防治方法：冬季剪除病枝，严重者进行台刈更新，减少过密荫蔽。

茶褐痣病〔**Tea brown naevus**〕 为害茶树枝干的真菌病害。病原真菌学名：*Hysteriopsis theae* Hara。属真子囊菌亚门，纵裂壳菌目，缝裂菌属。分布于日本和中国浙江、安徽省。寄主仅见于茶树，危害较粗的枝干。患株在枝干上产生淡红褐色圆形和不正形病斑，并可扩展成大型斑块，将整枝干包围。后期病斑呈黑色，在病部散生或聚生黑色椭圆形或圆形小黑点。严重时病枝枯死，受害茶树逐渐衰弱。子囊腔为圆形或椭圆形，顶部有一狭长裂口，黑色，直径为400～700微米，高130～150微米。子囊棍棒形、长卵形或短筒形。子囊孢子长卵形、椭圆形或洋梨形，内有很多油球、无色，有4～6个隔膜，大小（18～23）微米×（6～7.5）微米。以菌丝在病部越冬。春季多雨季节病害扩展快。在阴湿山地的老茶树中发病多。防治方法参照“茶黑痣病”。

茶枝癌病〔**Tea stem cancer**〕 为害茶树茎干的真菌病害。病原真菌学名：*Nectria* spp.。属子囊菌亚门，球壳菌目，丛赤壳属。分布于四川、浙江等省。寄主有茶树、合欢树、榆树等多种木本植物。为害根颈部。多从侵染的地方开始枯死，但通常具有带绿色的外表。病株树皮枯死脱落，露出木质部，病部表面粗糙不平。湿度大时，在被侵染的树皮上产生细小近浅红色的针头大小的粒点。病树逐渐衰弱。在

被侵害茎的裂缝处产生许多朱砂色至深红色的微细子囊果。子囊果呈球形或卵形，直径165～350微米，有乳头状突起，子囊为棍棒形，大小为（99～132）微米×（9.9～13.2）微米。子囊孢子椭圆形，无色双胞，大小（14.6～22.4）微米×（6.7～11.2）微米。以菌丝体及子实体在茶树病部越冬。子囊孢子靠雨水进行传播，从伤口侵入。春秋多雨季节发病重，成龄茶树易受感染。防治方法参照“茶枝枯病”。

茶细菌性枝癌病〔Tea bacterial stem cancer〕 为害茶树枝叶的细菌病害。病原菌学名：*Pseudomonas* sp.。属细菌门，假单胞菌目，假单胞杆菌属。仅见分布于日本。病株枝上、节间或芽叶基部出现膨大肿胀，上有小突起物。后期突起物相互愈合形成带状或疣状，即“癌肿”。癌肿也可在叶片上发生，后期癌肿破裂，叶上形成相当大的穿孔。

茶枝枯病〔Tea branch blight〕 亦称“茶枝癌肿病”。为害茶树枝干的真菌病害。病原真菌学名：*Nectria cinnabarina* Tode et Fr.。属子囊菌亚门，球壳菌目，丛赤壳属。分布于印度和中国江苏、浙江、湖南、四川、安徽等省。热带茶区发生普遍。寄主有茶树、苹果、无花果、榆树等多种木本植物。多在新长出的枝条上发生梢枯，湿度大时，病部出现细小的粉红色至淡红色的垫状物。病树逐渐衰弱，但很少整株死亡。子囊果呈肉桂色、扁球形，直径300～500微米，表面粗糙，簇生在垫状肉质子座上。子囊为棍棒状，大小为（50～90）微米×（7～12）微米。子囊孢子呈长卵形，无色、双胞，大小为（10～15）微米×（4.4～5）微米。以菌丝及子实体在茶树枝干部越冬。子囊孢子靠雨水传播，从伤口侵入。春秋多雨季节发病重。5年生以上茶树受害多。防治方法：冬季茶树修剪时在枯梢以下至少10厘米处剪除病死枝条；防止和避免出现伤口；合理耕作促进茶树健康生长。

茶枝癌肿病〔Tea stem cancer〕 即“茶枝枯病”。

茶胴枯病〔Tea *Macrophoma* branch canker〕 亦称“茶枝腐病”。为害茶树茎部的真菌病害。病原真菌学名：*Macrophoma theicola* Petch。属半知菌亚门，球壳孢目，大茎点属。分布于日本等国和中国湖南、浙江、安徽、山东等省。寄主有茶树、山茶。患株在红色枝条基部产生椭圆形暗色稍有凹陷的病斑，树皮变黑软腐，易剥离。潮湿时，其上有白色或粉红色小斑。可蔓及根颈部和引起梢枯。病原菌的分生孢子器呈球形至卵形，暗褐色，大小为（170～250）微米×（200～270）微米。分生孢子为长椭圆形或圆筒形，无色，单胞，直或稍弯曲，大小为（33～37）微米×（7～8）微米。病菌从伤口侵入，借雨水传播。雨季，遮荫的幼龄茶园发病多。防治方法参照“茶茎溃疡病”。

茶枝腐病〔Tea *Macrophoma* branch canker〕 即“茶胴枯病”。

茶赤衣病〔Tea pink disease〕 亦称“茶绯腐病”。为害茶树枝干的真菌病害。病原真菌学名：*Corticium salmonicolor* Berk. et Br.。属担子菌亚门，多孔菌目，伏革菌属。热带茶区分布普遍。日本和中国台湾省有记载。寄主有茶树、柑橘、苹果、桑树等植物，多在病株树干阴面上有白色或淡红色薄层壳状物，湿度大时颜色更鲜明，并扩大，围绕枝干向上下伸展。后期其上散生淡红色肉质绵毛状小粒菌块。干燥时，病部壳状物龟裂，色泽变白。被害茶枝枯死。幼龄茶树茎部受害严重时整株萎蔫死亡。担孢子呈圆筒形或棍棒形，大小为（30～55）微米×（5～10）微米，顶端有4个小梗。担孢子无色，单生，宽椭圆形，大小为（10～13）微米×（6～9）微米。以菌丝体及子实体在病茎上越冬，担孢子和分生孢子借雨水传播。在高温高湿遮阴的环境中易发病。幼龄茶树受害较重。防治方法：修剪茶树，剪除病枝，并及时喷施杀菌剂保护伤口，以防止病害发展。

茶绯腐病〔Tea pink disease〕 即“茶赤衣病”。

茶茎基腐烂病〔Tea stem basal rot〕 为害茶树幼苗茎基部和根部的真菌病害。病原真菌学名：*Corticium solani* (Prill et Del.) Bourd et Halz.。属担子菌亚门，多孔菌目，伏革菌属。无性态学名：*Rhizoctonia solani* Kuhn.。分布于印度和中国广东省。寄主范围广。在2～3年生茶苗茎基部发病，病茎呈深褐色，皮层开裂，伤口处组织增厚。潮湿时，形成淡黄色至黄褐色菌核。成叶背面产生膜状子实层。根部也可发病。菌丝初为无色，后变褐色，直径12～14微米。担孢子无色，单胞，椭圆形，大小为（6.4～12.8）微米×（6.2～7.2）微米。以菌丝或菌核在病部越冬。夏秋多雨季节为病害流行期。种植密度大的苗圃及间作豆类的幼龄茶园发病重。防治方法：增施腐熟有机肥，勤除杂草，清除病株，及时喷施杀菌剂，修剪后用木霉菌涂抹伤口。

茶毛发病〔Tea horse hair blight〕 亦称“茶马鬃病”。为害茶树枝条的真菌病害。病原真菌学名：*Marasmius equicrinis* Muell et Berk.。属担子菌亚门，伞菌目，小皮伞菌属。分布于日本等国和中国主要产茶省。病株枝叶上缠绕许多散乱无序的漆黑毛发状物。发生严重时，树势衰弱、枝叶枯死。毛发状物为菌丝束，其上形成褐色盘状吸盘，伸入组织内吸取养分。枯枝叶上产生子实体，菌盖为半球形，黄褐至红褐色，有辐射状沟纹，直径6～8毫米，菌柄长10～25毫米。担孢子白色，棍棒状，大小为（10～14）微米×（3～4.5）微米。以菌丝束在树上或落叶上越冬。担孢子可进行多次侵染。在高温高湿的环境中发病重。防治方法：及时排水，剪除病株，喷施杀菌剂。

茶马鬃病〔Tea horse hair blight〕 即“茶毛发病”。

茶茎黄斑病〔Tea *Poria* branch canker〕 为害茶树茎部的真菌病害。病原真菌学名：*Poria hypobrunnea* Petch，属担子菌亚门，多孔菌目，卧孔菌属。病菌从伤口侵入，引

起茶树部分或整株死亡。被侵染木质部变成浅黄色，变软和腐朽。木质部有细小不规则形棕色线纹。常在根颈部产生暗灰色的子实体。全株被杀死后，可扩展到根部引起红根腐病。该病的病原与茶红根腐病的病原属同一种。病原菌的形态、发生规律和防治方法参照“茶红根腐病”。

茶木耳病〔Tea jaw's ear disease〕 为害茶树茎部的真菌病害。病原真菌学名：*Auricularia auricula*（Hooke）Underwood。属担子菌亚门，银耳目，木耳属。除茶树外，可加害多种森林木本植物。病菌从伤口侵入。被侵染的木质部变软、腐朽。雨季产生柔软浅色胶质，大小 2.5～7.5 厘米的人耳状膨状体。

茶树地衣病〔Tea lichens〕 为害茶树茎干的附生植物病害。常见地衣学名：*Alectoria* sp.。是藻类和真菌的共生体。分布普遍，国内外各茶区均有发生。其种类繁多，茶树上有 13 种。依外形可分为 3 种。壳状地衣：叶状体平贴在树干表面，不易剥离，呈不同色泽不规则形斑块；枝状地衣：叶状体为成束、蓝绿色、树枝状或发状物，直立或下垂，悬附在茎上；叶状地衣：叶状体形如叶片平铺。蓝绿色有皱褶，边缘反卷而有浅裂。地衣发生严重时影响新梢的生长，加速茶树的衰退。以本身分裂成碎片方式进行繁殖，通过风雨传播。地衣耐干旱和寒冷，在茶园中终年可见，以春秋雨季发病为多。在 10 年生以上的衰老茶树上常见。防治方法：加强茶园管理，勤除杂草；清理丛脚，排水良好；合理施肥与台刈更新，促进茶树健康生长。

茶树地衣病

茶树苔藓病〔Tea mosses〕 为害茶树茎干的附生植物病害。病原苔藓学名：*Frullania* spp.，*Barbella* spp.。属苔藓植物门。分布普遍。国内外茶区均有发生。种类多，已知有 22 种。多在中下部枝干发生。其他木本植物的茎部也普遍发生。以假根固着于树皮上，通过假叶和假茎进行光合作用。苔藓可分成苔和藓。一般苔类植物体无茎叶之分，由叶状体及假根构成。茶园常见的是耳叶苔；藓类有茎叶之分，叶由一层细胞构成，能吸水。茎中无中柱，不能长得很高。茶园中以悬藓分布最广。苔藓发生严重时能使树皮褐腐，树势逐渐衰弱，产量下降，还为一些害虫提供隐蔽场所。苔藓主要以蒴囊内产生的孢子进行繁殖，借风雨传播。春秋多雨期最适于发生。在阴湿、衰老的茶树上发生最多。防治方法：及时除草、排水；适当疏枝和台刈修剪；在苔藓孢子体阶段，喷洒除莠剂或杀菌剂。

茶菟丝子病〔Tea *Cuscuta*〕 茶树茎部的寄生性显花植物病害。寄生植物学名：*Cuscuta japonica* Choisy。属旋花科，菟丝子亚科，菟丝子属。分布于日本、斯里兰卡等产茶国和中国各茶区。寄主范围广，有茶树、山茶、杨、柳、榆、枣等多种乔木。菟丝子是全寄生性一年生双子叶植物。无根。茎较粗，黄色或紫红色，如藤蔓缠绕在茶树枝干上。叶退化。花白色或淡红色，小型，花序穗状、总状或簇生成头状花序。果较大，为蒴果、球形或卵形。种子黄色 1～4 粒。发生严重时，树势衰弱，直至整株死亡。以种子落在土中越冬。次年夏季萌芽长出幼苗，当茎尖伸长遇到茶树，便缠绕在茎部产生吸盘，以吸根伸入寄主皮层，与寄主韧皮部相连，吸取养料和水分，并不断分枝蔓延。夏末开花，秋季结果。种子成熟后又落入土中。防治方法：茶园深耕，将菟丝子种子埋入 3 厘米以下的土层中；剪除茶树上菟丝子，并携出园外，及时烧毁；使用鲁保 1 号生物制剂加以控制。

菟丝子为害状

茶槲寄生病〔Tea mistletoe〕 为害茶树枝干的寄生性显花植物病害。寄生植物学名：*Viscum albrum* Mistel，属桑寄生科，槲寄生亚科。分布普遍。寄主范围广，除茶树外，还有松、柏、胡桃、荔枝、龙眼等果木。槲寄生为双子叶植物，冬季开花结果，果为浆果，有黏液。种子由取食的鸟带到树上，胶粘在寄主体表。种子吸水萌发后，根由出发点长到一定的距离，通过吸根从伤口、芽或表皮穿入到茶树枝条内。最后与枝条输导组织相连，从中吸取养分、干扰和破坏茶树的生理机能。叶对生，常退化成鳞片状。茎直径小于 1 厘米，成丛地生长在枝条上，有的长出匍匐茎，产生新的吸根，长出新的茎叶不断蔓延为害。受害茶树长势衰弱，产量下降，严重受害枝梢逐渐枯死。管理差的茶园发生较重。防治方法：扫除茶枝上的寄生种子；剪除槲寄生内生吸根，并用 5%食盐溶液浸湿布料或棉花，以厚层包于槲寄生斜面伤口处，4～5 天再换一次包裹物，彻底杀死槲寄生；冬季对茶树进行修剪或台刈。

茶桑寄生病〔Tea mulberry parasitic〕 为害茶树枝干的寄生性显花植物病害。寄生植物学名：*Scurrula parasitica* var. *graciliflora*（Wall. et Dc.）H. C. Kiu。属双子叶植物，桑寄生科。寄生性绿色种子植物。种类多，已知有 7 种，以小红花寄生为害最重，分布不普遍。寄主有茶树、油桐、油茶、桃、柿等果木。印度和中国云南、广东等南方茶区均有发生。无根，有茎、叶，可自行合成有机物。冬季开花结果，果为浆果，种子外有白色黏液，由取食的鸟类传到茶树上。在适宜条件下，2～3 天后种子萌发，通过吸根进入茶树枝条内，最后与茶树输导组织相连，吸取养料和水分，干扰和破坏茶树生理机能和形态结构。病株感染部位肿胀，受害导管内有胶状物和囊状细胞堵塞。桑寄生成丛地生长在茶树枝条上。受害茶树生势衰弱，严重受害枝条，侵染点以上部位逐渐干枯，枝易折断。林内或林地附近老茶

园，以及管理不良的茶园发生重。防治方法参照“茶槲寄生病”。

茶树根部病害

茶树根部病害〔Root diseases of tea plant〕 茶树根部病害的总称。国际上已记载茶树根部的病害有30多种，其中中国有20余种。以根腐病和线虫病为主要类群。①根腐病。茶树苗期根腐病主要有茶苗白绢病、茶苗绵腐性根腐病、茶苗根癌病，苗期根腐病引起苗圃或幼龄茶园缺苗断行，影响新茶园发展；茶树成龄期根腐病主要种类在中国南部茶区，有茶红根腐病和茶褐根腐病，在中国东部和北部茶区，有茶紫纹羽病，发生普遍而严重，造成整株突然死亡。根腐病在东南亚产茶国和中国海南等地已对茶叶生产构成巨大威胁。②线虫病。茶树根系寄生性线虫已发现35种。茶树幼苗期主要有茶苗根结线虫病，分布普遍，发生严重，是世界各国和中国的主要根病之一。国际上记载的有9种，其中中国有4种，以南方根结线虫为最常见。成龄茶树上主要为茶短体线虫病。是斯里兰卡、日本的重要根病，中国仅台湾省有发生。根病较难控制，尤其是成龄期根腐病的防治，目前尚未彻底解决。根病的控制应强调预防为主，综合防治的原则。首先，要选择无病地作茶园，种植无病苗木；对原始林地开垦的新茶区，种植前须彻底清除土壤中残存的树桩、木块，以清除根病菌的过渡食物基地；增施有机肥，促进有益微生物的颉颃作用；发现病株，及时挖除，并施用土壤消毒剂或杀线虫剂予以控制。

茶苗白绢病〔Tea seedling blight〕 为害幼龄茶树茎基部的真菌病害。病原真菌学名：*Pellicularia rolfsii* (Curzi) West。属担子菌亚门，多孔菌目，伏革菌属。分布于日本以及中国各产茶地区。寄主有茶树、柑橘、桑树等216种。病株茎基部产生紫褐色条斑，后变褐色，上生白色绢丝状膜层，渐向土表扩展，并形成油菜籽状菌核。初为白色，后转黄色至褐色，皮层软腐，叶片变黄枯萎，直至全株枯死，造成缺苗断行。

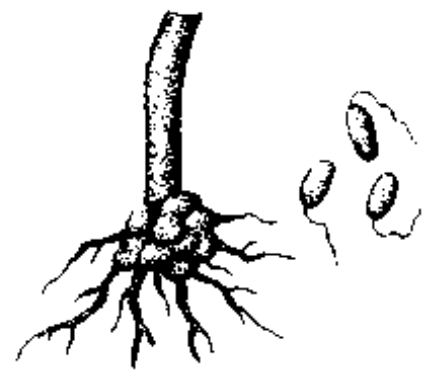
茶苗白绢病症状(左)、病原菌的担子(右)、担孢子(中)

担子为棍棒状，大小（9～20）微米×（5～9）微米，顶生2～4个小梗，上生担孢子。担孢子无色，球形至梨形，大小为（4.5～6.75）微米×（3.5～4.5）微米。菌丝分隔处有1至多个锁状联合。病原菌生育最适温为25～35℃，最适pH 3.0～6.5。菌核或菌丝体在土壤或病部越冬。菌核在土中可存活5～6年，在适宜条件下形成菌丝，沿土壤蔓延至邻株，或借流水、农具传播，还可随苗木调运至无病区。担孢子不常见。高温季节病害易流行。土壤板结、过酸、排水不良，前作或间作为寄主植物的茶园发病均重。防治方法：选择生荒地或无病地，种植无病茶苗；及时拔除病株，挖除周围病土，并用土壤消毒剂或抗生素灌浇子以控制。

茶苗绵腐性根腐病〔Tea seedling *Pythium* root rot〕 亦称“茶苗猝倒病”。为害茶苗根部的真菌病害。病原真菌学名：*Pythium* spp.，其中包括群结腐霉（*P. myriotylum* Drech.）、华丽腐霉（*P. splendens* Braun）和完整腐霉（*P. complectens* Braun）3种。属鞭毛菌亚门，霜霉目，腐霉属。分布于日本、印度尼西亚、印度，以及中国的浙江、广东等省。为害扦插苗根部。还可加害茄、番茄、辣椒、瓜类等多种植物。茶扦插苗罹病后病根扁平，呈褐色软腐，潮湿时上生白色绵毛状物，病叶易脱落，严重时，全株枯死。孢囊顶生或间生，藏卵器直径为20～30微米，内生1～8个藏雄器。卵孢子壁厚1～2微米，光滑。以卵孢子在病根中、或以菌丝体在土壤或病残株中越冬。在温度10～18℃，湿度适宜时形成孢囊，其中产生游走孢子，侵染幼根组织，通过风雨、流水、堆肥、人畜或工具传播病害。5月～10月间均可发生，以梅雨季和秋雨季为发病盛期。土壤中水分含量高时发病重，春插比秋插发病重。品种间有抗病性差异。防治方法：选用无病土作苗床，选择秋天扦插、使生根期避开高湿的雨季，加强苗床水分管理，施用杀菌剂进行土壤消毒。

茶苗猝倒病〔Tea seedling *Pythium* root rot〕 即“茶苗绵腐性根腐病”。

茶苗根癌病〔Tea seedling crown gall〕 为害茶树扦插苗根部的细菌病害。病原细菌学名：*Agrobacterium tumefaciens* E. F. Smith (Townsend)。属细菌门，根瘤菌科，土壤杆菌属。寄主植物有643种。扦插苗罹病后，在根部切口处产生大小不同的瘤状物，呈球形或半球形，褐色，表面粗糙坚硬，须根少或无。地上部叶片发黄，植株矮小，直至全株枯死。病原细菌为杆状，大小（0.4～0.8）微米×（1～3）微米，有1～5根侧生鞭毛，有荚膜，无芽孢。革兰氏阴性。菌落白色，圆形、有突起，有光泽，透明。生长最适温为25～30℃，最低温10℃，致死温51℃（10分钟）。生长最适pH 7.3。病菌在土壤或根部越冬。在土中可存活多年。从伤口侵入根部，刺激细胞加速分裂，组织增生形成癌肿。通过流水、农具和地下害虫传播，还可随苗木调运至无病区。伤口的存在是发病的必要条件。土壤黏重、前作或间作种植寄主植物的苗圃易于发病。防治方法：选择无病地作苗圃；选种无病苗木；及时拔除病苗；用杀菌剂或抗生素灌浇病土，国



茶苗根癌病症状(左)、病原细菌(右)

际上用对此菌有颉颃作用的 *A. radiobacter* 细菌 No. 84 菌株悬浮液浸渍种苗。

茶白纹羽病〔Tea *Rosellinia* root rot〕 为害茶树根、茎基部的真菌病害。病原真菌学名：*Rosellinia necatrix* (Hartig) Berles。属子囊菌亚门，球壳菌目，座坚壳菌属。是日本的主要根病，亦分布于中国主要产茶省，局部地区发生重。寄主范围广，有茶树、桑树、柑橘、梨等 60 多种，茎基部和根部有白色绵状菌丝束，根皮下形成扇状菌丝束，后转暗灰色。可形成菌核。子囊果为黑色，球形，集生。子囊为圆柱形，长柄。子囊孢子为船形，暗褐色，大小为（30～50）微米×（5～8）微米。分生孢子单胞，无色，椭圆形。菌丝体有 2 种：一种粗细一致，另一种呈梨形膨大。以菌丝束或菌核在病部或土壤中越冬。菌丝通过根部接触传播。土壤湿度大于 70%时发病严重。防治方法参照“茶红根腐病”。

茶紫纹羽病〔Tea purple root rot〕 为害茶树根部的真菌病害。病原真菌学名：*Helicobasidium purpureum* (Tul.) Pat.。属担子菌亚门，木耳目，卷担菌属。分布于日本、中国大部分产茶地区。寄主植物除茶树外，还有桑、苹果、柑橘等 104 种。病株叶片变小发黄，主根腐烂，呈紫褐色，其上缠绕着紫褐色根状菌索。后期可产生紫红色半球形的菌核。严重时，土面覆盖一层紫红色厚绒状菌膜。幼龄茶树感染后，迅速死亡。成龄茶树罹病后，经 1 至数年枯死。担子为圆筒形，无色，弯曲，有 3 个隔膜。担孢子长卵形，单胞，无色，大小为（16～19）微米×（6～6.4）微米。营养菌丝呈黄褐色，生育菌丝呈紫红色。菌核为半球形，紫红色，直径为 86～264 微米。病原菌生育最适温 20～29℃，最适 pH 5.2～6.4，果胶酶活性强。菌核或菌丝索在土壤中或病根上越冬。当高温高湿时，形成营养菌丝体，侵染嫩根，分泌酶使病根腐烂，形成新菌丝索。通过病根和健根接触或流水、农具传播病害。也可产生担孢子，担孢子借风雨传播。在地势低洼、排水不良、土壤黏重的茶园中发病重。防治方法同“茶红根腐病”。

茶紫纹羽病症状（左）、病原菌担子（右下）、担孢子（右上）

茶根朽病〔Tea root splitting disease〕 亦称“茶根裂病”。为害茶树根、茎基部的真菌病害。病原菌学名：*Armillariella mellea* (Vahl. et Fr.) Karst.。属担子菌亚门，伞菌目，假蜜环菌属。分布于主要产茶国及中国广西、云南、四川、浙江等地。寄主有茶树、橡胶、杧果等多种木本植物。主根和茎基部有放射状白色菌丝体，根部纵裂，皮木间有扇状黄白色菌丝层。死根有磷光。病株矮小从上而下枯萎。根颈部有时产生黄白色伞状子实体。担孢子为短卵形至椭圆形，无色，大小（7～12）微米×（5～7.5）微米。以菌索在土壤中蔓延，或以担孢子随气流传播，从林木茎部砍伐切口侵染。在树势衰弱、排水不良、高海拔的茶园中发病重。防治方法参照“茶红根腐病”。

茶根裂病〔Tea root splitting disease〕 即“茶根朽病”。

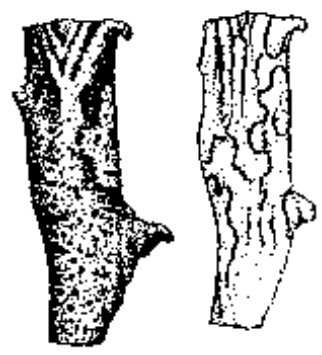
茶红根腐病〔Tea red root rot〕 为害茶树根部的真菌病害。病原真菌学名：*Poria hypolateritia* (Berk.) Cooke；*Ganoderma* spp.〔包括 4 种：基腐灵芝 *G. applanatum* (Pers. et Gray) Pat.，茶灵芝 *G. theaecolum* Zhao，橡胶灵芝 *G. pseudoferreum* (Wak.) Stein. 和灵芝 *G. lucidum* (Leyss. ex Fr.) Karst.〕。属担子菌亚门，多孔菌目，卧孔菌属（*Poria*）或灵芝菌属（*Ganoderma*）。分布于热带或亚热带产茶国以及中国南部茶区。寄主有茶树、橡胶、咖啡、油棕、猪屎豆、灰叶等茶园遮阴树和间作植物。为害成龄茶树。病株叶片稀疏，树势衰弱，常突然死去。萎凋的叶片仍附着在树上一段时间。主根粘附泥、砂，用水冲易去除，洗后可见枣红色至黑色革质分枝状菌膜。皮层与木质部间有白色菌膜。根颈部或基部有子实体。卧孔菌的子实体呈粉红色或红色，无柄，平伏紧贴基部。菌管短，长约 3 毫米。担孢子无色，壁薄光滑，近球形、卵形或三角形，大小为（4～6）微米×（3.5～5）微米。菌膜暗紫褐色，毡状，厚 3 毫米。灵芝菌的子实体有柄或无柄，有黄色、红褐色、灰色或黑色，菌管较长，长 5～7 毫米，担孢子有或无，卵圆至椭圆形，浅黄褐色，大小为（7～9）微米×（5.2～6.2）微米，外胞壁光滑，内壁具小刺。以菌丝体或根状菌索在病部或土壤中越冬。当环境适宜时，长出营养菌丝扩展蔓延。林地初垦茶园中残存的病树桩、病根、碎木块也是病菌的主要侵染来源。病害通过病根和健根接触而传播，伐桩上的气传孢子也是侵染源。担孢子借风传播。此病为慢性病，潜育期长达 10 年以上。土壤过酸、偏碱、黏性重的红壤土，地下水位高，发病均重。发病最适土温为 25～30℃，最适土壤含水量为 12%～18%。防治方法：开垦原始森林地或开荒建立茶园，尽量清除树桩及残根，减少病菌的食物基地；砍伐茶园遮阴树前，先进行环状剥皮，使养分不能下传，待消耗殆尽后再行砍伐；挖除病株，连同病树周围 2 圈、外观健康的茶树一起挖除。国外用挖除病根然后种植危地马拉草的农业措施与灌浇内吸性杀菌剂如苯菌灵、多菌灵、十三吗啉等，每隔 3～4 个月一次，连续 9～12 个月，并结合综合防治措施治理。也有的用增施饼肥，促使土壤中有益真菌如木霉菌的增长予以控制。

茶红根腐病症状（右）、病根剖面（左）

茶褐根腐病〔Tea brown root rot〕 为害茶树根部的真菌病害。病原真菌学名：*Phellinus noxius* (Curner) Cunn. =*Fomes noxius* Corner。属担子菌亚门，多孔菌目，木层孔菌属。分布于热带和亚热带产茶国和中国南部茶区。寄主有茶树以及橡胶、台湾相思、金合欢等50多种热带木本植物。为害成龄茶树根部，病株常突然死亡。凋萎的叶片仍附着在树上一段时间。病根粘附泥沙多，高低不平，不易洗去。有褐色薄而脆的菌膜和铁锈色绒毛状菌丝体。在树皮和木质部间常有白色或褐色的菌丝体，病根剖面呈蜂窝状褐纹。子实体多年生、木质单生，或呈覆瓦状，无柄、平伏，担孢子透明。菌丝呈辐射状排列，具暗栗褐色厚壁和细腔。发生规律和防治方法参照“茶红根腐病”。

茶褐根腐病症状(左)、病根剖面(中)、病原菌的子实体(右)

茶炭根腐病〔Tea charcoal stump root rot〕 亦称“茶黑纹根病”。为害茶树根部的真菌病害。病原真菌学名：*Ustulina deusta* (Hoffm. et Fr.) Lind=*U. zonata* (Lev.) Sacc.。属子囊菌亚门，球壳菌目，焦菌属。分布于热带或亚热带产茶国和中国海南等省。寄主有茶树、柑橘、橡胶、咖啡等。为害成龄茶树根部。病株常突然死亡，叶片变黄凋萎，但不脱落。病根光滑、无泥砂或菌丝体。根颈部覆有白色至黑色帽状子座，炭质，较厚，上有同心轮状沟纹。皮木间有白色扇状菌丝体层。子座圆形。子囊孢子为暗褐至黑色，狭椭圆形至纺锤形，两侧不对称，顶部急尖，有1个长沟，大小(26～40)微米×(6～13)微米，分生孢子无色至淡褐色，狭卵形，大小(5～9)微米×(2～3.5)微米。发生规律和防治方法参照“茶红根腐病”。



茶炭根腐病症状(左)、病根剖面(右)

茶黑纹根病〔Tea charcoal stump root rot〕 即“茶炭根腐病”。

茶黑根腐病〔Tea black root rot〕 为害茶树根部的真菌病害，病原真菌学名：*Rosellinia arcuata* Petch=*Sphaeria aquila* Fr.。属子囊菌亚门，球壳菌目，座坚壳菌属。中国海南省有发生。寄主范围广。病根上生白色菌丝体，后转黑色羊毛状网状结构，根皮下有白色星状菌丝体。病株迅速死亡，凋萎叶片仍粘附在枝上。病原菌的菌丝体粗细一致。子囊果为球形，褐色至黑色。子囊孢子暗褐色，单胞，船形，大小为(30～48)微米×(4～6)微米。分生孢子椭圆形或卵形，无色至浅褐色。大小为(4～6)微米×(2～3)微米。健壮茶树比衰弱茶树发病重。发生规律和防治方法参照“茶红根腐病”。

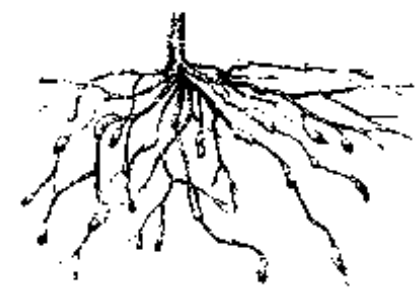
茶红根腐病〔Tea red root rot〕 为害茶树根部的真菌病害，病原真菌学名：*Poria hypolateritia* Berk.=*Ganoderma pseudoferreum* (Wakef.) Over. et Steinm.。属担子菌亚门，多孔菌目，灵芝属。分布于热带和亚热带产茶国和中国南部茶区。寄主有茶树、橡胶、可可、咖啡、柑橘、油桐、木麻黄、台湾相思、金合欢等50多种热带木本植物。为害成龄茶树根部，病株常突然死亡。凋萎的叶片仍附着在树上一段时间。病根粘附泥沙多，高低不平，不易洗去。有褐色薄而脆的菌膜和铁锈色绒毛状菌丝体。在树皮和木质部间常有白色或褐色的菌丝体，病根剖面呈蜂窝状褐纹。子实体多年生、木质单生，或呈覆瓦状，无柄、平伏，担孢子透明。菌丝呈辐射状排列，具暗栗褐色厚壁和细腔。发生规律和防治方法参照“茶红根腐病”。

茶黑根腐病〔Tea black root rot〕 即“茶红根腐病”。

茶黑心根腐病〔Tea *Botryodiplodia* root rot〕 为害茶树根部的真菌病害。病原真菌学名：*Botryodiplodia theobroma* Pat.。属半知菌亚门，球壳孢目，球色单隔孢属。有性态学名：*Physalospora rhodina* Cooke。分布于印度、斯里兰卡、印度尼西亚等热带和亚热带茶区。寄主范围广，多发生在老茶树上。病株叶片变黄至黑色，根部变黑，有时可见黑色分生孢子器，木质部剖面暗褐或黑色。病原菌的分生孢子器埋生或表生，有乳头状孔口。器孢子初为无色，后转暗褐色，单胞，成熟后为双胞，大小(20～30)微米×(10～15)微米。死树或垂死茶树、修剪或台刈茶树易于发病。防治方法参照“茶红根腐病”。

茶壳球孢菌根腐病〔Tea *Macrophomina* root rot〕 为害茶树根部的真菌病害。病原真菌学名：*Macrophomina phaseolina* (Tassi) Goid。属半知菌亚门，球壳孢目，壳球孢属。分布于印度、日本、乌干达、坦桑尼亚和中国的浙江、广东、广西、台湾。寄主有茶树及马铃薯、棉花等多种植物。病根有栗褐色或淡紫褐色木棉状菌丝体，细根腐烂，可使茶苗立枯。分生孢子器暗褐色，直径为100～200微米。器孢子无色，椭圆形或倒卵形，大小(14～30)微米×(5～10)微米。菌核黑色，光滑而硬，直径0.1～1毫米。以菌核或分生孢子器在根部或土壤中越冬。主要通过根部接触传染，也可由器孢子传播。防治方法参照“茶红根腐病”。

茶苗根结线虫病〔Tea root knot nematode〕 为害茶苗根部的线虫病害。病原线虫学名：*Meloidogyne incognita* (Kofoid et White) Chitwood。属线形动物门，垫刃目，根结线虫属。此外，中国还有3种：花生根结线虫〔*M. arenaria* (Neal) Chitwood〕、爪哇根结线虫〔*M. javanica* (Treub) Chitwood〕和秦晤士根结线虫〔(*M. thamesi*) Chitwood〕，分布普遍，主要产茶国和中国各产茶区均有发生。寄主范围广，除茶树外，还有咖啡、可可、茄类、豆类等700多种植物。为害1～2年生茶苗根系，病株主、侧根肿胀，形成大小不等的瘤状物，大如黄豆，小似油菜籽，表面粗糙，呈褐色。实生苗无侧根畸形，有时末端反比前端粗。扦插苗的病根密集成团，组织疏松，易折。病株地上部矮小，叶片变小黄化。引起大量落叶，直至整株死亡，造成缺苗断行。雌成虫柠檬形，头部尖，体膨大，长径为0.44～1.30毫米，横径为0.33～0.7毫米，黄白色。卵长椭圆形，无色透明。雄成虫和幼虫细长形，无色透明，雄虫长径为1.20～2.0毫米，横径为0.03～0.04毫米，以雌成虫和卵在病根中或以幼虫在土壤中越冬。次年气温上升至15～20℃时开始活动，雌成虫产卵于体末的胶质



茶苗根结线虫病症状

卵囊内，1 龄幼虫在卵内生活，2 龄幼虫从卵内孵出。借助流水、农具等传播，从根尖侵入，刺激根部形成虫瘿。雌成虫固定在寄主内，雄成虫和幼虫可在土中自由生活。当土温在 20～30℃，土湿在 40%～70%时，完成一代为 20～30 天。生长最适土温为 25～30℃，高于 40℃或低于 5℃时，线虫很少活动。砂质土壤通透性强，利于线虫活动。熟地比生荒地种茶发生重。3 年生以上茶苗表现抗病。日本已发现有 6 种线虫的捕食性真菌。品种间有抗病性差异。防治方法：加强茶苗检查，防止病苗扩散；选择生荒地，种植无病苗木；增施有机肥，增加土壤中线虫天敌病原微生物的数量；夏季耕翻，曝晒土壤；种植杀线虫的绿肥，如猪屎豆、危地马拉草，种植前，使用杀线剂控制病害扩展。

茶短体线虫病〔**Tea root lesion nematode**〕 亦称“茶根腐线虫病”。为害茶树根部的线虫病害。病原线虫学名：*Pratylenchus loosi* Loof。属线形动物门，线虫纲，短体线虫属。分布于斯里兰卡、印度、日本等国以及中国的台湾、浙江省。寄主植物除茶树外，还有柑橘、梨、柿等。主要为害成龄茶树的根部。病株叶片变小，黄化，对夹叶增多，常提前开花结果。细根上产生长形水浸状病斑，黄色后转褐色至黑色，并扩大成大斑包围根部，形成环状剥皮。粗根也可受侵染。病根易遭受次生性根腐病侵染。发生严重时，全株死亡，减产可达 25%。雌虫和雄虫均为蠕虫形，无色透明，雌虫仅有 1 个卵巢，吻针短，口唇低圆、扁平，后食道肥大呈耳朵状。以卵、幼虫或成虫在病根或土壤中越冬。2 龄幼虫或成虫侵染根系，产卵于皮层内，虫体大多在根内，少数在土中，2 龄幼虫从卵中孵化爬出重找寄主，形成新侵染，完成一代需 45～65 天。线虫不耐干旱，最适土温为 15.6～21.1℃，当土温为 26～29℃时种群密度下降。高海拔茶园发病重。防治方法：增施有机肥；夏季耕翻土壤；挖除病株，种植万寿菊等杀线虫的绿肥，并使用杀线剂控制病害。

茶根腐线虫病〔**Tea root lesion nematode**〕 即“茶短体线虫病”。

茶螺旋线虫病〔**Tea *Helicotylenchus* nematode**〕 为害茶树根部的线虫病害。病原线虫学名：*Helicotylenchus erythrinae* (Zimmermann) Golden。属线形动物门，垫刃目，螺旋线虫属。分布于印度尼西亚、日本和中国台湾省。病株地上部分叶片稀小，黄化，植株矮小。病根出现褐色斑块。虫体呈螺旋状弯曲，雌虫长 0.43～0.58 毫米，吻针发达，后食道肥大呈耳状，有卵巢 2 个，尾端有一指状突起。雄虫吻针长 22～23 微米，交尾刺长 18 微米。以卵、幼虫或成虫在病根或土壤中越冬。多分布在 0～10 厘米厚的土层中，或在根系外部组织中，但活动性不强。防治方法参照“茶短体线虫病”。

茶弯曲针线虫病〔**Tea root declining nematode**〕 茶树根部的线虫病害。病原线虫学名：*Pratylenchus currita-tus*。属线形动物门，线虫纲，垫刃目，短体线虫属。分布于中国福建省的一些茶园。发生普遍，占土壤线虫的 92%，在 100 克茶根围土壤中有 1500～2000 条线虫。病树新根发生量少而细短，营养根稀少，卷曲。比健树减少新根 42%～49%，减少新叶 28%～30%，不能再分枝。地上部推迟抽梢、芽叶少，叶片小，老叶较早黄化凋落。病原线虫细长呈圆柱状，口唇低圆，吻针短，后食道部肥大呈耳朵状，重叠在肠的前端。福州茶园一年有 2 次高峰：4 月～5 月和 9 月～10 月，以第一高峰为害为主，黄壤土中虫数为砂壤土中的 3～4 倍。线虫在土壤中分布与茶树营养根的分布一致，80%在 0～30 厘米的土层中，在土壤中垂直分布，随土壤含水量的变化而移动。在干旱条件下，多聚集于 11～30 厘米的土层中，潮湿季节，多分布在 0～20 厘米的土层中，适宜该虫发生的土壤含水量为 12%～15%。防治方法参照“茶短体线虫病”。

茶半轮线虫病〔**Tea *Hemicriconemoides* nematode**〕 为害茶树根部的线虫病害。病原线虫学名：*Hemicriconemoides kanayensis* Nakasono et Ichinohe。属线形动物门，垫刃目，半轮线虫属。分布于日本和中国台湾省。主要为害成龄茶树。病株叶片黄化，主、侧根脱落，细根外皮腐烂，皮层剥落，中柱变褐色。也可引起茶苗立枯。雌虫为圆筒形，体长 0.53～0.60 毫米，两端细，尾部圆锥形。吻针细，长 66～78 微米，有 1 对卵巢，体表环纹发达，略扁平。雄虫无体鞘，吻针不明显。以雌成虫在土壤中越冬。2 龄幼虫侵染幼嫩根系，多分布在 30～40 厘米的土层中，夏秋季为发生盛期。防治方法参照“茶短体线虫病”。

茶穿孔线虫病〔**Tea *Rado pholus* nematode**〕 为害茶树根部的线虫病害。病原线虫学名：*Radopholus similis* (Cobb) Thorne。属线形动物门，垫刃目，穿孔线虫属。分布于热带、亚热带茶区。中国台湾省有发生。寄主范围广。主要为害幼龄茶树，病株未老先衰，提早结实。根部有深裂，边缘隆起呈红褐色病斑。雌虫体长 0.50～0.90 毫米，蠕虫形，生殖孔近体中央处，有 1 对卵巢，雄虫体长 0.55～0.70 毫米，吻针和食道退化。口唇部高而圆。卵、幼虫和成虫在病根或土壤中越冬。各虫态主要寄生在根部内，雌虫吸取汁液形成大空腔和孔道，由灌溉水传播。在 24～32℃下，完成一代须 20～25 天。防治方法参照“茶短体线虫病”。

茶树花病

茶花腐病〔**Tea flower blight**〕 为害茶树花部的真菌病害。病原真菌主要种类学名：*Botrytis cinerea* Pers.。属半知菌亚门，丛梗孢目，葡萄孢属。其他种类有多主枝孢〔*Cladosporium herbarum* (Pers.) Link〕、核盘菌〔*Sclerotinia sclerotium* Massee〕等种。分布普遍，各产茶地区均有发生。

寄主有茶树、山茶等。花瓣呈褐色腐烂、潮湿时形成灰色或黑色霉层，有时出现菌核。为害性不大。葡萄孢的分生孢子梗树枝状分支，灰色至灰褐色。分生孢子近球形或卵形，无色或浅色，大小（9～15）微米×（6.5～10）微米。菌丝体或菌核在土表落花中越冬。翌春形成孢子，侵染其他植物，秋季多雨季节易于发病。防治方法：收集并烧毁落花，土表喷施杀菌剂 。

茶树营养元素缺乏症〔Nutrient deficiency of tea plant〕 茶树生理性病害。茶树生长发育需要营养元素。茶树营养元素包括氮、磷、钾三要素，大量元素（钙、镁、硫、铝、铁）和微量元素（锰、铜、锌、硼、钼、氯）。茶树缺乏上述营养元素会引起生长发育不良，表现为叶片褪绿、变色、枯萎，根茎腐烂等症状。参见“土壤营养元素”。

茶树害虫

茶树害虫〔Tea pests〕 以茶树为食的各种有害昆虫和害螨。全世界茶树害虫有1000余种，其中中国有400～500种。茶树害虫大多属于节肢动物门昆虫纲，部分属蛛形纲蜱螨亚纲。按为害方式可分为四类。①食叶性害虫：有茶毛虫类、尺蠖类、蓑蛾类、刺蛾类、卷叶蛾类、其他食叶性蛾类、象甲类、叶甲类、蝗虫螽斯类等。②吸汁性害虫：有叶蝉类、蚜虫类、粉虱、椿象类、蓟马类、蜡蝉类、蚧类、螨类等。③钻蛀性害虫：有钻蛀性蛾类、天牛类等。④地下害虫：有金龟类、蟋蟀类、蝼蛄类等。中国各茶区均为害较重的主要害虫约有50种，其余大部分种类属于种群密度较低，为害程度较轻的次要害虫。茶树的根、茎、叶、花、果实都有害虫为害，以芽叶害虫种类为多，对茶叶产量、品质影响最大。全国茶区常年均有虫害造成不同程度的减产或绝收。由于农药、天敌、气象、地理位置及各种生态因子的影响，在不同的茶区、海拔、时期，主要害虫的种类也有差异及演替，随时摘清虫情，有助于做好防治工作。

中国茶园害虫区系〔Pest fauna in tea garden of China〕 中国茶区中害虫种群的组成及其地理分布规律的分区系统。茶园害虫区系包括害虫在不同茶区的种类组成、分布、优势种和特有种。害虫区系的成因有地貌变迁、气候生态条件的变化、物种的起源、栽培或其他人为因子的影响等。中国昆虫区系是世界陆地昆虫区系的一个组成部分，分属于古北区和东洋区。中国茶区均分布在东洋区内。据中国科学院《中国自然地理》编辑委员会（1979）的划分意见，东洋区又可再分为西南、华中和华南三区。小叶种茶区主要分布在华中区，大叶种茶区则分布在华南区、西南区南部和华中区南部。华中区茶园害虫区系种类中小绿叶蝉、茶尺蠖、茶毛虫等均为本区小叶种茶树的重要害虫。华南、西南以及华中区南缘的茶树害虫区系种类以印度、马来亚种类占优势，小绿叶蝉、茶黄蓟马、油桐尺蠖、角蜡蚧等为大叶种茶树的重要害虫。由于环境生态条件或栽培技术措施的变革常会引起茶树害虫区系的组成发生演变。中国50年代有机氯农药的应用引起了60年代中期蚧类的猖獗发生，60年代有机磷农药的应用引起了50年代后期螨类的猖獗发生。害虫区系的研究对害虫综合治理起着重要作用。

食叶性害虫

毒 蛾 类

茶毛虫〔Tea tussock moth〕 亦称“茶毒蛾”。茶树害虫。学名：*Euproctis pseudoconspersa* Strand。鳞翅目，毒蛾科。分布于陕西、江苏、安徽、浙江、福建、台湾、广东、广西、江西、湖北、湖南、四川、贵州等地。寄主有茶、山茶、油茶、柑橘、梨、油桐、玉米等。以幼虫咬食叶片为害，严重时可将叶片食光，影响茶叶产量、树势；幼虫体上毒毛触及人体皮肤会红肿痛痒，严重影响茶园管理。成虫体长8～13毫米，翅展20～35毫米。雌蛾体、翅均为黄褐色；雄蛾略小，体、翅为黑褐色。雌、雄蛾前翅中部均有2条浅色横纹，翅尖有2个黑点。卵乳黄色，半球形，堆成椭圆形卵块，上覆有黄色绒毛。1龄幼虫体浅黄色，着生褐色短毛和乳黄色长毛；2龄幼虫体背、侧面出现绒球状毛瘤；3龄幼虫体两侧出现褐色线纹，腹部第一、二节背面出现黑色毛瘤；4龄后腹部背面的毛瘤均渐转为黑色绒球状。幼虫毛瘤上簇生黄色毒毛。蛹圆锥形，浅咖啡色，密生黄色短毛。茧黄色，丝质，质地较软。一般年繁殖2～3代，以卵块在老叶背面越冬。2代区，第一、二代幼虫分别发生在4月～6月、7月～9月；3代区，第一、二、三代幼虫分别发生在4月～5月、6月～7月、8月～10月。雌蛾产卵于老叶背面，幼虫孵化后群集在老叶背面咬食下表皮和叶肉，留上表皮呈黄绿色半透明薄膜状。3龄起开始分群向上迁移，数十头至百余头整齐排列在叶片上，同时咬食叶片成缺口。幼虫受惊时会吐丝下坠。幼虫多分布于茶行（丛）侧面，老熟后在茶树根际土缝中和落叶下结茧化蛹。天敌有黑卵蜂、姬蜂、寄蝇、绒茧蜂及核型多角体病毒等。防治方法：摘除卵块，将卵块放入卵寄生蜂保护器中，让天敌重返茶园；捕杀虫群；在1～2龄幼虫期喷用450～750头/公顷（30～50头/亩）虫尸的茶毛虫核型多角体病毒液；3龄幼虫前用化学农药喷杀，可选用辛硫磷、菊酯类、除虫脲等杀虫剂。使用浓度和安全使用标准见“附录10-1”。

茶毒蛾〔Tea tussock moth〕 即“茶毛虫”。

茶黑毒蛾〔Tea black tussock moth〕 亦称“茶茸毒蛾”。茶树害虫。学名：*Dasychira baibarana* Matsumura，鳞翅目，毒蛾科。分布于浙江、安徽、福建、湖南、贵州、台

湾等地。寄主为茶、油茶等。以幼虫咬食叶片为害，大发生时可将嫩梢、叶片食光，造成茶叶减产和树势衰退。雌蛾体长 15～20 毫米，翅展 32～40 毫米；雄蛾体长 12～14 毫米，翅展 27～30 毫米。体、翅为栗黑色，腹部背面有 3～4 束黑色毛丛，触角羽毛状。前翅近顶角处有 3～4 条颜色深浅不一的纵纹，中后部有 1 个灰白色斑块和 1 个黑褐色斑块相连，近臀角处还有 1 个白色斑点。卵为灰白色、球形、顶端凹陷，质地硬，直径约为 0.8 毫米，平铺成卵块。幼虫为黑褐色，成长后体长 26～30 毫米，腹部背面第 1～4 节各有 2 束褐色毛丛；第 5 节有 2 束黄色毛丛；第 8 节有 2 束黑褐色毛丛，向后上方伸出。胸部和尾部各有 2 对白色长毛。蛹为黑褐色，背面披有许多棕色毛，体长 11～17 毫米。茧棕褐色，丝质，松软。年繁殖 4 代，以卵越冬，翌年 3 月下旬至 4 月上旬开始孵化。第一、二、三、四代幼虫盛发期分别在 4 月上中旬、6 月上中旬、7 月中下旬、8 月下旬至 9 月下旬。成虫趋光性强，卵产于茶丛基部老叶背面或附近杂草上，幼虫孵化后群集在茶丛中下部叶背取食下表皮和叶肉，2 龄后期分散到茶丛上部，咬食叶片成缺口。幼虫具有假死性，受惊后会蜷缩坠地，老熟后爬至茶丛根际枝桠间、落叶下或土隙间结茧化蛹。天敌有蜘蛛、赤眼蜂、绒茧蜂、凹眼姬蜂等。防治方法参照“茶毛虫”。

茶黑毒蛾幼虫(上)、成虫(左下)、卵(右下)

茶茸毒蛾〔Tea black tussock moth〕　即“茶黑毒蛾”。

茶白毒蛾〔Smaller white tussock moth〕　茶树害虫。学名：*Arctornis alba* Bremer。鳞翅目，毒蛾科。分布于中国大多数产茶地区。寄主有茶、油茶、柞树及榛子等。以幼虫咬食叶片为害。在各茶区发生普遍，一般种群数量稀少，危害性不大。成虫体长 12～15 毫米，翅展 34～44 毫米，体、翅白色，前翅稍带绿色，具缎状光泽，翅中央有一黑点，腹部末端有一白色毛丛。卵为扁鼓形，淡绿色。幼虫头部红褐色，体腹面近紫色，背、侧面黄褐色，各节上各有 8 个瘤突，上着生黑褐色长毛和黑色、白色短毛，成长后体长约 30 毫米。蛹为浅绿色，较粗短，背部有 2 条白色纵线。年繁殖 6 代。以幼虫在茶丛中越冬。翌年春暖时继续为害，3 月下旬化蛹，4 月中旬成虫羽化、产卵，5 月上旬第一代幼虫孵化，以后约每隔 1 个月产生 1 代。成虫产卵于叶片正面，幼虫孵化后爬至叶背咬食下表皮和叶肉，成长后咬食叶片成缺口，或在叶正面咬食上表皮和叶肉，受惊时会弹跳逃避，老熟时吐丝叠结 2～3 叶，倒挂化蛹于其中。天敌有蜘蛛、草蛉、寄生蜂等。防治方法：化学防治主要害虫时兼治。

乌桕毒蛾〔Black dotted tussock moth〕　茶树害虫。学名：*Euproctis bipunctapex* Hampson。鳞翅目，毒蛾科。分布于浙江、江苏、江西、湖南、湖北、四川、重庆及贵州等地。寄主有茶、乌桕、油桐、栎及樟等。以幼虫咬食叶片为害。雌蛾体长约 12 毫米，翅展约 36 毫米，前翅黄褐色，顶角处和臀角处各有一橙黄色区，顶角处橙黄色区内有 2 个圆形小黑点。成长后幼虫体长 36～40 毫米，暗褐色，各节上均着生 4 个黑色毛疣，疣上着生灰白色细毛。腹部第 1～3 节稍大，毛疣也大。年繁殖 2 代，以 3～4 龄幼虫在茶树根际吐丝作网群集越冬，翌年 4 月下旬开始上树取食，5 月下旬至 6 月中旬化蛹，6 月上旬～7 月中旬成虫羽化、产卵。第一、二代幼虫分别于 6 月下旬～7 月下旬、9 月上旬～10 月上旬开始孵化。幼虫咬食叶片成缺口，老熟后爬至茶丛根际枯枝落叶间或土缝中结茧化蛹。天敌有黑卵蜂、姬蜂、绒茧蜂等。防治方法：冬季清园，消灭幼虫。化学防治方法参照“茶毛虫”。

黑褐盗毒蛾〔Blackish brown tussock moth〕　茶树害虫。学名：*Porthesia atereta* Collenette。鳞翅目，毒蛾科。分布于贵州、四川等地。寄主为茶树和苹果树。以幼虫咬食叶片为害。成虫体长 9～12 毫米，翅展 21～35 毫米，棕褐色。头部黄色，触角为黄色羽毛状，胸部腹面为暗褐色。前翅为棕褐色，满布黑色细点，外缘有 3 个黄色斑块。成长后幼虫体长 22～25 毫米，黄褐色，各节上各着生 4 个黑色毛丛，其中腹部第 1～2 节上毛丛较大，第 8 节的毛丛较高。每节的气门下线上有一个红色毛疣、着生白毛，第 3～8 节背面有金黄色带纹。年发生 2 代。以 4 龄幼虫在茶丛根际枯叶内越冬，翌年 4 月中旬～5 月下旬化蛹，4 月下旬～6 月中旬成虫羽化、产卵。第一、二代幼虫分别于 5 月上旬、10 月上旬开始发生。咬食叶片成缺口。天敌有蜘蛛、姬蜂、寄蝇等。防治方法参照“乌桕毒蛾”。

白斑茸毒蛾〔White spot tussock moth〕　茶树害虫。学名 *Dasychira* sp.。鳞翅目，毒蛾科。分布于广西一带。寄主有茶及柯木等。以幼虫咬食叶片为害。成虫体长 13～18 毫米，翅展 30～45 毫米。雌蛾较大，体、翅均为棕褐色，前翅中前方有一个六角形白斑。雄蛾前翅黑褐色，散生小白斑，外横线为黑色略呈锯状。幼虫成长后体长 28～32 毫米，头为棕褐色，体为褐色；前胸背侧角突上着生褐色长毛簇，向前方伸出；胸背黄褐色，上有红、白斑点及白毛；腹部为黑色，第 1～4 节背面有一排黄褐色刷状毛束，第 5 节有一簇白毛，第 8 节有黑褐色长毛向后伸出。在广西年繁殖 5 代，无越冬现象。幼虫 3 龄前群集，受惊时吐丝下垂假死，3 龄后分散为害，咬食叶片成缺口。老熟后在茶树上结茧化蛹。天敌有蜘蛛、姬蜂、绒茧蜂等。防治方法：幼虫 3 龄前用化学农药喷杀。药剂名称见“茶毛虫”。

黄茸毒蛾〔Yellow tussock moth〕　茶树害虫。学名：

Euproctis flava Bremer。鳞翅目，毒蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主为茶、油茶、苹果、梨、石榴及柿等。以幼虫咬食叶片为害。雌蛾体长 15～17 毫米，翅展 40～54 毫米，雄蛾略小。触角羽毛状；体、翅均为黄色，前翅中部有 1 条暗褐色横带，雄蛾前翅顶角处常有两个暗色小点。成长后幼虫体长约 30 毫米，头为黑褐色，体淡黄色，各节均具毛疣，并被有黄褐色长毛。多数茶区年发生 2 代，以幼虫群集在茶丛根际枯枝落叶内越冬。翌年 4 月上旬上树继续为害，5 月下旬～7 月中旬成虫陆续羽化、产卵，第一、二代幼虫分别于 6 月上旬、8 月中旬开始孵化。初孵幼虫有群集性。幼虫取食老叶或成叶。天敌有蜘蛛、姬蜂、绒茧蜂等。防治方法参照“乌桕毒蛾”。

肾纹毒蛾〔**Bean tussock moth**〕　亦称“大豆毒蛾”。茶树害虫。学名：*Cifuna locuples* Walker。鳞翅目，毒蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主为茶、油茶、油桐、大豆、扁豆、柳及悬钩子等。以幼虫咬食叶片为害。一般在局部茶区零星发生。雌蛾体长约 17 毫米，翅展约 40 毫米，触角羽毛状。头部、胸背为深褐色。前翅褐色，外横线与内横线呈深褐色，带状；翅中部有一肾形斑。腹部为深褐色，背面有 3 对黑褐色毛丛。成长后幼虫体长约 40 毫米，体黑褐色，密布黑色和白色长毛，头端、末端及第 1～4 腹节背面各有 1 对黑色长毛束，第 1～2 腹节各有 1 对向侧面平伸的黑色毛束。一般年繁殖 2 代，以幼虫越冬。幼虫为害成叶与老叶，初孵幼虫群集于叶背取食下表皮和叶肉，成长后分散为害，咬食叶片成缺口，老熟后在叶背结茧化蛹。天敌有蜘蛛、姬蜂、绒茧蜂等。防治方法参照“茶毛虫”。

大豆毒蛾〔**Bean tussock moth**〕　即“肾纹毒蛾”。

戟盗毒蛾〔**Yellow stripe tussock moth**〕　亦称“黑衣黄毒蛾”。茶树害虫。学名：*Porthesia kurosawai* Inoue。鳞翅目、毒蛾科。分布于中国福建等地。寄主为茶树等。以幼虫咬食叶片为害，在局部茶区零星发生。成虫体长 5～12 毫米，棕褐色，前翅的前缘、顶角和臀角处黄色，后翅褐色，外缘黄色。幼虫体长约 20 毫米，棕褐色，第 3～7 节背面中央为橙黄色。福建茶区年繁殖 3～4 代，幼虫在 3 月～11 月为害，咬食成叶成缺刻。成虫趋光性强。天敌有蜘蛛、毒蛾寄蝇等。防治方法参照“茶毛虫”。

黑衣黄毒蛾〔**Yellow stripe tussock moth**〕　即“戟盗毒蛾”。

尺　蠖　类

茶尺蠖(1)〔**Tea geometrid**〕　茶树害虫。学名：*Ectropis obliqua* Prout（=*Boarmia obliqua hypulina* Wehrli）。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于浙江、安徽、江苏、福建等地。寄主为茶、菊花等。幼虫主要取食嫩叶和成叶，大发生时可将茶树老叶、新梢、嫩皮、幼果全部食光，严重影响茶叶产量和树势。成虫体长约 10 毫米，翅展约 25 毫米，体、翅灰白色，前翅翅面有 4 条黑褐色波状横纹，外缘处有 7 个三角形小黑斑。卵椭圆形，绿色。1 龄幼虫黑色渐转褐色，各节有白色小点组成的白色环纹；2 龄幼虫第一腹节背面有 2 个浅色黑点，第五腹节背面有 2 个褐斑；3 龄后腹部背面前、后端各有一“八”字形黑纹；4～5 龄幼虫腹部背面出现 2 个明显的菱形斑纹。蛹为长椭圆形，赭褐色。年繁殖 6～7 代，以蛹越冬，在茶季约每月繁殖一代。成虫有趋光性，卵成堆产于茶树枝梢、叶片间或枯枝落叶、土壤缝隙间，每雌虫产卵量约为 300 粒。幼虫孵化后爬至茶树顶部叶缘或叶面咬食表皮和叶肉，2 龄后咬食叶片成“C”字形缺口。一个卵块孵化出来的幼虫，在 1～2 龄期间，常在卵块茶丛或附近为害，形成发虫中心。3 龄后开始爬散，并略向下转移，常躲于茶丛隐蔽处。幼虫老熟后爬至茶丛根际浅土中化蛹。主要天敌有绒茧蜂、圆孢虫疫霉及核形多角体病毒等。防治方法：灯光诱杀或用未交尾的雌蛾诱杀雄蛾；在 1～2 龄幼虫期，每公顷喷射 750 亿～1500 亿个多角体或每公顷含 450～750 头虫尸的茶尺蠖核型多角体病毒液；在 1～3 龄幼虫期用化学农药喷杀，药剂可选用辛硫磷、杀螟硫磷、氯菊酯、溴氰菊酯、联苯菊酯、巴丹及除虫脲等，使用浓度和安全使用标准见“附录 10”。防治时采取挑治发虫中心、丛面喷雾、低容量喷雾等方法，可以保护茶园害虫天敌和降低防治成本。

油桐尺蠖〔**Tung oil tree geometrid**〕　亦称“大尺蠖”。茶树害虫。学名：*Buzura suppressaria* Guenée。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于中国大多数产茶区，以中南和西南茶区发生严重。寄主为茶、油桐、泡桐、漆树、乌桕、樟、柿、杨梅、扁柏、杉木等多种植物。幼虫主要取食嫩叶和成叶，大发生时可将老叶、嫩茎全部食尽，使成片茶园成为光杆，严重影响茶叶产量和树势。雌蛾体长约 24 毫米，翅展 67～76 毫米。触角丝状，体、翅灰白色，前翅上有 3 条、后翅上有 2 条黄褐色波状横纹；雄蛾较雌蛾小，触角羽毛状，前、后翅上均有 2 条灰黑色波状横纹。卵为蓝绿色，数百粒至千余粒叠积成堆，上覆有黄色绒毛。幼虫成长后体长 56～65 毫米，个体间体色差异大，有深褐、灰绿、青绿等色，头部密布棕色颗粒状小点，头顶中央凹陷，两侧呈钝角状突起，前胸背面有 2 个突起。蛹为深褐至黑褐色，头顶有一对黑色突起，臀刺明显，其基部膨大，端部呈针状。年繁殖 2 代，以蛹在茶丛根际土中越冬，翌年 4 月成虫羽化。第一、二代幼虫发生期分别在 5 月中旬～6 月下旬、7 月中旬～8 月下旬。天敌主要有绒茧蜂和核型多角体病毒。防治方法：成虫体大、笨拙，具有假死性，可人工捕杀。其他方法参照“茶尺蠖”。

大尺蠖〔**Tung oil tree geometrid**〕　即“油桐尺蠖”。

茶银尺蠖〔**Tea silvery geometrid**〕　亦称“青尺蠖”、“小白尺蠖”。茶树害虫。学名：*Scopula subpunctaria* Herrich

et Schaeffer。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于浙江、江苏、安徽、湖南、贵州及四川等地。寄主为茶、苹果、玉米及棉花等植物。以幼虫咬食叶片为害，成虫体长 12～13 毫米，翅展31～36 毫米，体、翅均为白色、前翅有 4 条浅棕色波状横纹，翅尖有 2 个小黑点，后翅有 3 条波状横纹，前、后翅中央均有一个棕褐色圆点，触角丝状（雌）或羽毛状（雄）。成长幼虫体长 22～27 毫米，青色，气门线银白色，体背面有黄绿色和深绿色纵线各 10 条，节间处有乳黄色环纹。年繁殖 6 代，以幼虫在茶树上越冬，翌年 3 月化蛹，4 月成虫羽化，5 月第一代幼虫孵化，以后约每隔 1 个月发生 1 代。成虫将卵单产于新梢叶腋处，幼虫咬食叶片成“C”字形缺口，老熟时吐丝将枝叶稍叠结，后倒挂化蛹于其中。天敌有大腿蜂、金小蜂、细腰蜂、草蛉等。防治方法：化学防治主要害虫时兼治。

青尺蠖〔Green geometrid〕 即“茶银尺蠖”。

小白尺蠖〔Smaller white geometrid〕 即“茶银尺蠖”。

木橑尺蠖〔Walnut geometrid〕 茶树害虫。学名：*Culcula panterinaria* Bremer et Grey。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于中国大多数产茶地区。寄主有茶、棉花、玉米、高粱、蓖麻、梨、桃、杏、李、苹果、向日葵、花椒、萝卜、甘蓝及豆类。以幼虫咬食叶片为害。成虫体长 20～30 毫米，翅展 70～80 毫米，翅白色，上有大小不一的斑块，其中前翅基部有一橙色圆斑，前翅中央近前缘及后翅中央各有 1 个圆形或椭圆形灰斑，亚外缘线内侧有 1 排灰色至橙色斑块，腹部白色，散布灰色和橙色斑块。雌蛾触角丝状，雄蛾羽毛状。成长幼虫体长 60～79 毫米，有绿色、灰色或赭褐色等体色，头棕黄色，头顶两侧红褐色呈角状突出，额上有一黑色倒“V”字形纹，胸、腹部满布淡黄色小突起，背线处散布黑色小突起，腹部各节前缘亚背线处有一黄色圆斑。年发生 1～3 代，以蛹在土中越冬。1 年 1 代区，幼虫为害期在 7 月～8 月；3 代区，幼虫为害期分别在 5 月～7 月、7 月～8 月及 8 月～10 月。天敌主要有绒茧蜂和核型多角体病毒。防治方法参照“油桐尺蠖”。

木橑尺蠖成虫

云尺蠖〔Cloudy geometrid〕 茶树害虫。学名：*Buzura thibetaria* Oberthür。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于中国云南、四川、重庆、广西、贵州等地。寄主有茶、油茶、油桐等。以幼虫咬食叶片为害。发生严重时可将茶树叶片食光，造成茶叶减产和树势衰退。成虫体长 18～32 毫米，翅展 68～78 毫米，体、翅白色，前翅基部有 2 个黑点，内横线和外横线处各有 1 条黑色波纹，翅中部近前缘有 1 个黑色椭圆形斑块；后翅只有 1 条明显的黑色波纹。腹部有 6 圈（雌）或 7 圈（雄）黑色环纹，尾端着生黄毛。成长幼虫体长 45～65 毫米，头部棕褐色，头背面两侧及前胸背面前缘两侧各有 1 对角状突起，体色有灰绿、黄绿、黑褐色不一，体腹面黑色。在贵州年繁殖 2 代，以蛹在土中越冬，翌年 4 月下旬～5 月下旬成虫羽化，第一、二代幼虫发生期分别在 5 月下旬、9 月上旬前后。1～2 龄幼虫咬食茶芽和嫩叶，5 龄后可将全叶食尽。天敌主要有绒茧蜂、黑卵蜂、食虫蝽、核型多角体病毒等。防治方法：喷施云尺蠖核型多角体病毒。化学防治参照“茶尺蠖（1）”。

云尺蠖成虫

灰尺蠖〔Grey geometrid〕 茶树害虫。学名：*Boarmia* sp.。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于湖南、江西等地。寄主有茶、油茶等。以幼虫咬食叶片为害。成虫体长 13～20 毫米，翅展 47～55 毫米，体、翅褐色，前、后翅均有三四条不规则略平行的褐色波状横纹，翅底灰褐色并有一深褐色长点。雄蛾色较深，腹末有一束绒毛。卵椭圆形，淡绿色渐转褐色，有方格纹。幼虫灰绿至灰褐色，1 龄期体侧有 1 条白线，2 龄时白线消失，成长后体长 41～58 毫米，暗紫褐色，第二腹节背面有两个褐色突起。蛹长 14～19 毫米，腹末有一分叉的臀棘。在长沙年发生 4 代，以蛹在土中越冬。每年 7 月～8 月间的第三、四代发生较多。天敌有蜘蛛、螳螂等。防治方法参照“油桐尺蠖”。

茶用克尺蠖〔Tea *Jankowskia* geometrid〕 茶树害虫。学名：*Jankowskia athleta* Oberthür。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于浙江、江苏、湖南、广东及贵州等地。寄主有茶、柑橘、红枫、佛手、茉莉、金橘、月季、玫瑰及天竹葵等。以幼虫咬食叶片为害。雌蛾体长 18～23 毫米，翅展 49～59 毫米，灰褐至赭褐色，前翅上有 4 条、后翅上有 2 条黑褐色横纹，外缘黑褐色，呈锯齿状，亚外缘线内侧中部有一咖啡色斑块，前翅中室上方有一深色斑，腹部深灰色，第一腹节背面有一灰黄色横带，触角丝状。雄蛾略小，触角羽毛状。幼虫咖啡色，1～4 龄幼虫腹部的第一节至第五节及第九节后缘各有一白色环线；4 龄起胸、腹部满布间断的波状白色纵线，第八腹节背面突起；5～6 龄幼虫体上白色环线消失，头顶出现由深浅不一的小黑点集成的斑纹。在浙江年发生 4 代，以低龄幼虫在茶树上越冬。第一至四代幼虫孵化盛期分别在 6 月上旬、7 月中旬、9 月中旬和 10 月下旬。老熟后入土化蛹。天敌有蜘蛛、螳螂等。防治方法参照“茶尺蠖（1）”。

茶枝尺蠖〔Tea twig geometrid〕 茶树害虫。学名：*Megabiston plumosaria* Leech。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于中国西南茶区的云南、贵州等地。寄主为茶树等植物。以幼虫咬食叶片为害。成虫体长约 18 毫米，翅展 38～40 毫米，头部黑色略带紫，触角羽毛状。前翅暗灰褐色，后翅淡棕色，

有7个深棕色斑点。足褐色，腹部淡棕色。成长幼虫体长48～50毫米，暗褐色微带红，腹部第一、二、八节间背面各有两个突起，第四节背面后缘有一山峰形突起。年发生1代，以幼虫越冬，翌年5月下旬化蛹，8月中旬成虫羽化。成虫具趋光性，零星发生，一般不造成严重危害。天敌有蜘蛛、螳螂、绒茧蜂等。防治方法：在化学防治主要害虫时兼治。

茶斜纹黄尺蠖〔Tea yellow geometrid〕 茶树害虫。学名：*Gonodontis coryphodes* Wehrli。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于贵州省。寄主有茶和油茶等。以幼虫咬食叶片为害。雌蛾体长约20毫米，黄褐色，触角丝状，前翅黄色有缎状光泽，翅面散生零星黑点，内横线处有一深褐色孤状纹，外横线处有一深褐色和灰白色两线组成的斜纹，外缘有两个山峰状突出；后翅外横线处有一褐色孤状纹；前、后翅中央近前缘均有1个黑色圆圈。雄蛾略小，触角短栉齿状。幼虫暗褐色，腹部第一节背面有1个三角形斑块，第八节背面有一"U"形纹，各节上着生3～4个小黑瘤，老熟时体长约47毫米。年发生2代，无明显越冬现象。第一、二代幼虫分别于4月～5月、10月～11月孵化，为害成叶与老叶，幼龄幼虫咬食下表皮和叶肉，稍成长后咬食叶缘成缺口，老熟后爬至茶丛下部吐丝拉拢并咬碎叶片，后在其中作一薄茧化蛹。天敌有蜘蛛、螳螂、绒茧蜂等。防治方法：1～3龄幼虫期用农药喷杀，药剂见"茶尺蠖（1）"。

圆纹尺蠖〔Giant tea looper〕 亦称"油茶尺蠖"、"黑头尺蠖"。茶树害虫。学名：*Biston marginata* Shiraki。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于中国湖南、台湾省。寄主有茶、相思树、柑橘、桑等。以幼虫咬食叶片为害。成虫翅长15～17毫米，翅枯灰色。前后翅外横线外侧附近到翅基有一层粉白色散敷在枯灰色上面。年发生1代，春季成虫羽化，产卵于树皮凹缝中，卵绿色，卵期3～4天。幼虫黄绿色，幼龄幼虫危害嫩梢，长大后也加害老叶。幼虫有吐丝下垂、随风扩散的特性。老熟幼虫在茶树附近松土中化蛹越冬。幼虫有绒茧蜂和核型多角体病毒寄生。化学防治方法参照"茶尺蠖（1）"。

油茶尺蠖〔Tea oiltree geometrid〕 即"圆纹尺蠖"。

黑头尺蠖〔Black-headed geometrid〕 即"圆纹尺蠖（1）"。

瘤尺蠖〔Mug wart geometrid〕 茶树害虫。学名：*Ascotis selenaria* Denis et schiff.。鳞翅目，尺蠖蛾科。分布于中国江苏、浙江、四川、广西、贵州、台湾等地。寄主有茶、棉、豆类、花生、漆树等。以幼虫咬食叶片为害。成虫前翅长15～22毫米，一般浅灰褐色。前、后翅上的4个星纹和内、外横线成暗褐色。年发生4～5代。成虫产卵于树皮凹缝中，成卵堆。幼虫取食嫩梢或老叶，老熟幼虫在1～4.5厘米土中化蛹越冬。天敌有蜘蛛、绒茧蜂等。防治方法参照"茶尺蠖（1）"。

蓑蛾类

茶蓑蛾〔Tea bagworm〕 茶树害虫。学名：*Cryptothelea minuscula* Butler。鳞翅目，蓑蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、油茶及其他多种树木。主要以幼虫咬食叶片为害，还需为营造护囊咬取小枝干。一般在局部地块中发生严重，种群数量大时可将叶片、小枝全部咬成秃枝，严重影响茶叶产量和树势。雄蛾体长11～15毫米，翅展20～30毫米，深褐色，前翅沿翅脉色深，近外缘有两个近方形透明斑。雌蛾无翅，蛆状，黄白色，长12～16毫米。卵椭圆形，乳黄色。幼虫成长后体长16～26毫米，头黄褐色，具褐色条纹斜置并列。胸、腹部肉黄色，背中色较深，胸侧有两条褐色纵纹，各腹节有4个黑色小点突，排成"八"字形。蛹长11～18毫米，咖啡色，腹末有2枚短棘。雄蛹较小，具翅芽与足；雌蛹较大，蛆状。护囊纺锤形，成长幼虫护囊长25～30毫米，囊外缀贴断残枝梗，纵向排列紧密整齐。一般年发生1～2代，广东可达3代。多以3～4龄幼虫越冬，翌年春季气温升至10℃左右时开始活动取食，局部地段在春茶萌发之前，芽、叶、嫩皮常被食尽。第二代幼虫，对夏、秋茶造成危害。雌蛾生活在护囊内，引诱雄蛾飞来交尾后，产卵在囊内。幼虫孵化后，从护囊末端排泄孔爬出，群集在母囊所在茶丛或近周，首先营造护囊，后咬食叶片成许多透明斑、洞孔和缺口，形成"为害中心"。幼虫期负囊爬行取食，或休止在囊中，随虫龄增长护囊不断加大，老熟后封住护囊上口并固定于枝干上，倒转虫体化蛹。雄蛾羽化后飞出，觅雌交尾。天敌主要有姬蜂和寄蝇。防治方法：摘除虫囊。幼龄幼虫期喷施（含1亿孢子/毫升）苏云金杆菌或化学农药，药剂可选用敌敌畏、杀螟硫磷、杀螟丹、氯菊酯、杀灭菊酯、联苯菊酯、除虫脲等，使用浓度和安全使用标准见"附录10"。务必将护囊喷湿。

茶蓑蛾护囊

大蓑蛾〔Coffee bagworm〕 茶树害虫。学名：*Cryptothelea variegata* Snellen。鳞翅目，蓑蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主为茶及其他多种植物。主要以幼虫咬食叶片为害，还需为营造护囊咬取叶片和小枝干。一般在局部地块中发生严重，种群数量大时可将叶片、小枝、嫩皮全部食成秃枝，严重影响茶叶产量和树势，甚至整丛茶树枯死。雄蛾体长15～17毫米，翅展35～44毫米。体翅褐色、前翅翅脉暗褐色，近外缘有4～5个半透明斑块。雌蛾蛆状，淡黄色，

大蓑蛾护囊

无翅，长约 25 毫米。卵椭圆形，淡黄色。幼虫成长后，雌虫体肥多皱纹，长 25～40 毫米，头赤褐色，无斑纹，胸背灰黄褐色、背线黄色，两侧各有一赤褐色纵斑。腹部灰褐至黑褐色，有光泽；雄虫体长 17～24 毫米，头黄褐色，中央有一白色"人"字纹，胸部灰黄褐色，背侧有 2 个褐色纵斑，腹部黄褐色，背面较暗。蛹长 20～30 毫米，雌蛹蛆状，雄蛹具翅芽与足。成长幼虫护囊长 40～60 毫米，坚实。囊外常贴附较大而完整的叶片和少量枝梗。年发生 1 代，以老熟幼虫在茶树上护囊内越冬，翌年春季化蛹变蛾并交尾产卵。6 月份幼虫孵化，聚集为害，咬食叶片成孔洞或缺口，4 龄后贪食，可将茶丛叶片食尽甚至咬断枝梢。天敌主要有姬蜂和寄蝇等。防治方法参照"茶蓑蛾"。

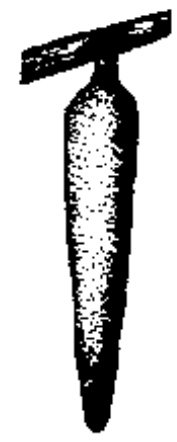
茶褐蓑蛾〔Tea brown bagworm〕 茶树害虫。学名：*Mahasena colona* Sonan。鳞翅目，蓑蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、刺槐等。主要以幼虫咬食叶片为害，还需为营造护囊咬取大量叶片。一般在局部地块发生严重，影响茶叶产量和树势。雄蛾体长约 15 毫米，翅展约 24 毫米，体、翅褐色，翅面具金属光泽。雌蛾体长约 15 毫米，无翅，蛆状，乳白色。卵椭圆形，乳黄色。成长幼虫体长 18～25 毫米，头褐色，有淡色横斑，胸部背板淡黄色，两侧各有 2 个黑斑，腹部黄褐色，臀板黄色。蛹赤褐色，雄蛹有翅芽与足，雌蛹蛆状。护囊长 25～40 毫米，疏柔，由许多大的碎叶片缀结而成。年发生 1 代，以幼龄幼虫越冬，翌年春暖时继续为害。6 月成虫羽化、产卵，7 月幼虫孵化为害茶树，咬食叶片成孔洞和缺口。具有为害中心。天敌主要有姬蜂和寄蝇等。防治方法参照"茶蓑蛾"。

茶褐蓑蛾护囊

茶小蓑蛾〔Tea small bagworm〕 茶树害虫。学名：*Acanthopsyche* sp.。鳞翅目，蓑蛾科。分布于中国淮河以南产茶地区。寄主有茶、油茶等。幼虫咬食叶片成许多小洞孔，一般发生在局部地块。雄蛾体长 4.0～4.5 毫米，翅展 11.5～13.5 毫米，体、翅灰褐色，后翅腹面银灰色有光泽。雌蛾无翅，蛆状，乳白色，体长 6～8 毫米。卵椭圆形，乳黄色。成长幼虫体长 5.5～9.0 毫米，头咖啡色，有褐色花纹，胸背有咖啡色斑块，腹部乳白色，臀板深褐色。雄蛹茶褐色，有翅芽与足，雌蛹蛆状，黄色。成长幼虫的护囊长 7～12 毫米，囊外粘贴茶末状细片，化蛹前囊上端系一丝索。一般年发生 1 代，华南可发生 3 代，以幼虫越冬。翌年春暖时继续为害，咬食叶片成孔洞。具有为害中心。天敌主要有姬蜂、大腿蜂等。防治方法见"茶蓑蛾"。

茶小蓑蛾护囊

白囊蓑蛾〔White bag bagworm〕 亦称"棉条蓑蛾"、"橘白蓑蛾"。茶树害虫。学名：*Chalioides kondonis* Matsumura。鳞翅目，蓑蛾科。分布于中国淮河以南产茶地区。寄主有茶、油茶、柑橘等。幼虫咬食叶片成洞孔。一般在局部地块零星发生。雄蛾体长 8～11 毫米，翅展 18～20 毫米，体淡褐色，多白毛，腹末黑色，翅透明。雌蛾体长 9～14 毫米，无翅，蛆状，黄白色。卵椭圆形，乳黄色。成长幼虫体长 25～30 毫米，头褐色，有淡色条纹，胸背有深褐色纵斑，腹部黄白色，背面有深褐色点纹。雄蛹赤褐色，有翅芽和足，雌蛹淡褐色，蛆状。幼虫成长后护囊长 30～40 毫米，细长，灰白色，丝质紧密，无枝叶贴附。年发生 1 代，以幼龄幼虫越冬，翌年春暖时继续为害。当年幼虫于 7 月下旬始发，具为害中心。天敌主要有姬蜂、寄蝇等。防治方法参照"茶蓑蛾"。


白囊蓑蛾护囊

棉条蓑蛾〔White bag bagworm〕 即"白囊蓑蛾"。

橘白蓑蛾〔Orange white bagworm〕 即"白囊蓑蛾"。

黑肩蓑蛾〔Locust-tree bagworm〕 茶树害虫。学名：*Acanthopsyche nigroplaga* Wileman。鳞翅目，蓑蛾科。分布于中国山东、安徽、湖南、贵州等地。寄主有茶、苹果、柿、葡萄等。幼虫咬食叶片，还需咬取小枝干作囊。一般在局部地块中零星发生。雌成虫体长 10～15 毫米，无翅，蛆状，浅黄色。雄成虫体长约 9 毫米，翅展 18～24 毫米，体多长毛。胸部深灰色，腹部第 1～6 节黑色，尾部灰黄色。前、后翅基部 1/3 黑色，其余部分无色透明。幼虫成长后体长约 20 毫米，头褐色，正面两侧有两个近椭圆形黑斑。护囊长约 35 毫米，囊外粘贴许多短的小枝干，一层层呈鱼鳞状排列。年发生 1 代，在安徽以卵越冬。翌年 4 月幼虫孵化为害茶树。天敌有姬蜂、寄蝇等。防治方法参照"茶蓑蛾"。

黑肩蓑蛾护囊

螺纹蓑蛾〔Spiral bagworm〕 茶树害虫。学名：*Clania crameri* Westwood。鳞翅目，蓑蛾科。分布于中国安徽、江西、河南、湖南等地。寄主有茶、油茶、核桃、松树等。主要以幼虫咬食叶片为害，还需咬取大量小枝干营造护囊，一般在局部地块中零星发生。雌蛾体长约 10 毫米，无翅，蛆状。雄蛾体长约 8 毫米，翅展 16～20 毫米，体棕色。胸部被少量黑色长毛，足黄色。幼虫成长后体长约 15 毫米，头褐色，多黑色横斑纹，体棕褐色，各节上有黑点，多皱纹。成长幼虫护囊长 22～25 毫米，囊外粘有许多长短粗细相近、平行纵列整齐的小枝干，作螺

螺纹蓑蛾护囊

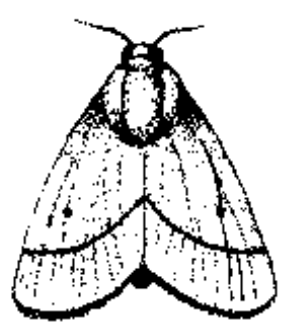
纹状排列4～5圈。年发生1代，以幼虫在护囊内越冬。天敌有姬蜂、寄蝇等。防治方法参照“茶蓑蛾”。

刺 蛾 类

茶刺蛾〔Tea eucleid〕 亦称“茶角刺蛾”。茶树害虫，学名：*Iragoides fasciata* Moore。因幼虫背部前方有一明显肉质角状突起故名。鳞翅目，刺蛾科。分布于浙江、安徽、江西、湖南、贵州等地。寄主有茶、油茶、柑橘等。以幼虫咬食叶片为害。局部地区发生严重时可将茶树食成秃枝，影响茶叶产量和树势。幼虫体上刺毛触及人体皮肤会红肿痛痒，严重影响茶园管理。成虫体长12～16毫米，翅展25～30毫米。体茶褐色，触角暗褐色，栉齿状，但栉齿甚短。翅褐色，前翅有3条不明显的暗褐色斜纹，翅基部和端部色较深。卵椭圆形，扁平，长约1毫米。幼虫黄绿色，成长后体长30～35毫米，长椭圆形，头端稍大，背面隆起呈屋脊状，体背有11对、体侧有9对突起，突起上着生刺毛，在体背第二对和第三对突起间有1个绿色或紫红色的肉质角状大突起，伸向上前方，背线蓝绿色，中部有1红褐色或浅紫色菱形斑块，其前、后方各连接1个小斑块，有的个体两侧各有1列红点。茧近圆形，质地较硬。在浙江、江西、湖南等省年发生3代，以老熟幼虫在土中结茧越冬，翌年4月上旬开始化蛹，4月下旬至5月上旬成虫羽化，第一、二、三代幼虫盛发期分别在5月下旬至6月上旬、7月中下旬、9月中下旬，全年以第二代发生最多。成虫趋光性强，雌蛾产卵于茶丛中下部成叶和老叶背面的锯齿附近，每叶上产1～2粒，每雌产卵量约20余粒。幼虫栖居在叶背，幼龄幼虫取食下表皮和叶肉，留上表皮呈嫩绿色半透明薄膜状，成长后自叶尖向内咬食叶片成平直缺口，如刀切。幼虫老熟后爬至茶丛根际枯枝落叶间或浅土中结茧化蛹。天敌主要有刺蛾拱腹茧蜂、小蜂和核型多角体病毒。防治方法：结合耕作在茶丛根际培土6厘米以上，可阻止成虫羽化出土。清晨人工捕杀幼虫。灯光诱杀成虫。在1～3龄幼虫期用化学农药喷杀，药剂可选用敌敌畏、杀螟硫磷、辛硫磷、溴氰菊酯、氯氟菊酯、氯菊酯、除虫脲等，使用浓度和安全使用标准见“附录10”。

茶角刺蛾〔Tea thorny eucleid〕 即“茶刺蛾”。

扁刺蛾〔Oval slug caterpillar〕 茶树害虫。幼虫身体比较扁平的一种刺蛾。学名：*Thosea sinensis* Walker。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、桑、柑橘及苹果等40余种植物。以幼虫咬食叶片为害。一般零星发生，局部地区发生严重时可将茶树食成秃枝，影响茶叶产量和树势。幼虫体上刺毛触及人体皮肤会红肿痛痒，严重影响茶园管理。成虫体长10～18毫米，翅展26～35毫米，体、翅灰褐色，前翅外横线处有1条与外缘平行的暗褐色弧形纹，雄蛾前翅中央还有1个黑点。幼虫鲜绿色，椭圆形，背面缓缓隆起呈弧形，体上有4列突起，其中亚背线处的突起小，侧面的突起粗长，伸向四周呈放射状，体两侧各有1列红点。茧黑褐色，近圆形，较坚硬。年发生2代，以老熟幼虫在土中茧内越冬，翌年4月化蛹，5月成虫羽化、产卵，第一、二代幼虫为害期分别在5月下旬至7月下旬、8月中旬至10月下旬。成虫将卵散产于叶正面，幼虫栖息在叶背，幼龄时咬食下表皮和叶肉，成长后咬食叶片成平直缺口，老熟时爬至茶丛根际浅土中结茧化蛹。天敌主要有寄蝇、猎蝽、虫生真菌和核型多角体病毒。防治方法参照“茶刺蛾”。


扁刺蛾成虫

褐刺蛾〔Brown cochlid〕 茶树害虫。学名：*Thosea baibarana* Matsumura。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、油茶、桑、山核桃、板栗、刺槐、榆、杨、柳、枫、乌桕、悬铃木、喜树及栎类等多种植物。以幼虫咬食叶片为害，体上刺毛触及人体皮肤会红肿痛痒，影响茶园管理。成虫体长12～16毫米，体、翅褐色，前翅前缘距顶角1/3处向后缘前、后分别伸出1条深褐色弧形纹，两纹之间色较浅。卵椭圆形，扁平，淡黄色。幼虫黄色，背面有1条天蓝色纵带，侧面有1列天蓝色方斑。体上有4列突起，有的个体亚背线鲜红色，上生鲜红色突起和刺毛；有的个体亚背线黄绿色，着生黄绿色突起和刺毛；其中第二、三、七、十个突起较大。茧椭圆形，褐色，质地较硬。年发生2～3代，以老熟幼虫在土中结茧越冬。2代区，第一、二代幼虫为害期分别在6月上中旬至7月中下旬、8月中旬至9月下旬；3代区，第一、二、三代幼虫为害期分别在5月、7月和9月。雌蛾产卵于叶背，幼虫孵化后栖居在叶背为害，低龄幼虫咬食下表皮和叶肉，成长后自叶尖咬食叶片成平直缺口，如刀切，老熟后爬至茶丛根际浅土中结茧化蛹。天敌有姬蜂、猎蝽等。防治方法参照“茶刺蛾”。

丽绿刺蛾〔Green striped nettle-grub〕 茶树害虫。学名：*Parasa lepida* Gramer。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国大多数产茶地区。寄主有茶、油茶、油桐、苹果、梨、核桃、咖啡、乌桕、刺槐及枫树等。以幼虫咬食叶片为害，一般在局部地块中零星发生。幼虫体上刺毛触及人体皮肤会红肿痛痒、影响茶园管理。成虫体长10～17毫米，翅展35～40毫米，头顶和胸背绿色，胸背中央有一纺锤形褐色大斑，前翅绿色，基部有1个半椭圆形褐斑，沿外缘有一深褐色阔带，腹部及后翅黄色。卵黄绿色，扁平，鱼鳞状排列成卵块。幼虫黄绿色，体上有4列突起，2～7龄期体背第二、三、九、十对突起长而大；8～9龄时突起大小一致，刺毛嫩绿色，体背第三对突起上夹杂

丽绿刺蛾成虫

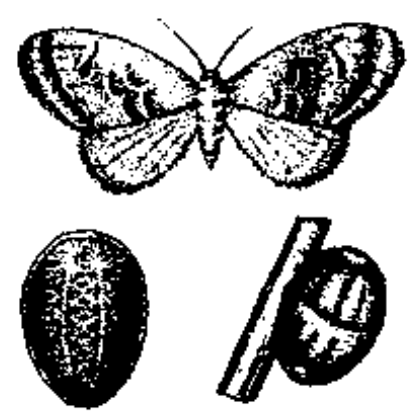
3～6 根红色刺毛，腹部末端有 4 个黑色绒球状瘤突。茧棕褐色，椭球形。年发生 2 代，以幼虫在枝干上茧内越冬，翌年 5 月化蛹，5 月中旬至 6 月上旬成虫羽化、产卵。第一、二代幼虫为害期一般在 6 月中旬至 7 月下旬、8 月中旬至 9 月下旬。幼龄幼虫群集在叶背取食下表皮和叶肉，3 龄后开始分群为害，使虫枝上多数叶片出现不规则大枯斑，6 龄后咬食叶片成平直缺口，老熟时爬至主干基部枝桠下方结茧化蛹。天敌有蜘蛛、螳螂、猎蝽、姬蜂等。防治方法：采除虫叶或剪除虫枝。用农药喷洒发虫中心，药剂防治方法见“茶毛虫”。

暗扁刺蛾〔Dark flattened eucleid〕 茶树害虫。学名：*Thosea loesa* Moore。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国福建、台湾、广东等地。寄主为茶及一些农作物。以幼虫咬食叶片为害。幼虫体上刺毛触及人体皮肤会红肿痛痒，影响茶园管理。成虫体长 10～18 毫米，翅展 26～30 毫米，体褐色，多毛。前翅褐色，微带暗红，外横线为暗褐色斜纹，较直，内侧有亮边，中室横脉上有一黑点。幼虫成长后体长 24～28 毫米，扁筒形，青绿色，侧缘丛刺发达，体背第二、三胸节和第四、七腹节上的丛刺长，其余丛刺短小，背线中部两侧各有 1 个下陷的近三角形暗绿色斑块。年发生 2～3 代，以老熟幼虫在土中结茧越冬。翌年春天成虫羽化，产卵于茶丛两侧成叶背面。幼虫咬食叶片为害。天敌有蜘蛛、猎蝽、螳螂等。防治方法参照“茶刺蛾”。

茶淡黄刺蛾〔Oil palm nettle caterpillar〕 亦称“油棕刺蛾”。茶树害虫。学名：*Darna trina* Moore。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国浙江、安徽、贵州及台湾等地。寄主有茶和柑橘等。以幼虫咬食叶片为害，一般在局部茶区偶尔发生，可造成茶叶减产。成虫体长 7～10 毫米，翅展 22～25 毫米，体背面黑棕色，腹面淡黄色，前翅灰色至红褐色，翅面有 4 条黑色横纹，翅基部有一白色圆点。成长幼虫体长 15～18 毫米，长卵形，棕色，中部两侧各有 1 个乳白色新月形斑块，腹末周缘乳白色呈 U 形，体上有 4 列突起，亚背线处 1 列每一突起周围有 4 个黑点，腹末突起上方有 1 对黑色绒毛状圆斑；体侧第三、八两个突起为黑色，其端部又着生 1 个椭球形小突起，上满布短刺。在浙江年发生 2 代，以幼龄幼虫在叶背越冬。第一、二代幼虫为害期分别在 6 月～8 月、10 月～5 月（翌年）。幼虫咬食叶片成洞孔或缺口，老熟后爬至茶丛根际枯枝落叶间结茧化蛹。天敌有蜘蛛、螳螂、猎蝽等。防治方法参照“茶刺蛾”。

油棕刺蛾〔Oil palm nettle caterpillar〕 即“茶淡黄刺蛾”。

龟形小刺蛾〔Turtle shaped eucleid〕 亦称“红点龟形小刺蛾”、“黑纹白刺蛾”。茶树害虫。幼虫体形像乌龟的小型刺蛾。学名：*Narosa nigrisigna* Wileman。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国浙江、湖南及贵州等地。寄主有茶、油茶、油桐、李、樱桃及核桃等。以幼虫咬食叶片为害，一般在局部茶区零星发生，可造成茶叶减产。成虫体长 6～9 毫米，翅展 18～25 毫米，体白色，前翅灰褐色，具白色云状纹，翅中央有一黑点，中外部近前缘有一长形弯曲的黑斑，沿外缘有一黑色阔带，阔带中间有一白线，内侧有 9 个半圆形黑斑横排成弧形。幼虫短龟形，成长后体长 8～10 毫米，中胸背板深褐色，上有 6 个浅黄色斑块，体翠绿至黄绿色，表皮光滑较硬，无刺毛，体背纵列椭圆形、菱形及三角形隐斑，有的个体亚背线处有 2～4 个红点。茧腰鼓形，上有褐色纵纹和白色横纹，两端有灰白色圆圈，圆圈中央有一深褐色圆点。长江中下游茶区年发生 3 代，以老熟幼虫在枝干上茧内越冬，翌年 4～5 月化蛹，第一、二、三代幼虫盛发期分别在 6 月上旬、7 月下旬及 9 月中旬。幼虫咬食叶片成孔洞或缺口，老熟后在叶背或枝干上结茧化蛹。天敌有蜘蛛和螳螂等。防治方法：摘除虫茧，其余参照“茶刺蛾”。



龟形小刺蛾成虫（上）、幼虫（左下）、茧（右下）

红点龟形小刺蛾〔Turtle shaped eucleid〕 即“龟形小刺蛾”。

黑纹白刺蛾〔Turtle-shaped eucleid〕 即“龟形小刺蛾”。

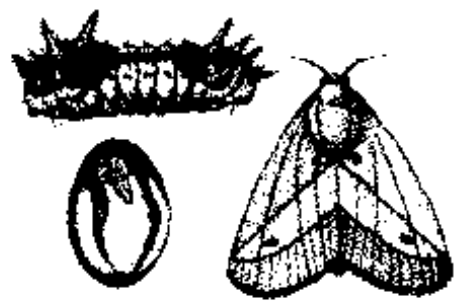
八角丁〔Mango eucleid〕 茶树害虫。学名：*Phocoderma velutina* Kollar。鳞翅目，刺蛾科，分布于中国贵州省。寄主有茶、杧果、油茶、油桐、梨、苹果、石榴及乌桕等多种植物。以幼虫咬食叶片为害，造成茶树叶片稀少，茶叶产量下降。幼虫体上的刺毛毒性大，触及人体皮肤即剧痛红肿，影响茶园管理。雌蛾体长 21～25 毫米，翅展 50～65 毫米，全体黑褐色带紫色光泽，触角丝状，前翅亚外缘线黑褐色，向内弯曲呈弧形，其内方翅面分 2 个色区，上前方为呈梯形的黑褐色带紫色区，后下方为呈新月形的浅褐色区；其外方至外缘为灰褐色宽带。雄蛾略小，触角短栉齿状。成长幼虫体长 40～45 毫米，体绿色，上着生 4 列突起，其中前、后端各有 4 个长突起，长约 15 毫米，上着生黑褐色长毛，其余突起短，上着生短毛。体背、侧面各有姜黄色斑块 8 个，体背的斑块呈梯形、三角形或椭圆形，体侧的斑块呈菱形。年发生 1 代，以幼虫在土中茧内越冬，翌年 5 月中旬至 7 月上旬化蛹，6 月中旬至 7 月中旬成虫羽化、产卵，6 月下旬至 7 月下旬幼虫陆续孵化。幼虫栖息在茶丛中下部叶背，1～2 龄期取食下表皮和叶肉，3 龄后自叶尖咬食叶片成平直缺口，老熟后爬至茶丛根际土内结茧化蛹。天敌有蜘蛛、螳螂、赤眼蜂等。防治方法参照“茶刺蛾”。

褐边绿刺蛾〔Green cochlid〕　亦称“青刺蛾”。茶树害虫。学名：*Parasa consocia* Walker。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、油桐、核桃、苹果、梨、桃、李、樱桃、柑橘、山楂、枣、柿、桑、白杨、柳、梧桐、枫、乌桕及冬青等多种植物。以幼虫咬食叶片为害，一般在局部茶园中零星发生。幼虫体上刺毛触及人体皮肤会红肿痛痒，影响茶园管理。成虫体长10～19毫米，翅展28～42毫米，头顶和胸背绿色，胸背中央有一梭形棕色斑。前翅绿色，基部有一棕色斑，沿外缘有一黄色阔带，阔带内侧的波状纹和阔带内的翅脉棕色。成长幼虫体长约25毫米，黄绿色，头部有1对黑斑，体背有一淡蓝色纵线，其两侧各节有2对暗绿色斑点，体侧有2条暗绿色纵线。体上有4列突起，着生橙色刺毛，体背第三对突起上夹杂数根粗刺，其顶端钝、黑色。腹部末端有4个绒球状瘤突。在长江中下游茶区年发生两代，以老熟幼虫在茧内越冬。第一、二代幼虫为害期分别在6月上旬至7月下旬、8月下旬至10月上旬。天敌有蜘蛛、螳螂、寄蝇等。防治方法参照“茶刺蛾”。

褐边绿刺蛾成虫

青刺蛾〔Green eucleid〕　即“褐边绿刺蛾”。

黄刺蛾〔Oriental moth〕　茶树害虫。学名：*Cnidocampa flavescens* Walker。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、柑橘、梨、苹果、桃、李、桑、梧桐及枫杨等多种植物。以幼虫咬食叶片为害，一般在局部茶区偶尔发生。成虫体长10～17毫米，翅展20～37毫米，体黄色，前翅近顶角处向后缘中部前、后伸出2条横纹，前一条横纹较直，将翅分为2个色区，横纹前面为黄色，后面浅褐色，两色区中各有1个褐色斑点。成长幼虫体长19～25毫米，黄绿色。体背有一哑铃形紫色大斑纵贯前后，体上有4列突起，胸部和尾部各有2对粗大突起，背中部有5对突起甚小，接近退化。茧雀蛋形，坚硬，灰白色，上有黑褐色不规则纵纹。年发生2代，以老熟幼虫在枝干上茧内越冬，翌年5月～6月化蛹，5月下旬成虫开始羽化、产卵，第一、二代幼虫为害期分别在6月～7月、8月～9月，幼虫老熟后在枝干上结茧化蛹。天敌有蜘蛛、螳螂、上海青蜂等。防治方法：刮除虫茧。化学防治在主要害虫防治时兼治。


黄刺蛾幼虫(左上)、茧(左下)、成虫(右)

白痣姹刺蛾〔Indian nettle grub〕　亦称“中点刺蛾”、“胶刺蛾”、“透刺蛾”。茶树害虫。学名：*Chalcocelis albiguttata* Snellen。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国南方各产茶地区。寄主有茶、油茶、油桐及泡桐等。以幼虫咬食叶片为害。成虫体长约12毫米，翅展23～30毫米。雄蛾体、翅烟褐色，前翅中室下方有一黑褐色近梯形斑块，斑内侧红褐色，上方有一白点，横脉上有一小黑点。雌蛾体黄褐色，翅黄白色，前翅梯形斑较大，红褐色。成长幼虫体长24～30毫米，乳白色稍带蓝绿，略透明，体表光滑，无突起和刺毛。年发生2～4代，以老熟幼虫在茧内越冬。成虫产卵于叶背，初孵幼虫咬食下表皮和叶肉，成长后食叶片成平直缺口，老熟后在叶片上结茧化蛹。种群多数分布在茶丛上部。天敌有蜘蛛、赤眼蜂、螳螂等。防治方法：人工摘除有茧叶片。用化学农药喷杀，药剂见“茶刺蛾”。

中点刺蛾〔White spotted〕　即“白痣姹刺蛾”。

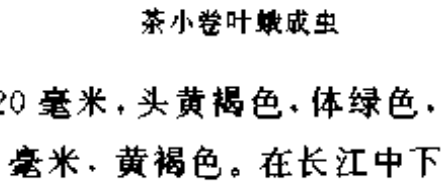
胶刺蛾〔Gummy nettle grub〕　即“白痣姹刺蛾”。

透刺蛾〔Indian nettle grub〕　即“白痣姹刺蛾”。

茶锈刺蛾〔Tea cochlid〕　茶树害虫。学名：*Phrixolepia sericea* Butler。鳞翅目，刺蛾科。分布于中国台湾、福建、浙江等地。寄主为茶树等。以幼虫咬食叶片为害。雌蛾体长9～11毫米，翅展24～30毫米，雄蛾体长7～10毫米，翅展22～26毫米，体翅淡褐色至黑褐色。前翅中央有“〈”形白色线纹，腹部末端群生黄灰色长毛。成长幼虫体长15～18毫米，淡黄绿色至淡绿色，背、侧面有4列肉质角状突起，侧面的突起特长，突起上着生黑色短刺，如受碰动，突起会从基部断落。年发生2代，以老熟幼虫在土表枯枝落叶下结茧越冬。两代幼虫发生期分别在6月～8月和9月～11月。天敌有蜘蛛、赤眼蜂、螳螂等。防治方法参照“茶刺蛾”。

卷叶蛾类

茶小卷叶蛾〔Smaller tea tortrix〕　亦称“网纹卷叶蛾”、“茶角纹小卷叶蛾”。茶树害虫。体型较小的卷叶蛾。学名：*Adoxophyes orana* Fischer von Roslerstamm。鳞翅目，卷叶蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主为茶、棉等多种植物。幼虫将嫩叶和成叶卷成虫苞，匿居其中取食为害。在局部茶区发生严重，影响茶叶产量。成虫体长约7毫米，翅展16～20毫米，淡黄褐色。前翅有淡褐色斑块和斜带纹，中部一条纹向后呈“h”形分叉，近顶角处的一条呈“V”形。卵椭圆形，扁平，淡黄色，近百粒在叶背呈鱼鳞状排列。幼虫成长后体长16～20毫米，头黄褐色，体绿色，前胸盾板淡黄褐色。蛹长约10毫米，黄褐色。在长江中下游年发生4～5代，华南多达7代，以幼虫在茶树上越冬。初孵幼虫趋嫩为害，爬至新梢顶端初展新叶正面的叶尖部，吐丝将两侧向内卷，匿居其中咀食上表皮和叶肉，或在新芽缝


茶小卷叶蛾成虫

隙中取食。随虫龄增加，虫苞也增大，成长后将邻近2叶乃至整个芽梢缀结成虫苞，在苞内取食，后期能转害老叶、幼虫受惊时即迅速退出虫苞，吐丝下坠或弹跳逃脱。老熟后在苞内化蛹。最适于旬温18～26℃、相对湿度高于80%的温暖潮湿条件，常以梅雨季节的第二代发生较多。夏茶受害重，炎夏高温干旱，第三代种群转少，秋雨季节的第四代种群又回升。茶丛郁闭繁茂的茶园中发生较多。天敌主要有赤眼蜂、茧蜂、白僵菌、颗粒体病毒等。防治方法：1～2龄幼虫盛期结合采茶摘除虫叶。幼虫盛孵后每公顷喷施含3000毫克颗粒体或每公顷3000头虫尸的病毒液。始卵期至卵盛末期，分批散放赤眼蜂30～120万头/公顷。1～2龄幼虫期用化学农药喷杀，药剂见“茶尺蠖（1）”。喷药时务必将虫苞喷湿。

网纹卷叶蛾〔Network-marked tortrix〕 即“茶小卷叶蛾”。

茶角纹小卷叶蛾〔Smaller tea tortrix〕 即“茶小卷叶蛾”。

茶卷叶蛾〔Tea tortrix〕 亦称“褐带长卷叶蛾”。茶树害虫。学名：*Homona coffearia* Nietner。鳞翅目，卷叶蛾科。分布于中国长江流域以南各产茶地区。寄主有茶、油茶、柑橘等。幼虫将嫩叶和成叶卷成虫苞，匿居其中取食为害。在局部茶区发生严重，影响茶叶产量。成虫体长8～11毫米，翅展23～30毫米，体黄褐色，前翅浆形，翅面淡棕色，多暗色细横纹，翅基部、顶角处及中部具褐色斜带，后翅淡黄色。雄蛾前翅斑纹色较深，前缘中部有一暗斑，近肩角有一半椭圆形的暗色前缘褶向上翻折。卵扁平，椭圆形，淡黄色，呈鱼鳞状排列成卵块。幼虫成长后体长18～26毫米，头褐色，体黄绿至灰绿色。前胸盾板新月形，褐色，侧下方有2个小褐点。在长江下游年发生4代，以幼虫在卷叶中越冬。每年5、6月份多雨季节发生的第一、二代种群较多。幼虫初期在茶树顶部嫩叶尖卷苞为害，后期将数叶缀结成较大虫苞，匿居苞内为害，老熟后在苞内化蛹。天敌有赤眼蜂、茧蜂、绒茧蜂、白僵菌、颗粒体病毒等，其中以卵期赤眼蜂寄生率较高。防治方法参照“茶小卷叶蛾”。

褐带长卷叶蛾〔Tea tortrix〕 即“茶卷叶蛾”。

茶白点小蠹蛾〔Tea flush-worm〕 亦称“茶白点小卷蛾”。茶树害虫。学名：*Cydia leucostoma* Meyer。鳞翅目，花小卷叶蛾科。分布于中国广东、海南等产茶区。寄主为茶树。幼虫将嫩梢芽、叶缀卷成虫苞，匿居其中取食为害，造成茶叶减产。成虫翅展10～13毫米，头胸部黑褐色，腹部灰褐色，前翅基部和端部灰褐色，中部紫色，杂有白色或黄色带纹，后翅黑褐色。卵黄色，圆形。成长幼虫体长9～10毫米，体绿色或带有褐色，头部黄色或褐色，每侧单眼后方有一黑色圆斑。蛹长5～6毫米，初期黄绿色，后渐转褐色。年发生数代，成虫将卵单产于芽下第二、三叶背面，幼虫孵化后即开始卷叶为害，吐丝将两侧叶缘向内缀合，成长后将嫩梢叶片缀卷在一起，幼芽也被卷入，匿居卷苞内取食。幼虫老熟时下爬至较老的叶片上，在叶上咬成两条相距约12～15毫米的深沟，并吐丝将叶折合，后化蛹于其中。天敌有蜘蛛、寄生蜂等。防治方法：摘除虫苞，结合轻修剪，剪除虫苞。在幼虫孵化盛期至1龄幼虫期用农药喷杀，药剂见“茶尺蠖（1）”。

茶白点小蠹蛾〔Tea white spotted leafroller〕 即“茶白点小蠹蛾”。

其他食叶性蛾类

茶细蛾〔Tea leaf roller〕 茶树害虫。学名：*Caloptilia theivora* Walsingham。鳞翅目，细蛾科。分布于中国各产茶区。寄主有茶、油茶、山茶等。幼虫潜食嫩叶叶肉，或将嫩叶卷成虫苞匿居其中取食为害，是趋嫩性很强的食叶性害虫。一般在采茶较少、嫩叶较多的幼龄茶园、台刈茶园及留养茶园中发生较多，影响茶叶产量和长势。幼虫排出的粪粒聚积在虫苞内，污染茶叶，影响茶叶品质。成虫体长4～6毫米，翅展10～13毫米。前翅褐色，具紫色光泽，中部有一金黄色三角斑。幼虫成长后体长8～10毫米，黄白色，腹足仅3对，着生于第三、四、五腹节上。在浙江年发生7～8代，以蛹在叶背越冬。全年常以6月前后的第二、三代发生最重，炎夏干旱种群少，秋季有时有回升，主要为害芽下第一至三叶。成虫产卵于叶片背面，幼虫孵化后即潜入叶内，在1、2龄期潜食叶肉，形成白色线状弯曲的潜痕；3龄和4龄前期，将叶缘向叶背卷折，形成卷苞，在苞内咀食叶肉；4龄后期和5龄期，将叶尖反卷成三角苞，匿居三角苞内取食。幼虫老熟后爬至下方成叶叶背结茧化蛹。天敌主要有茶细蛾锥腹姬小蜂、绒茧蜂等。防治方法：结合采茶摘除卵和幼虫。人工摘除三角苞。1～3龄幼虫期（在叶缘卷苞前）用化学农药喷杀，药剂见“茶尺蠖（1）”。喷药时应将嫩叶背面喷湿。

茶谷蛾〔Tea tineidid〕 茶树害虫。学名：*Agriophara rhombata* Meyrich。鳞翅目，谷蛾科。分布于中国云南、福建、湖南、广东、广西、海南、台湾等地。寄主有茶和油茶，以幼虫咬食叶片为害。成虫体长9～13毫米，翅展24～35毫米，体、翅淡黄色，胸背有一黑色圆点，前翅基部至中部有一淡黑色纵纹，沿外缘有1列黑点。雌蛾触角丝状，雄蛾栉齿状。成长幼虫体长20～28毫米，体淡黄色，头黑色，体背左、右各有1条黑色宽带纵贯全身，各节侧面各有两个黑色毛疣，臀板黑色。年发生3～4代。成虫飞翔力弱，无趋光性，将卵散产于叶背。幼虫吐丝将两叶叠结成纺锤形虫苞，匿居苞内咬食叶片，老熟后在虫苞内化蛹。天敌有蜘蛛、寄蝇、茧蜂、大腿蜂等。防治方法：采除或剪除虫苞。用化学农药喷杀，药剂见“茶尺蠖（1）”。

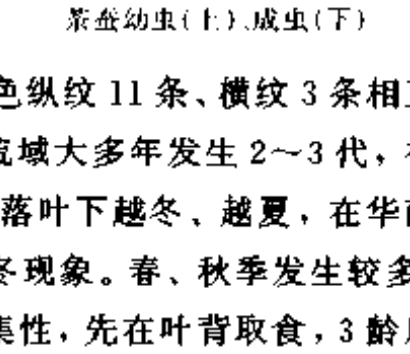
茶白纹螟〔White spotted borer〕 亦称“甜菜螟”。茶树害虫。学名：*Nosophora semitritalis* Lederer。鳞翅目，螟蛾科。分布于中国浙江、广东、福建、台湾等地。寄主有茶、甜菜等。以幼虫叠结2～3叶，匿居其中取食为害。在茶园中零星发生。成虫体长约13毫米，淡黄色，翅外侧褐色，中部有一白色半透明斑块。成长幼虫体长约30毫米，胸部各节侧面有3对黑点，腹部各节侧面有2对黑点。蛹长约13毫米，暗褐色。在福建年发生4代，各代成虫羽化盛期分别在4月、6月、8月和10月。成虫有趋光性，幼虫吐丝叠叶为害，匿居在叠叶间咬食叶片成缺刻。天敌有蜘蛛、寄生蜂等。防治方法参照“茶小卷叶蛾”。

甜菜螟〔Beet moth〕 即“茶白纹螟”。

茶蚕（1）〔Tea bunch caterpillar〕 茶树害虫。学名：*Andraca bipunctata* Walker。鳞翅目，蚕蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶和油茶。以幼虫互相缠绕在茶枝上蚕食叶片为害。种群密度大时可将叶片食光，影响茶叶产量和树势。雌蛾体长15～21毫米，暗黄褐色，前翅有3条暗褐色横纹，中央有一黑点，翅尖镰钩状。雄蛾体长12～15毫米，色较暗，前翅线纹不明显，翅尖平直。幼虫成长后体长38～60毫米，各节有黄白色纵纹11条、横纹3条相互交织，构成方格形斑块。长江流域大多年发生2～3代，福建、台湾3～4代。以蛹在根际落叶下越冬、越夏，在华南则可以卵越冬，甚至无明显越冬现象。春、秋季发生较多。卵块裸露产于叶背。幼虫具群集性，先在叶背取食，3龄后在枝上缠绕成团，大量蚕食叶片，并渐分群，老熟后爬至根际落叶中结茧化蛹。雌蛾笨拙，雄蛾善飞翔。天敌有蜘蛛、螳螂、寄蝇、颗粒体病毒等。防治方法：人工捕杀群集幼虫。结合冬季茶园管理，培土灭蛹，或将茶丛根际枯枝落叶埋入土中。幼龄幼虫期喷施苏云金杆菌或茶蚕颗粒体病毒。3龄前用化学农药喷杀，药剂见“茶毛虫”。

茶蚕幼虫（上）、成虫（下）

茶斑蛾〔Ked slug〕 茶树害虫。学名：*Eterusia aedea* Linnaeus。鳞翅目，斑蛾科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、油茶及青杠椤等。以幼虫咬食叶片为害。一般零星发生，局部茶园发生严重时可将叶片食光，形成秃枝，影响茶叶产量和树势。成虫体长17～20毫米，翅展55～66毫米，头、胸、腹基部及翅蓝黑色，有光泽，腹中、后部黄色。前翅基部以及前、后翅中部和外部各有一黄白色阔带；其中前翅基部的阔带短而小，外部的阔带不规则；阔带均由蓝黑色翅脉分割成许多长形斑块。雌蛾触角基部丝状，端部羽毛状，末端弯曲成球状；雄蛾触角羽毛状。成长幼虫体长20～30毫米，黄褐色，粗壮，满布瘤突，瘤突上簇生短毛。年发生2代，以幼虫在茶丛根际枯枝落叶间或土隙内越冬，翌年春暖后上树继续为害。第一、二代幼虫发生期分别在6月～8月、10月～4月（翌年）。主要为害成叶和老叶，1龄幼虫群集在茶丛中下部叶背咬食下表皮和叶肉，2龄后逐渐分散，成长后咬食叶片成缺口，老熟后在叶片上结茧化蛹。天敌有蜘蛛、螳螂、寄蝇等。防治方法参照“茶刺蛾”。


茶斑蛾幼虫（上）、成虫（下）

茶鹿蛾〔Tea amatid〕 亦称“蕾鹿蛾”。茶树害虫。学名：*Amata germana* Felder。鳞翅目，鹿蛾科。分布于中国浙江、江西、湖南、福建、四川、重庆及贵州等地。寄主有茶、桑和柑橘。以幼虫咬食叶片为害。零星发生，对茶叶产量影响不大。成虫体长8～10毫米，翅展20～25毫米，头黑色，胸腹部橙黄色，各节有一黑色环纹。前翅黑色，上有5个透明斑，其中近外缘中部的1个被翅脉分为2个。成长幼虫体长10～20毫米，头部红色，着生白色细毛，体黑色，密被黑色短毛呈绒毛状，各节着生灰黑色肉瘤5对，分为2行，前行1对、后行4对，肉瘤上无黑色短毛而着生长毛20余根，长毛上又着生白色细毛。蛹初期乳白色，后转棕红色再转暗褐色，第二至八腹节上各有7个黑斑，其中背面1个最大，呈元宝形。年发生2代。幼虫在茶丛中下部咬食成叶和老叶，老熟后吐丝将2～3叶叠结，后倒挂化蛹于其中。天敌有蜘蛛、螳螂等。防治方法：化学防治主要害虫时兼治。

茶鹿蛾成虫

蕾鹿蛾〔Tea amatid〕 即“茶鹿蛾”。

象甲类

茶丽纹象甲〔Tea weevil〕 亦称“茶叶象甲”。茶树害虫。学名：*Myllocerinus aurolineatus* Voss。鞘翅目，象甲科。分布于中国浙江、安徽、江西、福建、湖南、云南等地。寄主有茶、油茶、梨、杏、桃、柑橘、苹果等。以成虫咬食叶片为害，在局部茶区发生严重。主要为害夏茶，影响茶叶产量和品质。成虫体长约7毫米，鞘翅灰黑色，覆有黄绿色鳞片集成的斑点和条纹，近中部至两侧有一较宽的黑色横带。卵乳白色，椭圆形。幼虫乳白色，肥胖无足。多横皱纹，成长后体长约5～6毫米。蛹乳黄色，长椭圆形，长约6毫米。年发生1代，以幼虫在表土内越冬，在浙江、安徽一带，翌年4月下旬化蛹，5月中旬成虫开始羽化、出土，6月上旬至7月上旬成虫盛发，为害夏茶，并陆续产卵，8月上旬后成虫绝迹。成虫羽化后先在土中潜伏二三天，再出土爬上茶

树，咬食叶片呈不规则缺口。成虫善爬行，飞翔力弱，具有假死性。雌成虫交尾后将卵产于茶树根际1～2厘米深的表土中，幼虫孵化后生活在土中，取食有机质和细根，多数种群分布在深约3厘米、离茶丛根茎部半径约16厘米的范围内。幼虫老熟后在土内筑一土室化蛹。天敌有寄生菌等。防治方法：利用成虫的假死性，在茶丛下用簸箕或塑料薄膜承接，振动茶丛，将坠落的成虫集中消灭。在成虫盛发期用化学农药喷杀，药剂可选用杀螟丹、氟氯菊酯、倍硫磷等，使用浓度和安全使用标准见“附录10”。

茶叶象甲〔Tea weevil〕 即“茶丽纹象甲”。

绿鳞象甲〔Green scaly weevil〕 亦称“大绿象甲”、“蓝绿象甲”。茶树害虫。学名：*Hypomeces squamosus* Fabricius。鞘翅目，象甲科。分布于中国淮河以南各产茶地区。寄主有茶、油茶、柑橘、桃等多种作物。以成虫咬食叶片为害。一般靠近山边和杂草丛生的茶园中发生较多。成虫体长约15毫米，黑色，密被绿色、黄绿色或黄褐色鳞片，有闪光。初孵幼虫乳白色；老熟时黄白色，长15～17毫米。年发生1代，以幼虫或成虫越冬。在广东成虫于每年4月～6月发生，为害最盛，至年终仍可见成虫为害。在浙江、江西一带，发生期要迟1～2个月。成虫咬食茶树叶片成不规则缺口，善爬行不善飞，具假死性。卵、幼虫、蛹均生活在土中，幼虫取食土壤中有机质与细根。天敌有寄生菌等。防治方法参照“茶丽纹象甲”。

大绿象甲〔Green weevil〕 即“绿鳞象甲”。

蓝绿象甲〔Blue-green weevil〕 即“绿鳞象甲”。

柑橘灰象〔Citrus weevil〕 茶树害虫。学名：*Sympiezomias citri* Chao。鞘翅目，象甲科。分布于中国南方各产茶地区。寄主有茶、柑橘、桑等。以成虫咬食叶片为害，在局部茶区零星发生。成虫体长7.9～10.5毫米，宽3.6～4.7毫米，长椭圆形，被浅褐色和深褐色鳞毛，背面粗糙。喙粗短，长明显大于宽，中沟端部宽而深。触角柄节短，仅达眼前缘。眼大，较凸出。前胸宽大于长，后缘宽于前缘，中沟宽而深，中纹深褐色，中沟两侧散布粗大颗粒。鞘翅背面密被白色和深褐色鳞毛，中部有一条灰白色横纹。年发生1代，以幼虫在土中越冬。翌年4～6月成虫羽化、出土，爬上茶树，咬食叶片成不规则缺口。天敌有寄生菌等。防治方法参照“茶丽纹象甲”。

茶芽粗腿象〔Tea wide-leg weevil〕 茶树害虫。学名：*Ochyronera quadimaculate* Voss。鞘翅目，象甲科。分布于中国福建、浙江、湖南、贵州等地。寄主为茶树等。以成虫咬食叶片为害，在局部茶区零星发生。成虫体长2.8～3.6毫米，宽1.3～1.8毫米，长椭圆形，黄褐至深褐色，密被银灰色短毛。头部向前延伸成管状喙，雄虫喙与前胸约等长，雌虫喙长于前胸。触角膝状，着生于管状喙距基部约2/3处。前胸宽大于长、两侧呈圆弧形。鞘翅背面较隆起，肩明显，翅面近中部有一倒“八”字形的黑褐色斑纹，近末端有一对褐色圆斑，前足腿节粗壮，其后端有1个大而明显的三角形齿突。年发生1代，幼虫生活在土中，每年5月～6月成虫羽化出土为害茶树。成虫有假死性，白天常躲在茶丛内，傍晚至清晨活动取食，咬食叶片成许多小孔洞。防治方法参照“茶丽纹象甲”。

茶圆腹象〔Round-ventral weevil〕 茶树害虫。学名：*Blosyrus* Speg.。鞘翅目，象甲科。分布于中国广东省。寄主为茶和油桐等。主要以成虫咬食茶树叶片为害。成虫体长7.5～11毫米，灰褐色，体胖圆，喙粗短而直，喙和额由1条横沟隔开，额上有3条深的纵沟，触角不呈膝状，前胸背面隆起，散布不规则疣刻。鞘翅半球形，翅面正中横列1个紫黑色新月形斑块，斑块上着生黑色刚毛。幼虫蛆状，乳白色。年发生1代，以幼虫在土中越冬，翌年4月化蛹，4月下旬成虫始见。成虫不活泼，具假死性，喜食新梢嫩叶，也食上轮新梢成叶，产卵于土表。幼虫在土中生活，取食腐殖质和须根，老熟时筑一土室化蛹。在山地茶园和有遮阴树的茶园中发生较多。防治方法参照“茶丽纹象甲”。

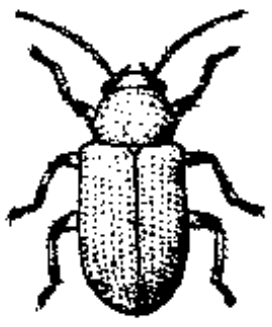
茶圆腹象成虫

叶 甲 类

茶叶甲〔Tea leaf beetle〕 亦称“毛股沟臀叶甲”。茶树害虫。学名：*Demotina fasciculata* Baly。鞘翅目，肖叶甲科。分布于中国江西、湖南、广东等地。寄主为茶树等。以成虫咬食叶片为害。在局部地区零星发生。成虫体长3.5～4.2毫米，宽1.8～2毫米。褐色至黑褐色，有金属光泽，体背鳞毛较密。触角淡棕黄色，端部深褐色。头部刻点粗密，具皱纹。前胸背板较宽，两侧呈圆弧形，具小锯齿。小盾片三角形，侧缘稍弯曲，密披灰白色鳞毛。鞘翅基部圆隆，有1条横凹，被灰白色鳞毛。年发生1代，以老熟幼虫在茶园土内越冬。翌年5月～7月成虫陆续出土活动取食，咬食茶树叶片成圆形小孔洞，有假死性。防治方法参照“茶丽纹象甲”。

毛股沟臀叶甲〔Tea leaf beetle〕 即“茶叶甲”。

茶角胸叶甲〔Tea horned breast leaf beetle〕 茶树害虫。学名：*Basilepta melanopus* Lefever。鞘翅目，肖叶甲科。分布于中国福建、江西、湖南、广东等地。寄主为茶树等。以成虫咬食叶片和幼虫咬食根系为害。在局部茶区发生严重，常造成茶叶减产，受害芽叶制成干茶，汤浊味苦，品质下降。成虫体长3～4毫米，宽1.5～2.0毫米，棕黄色。前胸背板上刻点较大而密，排列不规则，侧缘前端1/3处向外突出成钝角，


茶角胸叶甲成虫

后端1/3处向外尖突。鞘翅宽于前胸，具刻点11列，排列整齐。幼虫体黄白色，多横皱。年发生1代，以幼虫在土中越冬，翌年4月～5月上旬成虫羽化出土，4月～6月为成虫为害期。成虫白天静伏于土面枯枝落叶下，早晚取食，咬食叶片成孔洞，具有假死性。成虫产卵于表土和枯枝落叶下，幼虫孵化后生活在土中，取食茶树根系。主要天敌有步甲、肥螽等。防治方法参照“茶丽纹象甲”。

蝗虫、螽斯类

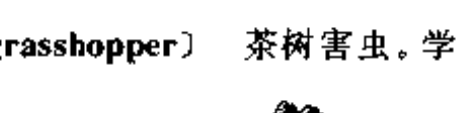
红褐斑腿蝗〔Reddish brown spot locust〕 茶树害虫。学名：*Catantops pinguis* Stål。直翅目，蝗科。分布于中国南方各地。寄主有茶、水稻、小麦、棉花等。以成虫和若虫咬食叶片为害，一般在局部地区零星发生。雌成虫体长31～35毫米，雄成虫体长25～27毫米，黄褐色或暗褐色。头短，头顶较窄。前胸背板上有3条明显的横沟，中隆线较低，在横沟处切断。后足腿节背面和外侧上缘有不完整的暗褐色斑纹，内侧红、黄色，具暗褐色斑纹。年发生1代，以成虫在杂草上越冬。每年6月下旬若虫开始孵化，9月中下旬为成虫羽化盛期。若虫和成虫咬食嫩梢芽叶成不规则缺口。天敌有蜘蛛、螳螂、青蛙、寄生菌等。防治方法：茶园及四周垦荒除草。人工捕杀成、若虫。种群密度大时在若虫期用化学农药喷杀。

红褐斑腿蝗成虫

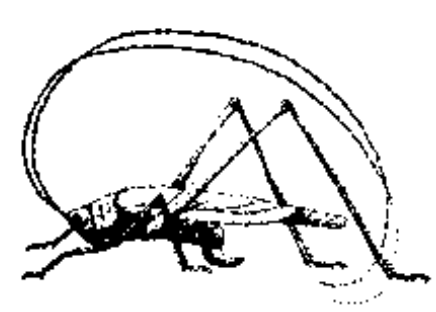
线斑腿蝗〔Linear spotted locust〕 茶树害虫。学名：*Stenocatantops splendens* Thunberg。直翅目，蝗科。分布于中国南方各地。寄主有茶、水稻、小麦、甘蔗等。以成虫和若虫咬食叶片为害，在局部茶区零星发生。雌成虫体长34～43毫米，雄成虫体长28～32毫米，体黄褐至褐色。自前胸背板的后缘沿后胸侧片向下有1条淡黄色斜纹。头短，颜面较向后倾斜。前胸腹板突圆柱形，顶端钝圆。后足腿节外侧的中部有暗褐色纵条纹，内侧的上部黑色，内侧下部和腹面红色。年发生1代，以成虫在杂草上越冬。每年6月下旬若虫开始孵化，9月中下旬为成虫羽化盛期。成、若虫咬食嫩梢芽叶成不规则缺口。天敌有蜘蛛、螳螂、青蛙、寄生菌等。防治方法参照“红褐斑腿蝗”。

线斑腿蝗成虫

短额负蝗〔Point headed grasshopper〕 茶树害虫。学名：*Atractomorpha sinensis* Bol.。直翅目，蝗科。分布于中国南方各地区。寄主有茶、水稻、柑橘、棉花等。以成虫和若虫咬食叶片为害，在局部茶区零星发生。雌成虫体长28～35毫米，雄成虫体长19～23毫米，体草绿色或黄绿色。自复眼的后下方沿前胸背板侧片的底缘，有略呈淡红色的纵条纹和淡色的颗粒。头锥形，顶端较尖。颜面隆起较狭，有明显的纵沟。触角剑状，粗短，着生在单眼之前。前胸腹板突长方形，向后倾斜。在江西等省年发生2代，以卵在土中越冬。成、若虫咬食茶树嫩梢芽叶呈不规则缺口。天敌有蜘蛛、螳螂、青蛙、寄生菌等。防治方法参照“红褐斑腿蝗”。


短额负蝗成虫

绿螽斯〔Long-winged locust〕 亦称“欧亚片翅螽”，茶树害虫。学名：*Phaneroptera falcata* Poda.。直翅目，螽斯科。分布于中国南方各地。寄主为茶等多种植物。主要以成虫和若虫咬食叶片为害，在局部地块零星发生。成虫体长14～20毫米，包括翅长29～37毫米。体、翅绿色。头顶狭，顶端尖角状。触角细长，黑色，着生于复眼之间。前胸背板前部几乎呈圆筒状，后部平坦。背脊处常有1条黑线纵贯全身。前翅发达，翅端略超过后足腿节的末端，后翅明显长于前翅。雌虫产卵瓣粗短，基部上缘呈钝角状弯曲。年发生1代，成、若虫咬食茶树叶片成不规则的缺斑、孔洞或缺口。雌成虫产卵在茶树嫩梢组织中，常割断茶梢造成损伤。天敌有蜘蛛、螳螂等。防治方法：人工捕杀成虫、若虫，摘除有卵茶梢。

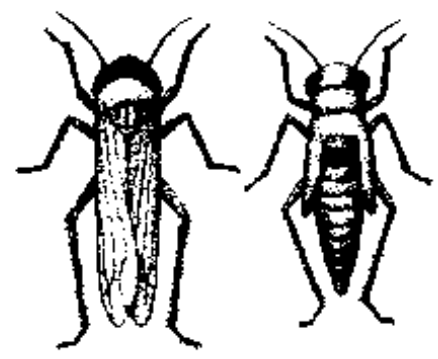

绿螽斯成虫

欧亚片翅螽〔Long-winged locust〕 即“绿螽斯”。

吸汁性害虫

叶蝉类

小绿叶蝉〔Smaller green leafhopper〕 茶树害虫。学名：*Empoasca flavescens* Fabricius。同翅目，叶蝉科。分布于中国陕西、江苏、安徽、浙江、福建、台湾、广东、广西、江西、湖北、湖南、四川、重庆、云南和贵州等地。寄主为茶、蚕豆、豌豆、大豆、猪屎豆、桃、梨、苹果、麦、棉、烟草、甘蔗、花生、桑树、十字花科的蔬菜及多种杂草。以若虫和成虫刺吸茶树嫩茎、嫩叶的汁液为害。在中国各大茶区普遍发生，受害轻者，茶树嫩梢叶色变浅，叶脉发红，叶质粗老僵化，造成茶叶减产、加工的成茶品质下降；受害重者，顶部芽叶呈枯焦状，茶芽不发，无茶可采。成虫体长3.3～3.7毫米，淡绿至黄绿色，头顶中央有一白色纵纹，纹的两侧常有一黑点，复眼内侧和后方的白纹与头中央


小绿叶蝉成虫(左)、若虫(右)

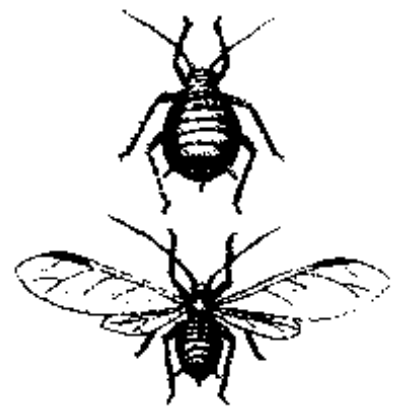
的白纹连成"山"字形；小盾片前缘有3条白色纵纹，中部有一横痕和白色横线。卵近香蕉形，后期头端出现1对红点。1龄若虫乳白色；2龄淡黄色；3龄淡绿色，露翅芽；4龄翅芽明显；5龄翅芽伸达第五腹节。年发生9～17代，以成虫在茶树上及附近杂草、蚕豆、豌豆等植株上越冬。翌年春天气温回升、茶芽萌发时即开始刺吸茶树汁液为害。雌成虫将卵产于嫩茎组织内，以顶芽下第二与第三叶之间的茎内最多，也可产在叶柄、主脉和�蕾柄上。产卵量以春季最多，秋季次之，夏季最少。若虫孵化后常在嫩叶背面静伏和取食，3龄后善爬行，常横行。成虫飞翔力弱，晨露未干时不大活动，无趋光性。成、若虫均刺吸茶树嫩梢汁液。一般全年发生有两个高峰期（称双峰型），第一高峰发生在春夏之交，为害夏茶；第二高峰发生在秋季。在冬季气温低的年份仅出现一个高峰（称单峰型），高峰期发生在7月～8月。天敌主要有圆孢虫霉和蜘蛛类。防治方法：分批多次采茶，摘除虫卵，抑制种群发展。在发生高峰期前用化学农药喷杀，药剂可选用乐果、杀螟丹、氰戊菊酯、联苯菊酯、氟氯菊酯、扑虱灵等，使用浓度和安全使用标准见"附录10"。

假眼小绿叶蝉〔Phoney K-eye small green leafhopper〕 茶树害虫。学名：*Empoasca vitis* (Gothe)。同翅目，叶蝉科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、豆类、蔬菜等。以若虫和成虫刺吸茶树嫩茎、嫩叶的汁液为害，与小绿叶蝉混杂发生，在中国各茶区发生普遍，受害轻者，芽叶失绿、老化，影响茶叶产量、品质；受害重者，顶部芽叶呈枯焦状，茶芽不发，无茶可采。成虫自头至翅端长3.1～3.8毫米，淡绿至黄绿色。头顶有二绿点，头前有两绿色圈（假单眼），复眼灰褐色。中胸小盾板有白色条带，横刻平直。前翅前缘基部色较深，绿色，翅端部透明无色或浅烟褐色，第三端室长三角形，前后两端脉基部起自一点。足与体同色，但胫节端部及跗节绿色。卵新月形，乳白至淡绿色。若虫5龄，初期乳白色，后渐转黄绿色，3龄时翅芽始露。年发生约10代，多以成虫越冬，但华南可以各虫态越冬。生活习性和发生期与小绿叶蝉相似。天敌主要有圆孢虫霉和蜘蛛类。防治方法参照"小绿叶蝉"。

茶乌叶蝉〔Tea dark leafhopper〕 茶树害虫。学名：*Penthimia testacea* Kuoh。同翅目，叶蝉科。分布于中国安徽、浙江等省。寄主为茶等。以若虫和成虫刺吸茶树嫩茎、嫩叶的汁液为害，在局部茶区发生。成虫自头至翅端长3.8～4.3毫米，卵圆形、略扁平。头、胸部背面淡黄褐色，密布黑褐色网纹；腹部上、下面，头、胸部腹面及足黑色。前翅透明，翅脉黑褐色，具3条黑褐色蛛纹状横带，翅端部第二、三、四端室中各有一黑褐色小点。常与小绿叶蝉混杂发生，在安徽黄山、浙江杭州一带时有局部为害。天敌主要有蜘蛛类。防治方法参照"小绿叶蝉"。

蚜 虫 类

茶蚜〔Black citrus aphid〕 亦称"橘二叉蚜"，茶树害虫。学名：*Toxoptera aurantii* Boyer de Fonscolombe，同翅目，蚜科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、油茶、咖啡、可可、柑橘等。以若虫和成虫聚集在嫩茎、嫩叶背面吸汁为害，在各茶区普遍发生。嫩梢较多的局部地块中为害严重，影响茶叶产量，虫叶制成的成茶，品质下降。有翅蚜体长约2毫米，黑褐色有光泽，触角第3节有5～6个感觉圈排成一列，前翅中脉分两叉，尾片长度小于腹管小于触角第四节。无翅蚜稍肥圆，棕褐色，体表多淡黄色细横网纹，触角第3节无感觉圈。卵长椭圆形，漆黑色有光泽。年发生20多代，以卵（北方）或无翅若蚜（南方）越冬，早春气温回升后开始孵化（卵）与活动取食。多营孤雌生殖。在春茶中、后期晴暖少雨时形成种群高峰，并扩散为害，导致芽叶向下翻卷拳曲，生长停滞。排泄出的"蜜露"常诱致煤病发生。炎夏季节种群发生很少，秋季又回升。天敌种类多，有瓢虫、草蛉、食蚜蝇等，对种群有较大的控制力。防治方法：分批多次采茶，抑制种群发展。零星发生时，摘除虫梢。发生盛期用化学农药喷杀，药剂可选用乐果、敌敌畏、溴氰菊酯、氟氯菊酯、氰戊菊酯等，使用浓度和安全使用标准见"附录10"。


无翅胎生雌蚜（上）、有翅芽成虫（下）

橘二叉蚜〔Black citrus aphid〕 即"茶蚜"。

粉 虱 类

黑刺粉虱〔Citrus spiny whitefly〕 亦称"橘刺粉虱"，茶树害虫。学名：*Aleurocanthus spiniferus* Quaintance，同翅目，粉虱科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、油茶、山茶、柑橘、梨、柿、葡萄等多种作物。主要以幼虫在叶背吸取汁液为害，其分泌物常诱发煤病，局部茶区发生严重时，茶园呈一片黑色，新抽出的芽叶瘦小，甚至茶芽不发，严重影响茶叶产量。成虫体长1～1.3毫米，复眼红色，体橙黄色，覆有粉状蜡质物。前翅紫褐色，周缘有7个白斑；后翅淡紫色，无斑纹。卵短香蕉形，基部钝圆，有一短柄与叶背相连。幼虫椭圆形、黑色有光泽，背面隆起，周缘有白色蜡圈。1龄幼虫体背有2对白色蜡毛，粗看似2条白线；2龄和3龄幼虫体背分别有10对和14对刺。蛹体形和体色与幼虫相似，长约1毫米，周缘白色蜡圈明显，背面显著隆起，有19对刺，侧面有10对（雄）或11对（雌）刺、呈放射状排列。在长江中下游茶区年发生4代，以老熟幼虫在叶背越冬，翌年3月化蛹，4月上中旬成虫陆续羽化、产卵，

各代幼虫发生盛期分别在5月下旬、7月中旬、8月下旬、9月下旬至10月上旬。成虫羽化后在蛹壳背面作“T”字形裂开飞出，白天活动，晴天较活跃，常飞至茶丛上部嫩叶背面吸汁补充营养。卵多产于茶丛中下部老叶背面，每雌产卵量约20粒。幼虫孵化后固定在卵叶背面吸汁为害，并能不断分泌液汁，洒落到下方叶片正面，导致诱发煤病，使叶片正面形成黑色煤层，影响光合作用。在茶丛中下部叶片多、郁闭、通风不良的茶园发生严重。天敌主要有韦伯虫座孢霉、斯氏寡节小蜂、粉虱黑蜂、红点唇瓢虫等。防治方法：中耕除草、疏枝清园，促使茶丛内通风透光，可减轻发生。在各代幼虫孵化初期选用扑虱灵，孵化盛期或成虫盛期选用氟氯菊酯、溴氰菊酯、乐果、石硫合剂等化学农药喷杀。使用浓度和安全使用标准见“附录10”。喷药时务必将茶丛内中下部老叶背面喷湿。

橘刺粉虱〔Citrus spiny whitefly〕　即“黑刺粉虱”。

柑橘粉虱〔Citrus whitefly〕　亦称“通草粉虱”、“橘黄粉虱”。茶树害虫。学名：*Dialeurodes citri* Ashmead。同翅目，粉虱科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、柑橘、油茶、咖啡、桃、柿、板栗及女贞等。主要以幼虫固定在叶背吸取汁液为害，在局部地块发生较多。成虫体长1～1.2毫米，体淡黄色，覆有白色蜡粉，复眼红色，翅和足白色。卵椭圆形，基部有一短柄与叶背相连。幼虫淡黄绿色，椭圆形，较扁平，周缘有17对小突起和放射状的白色长蜡丝。年发生3～5代，以老熟幼虫或蛹在叶背越冬。成虫产卵于叶背，幼虫孵化后固定在叶背吸取汁液。喜阴湿，有趋嫩性，种群以茶丛内徒长枝嫩叶上为多。天敌有蜘蛛、草蛉、寄生蜂、寄生菌等。防治方法：剪除茶丛内徒长枝，余参照“黑刺粉虱”。

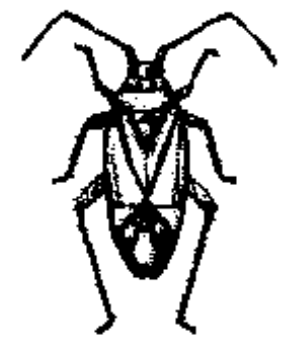
通草粉虱〔Citrus whitefly〕　即“柑橘粉虱”。

橘黄粉虱〔Citrus yellow whitefly〕　即“柑橘粉虱”。

黑胶粉虱〔Camellia whitefly〕　茶树害虫。学名：*Aleurotrachelus camelliae* Kuwana。同翅目，粉虱科。分布于中国浙江、福建等地。寄主有茶、油茶和柑橘等。主要以幼虫固定在叶背吸取汁液为害，发生在局部地块。成虫体长约1.4毫米，橘黄色，前翅暗灰色，翅周缘有6个灰黄色斑块。初孵幼虫体长约0.2毫米，淡黄色，尾端有4根长毛，2龄时体转黑色。年发生1代，以老熟幼虫在叶背越冬，翌年3月下旬开始化蛹，4月上旬至5月上旬成虫羽化、产卵，5～6月份幼虫盛孵。成虫将卵产于叶片边缘或虫壳周缘。初孵幼虫能爬行，但很快固定在叶背吸汁为害。幼虫2龄后能分泌透明黏胶，并常诱发煤病。天敌有蜘蛛、草蛉、寄生蜂等。防治方法参照“黑刺粉虱”。

椿　象　类

绿盲蝽〔Green mirid bug〕　茶树害虫。学名：*Lygus lucorum* Meyer-Dür。半翅目，盲蝽科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、棉、蚕豆、苕子、蔬类等多种植物。以若虫和成虫刺吸幼嫩芽叶的汁液为害。在局部茶区春茶前期发生严重，受害茶树的嫩叶和成叶上枯点、洞孔累累，影响茶树生机和茶叶产量。成虫体长5.0～5.5毫米，淡绿色，略扁平，复眼红褐色，触角淡褐色，前胸背板深绿色，多细小黑点。小盾片黄绿色，前翅膜质部灰暗半透明。在长江流域年发生5代，以卵在茶树采摘留桩、豆、蔴茎秆等组织中越冬。翌年4月上、中旬孵化为若虫刺吸一轮芽汁液为害，刺吸点开始形成红点，继而变褐色枯斑点，随着芽叶展开最后穿孔破烂。至5月中、下旬，陆续羽化为成虫，飞迁至其他植物上繁殖、为害。秋后又迁回茶园产卵越冬。成、若虫生活隐蔽，行动敏捷，喜阴湿，晴日匿居丛内，晨、昏和阴天在芽叶上活动，刺吸频繁。密植多肥和间作茶园中种群较多。天敌有蜘蛛等。防治方法：早春结合采制名优茶及时采摘，减轻损害。在越冬卵盛孵期或芽上开始出现刺害红点时用化学农药喷杀。药剂使用方法参照“小绿叶蝉”。


绿盲蝽成虫

茶角盲蝽〔Tea mosquito bug〕　茶树害虫。学名：*Helopeltis* sp.。半翅目，盲蝽科。分布于中国海南、广东、广西、台湾等地。寄主有茶、腰果、可可、杧果及番石榴等。以若虫和成虫刺吸嫩茎、嫩叶的汁液为害。局部地区发生严重，受害茶树的嫩叶上先出现许多灰褐色小斑，后渐变黑褐色坏死斑纹，常导致嫩梢枯死，影响茶叶产量。成虫体长5～7.5毫米，体黄褐至褐色，触角和足细长、翅色暗、半透明。雄虫前胸背板黑色，中胸小盾片后方有一竖立、略向后弯曲的杆状突起。若虫体形与成虫相似，但无翅，初孵时橘红色，后转橘黄色，5龄时黄褐色。在海南年发生11～12代，无明显越冬现象。高温干旱季节发生少，较荫蔽的茶园和有遮阴树的茶园中发生较重。防治方法：结合茶园修剪，剪除虫卵。成虫、若虫发生盛期用农药喷杀。药剂使用方法参照“小绿叶蝉”。

茶角盲蝽成虫

喀宁角盲蝽〔Tea mosquito bug〕　茶树害虫。学名：*Helopeltis cinchonae* Mann＝*H. brevicornis* Popp.。半翅目，盲蝽科。分布于中国台湾省。寄主有茶、苎麻科、菊科和大戟科等36科68种植物。以若虫和成虫刺吸嫩茎和嫩梢的汁液为害。被刺吸处形成黑褐色斑点。被害芽叶制成干茶，茶汤呈黑褐色，有苦味，品质下降。雌成虫体长6.6～8.9毫米，体暗褐色。头部眼周围浅褐色，其余暗褐色、触角第一节较短，浅黄褐色。生殖腔呈扁椭圆形。雄成虫略小，

外生殖器囊无分裂的骨片。雌成虫产卵于嫩梢顶部第二节间组织内，外露2条等长白毛，每雌虫平均产卵量4.6粒。若虫和成虫刺吸频繁，一头若虫可产生刺吸为害斑点约1200个、一头成虫可产生刺吸为害斑点2000～3000个。种群多数分布于茶园荫蔽处。防治方法参照“茶角盲蝽”。

茶网蝽〔Tea tingid〕 亦称“茶脊冠网蝽”、“茶军配虫”。茶树害虫。学名：*Stephanitis chinensis* Drake。半翅目，网蝽科。分布于中国云南、四川、贵州及广东等地。寄主为茶和油茶。以若虫和成虫群集在叶背刺吸汁液为害。受害叶片背面具有大量黑色胶质排泄物，叶片正面出现许多白色小点、远看茶园呈灰白色。造成茶树树势衰退，发芽减少，芽叶细小，茶叶产量下降。成虫体长3～4毫米，暗褐色，前胸发达，背板向前突出盖住头部，翅膜质透明，前胸背面和翅面满布网状花纹，前翅近中部前、后各有1条褐色横带。卵长椭圆形，乳白色，覆有黑色有光泽的胶状物，一端稍弯曲、末端呈口袋状。初孵若虫乳白色、半透明，随成长渐转暗绿色，至老熟时黑褐色，体长约2毫米，腹部两侧及背中部着生粗刺。年发生2代、多以卵在叶背组织内越冬，翌年4月中下旬开始孵化。第一、二代若虫盛发期分别在5月上中旬、9月上中旬，成虫盛发期分别在5月中下旬、9月中旬至10月上旬。成虫怕光，飞翔力弱，产卵于茶丛中下部叶背主脉两侧组织中，若虫孵化后群集在茶树中下部叶背吸汁为害，后期多数种群转移到中上部为害。天敌主要有赤军配盲蝽等。防治方法：成虫、若虫发生盛期用农药喷杀。药剂使用方法参照“小绿叶蝉”。

茶网蝽成虫

茶脊冠网蝽〔Tea tingid〕 即“茶网蝽”。

茶军配虫〔Tea tingid〕 即“茶网蝽”。

茶盾蝽〔Tea seed bug〕 亦称“油茶宽盾蝽”。茶树害虫。学名：*Poecilocoris latus* Dallas。半翅目，盾蝽科。分布于中国江西、云南、贵州、陕西、广东、广西及福建等地。寄主为茶和油茶。以若虫和成虫刺吸叶片和茶果的汁液为害，在局部地区发生较多。常造成茶果中空霉烂。成虫体长16～20毫米，宽10～12毫米，黄褐色，体背有11个大小、形状不一的蓝黑色斑块，大致排成3行，其中前端2个，中前部5个，中后部4个。卵近球形，淡黄绿色，10余粒平铺成卵块。成虫有假死性，产卵于叶背，若虫孵化后群集在叶背吸取汁液，成长后成群转移到茶果上吸食，至成虫时分散为害。防治方法：人工捕杀群集不动的若虫。用80%敌敌畏乳剂500倍液喷杀。

茶盾蝽成虫

油茶宽盾蝽〔Oil-tea tree seed bug〕 即“茶盾蝽”。

云斑毛蝽〔Loquat stink bug〕 亦称“枇杷黑波蝽”、“云蝽”。茶树害虫。学名：*Agonoscelis nubila* Fabricius，半翅目，蝽科。分布于中国福建等地。寄主为茶、枇杷等植物。以若虫和成虫刺吸嫩茎和嫩叶的汁液为害，受害叶片出现红斑，后渐转枯焦状，常导致落叶，影响茶叶产量。成虫体长9～11毫米，淡黄色多黑点，自头部至小盾片有1条黄褐色纵纹，翅革质部有黑色横纹与橙色横纹相间，构成云状斑纹。若虫体色与成虫相似。在福建5月～7月为成虫发生期，其中6月为成虫发生、为害盛期。防治方法参照“绿盲蝽”。

枇杷黑波蝽〔Loquat stink bug〕 即“云斑毛蝽”。

云蝽〔Loquat stink bug〕 即“云斑毛蝽”。

蓟 马 类

茶黄蓟马〔Tea yellow thrip〕 茶树害虫。学名：*Scirtothrips dorsatis* Hood。缨翅目，蓟马科。分布于中国海南、广东、广西、云南、贵州、江西、浙江、福建、台湾等地。寄主有茶、山茶、葡萄、苹果、杧果、花生及台湾相思等。以若虫和成虫锉吸幼嫩芽叶的汁液为害，有时也可为害叶柄、嫩茎和老叶，受害叶片背面出现纵向的红褐色条痕、条痕相应的叶正面略凸起，失去光泽。受害严重时，叶背条痕合并成片，叶片僵硬变脆，影响茶叶产量和品质。成虫体长约0.9毫米，橙黄色，触角8节，第三、四节上各有一V形感觉锥，前翅淡黄色，有2条翅脉，腹部第二至七节背面各有一囊状暗褐色斑纹。初孵若虫乳白色，后渐转黄色，3龄时出现翅芽。在广东年发生10～11代，无明显越冬现象。成、若虫锉吸频繁，成虫较活泼，日夜活动。防治方法：结合采茶，摘除虫体。若虫或成虫发生盛期用化学农药喷杀，药剂可选用乐果、敌敌畏、马拉硫磷、杀螟硫磷、氯氰菊酯、氯戊菊酯等，使用浓度和安全使用标准见“附录10”。

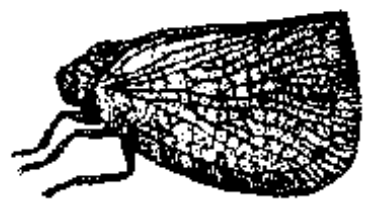
茶黄蓟马成虫

茶棍蓟马〔Tea thrip〕 茶树害虫。学名：*Dendrothrips minowai* Priesner。缨翅目，蓟马科。分布于中国广东、广西、海南及贵州等地。寄主为茶和山茶。以若虫和成虫锉吸茶树嫩叶的汁液为害，受害叶片背面出现纵向的红褐色条痕，条痕相应的叶正面略凸起，失去光泽。受害严重时，叶背的条痕合并成片，叶质僵硬变脆，茶叶产量和品质下降。雌成虫体长0.8～1.1毫米，黑褐色。触角8节，第三、四节上各着生一角状感觉锥，第六节上着生一芒状感觉锥。前翅黑色，仅1条翅脉，翅中央偏基部有一白色透明带。初孵若虫乳白色，2龄期浅黄色，3龄（预蛹）期橙红色。年发

生数代，世代重叠现象严重。在中、小叶种的茶园中发生较多。防治方法参照“茶黄蓟马”。

蜡 蝉 类

茶蛾蜡蝉〔Green broad-winged planthopper〕 亦称“碧蛾蜡蝉”。茶树害虫。学名：*Geisha distinctissima* Walker。同翅目，蛾蜡蝉科。分布于中国大多数产茶地区。寄主有茶、油茶、桑、柑橘、苹果、梨、桃、杏、杨梅、葡萄、柿、李、龙眼、无花果、乌桕等多种植物。以若虫和成虫吸取嫩茎、嫩叶的汁液为害。在局部茶园中发生。成虫体长6～8毫米，中胸背板发达，上有4条赤褐色纵纹，前翅粉绿色，顶角钝，臀角成直角，翅脉红褐色，停息时左、右翅腹面靠拢竖立呈平面状。卵乳白色，近圆锥形，长约1.3毫米，一侧中部至末端有一鱼鳍状突起。若虫淡绿色，背、侧面覆有白色蜡质絮状物，腹末有1束白色蜡质长毛。在长江中下游茶区年发生1代，以卵越冬，翌年5月上旬开始孵化，5月中旬盛孵，6月中旬成虫开始羽化，7月中旬至8月下旬成虫大量产卵。成虫将卵产于茶树中下部嫩梢皮层内，若虫孵化后先在茶树中下部嫩叶背面吸汁为害，后转移到上部嫩茎上为害。一般固定在一处取食，并分泌白色絮状物覆盖虫体，外观象一堆棉絮状物，如受惊动，则迅速弹跳逃脱，另选别处固定为害。天敌有蜘蛛、草蛉等。防治方法：在若虫或成虫盛发期用化学农药喷杀。药剂使用方法参照“小绿叶蝉”。


茶蛾蜡蝉成虫

碧蛾蜡蝉〔Green broad-winged planthopper〕 即“茶蛾蜡蝉”。

青蛾蜡蝉〔Green planthopper〕 茶树害虫。学名：*Salurnis marginella* Guerr。同翅目，蛾蜡蝉科。分布于中国大部分产茶地区。寄主有茶、油茶、柑橘、葡萄等多种植物。以若虫和成虫吸取嫩茎、嫩叶的汁液为害，在局部茶园中发生。成虫体长5～6毫米，前翅黄绿色，前缘、后缘及外缘深褐色，后缘距臀角1/3处有一深褐色斑块，停息时左、右翅腹面靠拢竖立呈平面状。卵淡绿色，短香蕉形，长约1.3毫米。若虫绿色，胸背有4条赤褐色纵纹，腹末有2束白色蜡质长毛，四周和腹部背面覆有白色蜡质絮状物。在长江中下游茶区年发生1代，各虫态发生期较茶蛾蜡蝉约迟10天。生活习性与防治方法参照“茶蛾蜡蝉”。

青蛾蜡蝉成虫

可可广翅蜡蝉〔Cocoa planthopper〕 茶树害虫。学名：*Ricania cacaonis* Chou et Lu。同翅目，广翅蜡蝉科。分布于中国湖南、浙江、海南及广东等地。寄主为茶和可可。以若虫和成虫吸取嫩茎、嫩叶的汁液为害，零星发生。成虫体长约6毫米。翅展约16毫米，头和胸部背面黄褐至褐色，有3条纵脊。前翅褐色、顶角较突出，前缘距端部2/5处有一黄褐色斑块，由褐色横脉分隔为2～3小块。斑块至翅基部的横脉间各有1条黑色斜纹，顶角处有一近黑色隆起的圆点。若虫体淡绿色，被白色蜡粉，腹末有呈放射状的蜡丝。年发生2代，成虫产卵于嫩梢，常致使嫩梢枯萎、死亡。种群多分布在茶树上部枝叶上。天敌有蜘蛛等。防治方法：在若虫盛发期用农药喷杀。药剂使用方法参照“小绿叶蝉”。

可可广翅蜡蝉成虫

眼纹广翅蜡蝉〔Pellucid broad-winged planthopper〕 茶树害虫。学名：*Euricania ocellus* Walker。同翅目，广翅蜡蝉科。分布于中国南方各产茶地区。寄主有茶、油茶、桑等。以若虫和成虫吸取嫩茎、嫩叶的汁液为害，零星发生。成虫体长5～6毫米，翅展16～20毫米，栗褐色。前翅无色透明，翅的四周有栗褐色宽带，其中前缘带较宽，在中部和端部有两处中断；翅中部横带在中间围成一圆形，与翅外部的横带构成一个大的眼形纹；近翅基部有一栗褐色斑点。年发生1代，以卵在嫩梢组织内越冬。翌年5月若虫孵化，6月～8月成虫较多，多分布在茶树上部枝叶上。若虫能分泌白色絮状物，粘附在嫩梢上。天敌有蜘蛛等。防治方法：在若虫盛发期用化学农药喷杀。药剂使用方法参照“小绿叶蝉”。

眼纹广翅蜡蝉成虫

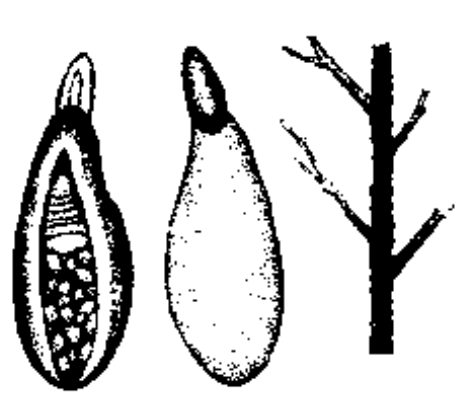
钩纹广翅蜡蝉〔Citrus broad-winged planthopper〕 茶树害虫。学名：*Ricania simulans* Walker。同翅目，广翅蜡蝉科。分布于中国南方各产茶地区。寄主有茶、柑橘、苹果等。以若虫和成虫吸取嫩茎、嫩叶的汁液为害，零星发生。成虫体长7～9毫米，翅展11～15毫米，体褐色至深褐色。前翅有油状光泽，前缘外方约2/5处有1个三角形透明斑，内横带宽而透明，外横带由2条透明的短横带相连而成，内外横带之间近顶角处有一黑褐色隆起的眼斑。前胸背板具中脊，中胸背板有纵脊3条。年发生1代，以卵在茶树嫩梢组织中越冬。翌年5月若虫孵化，6月～8月成虫发生较多，多分布在茶树上部枝叶上。天敌有蜘蛛等。防治方法：在若虫盛发期用化学农药喷杀。药剂使用方法参照“小绿叶蝉”。

钩纹广翅蜡蝉成虫

蚧 类

长白蚧〔Pear white scale〕 茶树害虫。学名：

Lopholeucaspis japonica Cockerell。同翅目，盾蚧科。分布于中国浙江、安徽、福建、湖南等地。寄主有茶、柑橘、梨、苹果等。以若虫和雌成虫吸取枝干和叶片的汁液为害，在局部茶区发生严重，受害茶树发芽减少，对夹叶增多，茶叶产量下降，连续受害数年，导致茶园未老先衰甚至枯死。雌成虫体长 0.6～1.4 毫米，梨形，淡黄色，腹部分节明显，腹末有臀叶 2 对，略呈三角形。雌虫介壳纺锤形，暗棕色，表面有一层灰白色蜡层，前端可见褐色壳点 1 个。雄成虫体长 0.5～0.7 毫米，淡紫色，翅 1 对，白色半透明，腹末有 1 枚针状交尾器。卵椭圆形，淡紫色。初孵若虫椭圆形，淡紫色，触角和足发达，腹末有尾毛 2 根。2 龄若虫体淡黄色、触角和足退化。介壳灰白色、较瘦长，前端有 1 个褐色壳点。在浙江、湖南等省年发生 3 代，以老熟若虫或前蛹在茶树枝干上越冬。翌年 4 月上、中旬雄成虫羽化，4 月中、下旬雌成虫产卵，各代若虫盛孵期分别在 5 月中下旬，7 月中下旬、9 月上旬至 10 月上旬。第一、二代若虫孵化整齐。雄成虫飞翔力弱，与雌成虫交尾后即死亡。雌成虫受精后，陆续孕卵产卵，卵产于介壳下，每雌虫平均产卵 20 余粒。初孵若虫可爬行扩散，一般经 2～5 小时爬行找到合适部位后，即固定在一处，将口针插入茶树组织吸取汁液为害，并分泌白色蜡质覆盖于体背。雌虫共 3 龄，雄虫 2 龄。第一、二代雌虫多分布在枝干上部和叶背主脉两侧，雄虫多分布在叶片边缘锯齿间，第三代雌、雄虫多分布在枝干的中下部。天敌主要有红点唇瓢虫、姬小蜂、猩红菌等。防治方法：加强苗木检疫，防止随茶苗或插穗传播蔓延。加强茶园管理，注意肥料三要素的配合，清蔸亮脚，合理疏枝，促进茶园通风透气。对发生严重、未老先衰的茶园可进行台刈或重修剪。保护和利用天敌，清除的有虫枝条宜集中堆放，待寄生蜂羽化飞回茶园再烧毁。在若虫盛孵期用化学农药喷杀，药剂可选用马拉硫磷、亚胺硫磷、喹硫磷、辛硫磷、扑虱灵及石硫合剂等。使用浓度和安全使用标准见“附录 10”。



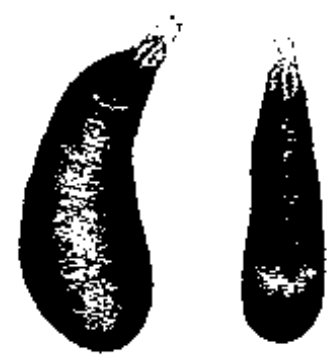
长白蚧为害状(右)、雌成虫介壳背面(中)、腹面(左，产卵状)

蛇眼蚧〔Camphor scale〕 亦称“樟圆蚧”。茶树害虫。学名：*Pseudaonidia duplex* Cockerell。同翅目，盾蚧科。分布于中国浙江、江西、福建、湖南、湖北、广东、广西、四川、重庆、贵州、台湾等地。寄主有茶、山茶、柑橘、苹果、梨、柿、栗、杨梅、樟树等。以若虫和雌成虫吸取枝干和叶片的汁液为害，在局部地块发生严重。受害茶树发芽减少，产量下降甚至叶片脱落、枝干枯死。雌成虫介壳近圆形，背面隆起，直径 2～3 毫米，中部暗褐色，边缘浅褐色，近中部有 2 个壳点。成虫卵形，紫色，前胸与中胸间有一深沟，臀板背面有网状花纹。雄虫介壳长椭圆形，扁平，长约 1.7 毫米，褐色，中前部有 1 个壳点。成虫褐色，有 1 对半透明的翅。卵椭圆形，浅紫色。初孵幼虫浅紫色，触角、口器、足均发达，2 龄后触角和足消失。年发生 2 代，以受精雌成虫在茶树枝干上越冬，翌年 4 月开始产卵，4 月下旬第一代若虫开始孵化，5 月中旬为孵化盛期；7 月中下旬第一代成虫开始产卵，7 月下旬第二代若虫开始孵化，8 月中旬为孵化盛期。若虫孵化后爬行甚快，找到合适部位后固定不动，将口针插入茶树组织内吸取汁液为害，并逐渐分泌蜡质形成介壳。种群多数分布在茶丛上部的枝干和叶片上。天敌主要有红点唇瓢虫、跳小蜂、猩红菌等。防治方法参照“长白蚧”。

樟圆蚧〔Camphor scale〕 即“蛇眼蚧”。

椰圆蚧〔Coconut scale〕 茶树害虫。学名：*Aspidiotus destructor* Signoret。同翅目，盾蚧科。分布于中国浙江、江苏、江西、湖南、湖北、广东、四川、重庆、贵州、福建、山东及台湾等地。寄主有茶、油茶、柑橘、杠果、木瓜、香蕉及棕榈等。以若虫和雌成虫固定在成叶和老叶的背面吸取汁液为害，在局部茶区发生严重。受害茶园发芽减少，芽叶瘦小，产量下降甚至大量落叶、枝梢枯死。雌成虫介壳圆形，薄而扁平，直径 1.7～1.8 毫米，灰黄色，中央有 2 个黄色壳点；成虫短卵形，前端圆，后端稍尖，扁平，鲜黄色，长约 1.4 毫米；雄成虫介壳椭圆形，长径 0.7～0.8 毫米，浅黄褐色，中央有 1 个黄色壳点。成虫体橙黄色，有 1 对半透明的翅，腹末有 1 枚较长的交尾器。卵椭圆形，黄绿色。初孵若虫淡黄绿色后转黄色，有足和触角，2 龄时触角和足消失。在长江中下游茶区年发生 3 代，以受精雌成虫越冬，第一、二、三代若虫孵化高峰期分别在 5 月中旬、7 月中下旬和 9 月中旬至 10 月上旬。种群多数分布在茶丛中下部叶片背面，相应的叶正面呈黄绿色圆点状。主要天敌有台湾小瓢虫、红点唇瓢虫、蚧小蜂、草蛉、头孢霉及猩红菌。防治方法参照“长白蚧”。

茶牡蛎蚧〔Tea oystashell scale〕 茶树害虫。学名：*Lepidosaphes tuberlorum* Ferris。同翅目，盾蚧科。分布于中国贵州、四川、重庆和浙江等地。寄主有茶、油茶、柑橘及柿等。以若虫和雌成虫吸取枝干和叶片汁液为害，在局部地区发生严重。受害茶树芽叶瘦小，产量下降，甚至造成叶落枝枯。雌介壳暗褐色，长 3～4 毫米，稍弯曲，背面隆起，后部膨大，形似牡蛎。成虫纺锤形，乳白色，末端橙黄色。雄介壳长形，长 1.6 毫米，前端暗褐色，后端红褐色，近末端有一黄色横带。成虫头黑色，体橙黄色，有 1 对半透明翅。年发



茶牡蛎蚧(左雌，右雄)

生2代。以卵在茶树枝干上介壳内越冬。第一、二代若虫孵化期分别在4月下旬至5月下旬、7月中旬至8月上旬。种群多数分布在茶丛中下部的枝干和叶片上，叶片上的种群以背面为多，叶正面的多为雄虫。天敌有红点唇瓢虫、蚧小蜂、猩红菌等。防治方法参照“长白蚧”。

茶梨蚧〔Tea scale〕 茶树害虫。学名：*Pinnaspis theae* Mask。同翅目，盾蚧科。分布于中国多数产茶地区。寄主主要为茶树。以若虫和雌成虫吸取枝、叶汁液为害，引起树势衰弱，一般零星发生。雌成虫体细长、淡黄色，介壳长梨形，长约2毫米，淡褐或黄褐色，前端有黄褐色壳点2个。雄虫介壳长条形，白色，溶蜡状。背面有3条纵脊，两侧边平行。长江中、下游茶区年发生3代，以受精雌成虫在枝干或叶片上越冬，翌年3月上旬开始产卵，第一、二、三代若虫盛孵期分别在5月上、中旬，6月下旬，9月上旬。雌虫多数分布在上、中部枝、叶上；雄虫多数沿叶脉分布在叶片上，有时密集成片，朝同一方向整齐排列。天敌有红点唇瓢虫、猩红菌等。防治方法参照“长白蚧”。

白囊蚧〔Tea *Phenacaspis* white scale〕 亦称“茶白点蚧”。茶树害虫。学名：*Phenacaspis kentiae* Kuw.。同翅目，盾蚧科。分布于中国湖北、湖南、贵州等地。寄主有茶、棕榈、白兰等。以若虫和雌成虫吸取茶树叶片的汁液为害，一般在局部茶区零星发生。雌成虫体纺锤形，长1.2～1.8毫米、橙黄色。介壳前端小，中、后部宽圆，白色且具银色光泽，前端有2个橙黄色壳点。雄虫介壳长筒形，白色，前端有1个橙黄色壳点。卵长椭圆形，淡橙黄色，长约0.2毫米。初孵若虫长椭圆形，淡橙黄色。在湖南、贵州等省年发生1代、以受精雌成虫在叶片上越冬，翌年5月中旬开始产卵，产卵期较长，6月下旬出现若虫，大多数分布在叶背吸汁为害。天敌有红点唇瓢虫、蚧小蜂等。防治方法参照“长白蚧”。

茶白点蚧〔Tea *Phenacaspis* white scale〕 即“白囊蚧”。

常春藤蚧〔Oleander scale〕 亦称“夹竹桃圆蚧”。茶树害虫。学名：*Aspidiotus hederae* Vallot。同翅目，盾蚧科。分布于中国贵州等地。寄主有茶、油茶、常春藤、柑橘、夹竹桃等。以若虫和雌成虫固定在叶片上吸取汁液为害，在局部地区发生严重，受害茶枝常大量落叶，甚至枝干枯死，影响茶叶产量和树势。雌成虫介壳圆形，暗黄褐色，直径约2毫米，壳点黄褐色。虫体近三角形，淡黄绿色，体节不明显，口针金黄色。雄成虫介壳略小，长椭圆形。初孵若虫淡黄色，椭圆形，较扁平。年发生2代，以受精雌成虫越冬，翌年3月下旬至4月中旬产卵，4月中旬若虫开始孵化。第一、二代若虫盛孵期分别在5月中旬、8月上中旬。种群分布在叶片正、背面，以叶背为多。天敌有红点唇瓢虫等。防治方法参照“长白蚧”。

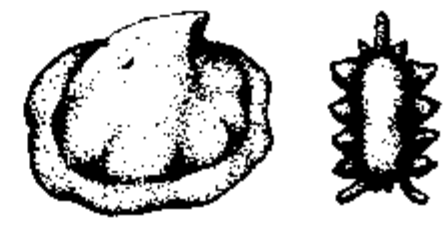
夹竹桃圆蚧〔Oleander scale〕 即“常春藤蚧”。

茶紫红蚧〔Tea scurfy scale〕 茶树害虫。学名：*Chionaspis theae* Maskell。同翅目，盾蚧科。分布于中国福建、贵州和云南等地，寄主为茶树等。以若虫和雌成虫吸取枝、叶汁液为害。局部地区零星发生。雌虫介壳细长，长约3毫米，淡红褐色，雌虫体紫红色。雄虫介壳白色，长约1.5毫米，上有纵纹2条，常数十个至百余个有规则地排列在叶片上。初孵若虫暗红色，有3对足，爬行迅速，在枝、叶上找到合适的部位后，固定在一处吸汁为害。在福建茶区年发生2代，若虫孵化盛期分别在5月和10月。天敌有红点唇瓢虫等。防治方法参照“长白蚧”。

茶棕盾蚧〔Armoured scale〕 亦称“茶单脱盾蚧”。茶树害虫。学名：*Fiorinia theae* Green。同翅目，盾蚧科。分布于中国浙江、江西、云南、四川、重庆、广东及台湾等地，寄主为茶和柑橘等。以若虫和雌成虫吸取枝、叶的汁液为害。一般在局部地区零星发生。雌成虫介壳细长，长约1.5～1.8毫米，黄褐至褐色，背面隆起，背中央有一明显的纵脊线，头端有一浅色鞋底形壳点突出于介壳边缘。雄成虫介壳显著小，末端圆钝，白色略带灰色，头端有一椭圆形壳点。种群多数分布在叶片背面和枝干上。天敌有红点唇瓢虫等。防治方法参照“长白蚧”。

茶单脱盾蚧〔Armoured scale〕 即“茶棕盾蚧”。

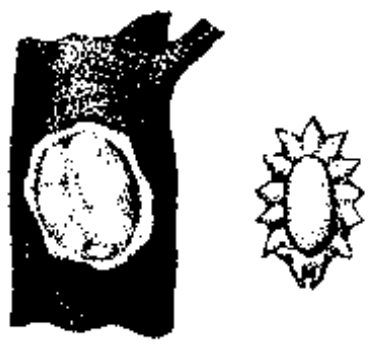
角蜡蚧〔Horned wax scale〕 茶树害虫。学名：*Ceroplastes ceriferus* Anderson。同翅目，蜡蚧科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、柑橘、桃、李、梨、柿、杏、栗、椿、无花果等多种植物。以若虫和雌成虫固定在枝、叶上吸取汁液为害，常导致煤病发生。局部茶区发生严重，受害茶树芽叶瘦小，产量下降。雌成虫红褐至紫褐色，体背隆起呈半球形，腹端背面有一圆锥形突起。介壳半球形，直径5～9毫米，灰白色，有的稍带粉红色，背面中央有1个、周围有8个小突起，日久后突起消失，介壳转淡黄色。雄成虫赤褐色，有1对半透明的翅。卵椭圆形，肉红至红褐色。若虫初孵时红褐色，泌蜡后形成白色介壳，小而扁平，呈长茧形，四周有15个角状突起呈放射状。年发生1代，以受精雌成虫在茶树枝干上越冬，翌年4月下旬开始产卵，5月上旬为产卵盛期，6月上旬至7月下旬若虫陆续孵化，6月下旬为孵化盛期。雌虫多数分布在枝干上，以茶丛中下部为多；雄虫多数分布在叶片正面主脉两侧。天敌主要有蜡蚧宽角黄小蜂、蜡蚧黑小蜂、轮纹蚧小蜂、寄生菌等。防治方法：用有“C”字形缺口的竹片刮除虫体或剪除虫枝，其余参照“长白蚧”。



角蜡蚧雌虫中期介壳(左)、雄虫介壳(右)

龟蜡蚧〔Japanese wax scale〕 亦称“日本蜡蚧”，茶

树害虫。学名：*Ceroplastes japonicas* Green。同翅目，蜡蚧科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、山茶、柑橘、苹果、柿、枣、梨、梅、桃、李、桑、无花果、月桂、夹竹桃等多种植物。以若虫和雌成虫固定在枝、叶上吸取汁液为害，常诱发煤病。局部茶区发生严重、受害茶树芽叶瘦小、产量下降。雌成虫椭圆形，暗紫色。介壳白色或灰白色，短龟形，长 4～6 毫米，背面具龟甲状凹纹；雄成虫棕褐色，有 1 对半透明的翅。雄虫介壳小而白，长椭圆形，较扁平，周缘有 13 枚放射状蜡突。年发生 1 代，以受精雌成虫在枝干上越冬，翌年 5 月中旬大量产卵，6 月下旬若虫盛孵。雌虫多分布在茶丛中下部枝干上，雄虫多在叶片正面沿叶脉分布。天敌主要有蜡蚧宽角黄小蜂、蜡蚧黑小蜂等。防治方法参照“角蜡蚧”。



龟蜡蚧(左雌，右雄)

日本蜡蚧〔Japanese wax scale〕 即“龟蜡蚧”。

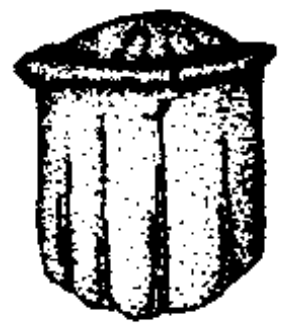
红蜡蚧〔Red wax scale〕 茶树害虫。学名：*Ceroplastes rubens* Maskell。同翅目，蜡蚧科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、柑橘、梨、柿、枇杷、蔷薇等 60 多种植物。以若虫和雌成虫固定在枝、叶上吸取汁液为害，常诱发煤病。在局部茶区发生严重，受害茶树芽叶瘦小、产量下降。雌成虫紫红色，椭圆形，背面稍隆起，介壳红褐至紫褐色，半球形，直径 3～4 毫米，顶部凹陷呈脐状，周缘共有 4 条弯曲的白色蜡带。雄成虫体长约 1 毫米，暗红色，有 1 对白色半透明的翅。介壳长椭圆形，周缘有 8 个三角形蜡突。若虫介壳鲜红至紫红色。年发生 1 代，以受精雌成虫在枝干上越冬，翌年 5 月产卵，6 月若虫盛孵。雌虫多分布在枝干上，雄虫多在叶片正面沿叶脉分布。天敌主要有蜡蚧短腹小蜂、蚧小蜂等。防治方法参照“角蜡蚧”。

红蜡蚧(左雌，右雄)

茶长绵蚧〔Camellia cottony scale〕 亦称“绿绵蜡蚧”。茶树害虫。学名：*Chloropulvinaria floccifera* Westwood。同翅目，蜡蚧科。分布于中国大多数产茶地区。寄主有茶、油茶、柑橘、樟树、冬青、紫杉、桉树等。以若虫和雌成虫吸取枝、叶的汁液为害，常诱发煤病。在局部茶区发生严重，受害茶树生机衰弱，叶片稀少，产量下降。雌成虫长椭圆形，灰黄绿色，足 3 对，背部隆起硬化，有黑色纵纹，腹末臀裂较深。卵椭圆形，玉白色或淡橘红色。卵囊白色，蜡质，长 4～6 毫米，宽 2～3 毫米。若虫淡黄色，虫体背中间簇生短蜡丝，雄虫体背有长绒毛状蜡丝。在浙江年发生 1 代，以受精雌成虫在枝干上越冬，翌年 4 月中旬陆续产卵，产卵时向体后边分泌白色蜡质边产卵形成卵囊，5 月中下旬若虫盛孵。种群多数分布在近地面的老叶和枝干上，天敌主要有红点唇瓢虫、异色瓢虫、寄生菌等。防治方法参照“长白蚧”。

绿绵蜡蚧〔Green cottong scale〕 即“茶长绵蚧”。

垫囊绿绵蜡蚧〔Green shield scale〕 亦称“茶垫囊绵蚧”。茶树害虫。学名：*Chloropulvinaria psidii* Maskell。同翅目，蜡蚧科。分布于中国湖南、广东等地。寄主有茶、柑橘、柚、苹果、桑等多种植物。以若虫和雌成虫吸取枝、叶的汁液为害，易诱发烟霉病。在局部茶区发生严重，受害茶树长势衰弱，产量下降，甚至引起茶树枯死。雌成虫体椭圆形，长 3.5～4.0 毫米，蜡黄色，体背扁平，中央略凸起，后端有一近方形肉白色斑块。卵囊蜡质，疏松，高 6～9 毫米，有多条纵沟。若虫淡黄色，体背前端渐出现三角形红斑，后端出现近方形红斑。在湖南年发生 1 代，以老熟若虫在叶背越冬。翌年 6 月上旬雌成虫产卵，产卵时先向体后端分泌白色蜡质绵状物，后边产卵边泌蜡，渐将虫体垫托起来，在体下形成卵囊。7 月中旬若虫盛孵。天敌有瓢虫等。防治方法参照“长白蚧”。



垫囊绿绵蜡蚧雌成虫(上)及其卵囊(下)

茶垫囊绵蚧〔Green shield scale〕 即“垫囊绿绵蜡蚧”。

卷毛蚧〔Cottony scale〕 亦称“日本卷毛蜡蚧”，茶树害虫。学名：*Metaceronma japonica* Maskell。同翅目，蜡蚧科。分布于中国贵州、江西等地。寄主有茶、油茶、柑橘、苹果及川杨等。以若虫和雌成虫吸取枝、叶的汁液为害，并能分泌大量油状物，诱致煤病大发生。在局部地区发生严重，受害茶树生机衰弱，光合作用受阻，产量下降，甚至大量落叶，最后枯死。雌成虫体长约 3.6 毫米，长椭圆形，背部隆起呈龟甲状，上有淡黄色与黑色花纹，背脊处有 2 列白色棉状物。雄成虫橙色，有 1 对半透明的翅，腹末有 1 根端部分叉的尾刺和 1 对白色尾须。若虫淡黄色，长椭圆形，扁平。年发生 1 代，以受精雌成虫在叶片上越冬，翌年 4 月中、下旬爬到枝干继续为害，5 月上旬逐渐分泌蜡质，形成白色卵囊并产卵。5 月下旬至 6 月中旬若虫孵化，分散到叶片上为害，天敌有瓢虫等。防治方法：冬季结合清园采除虫叶烧毁。化学防治参照“长白蚧”。

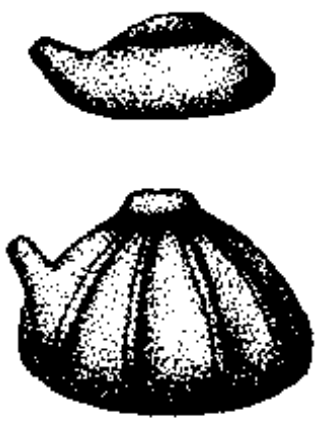
日本卷毛蜡蚧〔Japanese cottony scale〕 即“卷毛蚧”。

咖啡绿蚧〔Green coffee scale〕 亦称“咖啡绿软蜡蚧”。茶树害虫。学名：*Coccus viridis* Green。同翅目，蜡蚧科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、山茶、柑橘、石榴、咖

啡、杧果、柠檬、冬青和龙眼。以若虫和雌成虫吸取叶片和嫩梢的汁液为害，常诱发煤病。在局部地块零星发生。雌成虫长椭圆形、体扁平或稍隆起，体背面较硬化，背中部有深色纵向弯曲的带纹，体后胸部有管状腺，腹部第五节至第八节腹面各有1对毛。一年至少发生1代，尚未发现雄虫。雌成虫营孤雌生殖，卵直接产于母体腹下，无棉絮状卵囊。种群多分布在嫩梢和叶片上。防治方法参照"长白蚧"。

咖啡绿软蜡蚧〔Coffee green soft scale〕 即"咖啡绿蚧"。

藤壶链蚧〔Tea pot-shaped fringed scale〕 亦称"茶枝壶蚧"。茶树害虫。学名：*Asterococcus muratae* Kum.。同翅目，链蚧科。分布于中国浙江、湖南、贵州、四川、重庆等地。寄主为茶等多种植物。以若虫和雌成虫吸取枝干和叶片的汁液为害。在局部地区零星发生，可造成茶叶减产和枯枝现象。雌成虫体近圆形、背面突起呈半球状，长1.8～3.6毫米，宽1.7～3.1毫米，高1.3～2.1毫米。雌虫介壳半球形、直径2.0～3.9毫米，棕褐色，顶端向四周呈放射状伸出6条白蜡线，尾端有一突起呈壶嘴状，壳顶有红褐色蜕皮壳。卵长椭圆形，橙黄色。在四川年发生1代，以卵在雌虫介壳下越冬。翌年4月上旬开始孵化，4月中旬为盛孵期。种群多分布在枝干上，种群密度较大时常诱发煤病。天敌有瓢虫、寄生蜂等。防治方法：冬季刮除越冬卵，其余参照"长白蚧"。



藤壶链蚧介壳
（上雄，下雌）

茶枝壶蚧〔Tea branch fringed scale〕 即"藤壶链蚧"。

茶链蚧〔Tea fringed scale〕 亦称"北仑茶链蚧"。茶树害虫。学名：*Asterolecanium beilunensis* Hu。同翅目，链蚧科。分布于中国浙江等地。寄主为茶树等。以若虫和雌成虫在枝干上吸取汁液为害。局部茶区发生严重，受害茶树生机衰弱，产量下降，甚至枝干枯死。雌成虫卵圆形，红色，背面隆起呈馒头状；介壳卵圆形，灰黄色、半透明，长约1.4毫米，背面隆起呈半球形。雌若虫介壳椭圆形，浅红色，背面较隆起，上有3条明显的纵脊，纵脊间有6～8条横纹，背面中央、头端及周缘着生许多粉红色蜡丝；雄成虫体背面赤红色，腹面橘黄色，有1对乳白色半透明的翅。初孵若虫乳白色、后渐转红色；雄若虫介壳背面略隆起，向后渐平，后期转灰白色，半透明。年发生1代，以2龄若虫越冬。雌、雄成虫羽化盛期分别在4月中下旬、5月中旬，若虫孵化始期、盛期及末期分别在5月上旬、中旬及下旬。种群绝大多数分布在茶树上中部枝干上。高山茶园、覆盖度大及枝多叶茂的茶园中发生严重。防治方法：结合修剪剪除虫枝。化学防治参照"长白蚧"。

北仑茶链蚧〔Beilun fringed scale〕 即"茶链蚧"。

茶硬胶蚧〔Tea lac scale〕 茶树害虫。学名：*Tachardia theae* Green et Menn。同翅目，胶蚧科。分布于中国浙江、安徽、江西、福建、广东、广西及台湾等地。寄主有茶、柑橘、柿、杨梅、洋桃、栀子、白杨等。以若虫和雌成虫固定在枝干上吸取汁液为害。局部地块发生严重，受害茶树生机衰弱、芽叶瘦小，产量下降。雌成虫鲜红色、心叶形、背面隆起多皱褶；介壳紫红色，半球形、直径约2.4毫米、表面有16条放射状突起，背面附有白色絮状蜡丝。雄成虫鲜红色，翅1对，乳白色带紫色光泽，腹末有一锥形交尾器，其两侧各有一根很长的尾须，雄虫介壳圆筒形、长约1.5毫米，棕黄色，尾端较细、翘起。初孵若虫长圆锤形、鲜红色、有3对足，腹末有尾丝，2龄起变粗短，足和尾丝消失。年发生1代，以受精雌成虫越冬。雌成虫胎生若虫。若虫发生始期、盛期及末期分别在5月中旬、5月下旬及6月上中旬。种群全部固定在枝干上，常诱发煤病，使虫枝表面呈黑褐色。防治方法参照"长白蚧"。

草履硕蚧〔Giant mealy bug〕 亦称"草履蚧"。茶树害虫。学名：*Drosicha corpulenta* Kuwana。同翅目，硕蚧科。分布于中国南方各地。寄主有茶、柿、梨、柑橘等。以若虫和雌成虫吸取枝、叶的汁液为害，在局部地块中零星发生。雌成虫长椭圆形，长7～10毫米，褐色，体背常覆有白色蜡粉、体节明显，腹部背面可见8节，胸足3对，粗壮，善于爬行。雄成虫体长4～5毫米，头、胸部黑色，腹部紫红色，翅1对，灰黑色。卵圆形，土黄色，堆集在绵状卵囊内。年发生1代，以卵在根茎部土下越冬。翌年1～2月若虫孵化，2～3月开始出土为害。种群多分布在茶树中下部枝干或嫩梢上。天敌主要有红环瓢虫、大红瓢虫等。防治方法：人工捕杀枝干上的成虫、若虫。

草履硕蚧

草履蚧〔Giant mealy bug〕 即"草履硕蚧"。

吹绵蚧〔Cottony cushion scale〕 茶树害虫。学名：*Icerya purchasi* Maskell。同翅目，珠蚧科。分布于中国福建、四川、重庆、浙江等地。寄主有茶、柑橘、桃、杏、桑等百余种植物。以若虫和雌成虫群集在枝干和叶片上吸取汁液为害，在局部地块中发生严重。受害茶树叶色发黄、产量下降，甚至枝梢枯死。雌成虫体长5～7毫米，椭圆形，橘红色，背面披白色蜡粉，四周有淡黄色绵状蜡块及银白色细毛状蜡丝。卵囊长6～10毫米，上有纵脊16条。初孵若虫红色，腹末有3对长毛，足发达。在福建茶区年发生2～3代，发生2代时若虫孵化盛期分别在5月和8月。若虫营半固定生活，每次脱皮后换居一次。一般雄虫较少，雌成虫能

孤雌生殖。主要天敌有澳洲瓢虫、大红瓢虫、小红瓢虫、红环瓢虫、寄生菌等。防治方法参照“长白蚧”。

螨　　类

茶橙瘿螨〔Tea pink rust mite〕　茶树害螨。学名：*Acaphylla theae* Watt。蜱螨亚纲，瘿螨科。分布于中国各产茶地区。寄主有茶、油茶、檀树、漆树等。以幼、若螨和成螨刺吸茶树嫩叶和成叶的汁液为害。受害叶片失去光泽，叶色变浅，叶正面主脉发红，叶背面出现褐色锈斑，芽叶萎缩、僵化，受害轻时，茶叶产量品质下降，受害重时，茶芽不发，无茶可采。在全国各茶区发生普遍。成螨体小，肉眼看不见，体长约0.14毫米，橘红色，前端较宽，向后渐细呈胡萝卜形，头端有2对足，腹部密生皱褶环纹，腹末有1对刚毛。卵球形，直径约0.04毫米，白色透明呈水晶状。幼螨、若螨乳白色至浅橘红色，体形与成螨相似，但腹部环纹不明显。在杭州一年约发生25代，以各种螨态在茶树上中部叶背越冬，翌年春茶萌发后，陆续爬至嫩梢上吸取嫩叶汁液为害。趋嫩性强，随芽梢生长不断向上转移。多数螨体分布在芽下第一至三叶上，以第二叶上最多。在叶片上又以叶背为多，约占总螨数的80%。成螨常爬至叶正面活动。时晴时雨、气温适宜有利于螨口发展，高温多雨的梅雨季节及高温干旱季节发生较少。采茶次数少、嫩叶多的茶园发生严重。在长江流域，一般全年有两个发生高峰期，第一高峰期在5月中下旬，第二高峰期在7月～9月。天敌有捕食螨、食螨蓟马等。防治方法：分批多次采茶，摘除螨体，抑制螨情发展。在发病高峰期前喷施杀螨剂，药剂可选用达螨酮、双甲脒、四螨嗪等，使用浓度和安全使用标准见“附录10”。喷药时务必将茶丛上层嫩叶正、背面全部喷湿。

茶橙瘿螨成螨

茶叶瘿螨〔Tea purple mite〕　茶树害螨。学名：*Calacarus carinatus* Green。蜱螨亚纲，瘿螨科。分布于中国各产茶地区。寄主为茶和山茶。以幼、若螨和成螨刺吸茶树叶片的汁液为害，受害叶片失去光泽呈古铜色，叶质变脆，叶正面密布白色尘状蜡质脱皮壳，发生严重时茶树大量落叶，影响茶叶产量和树势。成螨长卵形，长0.17～0.2毫米，紫黑色，头端有2对足，体背有5条纵脊状白色絮状物。两侧各有4根刚毛，排成1列，末端另有1对刚毛。后半体有皱褶环纹。卵白色，圆形扁平，半透明。幼、若螨浅紫褐色，形似成螨，但体背白色絮状物和后半体皱褶环纹不明显。年发生10余代，以成螨在茶树叶背越冬。成螨将卵散产于叶片正面，幼螨孵化后在叶片正、背面吸汁为害。主要为害成叶和老叶，在每年高温干旱季节，常形成种群发生高峰，但一旦下雨种群会急速下降。天敌有捕食螨、食螨蓟马等。防治方法：在种群发生高峰期前喷施杀螨剂、药剂见“茶橙瘿螨”。喷药时应将茶树叶片正、背面全部喷湿。

茶叶瘿螨成螨

茶短须螨〔Tea scarlet mite〕　茶树害螨。学名：*Brevipalpus obovatus* Donnadied。蜱螨亚纲，细须螨科。分布于中国浙江、江苏、安徽、湖南、山东、福建、广东、广西及海南等地。寄主有茶、梨、桃、蒲公英及苦叶菜等40余种植物。以幼、若螨和成螨刺吸茶树汁液为害。主要为害成叶和老叶，受害叶片失去光泽，叶背面常有紫色斑块和白色尘状脱皮壳，叶柄和主脉变褐色。后期叶柄霉烂，引起大量落叶，造成茶叶减产和树势衰退。雌成螨椭圆形，背面隆起，体长0.27～0.31毫米，鲜红至暗红色，4对足，第二对足基部有1对半球形的红色单眼；雄成螨体较小，尾端呈楔形。卵红色，卵形。幼螨橙红色，3对足，腹末3对毛，其中2对呈匙形，中间1对呈刚毛状。若螨与成螨相似，但体背可透见黑色斑块。体末3对毛，均呈匙形。在长江中下游茶区年发生6～7代，以雌成螨群集在泥汀下0～3厘米间的根部越冬，翌年4月上爬活动繁殖。雄螨罕见，雌成螨多营孤雌生殖，寿命和产卵期长达35～70天。世代重叠现象严重，全年高温干旱季节形成种群发生高峰。南方茶区无明显越冬现象，在海南1～2月发生较严重。幼、若螨和成螨多栖息在茶丛中下部叶片背面。天敌有瓢虫、蜘蛛、捕食螨等。防治方法：秋茶结束后喷施0.3～0.5波美度的石硫合剂，或发生高峰期前喷施杀螨剂。药剂参照“茶橙瘿螨”。

茶短须螨成螨

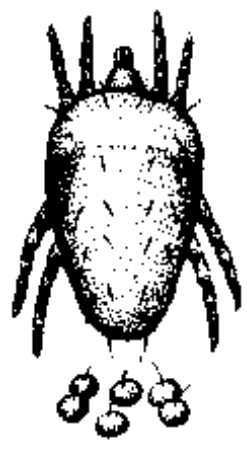
茶跗线螨〔Tea yellow mite〕　亦称“茶黄螨”、“侧多食跗线螨”。茶树害螨。学名：*Polyphagotarsonemus latus* Bank。蜱螨目，跗线螨科。分布于中国浙江、江苏、湖南、四川、重庆、贵州及福建等地。寄主为茶、棉花、黄麻、柑橘、番茄、茄子、大豆、花生等多种农作物及藜子草、臭牡丹等杂草。以幼、若螨和成螨刺吸茶树幼嫩芽叶的汁液为害，受害叶片严重失绿，硬化增厚，叶背面出现铁锈色，芽叶萎缩，叶尖和叶缘扭曲畸形，严重影响茶叶产量和茶树生长。雌成螨体长0.2～0.5毫米，近椭圆形，乳黄至浅黄绿色，4对足，第四对足纤细；雄成螨体长约0.17毫米，略扁平。尾端呈楔形，第四对足粗长。卵近圆形，乳白色，表面布满排列整齐的白色圆点。幼螨近圆形，乳白色，3对足。若螨与成螨相似，但体中部较宽，背面有云状花纹。年发生二十多代，以雌成螨在芽鳞、叶腋缝穴处或杂草上越冬，西

南茶区和华东茶区的发生盛期分别在7月～8月和9月～10月。趋嫩性强，能随芽梢的生长不断向幼嫩部位转移，种群绝大多数分布在芽下第一至第三叶背面。在嫩叶多、采茶少的茶园中发生严重。天敌有捕食螨、食螨蓟马、蜘蛛等。防治方法参照“茶橙瘿螨”。

茶黄螨〔Tea yellow mite〕　即“茶跗线螨”。

侧多食跗线螨〔Broad mite〕　即“茶跗线螨”。

咖啡小爪螨〔Coffee red spider mite〕　茶树害螨。学名：*Oligonychus coffeae* Nietner。蜱螨目，叶螨科。分布于中国福 建、广东、广西和台湾等地。寄主有茶、山茶及合欢等。以幼螨、若螨和成螨刺吸茶树叶片的汁液为害，受害叶片先局部变红，后变暗红色，失去光泽，叶正面可见许多白色卵壳和脱皮壳，晨露时可见微细的蜘蛛丝，后期叶质硬化，叶片大量脱落，甚至形成光杆或枯死，造成茶叶减产和树势衰退。成螨体长0.4～0.5毫米，暗褐色，4对足。卵红色，球形、顶部有1根白毛。幼螨鲜红色，3对足。若螨体色、体形与成螨相似。在福建一年发生约15代，无明显越冬现象。一般春后雨量充沛，气温渐增，种群下降；炎热的夏天，仅少量种群留在茶树中、下部荫蔽处；秋季气温下降，气候干燥，种群又逐渐回升，每年秋末至翌年早春为发生为害盛期。天敌有腹管食螨瓢虫等。防治方法参照“茶短须螨”。



咖啡小爪螨成螨（上）、卵（下）

茶神泽叶螨〔Tea kanzawa spider mite〕　茶树害螨。学名：*Tetranychus kanzawai* Kishida。蜱螨亚纲，叶螨科。分布于中国台湾、福建等地。寄主有茶、草莓、豆类、茄、桑等。以幼螨、若螨和成螨刺吸茶树叶片汁液为害。受害嫩叶初期出现浅绿色斑点，严重时叶片畸形，大量落叶，受害的老叶背面呈赤褐色，失去光泽，造成减产。雌成螨体长0.41～0.44毫米，圆形至卵圆形，深红色，冬季休眠时成暗红色。雄成螨体长0.32～0.36毫米，色泽较雌成螨浅，卵圆形，4对足。卵球形、直径0.13毫米，初产时透明，近孵化时成浅红色。幼螨体长0.20～0.22毫米，圆形，浅黄色，有足3对。若螨体长0.26～0.35毫米，浅红色，雄若螨螨体稍小，4对足。年发生10～20代。每头雌成螨产卵40～50粒，最多可达100粒以上。一般在初夏季节发生最多。在温暖地区无明显越冬现象，在冬季气温较低的地区以雌成螨越冬。成螨、幼螨和若螨多在叶背危害。天敌有捕食螨等。防治方法参照“茶橙瘿螨”。

钻蛀性害虫

钻蛀性蛾类

茶枝镰蛾〔Chinese tea-oecophorid〕　亦称“油茶织蛾”、“茶蛀梗虫”。茶树害虫。学名：*Casmara patrona* Meyrick。鳞翅目、织叶蛾科。分布于中国各茶区。寄主有茶和油茶。以幼虫钻蛀枝干为害，造成茶丛枯枝现象。一般在局部地块发生严重，对茶叶产量和树貌有一定影响。成虫体长15～18毫米，翅展32～40毫米，体、翅茶褐色，前翅近长方形，距翅基部2/5处至顶角有1条红色纵纹，翅中部有2个由白线环绕的黑褐色斑块，其外方至顶角有1个尖三角形黑斑，近翅基部有1个红褐色斑块。卵马齿形，浅米黄色。成长幼虫体长25～30毫米，体白色稍带红色，前、中胸背板骨化，上有隆起的肉瘤，腹部末端背板黑色。蛹长筒形，黄褐色，腹末有1对突起。年发生1代，以幼虫在枝干虫道内越冬，翌年5月上中旬化蛹，5月下旬至6月上中旬成虫羽化，6月中下旬幼虫盛孵。成虫产卵于顶芽基部或嫩梢叶腋处，幼虫孵化后即蛀入梢内，自上而下蛀食木质部和髓部，直至根部。虫枝上有排泄孔，下方叶片或地面上堆积棕黄色圆柱形颗粒状虫粪。后期虫枝中空枯死。天敌主要有长距茧蜂。防治方法：每年8月～9月检查枯枝，从最后1个排泄孔下方15厘米处剪除虫枝。灯光诱杀成虫。

油茶织蛾〔Camellia oecophorid〕　即“茶枝镰蛾”。

茶蛀梗虫〔Tea stem borer〕　即“茶枝镰蛾”。

茶梢蛾〔Tea shoot borer〕　茶树害虫。学名：*Parametriotes theae* Kusnetzov。鳞翅目，尖翅蛾科。分布于中国浙江、江苏、安徽、江西、福建、湖南、四川、重庆、贵州、云南等地。寄主有茶、油茶和山茶。主要以幼虫蛀食茶树顶部新梢为害，造成新梢枯死。局部茶区发生严重，影响茶叶产量。成虫体长5～7毫米，深灰色有金属光泽。触角丝状，比前翅稍长。前翅狭长，翅面有许多小黑点，翅中部近后缘有2个黑色圆斑。后翅狭长呈匕首形。前、后翅后缘均有长缘毛。卵椭圆形，淡黄色。幼虫成长后体长7～9毫米，头部深褐色，胸、腹部蜜黄色，披稀疏短毛，腹足不发达。蛹黄褐色，近圆柱形，长约5毫米，末端有1对向前伸出的淡黄色棒状突起。年发生1代，以幼虫在叶片潜斑内或茶梢虫道内越冬，翌年5月上旬至8月中旬陆续化蛹，5月下旬至8月底成虫陆续羽化、产卵，7月中旬至9月下旬幼虫孵化，钻入叶片背面表皮内潜食叶肉，形成潜叶斑，10月中旬至翌年4月上旬幼虫爬出潜叶斑，从梢顶或腋芽处蛀入枝梢，在蛀孔下方形成长约10厘米的虫道，老熟后在虫道内结茧化蛹。天敌有蜘蛛、寄蝇、金小蜂、蚁形小蜂、小茧蜂等。防治方法：对虫害严重的茶园进行深修剪，剪除虫枝烧毁。在幼虫潜叶期用化学农药喷杀，药剂参照“茶尺蠖（1）”。

茶梢蛾成虫

茶堆砂蛀蛾〔Tea xyloryctrid〕　亦称“茶枝木掘蛾”、

茶树害虫。学名：*Linoclostis gonatias* Meyrick。鳞翅目，木蛾科。分布于中国多数茶区。寄主有茶、油茶和相思树。主要以幼虫蛀食茶树上部枝干为害。枝干被害处粘结虫粪成堆，形似堆砂状。局部茶区的老茶园中发生较多，常导致茶园提早衰老。成虫体长约 9 毫米，翅展约 16 毫米，体和前翅白色，后翅银白色，具缎状光泽。触角丝状（雌）或羽毛状（雄）。幼虫体长约 15 毫米，头赤褐色，前胸硬皮板黑褐色，中胸红褐色，后胸及腹部白色，各节有红褐色和黄褐色斑纹，前后断续相连成纵线。各节上有 6 个黑点，排成 2 行，前行 4 个，后行 2 个。年发生 1 代，成虫羽化、幼虫孵化盛期分别在 6 月下旬至 7 月中旬、7 月中下旬。成虫产卵于嫩叶背面，幼虫孵化后吐丝缀叶，潜居其中咬食表皮和叶肉，3 龄后爬至距梢顶 30～60 厘米的枝干分叉处，先剥食皮层，后蛀入枝内形成短直虫道，并在虫道外枝干上吐丝将虫粪粘结成虫巢。老熟后在虫道内吐丝作茧化蛹。天敌有蜘蛛、寄生蜂等。防治方法：剪除虫枝。用铁丝伸入害虫在茶枝上蛀通的排泄孔戳杀幼虫。幼虫盛孵期用农药喷杀，药剂参照“茶尺蠖（1）”。

茶枝木掘蛾〔**Tea stem linoclostis borer**〕 即“茶堆砂蛀蛾”。

咖啡木蠹蛾〔**Red coffee borer**〕 亦称“茶枝木蠹蛾”、“咖啡豹蠹蛾”。茶树害虫。学名：*Zeuzera coffeae* Nietner。鳞翅目，木蠹蛾科。分布于中国浙江、福建、湖南等地。寄主有茶、油茶、咖啡、棉花等。以幼虫蛀食枝干为害，一般在幼龄茶园和刚成龄的茶园中零星发生，对茶树生长有一定影响。成虫体长 20～25 毫米，翅展约 45 毫米。体、翅灰白色，胸部背面有 3 对蓝黑色斑点，前翅翅面散生许多蓝黑色斑点，后翅外缘有 8 个蓝黑色斑点。幼虫成熟后体长达 30 毫米以上，体暗红色，前胸背板黑色，各体节上散生颗粒状突起，突起上有 1 根白色粗毛，年发生 1～2 代，以幼虫在被害枝干中越冬。幼虫蛀食枝干，形成虫道，并能从一枝转移到另一枝为害。被害枝上有排泄孔，下方地面上常堆积颗粒状虫粪。天敌有蜘蛛、螳螂、茧蜂等。防治方法参照“茶枝镰蛾”。

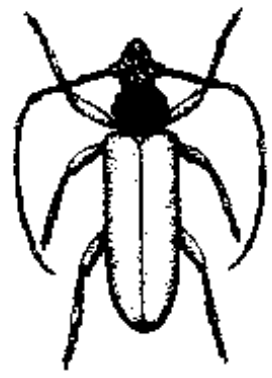
咖啡木蠹蛾成虫

茶枝木蠹蛾〔**Red borer caterpillar**〕 即“咖啡木蠹蛾”。

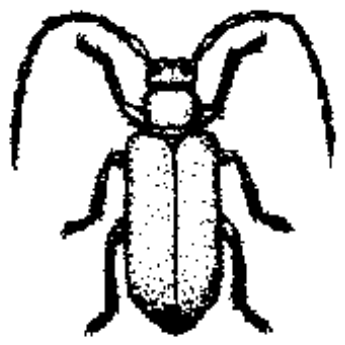
咖啡豹蠹蛾〔**Red coffee borer**〕 即“咖啡木蠹蛾”。

天 牛 类

茶天牛〔**Tea longhorned beetles**〕 茶树害虫。学名：*Aeolesthes induta* Newman。鞘翅目，天牛科。分布于中国广东、广西、四川、重庆、贵州、湖南、江西、浙江、福建及台湾等地。寄主有茶、油茶、楝树、松、乌桕及凤凰木等。主要以幼虫蛀食近地面的主干和根部为害，在局部地块中发生较多。受害茶树生长不良，提早衰败，甚至全株枯死。成虫体长 23～38 毫米。全体灰褐色有光泽，密被茶褐色细毛，前胸背面多皱纹，鞘翅无斑纹，盖没腹部。卵长椭圆形，乳白色。成长幼虫体长 37～52 毫米，乳白色，前胸硬皮板上有 4 个黄褐色斑块，中、后胸及腹部各节有肉瘤状突起。蛹长 25～38 毫米，初期乳白色，后渐变淡赭色。两年发生 1 代，当年以幼虫在枝干虫道内越冬，翌年春暖后继续为害，至 9 月份化蛹，约 10 月份羽化为成虫，留在虫道蛹室内越冬，至第三年 4 月～5 月（华南）或 6 月～7 月（长江流域）爬出虫道活动繁殖。成虫产卵于离地 6～30 厘米的枝干皮层内，幼虫孵化后先咬食皮层，1～2 天后蛀入木质部，向下蛀食到根颈部后，在根颈部上、下钻蛀为害，在离地约 3 厘米处有一排泄孔，下方地面上堆积木屑状虫粪。幼虫老熟时在离地 3～13 厘米的虫道内筑一蛹室化蛹。防治方法：在成虫出现前，用生石灰 5 千克、硫黄粉 0.5 千克、骨胶 0.25 千克、水 20 升调成白涂剂，将离地 50 厘米以下的主干涂白，抑制成虫产卵。清晨捕杀成虫。灯光诱杀成虫。从排泄孔注入少量敌敌畏，用湿土封孔，毒杀幼虫。


茶天牛成虫

茶黑跗眼天牛〔**Blue tea twig borer**〕 亦称“茶红颈天牛”。茶树害虫。学名：*Chreonoma atritarsis* Pic.。鞘翅目，天牛科。分布于中国安徽、浙江、江西、福建、台湾、湖南、广东、广西、四川、重庆及贵州等地。寄主为茶和苹果。主要以幼虫蛀食枝干为害，受害茶枝出现节瘤状膨大，输导组织被破坏，生长不良，甚至枯死。成虫体长 9～11 毫米，头、前胸背板及小盾片酱红色，鞘翅蓝黑色，具金属光泽，密布刻点。幼虫乳白色，体长约 20 毫米，胸部较宽。两年发生 1 代，以幼虫越冬，翌年 4 月上旬至 5 月中旬化蛹，5 月上旬至 6 月中旬成虫羽化。栖息于叶背取食主脉补充营养，3～5 天后产卵。产卵前在枝干上咬成“U”形伤痕，卵产在横线中央的表皮和木质部之间。5 月下旬至 6 月下旬幼虫孵化，初孵幼虫在伤痕处围绕枝干取食一圈皮层后向上蛀食木质部形成虫道，被害处呈节瘤状膨大，至第三年春化蛹。防治方法：在成虫期早上振动茶枝，杀灭受惊落地的成虫。用小刀刮除产卵痕处的卵或初孵幼虫。在膨大部上方 3～4 厘米处剖开枝干杀灭幼虫。用蘸有农药的小棉球塞入排泄孔毒杀幼虫。


茶黑跗眼天牛成虫

茶红颈天牛〔**Red neck longicorn**〕 即“茶黑跗眼天

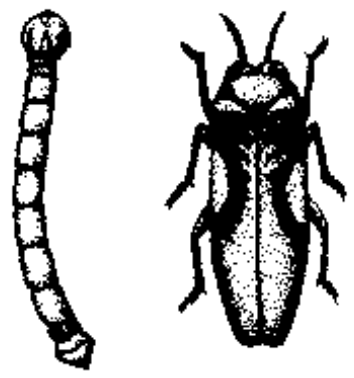
牛"。

茶红翅天牛〔Tea red winged longicorn〕 亦称"油茶红翅天牛"。茶树害虫。学名：*Erythrus blairi* Gressitt。鞘翅目，天牛科。分布于中国福建、江西、江苏、浙江、广东、广西及陕西等地。寄主有茶、油茶及桃等。以幼虫蛀食枝干为害。成虫体长约15毫米，体黑色。前胸和翅鞘红褐色，前胸背面有1对疣状黑点。成长幼虫体长15～30毫米，体乳白至淡褐色，前胸硬皮板乳黄至红褐色。在江西两年发生1代，第一年以幼虫越冬，翌年春暖时继续为害，至8月初化蛹，8月中下旬成虫羽化，留在虫道蛹室内越冬，至第三年4月才爬出虫道；在福建年发生1代，每年4月～5月成虫盛发。成虫产卵于嫩梢顶端或侧枝上部皮层内，幼虫孵化后即钻入梢内向下蛀食，钻蛀到主干后则来回转向蛀食粗约6毫米的侧枝和分枝。被害枝干上有排泄孔，其下方叶片或地面上常堆积木屑状虫粪。防治方法参照"咖啡木蠹蛾"。

油茶红翅天牛〔oiltea camellia red-winged longicorn〕 即"茶红翅天牛"。

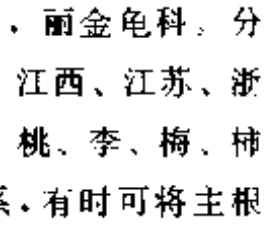
其他钻蛀性害虫

茶吉丁虫〔Tea stem girdler〕 茶树害虫。学名：*Agrilus* Speg.。鞘翅目，吉丁虫科。分布于中国江西、安徽、福建、湖南、四川及重庆等地。寄主为茶、油茶和柑橘。成虫咬食叶片，幼虫蛀食枝干、根部的皮层和木质部。受害枝干表皮隆起呈藤蔓缠绕状。在局部地区发生严重，常造成茶叶产量下降，树势衰退。成虫体长8～12毫米，头顶复眼间明显凹陷，赤色；前胸背板上有一横向凹痕，其前青色，其后青灰色，后缘两侧呈三角形突起；鞘翅基部青蓝色，端部青灰色，前缘近基部有一金色斑。成长幼虫体长约20毫米，瘦长扁平，无足，乳白色；前胸膨大骨化，黄色，背中央有一棕色"人"字纹；腹部节间明显细缢，末端呈钳状，黑色。年发生1代，成虫羽化、幼虫孵化盛期分别在5月、6月。成虫具假死性。初期咬食嫩叶上表皮和叶肉，后期咬食叶片成锯齿状缺口。卵产在根颈附近枝干粗糙的表皮或裂缝处，幼虫孵化后即钻入皮层，自上而下盘旋蛀食皮层直至根部深处，后又自下而上盘旋蛀食。翌年1月蛀入木质部形成虫道，2月～3月在虫道内作一蛹室化蛹。天敌有姬蜂、寄蝇等。防治方法：人工捕杀成虫；剪除虫枝；成虫盛期用农药喷杀，药剂可选用敌百虫、敌敌畏、联苯菊酯、杀螟丹等。使用浓度和安全使用标准见"附录10"。



茶吉丁虫幼虫(左)、成虫(右)

茶枝小蠹虫〔Tea shot-hole borer〕 茶树害虫。学名：*Xyleborus formicatus* Eichhoff。鞘翅目，小蠹科。分布于中国广东、广西、海南、四川、重庆、贵州、台湾等地。寄主为茶、橡胶、咖啡及荔枝等。主要以成虫钻蛀茶树枝干木质部为害，受害茶树树势衰弱，产量下降，甚至枯死。成虫体长约2.4毫米，圆柱形，黑褐色；头向下呈半球状，隐蔽于前胸下方；前胸背板发达，背面隆起。幼虫米白色，无足，体略弯曲，多皱纹，体长2～4毫米。年发生3～6代，以幼虫在虫道口内越冬。成虫喜在离地面0.5米内的主干或1～2级分枝上钻蛀木质部，形成比较规则的隧道。成虫寿命长，具有持续交尾、产卵特性。在海南省每年成虫为害高峰期在1月～2月和4月～6月。防治方法：加强肥培管理，增强树势。蛀孔中注入敌敌畏50倍液毒杀在肥料中加入少量醋酸钾施入土中，可抑制发生。



茶枝小蠹虫成虫

地下害虫

金 龟 类

铜绿丽金龟〔Copper green chafer〕 茶树害虫。学名：*Anomala corpulenta* Motschulsky。鞘翅目，丽金龟科。分布于中国陕西、安徽、河南、湖北、湖南、江西、江苏、浙江等地。寄主为茶、苹果、梨、葡萄、杏、桃、李、梅、柿等多种植物。成虫咬食叶片；幼虫啃食根系，有时可将主根咬断，造成茶苗死亡。成虫体长17～21毫米，卵圆形，体背铜绿色有闪光。前胸背面两侧黄色，前侧角较尖，后侧角圆钝。足基节、腿节黄褐色，胫、跗节深褐色。前足胫节外侧有2齿，中足大爪分叉。鞘翅具纵肋4条。幼虫乳白色，弯曲呈"C"字形，成长后体长30～33毫米，肛板中央有刺毛13～14对交互横列。年发生1代，以幼虫在土中越冬，翌年5月～6月化蛹、羽化并产卵，7月幼虫盛孵。天敌有黑土蜂、赤黑脚土蜂、黑斑长腹土蜂等。防治方法：毒饵诱杀幼虫。方法见"毒饵"。灯光诱杀成虫。

黑绒金龟〔Black fine hair scarab〕 茶树害虫。学名：*Serica orientalis* Motschulsky。鞘翅目，鳃金龟科。分布于中国陕西、河南、安徽、江西、江苏、浙江、台湾等地。寄主为茶等多种植物。成虫咬食叶片；幼虫啃食根系，有时可将主根咬断，造成茶苗死亡。成虫体长8～10毫米。卵圆形，黑褐色，密布短绒毛，有光泽。背隆具点刻，前胸宽为长2倍，前缘稍狭，鞘翅短，每翅具有10列刻点，前足胫节有2齿。幼虫头淡黄褐色，体乳白色，弯曲呈"C"字形，成长后体长16～20毫米，肛门纵裂，其前方约有20枚刚毛，横排成弧形。年发生1代，以幼虫或成虫在土中越冬，6月中旬至8月初成虫盛发，咬食茶树叶片，秋季幼虫啃食茶苗根系。天敌有黑土蜂、赤黑脚土蜂、黑斑长腹土蜂等。防治

方法参照“铜绿丽金龟”。

暗黑鳃金龟〔Dark scarab〕 茶树害虫。学名：*Holotrichia parallela* Motschulsky。鞘翅目，鳃金龟科。分布于安徽、河南、江西等地。寄主为茶、小麦、玉米、大豆及花生等多种作物。成虫咬食叶片；幼虫啃食根系，有时可将茶苗主根咬断。在苗圃和幼龄茶园中发生较多，常造成茶苗枯死。成虫体长17～22毫米，长椭圆形，黑褐色，稍有光泽。前胸以中部最宽，前侧角呈钝角，后侧角呈直角。前足胫节有3齿，中齿明显靠近顶齿。鞘翅两侧近于平行，近后部稍膨大。卵圆形，白色。幼虫乳白色，弯曲呈“C”字形，成长后体长35～45毫米，肛板仅有钩毛，排作三角形，肛门三裂。蛹淡黄褐色，二尾角呈锐角岔开。年发生1代，多以老熟幼虫在土中越冬，每年7月～8月间幼虫盛发，咬食茶苗根部。天敌有土蜂等。防治方法参照“铜绿丽金龟”。

斑喙丽金龟〔Chestnut brown chafer〕 亦称“栗褐金龟”。茶树害虫。学名：*Adoretus tenuimaculatus* Waterhouse。鞘翅目，丽金龟科。分布于中国南方各茶区。寄主为茶等多种植物。以成虫咬食叶片和幼虫啃食根系为害。成虫体长约10毫米，长椭圆形，棕褐色，全体密披乳白色披针形鳞毛，光泽较暗淡。上唇下方中部向下延伸似喙。前胸背板短而阔，鞘翅上有3条纵肋和鳞毛聚成的白斑。年发生2代，以幼虫在土内越冬，成虫盛发期分别在5月～6月和8月～9月。成虫白天静伏在土表下，晚上出来活动取食，咬食茶树叶片成大而不规则的孔洞或缺口，具有假死性和趋光性。天敌有土蜂等。防治方法参照“铜绿丽金龟”。

栗褐金龟〔Chestnut brown chafer〕 即“斑喙丽金龟”。

四纹丽金龟〔Four grained chafer〕 茶树害虫。学名：*Popillia guadriguttata* Fab.。鞘翅目，丽金龟科。分布于中国江苏、安徽、浙江、湖南、四川、重庆等地。寄主有茶等多种植物。成虫咬食叶片，幼虫啃食根系。一般在苗圃和幼龄茶园中发生较多，常造成茶苗死亡。成虫体长7.5～12毫米，宽4.5～6.5毫米。翅基部最阔，向前、后收狭。体色变异较大，常见的为深铜绿色和青色。前胸背面密布刻点。鞘翅扁平，浅褐色或枯黄色，周缘深褐色或墨绿色，翅面有6条由刻点组成的纵沟。腹末臀板基部有2个白色毛斑。年发生1代，以幼虫在土内越冬。天敌有土蜂等。防治方法参照“铜绿丽金龟”。

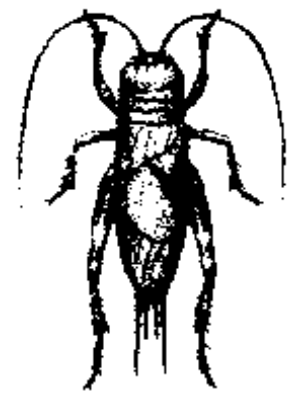
墨绿金龟〔Blackish green chafer〕 茶树害虫。学名：*Popillia mutans* Newman。鞘翅目，丽金龟科。分布于中国南方各地。寄主为茶等多种植物。以成虫咬食叶片、幼虫啃食根系为害。成虫近纺锤形，体长9～14毫米，宽6～8毫米。全体墨绿色、蓝黑色或深蓝色，有金属光泽。前胸背板较短而阔，两侧向前呈弧形收狭，背面呈弧形拱起。小盾片阔大，三角形。鞘翅基部阔，向后方明显收狭，末端圆钝。年发生1代，以老熟幼虫在土内越冬，翌年5月～9月成虫羽化出土活动取食，咬食茶树叶片成不规则孔洞或缺口，幼虫咬食茶树根系或茶苗。天敌有土蜂等。防治方法参照“铜绿丽金龟”。

蛴螬〔Grub〕 茶园害虫。是金龟幼虫的统称。鞘翅目，金龟总科。分布于中国各茶区。寄主为茶等多种植物。主要以啃食茶苗根系为害，可将主根咬断，造成茶苗死亡。虫体肥胖柔软。常弯曲成“C”字形，白色至淡黄色。头硬，黄褐至赤褐色。有3对胸足。大小随种类不同而异。一般年发生1代，生活在10～30厘米深的土中，咬食二三年生的茶苗根系。天敌有赤黑脚土蜂、黑斑长腹土蜂、黑土蜂等。防治方法：灯光诱杀其成虫，用毒饵毒杀方法参照“毒饵”。用化学农药或Bt乳剂浇灌土壤药杀。

蛴螬

蟋 蟀 类

大蟋蟀〔Giant cricket〕 亦称“花生大蟋蟀”。茶树害虫。学名：*Brachytrupes portentosus* Lichtenstein。直翅目，蟋蟀科。分布于中国广东、海南、广西、福建、台湾、云南及江西等地。寄主为茶及多种旱地作物幼苗。以成虫和若虫咬食茶树幼苗为害，造成幼龄茶园缺株断行。成虫体长30～40毫米，暗褐色；胸背比头宽，上有1对圆锤形黄斑，雌虫产卵管短于尾须。若虫体色较浅，外形与成虫相似，2龄起开始出现翅芽。年发生1代，以若虫在土穴内越冬，翌年3月上旬开始活动，5月～6月成虫开始羽化，7月为成虫羽化盛期。成虫、若虫夜出为害，咬食茶苗，还可咬断茶苗拖回洞穴。防治方法：向洞穴灌水，促使外逃，进行捕杀；毒饵诱杀。


大蟋蟀成虫

花生大蟋蟀〔Peanut cricket〕 即“大蟋蟀”。

褐蟋蟀〔Oriental garden cricket〕 亦称“油葫芦”。茶树害虫。学名：*Teleogryllus mitratus* Burmeister。直翅目，蟋蟀科。分布于中国江苏、浙江、陕西、广东、福建及台湾等地。寄主为茶、花生等多种植物。以成虫和若虫咬食茶树幼苗的茎叶和根系为害，造成幼龄茶园缺株断行。成虫体长20～25毫米，暗褐色，胸部背面宽小于头，前翅长至腹末。若虫体色和体形与成虫相似，年发生2代，成虫、若虫3月～11月常见，白天潜伏在土洞、落叶或枯草间，夜间出洞咬食茶苗。防治方法：傍晚堆新鲜草料诱集，清晨捕杀，毒饵诱杀。用敌敌畏1000倍稀释液灌洞至满后盖土封闭。

油葫芦〔Oriental garden cricket〕 即“褐蟋蟀”。

蝼 蛄 类

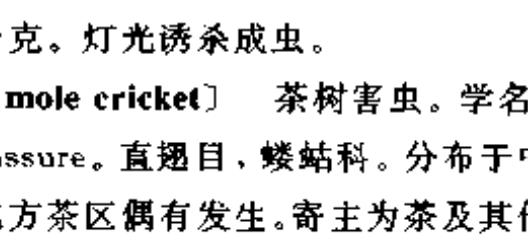
非洲蝼蛄〔African mole cricket〕 茶树害虫。学名：*Gryllotalpa africana* Palisot de Beauvois。直翅目，蝼蛄科。分布于中国各茶区。寄主有茶、甘薯、马铃薯、白菜等多种植物。以成虫和若虫咬食茶苗根颈部和伤害茶苗根系为害，造成茶苗死亡。成虫体长约30毫米，淡黄褐色，前翅伸达腹部中央，后翅卷缩成尾状超过腹末，前足为开掘足，后足胫节背侧内缘有棘3～4个。卵椭圆形，黄褐色。若虫体色与成虫相似。年发生1代。以成虫、若虫在土中越冬，翌年2月越冬成虫开始活动，3月上旬越冬若虫开始羽化，5月上旬至7月下旬成虫陆续产卵。成虫有趋光性，善飞翔，可在土下15～30厘米处开掘纵横隧道，洞口有新鲜虚土。雌成虫产卵前先在洞内筑土室，每室产卵约30粒，每头雌虫产卵约200粒。若虫孵化后取食有机质1～2天后出洞分散，在有厩肥、畜粪等有机质的土中活动，咬食茶苗根颈部和伤害嫩根。防治方法：铲除洞口表土后，向洞内滴入敌敌畏等药液毒杀。取敌百虫0.5千克加水3.5～4.0升，拌入炒香的30千克麦麸中，制成小团粒状毒饵，每公顷施4～5千克。灯光诱杀成虫。

非洲蝼蛄成虫

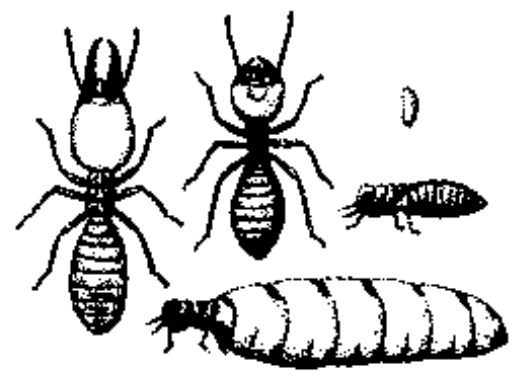
华北蝼蛄〔Chinese mole cricket〕 茶树害虫。学名：*Gryllotalpa unispina* Saussure。直翅目，蝼蛄科。分布于中国淮河以北旱作地区，北方茶区偶有发生。寄主为茶及其他多种旱作物种苗。以若虫和成虫咬食和伤害茶苗根系为害，造成茶苗死亡。成虫体长39～50毫米，黄褐至暗黄褐色。前胸背中部有一心脏形暗红色斑块，尾须长度约为体长的一半。一般三年发生1代。以成虫或若虫在土中越冬，夏季需越夏。越冬、越夏时潜土较深。春、秋季活动猖獗，取食苗根，并在表土挖掘隧道，伤害苗根。雌成虫在土下作窝匿居，并就近筑卵室，产卵成堆。疏松湿润的土壤中发生较多。防治方法参照“非洲蝼蛄”。

其他地下害虫

小地老虎〔Black cutworm〕 茶树害虫。学名：*Agrotis ypsilon* Rottemberg。鳞翅目，夜蛾科。分布于中国各产茶地。寄主为茶及其他多种植物幼苗。以幼虫咀切苗茎为害，影响苗圃出苗率，造成实生苗幼龄茶园的缺株现象。成虫体长16～23毫米，翅展42～52毫米，暗褐色，前翅具暗色双波状横线，中部有肾状纹、环状纹与楔状纹，近翅端有3个尖形黑斑呈三角鼎立。幼虫成长后体长37～50毫米，暗褐色，体表多黑色颗粒，第一至八腹节背面各有4个毛片，臀板黄褐色，上有2条深褐色纵带。长江中下游年发生4～5代，多以蛹越冬。每年第一代发生较多。幼虫白天潜伏在土中，夜间出来咀切苗茎。天敌有蚂蚁、步甲、姬蜂、寄蝇、线虫等。防治方法：早春除草灭虫。糖醋诱杀成虫。毒饵诱杀幼虫。幼虫3龄前用胃毒农药喷杀或施毒土防治。


小地老虎成虫

黑翅土白蚁〔Formosan white termite〕 茶树害虫。学名：*Odontotermes formosanus* Shiraki。等翅目、白蚁科。分布于中国各产茶地区。寄主为茶、松、杉、油茶等多种植物。以工蚁咬食茶树根系和从地面沿主干筑线状泥道蛀食枝干为害，导致树势衰退，甚至枯死。属多型性昆虫，分有翅生殖蚁（蚁后、蚁王）和无翅非生殖蚁（兵蚁、工蚁）。有翅蚁体长12～15毫米，翅展20～30毫米，体深褐色，翅暗褐色，蚁后腹部肥大，乳白色。工蚁体长4.6～6毫米，头部黄色，胸、腹部灰白色。群集营巢居生活，每年4月～6月产生有翅生殖蚁成群出巢婚飞，雌雄配对，脱翅交尾后，钻入土中筑巢产卵，建立新蚁群。巢中以工蚁最多，专行筑巢、修路、寻食及饲育，兵蚁较少，行守巢护卫。有翅蚁具有强趋光性。天敌有线虫等。防治方法：挖巢。4月～6月灯光诱杀有翅蚁。将枯枝、芦苇等埋于地下保湿，诱到蚁群后用农药喷杀，或在泥道上喷药。掘井干道，注入农药熏杀。

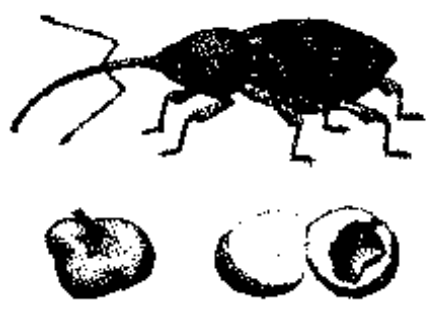

黑翅土白蚁蚁后(右下)、蚁王(右中)、卵(右上)、工蚁(中)、兵蚁(左)

家白蚁〔Formosan white ant〕 茶树害虫。学名：*Coptotermes formosanus* Shiraki。等翅目，鼻白蚁科。分布于中国淮河以南各地区。寄主为茶及多种林木，以工蚁蛀食茶树主根为害，造成茶树树势衰弱，甚至枯死。有翅蚁体长7.8～8.0毫米，翅展11～12毫米，头背面深黄色，胸、腹部背面黄褐色，腹部腹面黄色，翅淡黄色。工蚁体长5.0～5.4毫米，头淡黄色，胸、腹部乳白色或白色。群集营巢居生活，一巢多者可达几十万头，有生殖蚁（蚁王、蚁后）和非生殖蚁（工蚁、兵蚁）之分。工蚁咬食茶树主根和地上部死枝。主巢常筑在近水源1～2米深的地下或大树主干内。生活喜湿但怕水淹，有翅蚁具有强趋光性。天敌有线虫等。防治方法参照“黑翅土白蚁”。

其他害虫

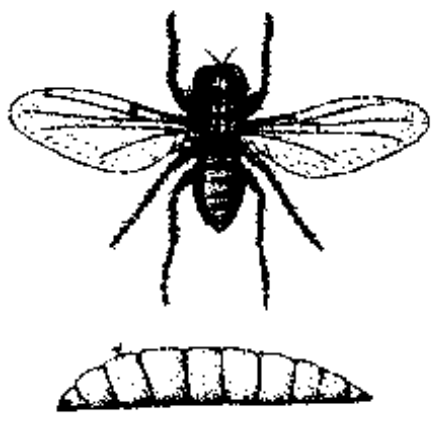
茶籽象甲〔Tea seed weevil〕 茶树害虫。学名：*Curculio*

chinensis Chevrolat。鞘翅目，象甲科。分布于中国多数产茶区。寄主有茶、油茶和刺锥栗。主要以成虫和幼虫取食茶果为害，成虫还能取食嫩梢木质部，导致嫩梢萎凋，倒挂死亡。成虫体长7～11毫米，体、翅黑色，疏被白色鳞毛，头、前胸均呈半球形。头前端延伸为细长光滑的管状喙，触角膝状，着生于距管状喙基部1/3（雌）或1/2（雄）处。每鞘翅上有10条纵沟，翅面有白色鳞毛组成的斑纹。卵长椭圆形，乳黄色。成长幼虫体长10～12毫米，乳白色，无足。体肥多皱纹，弯曲成“C”字形。蛹乳黄色，腹末有1对短刺。一年或二年发生1代。一年1代区，以幼虫或蛹在土中越冬，翌年4月～7月成虫羽化出土为害茶果，并产卵于果内。幼虫孵化后蛀食种仁，8月～11月咬出茶果入土化蛹。二年1代区，第一年以幼虫越冬，直至翌年8月～11月化蛹，当年羽化为成虫，但不出土仍留在土内越冬。至第三年4月～5月份出土为害并产卵于果内，8月～11月幼虫离果入土越冬。成虫具有假死性，每天可为害2～4个茶果；也能在嫩梢上咬一孔洞，将管状喙伸入洞内，取食孔洞上、下方的木质部和髓部，致使嫩梢枯死倒挂。幼虫蛀空1个茶果后也能转蛀邻近茶果。天敌有寄生菌等。防治方法参照“茶丽纹象甲”。



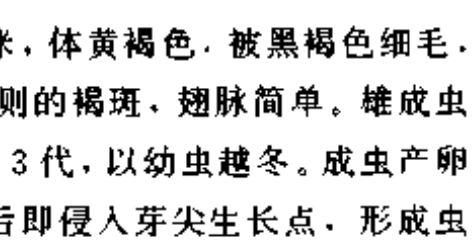
茶籽象甲成虫(上)、茶果被害状(左下)、幼虫为害状(右下)

茶潜叶蝇〔Tea leaf maggot〕 茶树害虫。学名：*Chlorops theae* Lep.。双翅目，潜蝇科。分布于中国安徽、浙江、湖南等地。寄主为茶树等。以幼虫潜食叶片的叶肉为害。在山区和丘陵茶园中常见，一般零星发生。成虫体长约1.5毫米。黑色带蓝色光泽，复眼红色，胸部有黑色刺毛，翅1对，透明。幼虫长约2毫米，黄白色，口钩黑褐色，第3节背面有2个黑褐色线状突起。年发生数代，以幼虫在叶片潜道内越冬。翌年气温回升后，越冬幼虫在潜道内化蛹，成虫羽化后飞出潜道，产卵于嫩叶表面。幼虫孵化后即蛀入叶内，在上表皮下潜食叶肉，形成弯弯曲曲的潜道，潜道处的上表皮呈白膜状，外观十分明显。防治方法参照“茶细蛾”。



茶潜叶蝇成虫(上)、幼虫(下)

茶枝瘿蚊〔Tea shoot gall midge〕 茶树害虫。学名：*Karschomyia* Speg.。双翅目，瘿蚊科。分布于中国云南、贵州、广东及海南等地。寄主为茶树。以幼虫在茶树枝干的皮层和木质部之间取食为害，受害处肿胀成虫瘿。在局部茶区的老茶园中发生严重，造成茶园提早衰老，产量下降，甚至枝干枯死。成虫体长约2毫米，翅展约5毫米。体暗红色，复眼黑色。触角鞭节哑铃状，并环生细毛。翅周缘有5个淡黄色小斑。卵椭圆形，白色透明。幼虫蛆状，初孵时白色，后转为红色。在贵州年发生1代，以老熟幼虫在土表或茶枝虫瘿内越冬，翌年3月下旬开始化蛹，4月上旬成虫开始羽化。成虫将卵产于上年虫瘿或受伤皮层内，幼虫孵化后在皮层与木质部之间取食，老熟后弹落到地面，后入土作土室化蛹。防治方法：9月～10月剪除虫枝。成虫发生期用化学农药喷杀，药剂参照“茶毛虫”。



茶枝瘿蚊幼虫(左)、成虫(右)

茶芽瘿蚊〔Tea bud midge〕 茶树害虫。学名：*Contarinia* sp.。双翅目，瘿蚊科。分布于中国海南、广东、广西等地。寄主为茶树。以幼虫侵入茶树幼芽取食形成虫瘿为害，受害茶芽不能伸展，造成茶叶减产。雌成虫体长2.5～3.0毫米，翅展4.0～4.8毫米，体黄褐色，被黑褐色细毛，翅黄褐色，上有5～6个不规则的褐斑，翅脉简单。雄成虫略瘦小，黑色。在广东年发生3代，以幼虫越冬。成虫产卵于刚萌动的芽上，幼虫孵化后即侵入芽尖生长点，形成虫瘿，使芽叶不能伸展。幼虫老熟后爬出瘿苞，弹入土中结茧化蛹。在山地茶园中发生较多。防治方法：结合采茶摘除瘿苞。幼虫出苞入土盛期用毒土法毒杀。

茶纹啮虫〔Tea psocid〕 茶树害虫。学名：*Psocus tokyoensis* Enderlein。属啮虫目，啮虫科。分布于中国安徽、湖南、贵州等地。以成虫和若虫啃食枝干基部的皮层为害，一般发生较普遍，但危害性不大。成虫体长约4毫米，翅展约10毫米，茶褐至黑褐色。头大，头顶有淡色斜纹，额隆起。触角丝状，长过前翅，并密生短毛。翅透明，前翅近基部有一褐色横斑，后半部有分散的褐色斑纹，后翅淡灰色，无斑纹。若虫体小头大，淡褐色或黄褐色。阴湿郁蔽的茶园中发生较多。防治方法：清蔸亮脚，使茶园通风透气，可以抑制其发生。

茶纹啮虫成虫

茶园杂草

茶园杂草〔Weeds in tea garden〕 茶园中的有害植物，与茶树争肥、水、阳光，使树势衰弱，茶树产量与品质下降，

亦是许多病害的中间寄主或越冬场所。茶园杂草种类有数百种，其形态、生态习性、危害程度和分布各不相同。按生长年限分，有一年生、二（越）年生、多年生；按属性分有草本、木本、藤本；按子叶分有单子叶、双子叶；按生长季节分，有春草、夏草、秋草三大类；按植物学分类分，有禾本科、菊科、石竹科、蓼科、大戟科、莎草科等20余种。

看麦娘〔Shortawn foxtail〕　亦称"棒头草"。茶园中一年生杂草。学名 *Alopecurus aequalis* Sobolewski。禾本科。全国茶区均有分布，是小绿叶蝉、叶螨等的中间寄主，与茶树争夺肥水。茎秆单生或丛生，基部茎节处呈膝曲状，上部直立，高12～20厘米。叶灰绿色，线状，头尖，叶鞘光滑，叶舌膜质。小穗圆形，长1厘米，具短柄，花穗橙黄色，每年春天发生。花果期4月～6月。每年8月～9月出苗，10月～11月为生长盛期，为茶园中常见杂草。防治方法：幼苗三叶开展前喷洒绿麦隆、西玛津、莠去津，成熟期用草甘膦防治。

棒头草〔Shortawn foxtail〕　即"看麦娘"。

马唐〔Ascendent crab-grass〕　茶园中一年生杂草。学名 *Digitaria adscendens* (H. B. K.) Henrard。禾本科。全国茶区均有分布。常大片生长，覆盖矮小茶树，影响茶树生长。茎多分枝，茶区均有分布，为卷叶蛾类中间寄主秆倾斜或横卧，着土后节间生不定根，繁殖力强，生长快。叶片条状、呈披针形，主脉明显，叶鞘无毛或疏毛，叶舌膜质。总状花序互生排列。花果期6月～10月，5月～6月为生长高峰，至9月上中旬仍有发生，为茶园主要恶性杂草之一。防治方法参照"看麦娘"。

马唐

早熟禾〔Annual bluegrass〕　茶园中两年生杂草。学名 *Poa annua* Linn.。禾本科。长江以南茶区广为分布。是叶蝉、蚜虫的中间寄主。与茶树争夺肥水，寄生病虫害。茎秆丛生，矮小，高5～20厘米，分蘖性强，茎基部向外倾斜。叶片光滑柔软，顶端呈船形，边缘略粗糙，叶舌圆形、膜质。圆锥花序，绿色小穗具有小柄，开花3～6朵，颖果呈纺锤形，2月～4月开花结果。9月出苗，10月至次年3月为生长期，10月～11月为生长高峰，早春在茶园中大量发生。防治方法参照"看麦娘"。

狗牙根〔Bermudagrass〕　茶园中多年生杂草。学名 *Cynodon dactylon* (L.) Pers。禾本科。全国茶区均有分布，为茶园中常见杂草。在茶园地表匍匐蔓延影响茶树生长，是叶蝉、蚜虫等多种病虫害的中间寄主。叶片线形，叶舌短，穗状花序呈指状排列于顶端。根茎匍匐地面，长的可达30厘米，茎多分枝，茎节上生不定根，依靠地下根茎和地上匍匐茎进行无性繁殖，2月～3月发芽，4月～5月大量繁殖，开花期5月～10月，繁殖力强，较难清除。防治方法参照"看麦娘"。

狗牙根

牛筋草〔Goosegrass〕　亦称"蟋蟀草"。茶园中一年生杂草。学名 *Hemarthria altissima* (Poir) Stapf et Hubb.。禾本科。全国茶区均有分布。生长高大，近山区茶园较多，易覆盖幼小茶树危害生长，是叶蝉、红蜘蛛等多种病虫害的中间寄主。茎扁平直立，高10～60厘米。叶片光滑、线形叶脉明显，茎杆略倾斜生长。根呈须状、根系发达，入土深，难拔除。穗状花序2～7个，指状排列于顶端，小穗无柄无芒。每年3月～4月出苗，5月为生长高峰。防治方法：用扑草净、茅草枯等除莠剂防治。

蟋蟀草〔Cricket grass〕　即"牛筋草"。

蔎草〔Hispid *Arthraxon*〕　茶园一年生杂草。学名 *Arthraxon hispidus* (Thunb) Makino。禾本科。全国各茶区均有分布。与茶树争夺肥水，影响茶树生长。茎细多分枝，匍匐或半立，高20～30厘米，下部茎节易生不定根。叶卵状披针形，基部有心形包茎，边缘有长毛，叶鞘具白色长毛。总状花序2～10个，呈指状排列，花淡紫色，着生于枝杆顶端。3月～4月发芽，5月～8月生长盛期，10月开花结果，喜生长在阴湿低洼茶园中。防治方法参照"看麦娘"。

白茅〔Glabrous sweetgrass〕　亦称"茅草"。茶园中多年生杂草。学名：*Imperata cylindrica* L.。禾本科。全国茶区尤其近山地茶园常见分布。是稻飞虱等害虫的中间寄主。与茶树争夺肥水，严重影响茶树生长。地上茎直立，高30～60厘米，具有发达的匍匐根状茎横走于地下，呈白色，有甜汁。叶线状披针形，主脉明显，脊部突出，叶面粗糙。圆锥形花序，长5～10厘米，小穗上有2朵小白花，基部有丝状柔毛。3月发芽，6月～10月为生长期，次年4月～5月为花期。地下茎和种子均能繁殖，地下茎繁殖力强，难以清除。防治方法：生长期连续喷洒草甘膦、百草枯2～3次，或在茶树行间用局部滴施药剂并配合人工挖根进行。

白茅

茅草〔Lalang grass〕　即"白茅"。

蒲公英〔Mongolian dandelion〕　茶园中多年生杂草。学名：*Taraxacum mongolicum* Hand.-Mazz.。菊科。全国茶区均有分布。是叶螨、蚜虫、蜡类的中间寄主。与茶树争夺水肥，危害茶树生长。茎直立，株高20～40厘米，茎基部叶丛生，叶片倒披针形，全草有白色乳汁。头状花序单生，

花黄色，种子成熟后脱落，借助冠毛随风传布。根肥厚，圆锥形，再生力强，切片后仍能发芽，不易根除。防治方法：用敌草隆、西玛津、莠去津、扑草净等除莠剂在杂草生长期施药防治。

马兰〔Acanthaceous indigo〕 亦称“红梗菜”。茶园中多年生杂草。学名：*Kalimeris indica* (L.) Sch.-Bip.。菊科。全国茶区均有分布。与茶树根部争夺肥水。地上茎直立，高 5～10 厘米，从根部分枝，幼茎暗红色，嫩茎叶可食用。叶互生，基部阔叶披针形。叶柄短，叶缘锯齿形。植株自下而上逐渐变狭窄，叶缘渐浅至全缘。头状花序，伞房状排列。花黄色。每年春季生长，冬季地上部死亡，近地面茎和地下茎仍存活，翌年重新发芽生长。防治方法：用扑草净、西玛津、草甘膦等药剂防治。

红梗菜〔Red stemed kalimeris〕 即“马兰”。

一点红〔Sowthistle tasselflower〕 亦称“红背叶”。茶园中一年生杂草。学名：*Emilia sonchifolia* DC.。菊科。全国长，长江流域茶区春季萌发，夏季生长，秋季开花后枯死。茶区均有分布。华南茶区全年生与茶树争夺肥水。茎直立或近直立，高 10～40 厘米，有分枝。叶互生，稍有肉质，叶背紫红色。幼苗时叶片贴地表生长，下部叶为长卵形，羽状分裂，上部叶小无柄，基部包茎。头状花序顶生，具长柄，花紫红色，成熟时冠毛成白色头状，种子随风传播。防治方法：用扑草净、草甘膦等除草剂防治。

一点红

红背叶〔Sowthistle tasselflower〕 即“一点红”。

剪刀股〔Indian lettuce〕 亦称“羊奶奶草”。茶园中多年生杂草。学名：*Lactuca indica* L.。菊科。分布于华东、华南各茶区。是蚜虫和叶螨的中间寄主。大多生长在树丛边与根部争夺肥水。茎匍匐，白色，线状，节间明显，节上萌发新芽分枝。基部叶附地生长，排列成莲座状。叶质薄，长圆形，披针形或倒卵形，叶全缘，无柄。头状花序，黄色，花茎直立，白色，内含乳白汁。江南一带 8 月～9 月出苗，10 月为生长高峰，越冬停长，翌年春地上茎长新芽、枝，夏、秋季开花结实后地上部死亡。防治方法参照“蒲公英”。

剪刀股

羊奶奶草〔Indian lettuce〕 即“剪刀股”。

鼠鼬〔Cudweed〕 亦称“佛耳草”。一年生茶园杂草。学名：*Gnaphalium affine* D. Don。菊科。全国茶区均有分布。成片生长，与茶树争夺肥水。茎直立，高 10～50 厘米，全株披棉絮状白毛。叶互生，表面有蛛网状绒毛，叶脉不明显，下部叶近匙形，上部叶倒披针形，全缘，无柄，半抱茎。头状花序多个，成伞房状排列，长 3 毫米，花黄色。秋季发芽生长，翌年春天开花，夏季结实。防治方法：用西玛津、莠去津、敌草隆等除草剂防治。

佛耳草〔Cudweed〕 即“鼠鼬”。

苍耳〔Siberian cocklebur〕 亦称“老苍子”。一年生茶园杂草。学名：*Xanthium sibiricum* Patrin.。菊科。全国各茶区均有分布。秋季生长势旺，与茶树争夺肥水。茎直立粗壮，高 80～100 厘米，多分枝。叶互生，有柄。叶片卵状或三角形，端部尖，边缘有锯齿，叶面具粗毛。花单生，淡绿色，头状花序生于顶端。瘦果椭圆形，具钩刺和短毛，成熟后坚硬，能附着人或动物体进行传播。耐旱，夏初出苗，秋季开花结果。防治方法：用草甘膦、百草枯等药剂防治。

老苍子〔Siberian cocklebur〕 即“苍耳”。

雀舌（1）〔Sparrow tongue〕 亦称“天蓬草”。茶园中二年生杂草。学名：*Stellaria alsine* Grimm。石竹科。全国茶区均有分布。春天大量发生，与茶树争夺肥水，是红蜘蛛越冬的中间寄主。茎细弱，伏地生长，多分枝，高 10～20 厘米。叶对生，无柄，卵状披针形，叶头尖锐，形似麻雀舌头，故名。二歧聚伞花序，小花白色，上有膜质小苞片，当年秋末冬初发生，翌年春初为生长期，春末夏初开花结实。防治方法：用草甘膦、扑草净等除草剂防治。

天蓬草〔Sparrow tongue〕 即“雀舌（1）”。

繁缕〔Chickweed〕 亦称“鹅肠草”。茶园中二年生杂草。学名：*Stellaria media* (L.) Cyr.。石竹科。全国茶区均有分布。与茶树争夺肥水，是蚜虫、红叶螨等病虫害的中间寄主。茎纤细，直立或侧匍状，下部节间能生根，茎内侧有柔毛。叶对生，长卵形，先端尖，基部圆形，上部叶无柄，下部叶具长柄。聚伞花序，花柄纤细具毛，下垂，花紫色，种子黑色，蒴果圆形。秋末出苗，生长至翌年 3 月，冬季生长缓慢，夏初开花结实。防治方法：用扑草净、绿麦隆、西玛津、草甘膦等除草剂防治。

鹅肠草〔Chickweed〕 即“繁缕”。

漆姑草〔Pearlwort〕 亦称“虎爪草”。茶园中二年生杂草。学名：*Sagina maxima* A. Gray。属石竹科。全国茶区均有分布。成片生长，春季大量发生，与茶树争夺肥水，茎矮小柔弱，基部多分枝，丛生，高 6～20 厘米。叶线形，长 5～20 毫米，先端尖锐，基部抱茎，花顶生或腋生，花梗细弱，长 1～3 厘米，花瓣 5，白色，卵圆形。春季生长，3 月～10 月为花果期。防治方法：用草甘膦防治。

虎爪草〔Pearlwort〕　即“漆姑草”。

萹蓄〔Prostrate knotgrass〕　亦称“扁竹牙”。茶园一年生杂草。学名：*Polygonum aviculare* L.。蓼科。全国茶区均有分布。与茶树争夺肥水。株高30～50厘米，茎匍匐状或斜生、直立，多分枝。叶互生，短柄或近无柄，叶片披针形或长椭圆形。花腋生，花被绿色，边缘淡红。瘦果三角形。一般春季发芽生长，夏秋季开花结实，山区茶园常见。防治方法：用扑草净、草甘膦等除草剂防治。

扁竹牙〔Knotweed〕　即“萹蓄”。

旱苗蓼〔Pale smartweed〕　亦称“酸模叶蓼”。茶园一年生杂草。学名 *Polygonum lapathifolium* L.。蓼科。全国茶区均有分布。与茶树争夺肥水。茎直立，全株高可达1～2米，上部分枝，叶披针形或椭圆形，全缘，主脉及叶缘具粗硬刺毛；花穗顶生或腋生。长4～6厘米，花被4～5裂，粉红色。江南一带3月出苗，6月～10月开花结果。防治方法：用扑草净等药剂防治。

酸模叶蓼〔Dockleaued knotweed〕　即“旱苗蓼”。

地锦〔Humifuse Euphorbia〕　亦称“奶疳草”。茶园一年生杂草。学名：*Euphorbia humifusa* Willd。属大戟科。分布在江南、西南各茶区，与茶树争夺水肥。茎细、匍匐状，中脉色红，多叉状分枝，全株有白色汁状分泌物。叶对生，长圆形，无柄或短柄，叶形不对称，边缘具细锯齿。环状聚伞花序，花淡紫色。蒴果扁圆形，耐旱性强，常见于夏秋干旱季节，茶园路边较多。夏季生长，冬季死亡。防治方法：用扑草净、敌草隆、西玛津等除草剂防治。

奶疳草〔Humifuse Euphorbia〕　即“地锦”。

香附子〔Nutgrass galingale〕　亦称“回头青”、“莎草”。茶园多年生杂草。学名：*Cyperus rotundus* L.。莎草科。全国茶区均有分布。与茶树争夺肥水，危害严重。地上茎直立，高20～30厘米，有的达60厘米。茎秆三棱形，平滑，地下有块茎、鳞茎和根茎，均能长根，繁殖力强。叶片线形，叶色深绿，叶表有光亮蜡质层。聚伞花序，花药暗红色。春季发芽生长，夏秋季开花结果，并产生大量地下块茎，地上部铲除后，地下部仍能发芽，故称“回头青”。防治方法：用草甘膦连续喷施2～3次，使地上部杂草叶片无法形成，不能进行光合作用而死亡。

香附子

回头青〔Nutgrass galingale〕　即“香附子”。

莎草〔Nutgrass blatsedge〕　即“香附子”。

猪殃殃〔Tender catchweed bedstraw〕　亦称“小叶锯子草”。茶园二年生杂草。学名：*Galium aparine* L.。茜草科。分布在江南各茶区。是短须螨、叶螨的越冬场所。攀缘茶树，与茶树争夺肥水。茎四方形、棱边有刺毛，幼苗茎直立，长大后匍匐地表或依附其他植物攀缘生长。叶片线状或倒披针形，叶端尖、有白毛，边缘和中脉生倒刺。聚伞花序，花轴从叶腋抽生、花冠黄绿色，果实表面密生钩刺。2～20℃时发芽，秋季到翌年春为生长期，春末夏初开花结实而死亡。防治方法：用敌草隆、扑草净、西玛津、草甘膦等除草剂防治。

猪殃殃

小叶锯子草〔Tender catchweed bedstraw〕　即“猪殃殃”。

通泉草〔Betonyleaf *Mazus*〕　茶园越年生杂草。学名：*Mazus japonicus* (Thunb.) Kuntze。玄参科。全国茶区均有分布。是蚜虫、叶螨的中间寄主，与茶树争夺肥水。茎直立或从基部略倾斜，高5～30厘米，通常从基部分枝，叶片倒卵形或匙形，叶缘呈不规则锯齿。总状花序，花冠唇形，花淡紫或紫色。秋末至翌年春生长，早春开花，夏初结果。防治方法：用扑草净、绿麦隆等除草剂防治。

直立婆婆纳〔Field speedwell〕　亦称“肚肠草”。茶园中二年生杂草。学名：*Veronica agrestis* L.。玄参科，分布在江南、西南各茶区。成片生长，与茶树争夺肥水。茎自基部分枝，伏地或斜生，高10～25厘米，基部叶对生，上部叶互生，叶卵圆形，叶缘钝锯齿，基部叶无柄，叶表有长柔毛。穗状总状花序，花小，蓝紫色，秋季至翌年春季生长，夏季开花结实。在茶园中局部成片生长于地表。防治方法参照“通泉草”。

肚肠草〔Field speedwell〕　即“直立婆婆纳”。

窃衣〔Common hedgeparsley〕　茶园中多年生杂草，学名：*Torilis scabra* (Thunb.) DC.。伞形科。江南、西南等茶区有分布。与茶树争夺肥水，寄生病虫害。茎单枝向上有分枝，全株贴生短硬毛，高10～70厘米。叶卵形，二回羽状分裂，小叶狭披针形至卵形。伞形花序，双悬果矩圆形，有3～6个具钩张开的刺，粘附在动物或人体上携带传播，喜生长在茶园路边或附近杂荒地中。防治方法：用敌草隆、绿麦隆、西玛津等除草剂防治。

鸡眼草〔Japan clover〕　亦称“阴阳草”。一年生杂草。学名：*Kummerowia striata* (Thunb.) Schindl.。豆科。分布于江南、华南等茶区。与茶树争夺肥水。茎平卧，长5～30厘米。叶互生，每叶上有3个小叶，托叶长卵形，小叶倒卵形或矩圆形。主脉及叶缘疏生白毛。花腋生，4个苞片，1个生于花梗关节之上，3个生于萼下，花淡红色。荚果卵状矩圆形。近山区茶园及坡地上常见。防治方法：用茅草枯、西玛津等除草剂防治。

阴阳草〔Japan clover〕　即“鸡眼草”。

附地菜〔Green bristlegrass〕 一年生杂草。学名：*Trigonotis peduncularis*（Trev.）Benth. ex Barker et Moore。紫草科。全国各茶区均有分布。与茶树争夺肥水。是叶螨的越冬寄主。茎纤细直立或倾斜平卧丛生，高5～30厘米，具细毛。叶匙形，端部圆、钝或尖，叶两面具平伏毛，短柄或无柄。总状花序，长于顶端，秋末出苗，翌年早春生长，夏秋开花结果。防治方法：用敌草隆、绿麦隆等除草剂防治。

酢浆〔Creeping woodsorrel〕 亦称“酸味草”。多年生杂草。学名：*Oxalis corniculata* L.。酢浆草科。全国茶区均有分布。是叶螨等病虫害中间寄主，且和茶树争夺肥水，危害生长。茎匍匐或倾斜生长，多分枝，茎长10～20厘米。叶互生，三复叶，色紫绿，小叶阔倒心形，无柄，茎叶披疏毛，有酸味。花单生，伞形，蒴果近圆形。秋末出苗，翌年春末夏初生长并开花结籽。喜生长在茶树根部等阴湿地。防治方法：用西玛津、莠去津、扑草净等除草剂防治。

酢浆

酸味草〔Sour grass〕 即“酢浆”。

鸭跖草〔Common dayflower〕 亦称“竹叶草”。一年至多年生杂草。学名：*Commelina communis* L.。鸭跖草科。全国茶区均有分布。匍匐生长，与茶树争夺肥水。茎肉质，高30～60厘米，由基部腋处分枝，匍匐或斜生，下部茎生不定根。叶互生，无柄，叶片卵状披针形，基部包以膜质短叶鞘。花腋生或顶生，每簇3～4朵花，包在具柄的苞内，花瓣深蓝色，蝴蝶状。春末出苗，夏秋季生长，夏末秋初开花结实。防治方法：用草甘膦防治。

竹叶草〔Bambooleaved grass〕 即“鸭跖草”。

车前〔Asiatic plantain〕 多年生杂草。学名：*Plantago asiatica* L.，车前科。全国茶区均有分布。是蚜虫、叶螨越冬的中间寄主，与茶树争夺肥水。株高10～40厘米，具粗壮根茎和大量须根。根叶簇生，具长柄，伏地呈莲座状。叶片宽椭圆形，肉质肥厚，先端钝圆或微尖，全缘或疏齿。花茎数条，小花密集成长穗状，花冠白色或微紫色。种子黑褐色长卵形。秋季发芽，全年生长，春、秋季均能开花。防治方法：喷施草甘膦防治。

车前

半夏〔Ternate pinellia〕 亦称“野芋艿”。一年生杂草。学名：*Pinellia ternate*（Thunb.）Breit.。天南星科。全国茶区均有分布。与茶树争夺肥水，危害生长。茎直立，高10～25厘米，基部有圆形球茎，棕褐色，上长须根及带柄的叶片。叶全缘波状，三裂，色淡绿，总柄长10～25厘米，近基部长珠芽，地下球茎、珠芽和种子均可繁殖。半夏有毒，春、秋季均有发生。防治方法：人工挖除地下球茎，地上部喷施草甘膦。

野芋艿〔Wild taro〕 即“半夏”。

马齿苋〔Purslane〕 亦称“酱板草”。一年生杂草。学名：*Portulaca oleracea* L.。马齿苋科。全国茶区均有分布。生长在茶树根部，与茶树争夺肥水。全株肉质，匍匐地面，茎光滑无毛，紫红色，圆柱形，倾斜或匍匐生长，基部分枝。叶互生倒卵形，全缘。花黄色，簇生于顶端。蒴果椭圆形。春末发生，一年发生2～3代。种子发芽力强，可保存40年。喜阴湿，在低洼茶园或园边低湿处常见。防治方法：用扑草净、西玛津等防治。

马齿苋

酱板草〔Common pakslane〕 即“马齿苋”。

葎草〔Japanese hop〕 亦称“拉拉藤”。一年生杂草。学名：*Humulus scandens*（Lour.）Merr.。桑科。全国茶区均有分布，以山区茶园为常见，攀缘在茶树上或地表造成危害。茎蔓生长达3～5米，粗3～4毫米，呈六棱角形，具6条深灰色线，茎表粗糙密生倒刺。1～4叶深3裂，5叶后深5～7裂，叶缘有锯齿，掌状脉明显，叶片及叶柄有毛，直根发达，分枝多。总状花序，花单性，雄花黄绿色，雌花红棕色。初春发芽出苗，夏秋季为生长盛期。防治方法：早春苗期喷施扑草净、敌草隆防治。

拉拉藤〔Japanese hop〕 即“葎草”。

乌蔹莓〔Talse grape〕 亦称“老鸦藤”。多年生杂草。学名：*Cayratia japonica*（Thunb.）Gagn.。葡萄科。江南等茶区有分布。在茶树上攀缘生长，危害茶树。地下根在10～20厘米土层内，粗如手指，长达1米以上，根上长芽，茎具卷须，攀缘茶树向上生长。掌状复叶，具小叶5片，鸡爪状排列，中间叶较大，叶缘呈均匀钝圆锯齿，两侧4叶较小，对生于同一小柄上，聚伞花序，花黄绿色，浆果球形，春末抽芽，出苗。夏季大量发生，秋末开花结果，地上部去除后仍能生长，难以清除。防治方法：喷施草甘膦防治。

老鸦藤〔Japanese Cayratia〕 即“乌蔹莓”。

荠〔Shepherd's purse〕 亦称“荠菜”。越年生杂草。学名：*Capsella bursa-pastoris*（L.）Medic.。十字花科。全国茶区均有分布。蚜虫的中间寄主。与茶树争夺肥水。茎直立，有分枝。基部叶丛生成莲座状，平铺地

荠

面。叶变形大，有羽状分裂、不整齐羽裂或不分裂。茎叶密生星状毛或单毛。总状花序顶生，花白色呈十字排列，果实倒心脏形或扁三角形。秋季出苗到次年春末夏初陆续开花结实。防治方法：喷施西玛津、莠去津、草甘膦等防治。

荠菜〔Shepherd's purse〕 即“荠”。

老鹳草〔Carolina cranesbill〕 亦称“太阳花”。一年生杂草。学名：*Geranium carolinianum* L.。牻牛儿苗科。分布于江、浙、赣一带茶园，云、贵、川、渝等地局部生长。与茶树争夺肥水。茎直立或斜生，高20～50厘米。叶圆肾形。下部叶互生，上部叶对生，5～7深裂，每裂又有3～5小裂，小裂片条形，头尖，两面有柔毛。茎下部生长柄，达10厘米，茎上部柄短。花成对集生于茎端或叶腋，花柄长1～1.5厘米，花瓣淡红色，蒴果长2厘米，顶端有长喙。夏、秋季生长。常见于茶园及园边。防治方法：喷施草甘膦防治。

太阳花〔Carolina cranesbill〕 即“老鹳草”。

空心莲子草〔Alligator weed〕 亦称“水花生”。二年生杂草。学名：*Alternanthera philoxeroides*（Mart.）Griseb.。苋科，分布于南方各茶区，尤喜生长于低洼潮湿茶园，常成片蔓延，与茶树争夺肥水。地下根状茎粉红色，节长1～6厘米，地上部茎卧地生长，长可达1米以上，顶部略有倾斜直立，茎中空。叶对生，阔披针形，顶部略尖。头状花序，花白色，果实为胞果。春初发芽生长，春夏秋季大量繁殖生长，开花、结实少。冬季地下部仍存活，次年发芽。生长力强，繁殖快。防治方法：用草甘膦等除草剂连续喷施，控制其生长。

水花生〔Aquatic peanut〕 即“空心莲子草”。

海金沙〔Chinese alpine rusb〕 亦称“龙须草”。多年生藤本杂草。学名：*Lygodium japonicum*（Thunb.）Sw.。海金沙科。分布在中国南方茶区，常缠绕在茶树上，大量发生时会使茶树失去水分养料，枯竭死亡。以山区缓坡茶园，或园边杂草丛中生长较多。长可达4米，叶羽状生于茎部短枝两侧，羽状叶片呈三角形，长10～20厘米，二回羽状。小羽边缘生有流苏状孢子囊穗，长2～5毫米，排列稀疏。全株蔓缠生于茶树上，较难清除。防治方法：人工拔除，或在幼苗时用百草枯、草甘膦等防治。

海金沙

龙须草〔Chinese alpine rusb〕 即“海金沙”。

马鞭草〔European verbena〕 茶园多年生杂草，学名：*Verbena officinalis* L.。马鞭草科。全国各地茶园均有分布。与茶树争夺肥水，数量多时会危害茶树。茎四方形、直立，高30～60厘米。叶对生，卵圆形或矩圆形，叶边缘有粗锯齿缺刻。穗状花序顶生或腋生，花具苞片，外有粗毛，花冠淡紫色，果实为蒴果。防治方法：用草甘膦、百草枯防治。

紫花地丁〔Neat philippine violet〕 亦称“堇菜”。茶园二年生杂草。学名：*Viola philippica munda* W. Beck.。堇菜科。全国茶区均有分布。与茶树争肥水。植株矮小，株高6～8厘米。根斜行或横生。叶生于根茎部，呈长三角披针形，端部钝，叶柄具翼，基部浅心形，边缘细钝齿。花紫色，夏秋季长出越冬芽，翌年春天生长，耐旱，常见于茶园路边或茶树根部。防治方法：用敌草隆、西玛津等防治。

紫花地丁

堇菜〔Purple violet〕 即“紫花地丁”。

茶园病虫草防治方法

化学防治

化学防治〔Chemical control〕 利用化学农药防治病虫草害的方法。具有作用快、效果好、使用简便、受地区和季节限制小等优点。在茶树病虫草害防治中占有重要的地位。但长期大量使用化学农药会产生杀伤天敌、破坏生态平衡、有害生物再猖獗、农药残留、环境污染、病虫草产生抗药性等缺点。因此，须合理选择适用于茶叶生产中的农药品种，强调安全合理用药；根据不同农药在茶叶中的最高残留限量（MRL），制订安全间隔期，提高农药使用技术，尽量减少农药用量，将化学防治纳入综合治理系统工程之中，与其他防治措施协调使用。

农药类别

茶园适用农药〔Pesticides suitable for tea plantation〕 适宜于茶园中使用的农药应具有如下特点：对防治对象有高度活性，使用剂量低，有一定的活性谱，对高等动物急性和慢性毒性低。在有效使用剂量下，较短时间内能完全或大部降解；在加工过程中易挥发和热分解；在泡茶过程中进入茶汤中的数量少；对茶叶色、香、味无不良影响。适用于中国茶园应用的杀虫杀螨农药有：敌百虫、敌敌畏、乐果、马拉硫磷、亚胺硫磷、杀螟硫磷、辛硫磷、喹硫磷、二氯苯醚菊酯、溴氰菊酯、氯氰菊酯、联苯菊酯、杀螟丹、除虫脲、噻嗪酮、哒螨灵等；杀菌剂有硫酸铜、多菌灵、甲基硫菌灵、百菌清、十三吗啉、波尔多液等。除莠剂有草甘膦、百草枯等。

茶园禁用农药〔Pesticides banned to use in tea

garden〕 茶园中禁止使用的农药。包括高毒农药（如内吸磷、对硫磷、甲胺磷等）、高残留农药（如滴滴涕、六六六、艾氏剂、狄氏剂、三氯杀螨醇等）和高残毒农药（如杀虫脒等），及拟除虫菊酯类农药氰戊菊酯、顺式氰戊菊酯等。

有机氯类杀虫剂〔Organochlorine insecticides〕 含氯的有机合成杀虫剂。包括滴滴涕、六六六、氯丹、艾氏剂、狄氏剂等。其中大多数品种由于残留期长、污染环境等缺点，在茶叶生产中已禁用。

有机磷类杀虫剂〔Organophosphorous insecticides〕 有机磷酸酯类杀虫剂。根据化学结构可分为以下六类：磷酸酯（如敌敌畏）、一硫代磷酸酯（如辛硫磷、杀螟硫磷、喹硫磷等）、二硫代磷酸酯（如马拉硫磷、乐果、亚胺硫磷）、膦酸酯（如敌百虫）、磷酰胺（如乙酰甲胺磷）和焦磷酸酯（如特普）。有机磷类农药为茶园中常用农药，其主要品种有马拉硫磷、喹硫磷、辛硫磷和乐果等。

氨基甲酸酯类杀虫剂〔Carbamate insecticides〕 含有氨基甲酸酯基团的有机合成杀虫剂。主要包括如下三类：芳香烃氨基甲酸酯（如甲萘威、异丙威等）、杂环氨基甲酸酯（如克百威）和肟类氨基甲酸酯（如灭多威）。茶园应用均不多，异丙威和灭多威有少量应用。

拟除虫菊酯类杀虫剂〔Pyrethroid insecticides〕 结构与活性类似天然除虫菊素的仿生合成杀虫剂。是20世纪70年代中期发展的新一类杀虫剂。分光敏性和耐光性两大类，在茶叶生产中应用的均属耐光性拟除虫菊酯。其生物活性高、使用剂量低、安全间隔期短，在茶叶生产中广为应用。如氯菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯、氯氰菊酯、联苯菊酯等。

昆虫生长调节剂〔Insect growth regulators〕 能扰乱昆虫正常的生长发育过程、导致死亡或不育的药剂。可影响害虫蜕皮、变态、产生生理或形态上的变化形成畸形虫体而致死。其专一性强、药性缓慢，但持效期长，对环境污染小、对天敌安全、对人畜毒性低，是茶园害虫综合治理中的理想药剂品种。例如用噻嗪酮防治黑刺粉虱、小绿叶蝉，用除虫脲防治茶黑毒蛾、茶毛虫、茶尺蠖，均取得良好防效。

昆虫行为调节剂〔Insect behavior regulators〕 扰乱昆虫种间性信息、通信联系及昆虫取食行为，导致种群数量减少而达到防治目的的药剂。可分为信息素和拒食剂。信息素包括性信息激素、报警信息素等，拒食剂包括印楝素、α-桐酸甲酯等。其专一性强、反应灵敏、对天敌无杀伤力、不污染环境，故在茶叶生产中将昆虫行为调节剂纳入害虫综合治理的范畴。如茶小卷叶蛾性信息激素可用于虫情预测，亦可作为迷向防治，扰乱性信息联系，使雄蛾无法寻觅雌蛾，减少性交配机会，从而达到防治目的。印楝素可作为茶树害虫拒食剂在生产中应用。

微生物杀虫剂〔Microbal insecticides〕 利用害虫病原真菌、细菌、病毒加工制成的杀虫剂。这些制剂有的是活体微生物在喷施后直接侵染害虫，有的是分泌毒素和芽胞，使害虫因吞食而进入体内产生败血症或毒血症而死亡。其应用可归属于生物防治范畴，对人畜安全，对植物无害，对天敌昆虫影响小，对环境无污染。常见的有苏云金杆菌、白僵菌、茶尺蠖NPV病毒等，但由于有些制剂（如苏云金杆菌、白僵菌）对家蚕有强致病力，故不能在茶桑交叉地区使用，以免引起家蚕中毒。

无机杀菌剂〔Inorganic fungicides〕 以天然矿物为原料加工成的杀菌剂。使用历史悠久，至今普遍应用。如硫酸铜、波尔多液、硫黄、石灰硫黄合剂等。其中硫酸铜和波尔多液作为茶饼病以及其他叶茎部病害的保护剂，石灰硫黄合剂用以防治茶树茎部病害以及兼治粉虱、蚧、螨等。

有机硫类杀菌剂〔Organosulfur fungicides〕 化学结构中含有硫元素的有机杀菌剂。是最早应用的有机杀菌剂，常用的品种包括如下三类：二硫代氨基甲酸酯类（如代森锌、代森铵、福美双等）、氨基磺酸类（如敌磺钠）、三氯甲硫基类（如灭菌丹、克菌丹等）。均属保护性杀菌剂，宜在病原尚未侵入寄主前喷药。

苯并咪唑类杀菌剂〔Benzimidazole fungicides〕 影响病原真菌有丝核分裂过程和DNA合成的一类杀菌剂。60年代开始发展，对子囊菌和半知菌引起的病害表现有效，具有广谱杀菌、有内吸作用并兼具保护和治疗效应。既可用以防治多种叶部病害，也可用以处理土壤防治根病。主要品种有苯菌灵、硫菌灵、甲基硫菌灵、多菌灵等农药。在植物体内，苯菌灵、硫菌灵和甲基硫菌灵都很快水解成多菌灵（()-甲基-N-2-苯并咪唑氨基甲酸酯），此为苯并咪唑类杀菌剂的主要活性组分。

取代苯类杀菌剂〔Substituted benzene fungicides〕 一类含有苯环结构的有机杀菌剂。主要品种有六氯苯、硫菌灵、甲基硫菌灵、百菌清等。百菌清主要用于防治茶树叶部病害。兼具保护作用和治疗作用；甲基硫菌灵兼具保护和内吸作用。

杂环类杀菌剂〔Heterocyclic fungicides〕 含有杂环结构的有机杀菌剂。杀菌谱广、兼具保护和内吸作用。主要的品种有多菌灵、苯菌灵、萎锈灵、十三吗啉、三环唑等。可防治茶饼病等多种叶部病害，并可土施防治根腐病。

麦角甾醇合成抑制性杀菌剂〔Ergosterol biosynthesis inhibiting fungicides〕 以抑制病原菌麦角甾醇生物合成为机制的杀菌剂。具有抑制病原菌孢子萌发、附着器形成、以及菌丝体生长的作用。其活性浓度低，杀菌谱较广，有良好的内吸作用、治疗效果和残效性。对植物无药害、使用安全。在茶树上已应用的双苯三唑醇、己唑醇、腈菌唑和丙环唑等麦角甾醇生物合成抑制性杀菌剂对茶饼病有良好效果，尤其是双苯三唑醇，在0.05%低浓度下，效果明显优于铜剂。

抗生素类杀菌剂〔Antibiotic fungicides〕 用微生物的代谢产物制成的杀菌剂。其杀菌谱广，对环境污染小，无残留问题，对农产品的品质无不良影响。在茶叶生产上用以防治茶饼病。主要产品有多抗霉素（多氧霉素）、井冈霉素、春雷霉素等。但产品一般不耐贮藏，长期贮存后生物活性下降，防病效果也随之降低。

杀螨剂〔Acaricides〕 防治害螨的农药。由于害螨发生的生物学特性与昆虫不同，一般杀虫剂只能杀死成螨、若幼螨，但不能杀死螨卵，其杀伤和防治效果只限于短期效应，因此须采用连续多次施药的方法方可奏效。优良杀螨剂应兼具杀死螨和卵的效果，并应有较长的残效期，一般对昆虫无杀伤力。茶园中常用的杀螨剂有哒螨灵、双甲脒、单甲脒、溴螨酯等。

杀线虫剂〔Nematicides〕 用于毒杀线虫的农药。按化学结构可分为四类：卤化烃类（如氯化苦、溴甲烷等），硫代异硫氰酸甲酯类（如威百亩、棉隆），有机磷类（如苯线磷、除线磷、丰索磷），氨基甲酸酯类（如克百威、涕灭威）。以有机磷类和氨基甲酸酯类杀线虫剂应用最广。常应用克百威防治茶园有害线虫。

有机磷类除草剂〔Organophosphorous herbicides〕 分子结构中含有磷元素的内吸传导性除草剂。杀草机制是干扰苯丙氨酸和酪氨酸的生物合成，延缓和减少营养生长，抑制植物顶端优势，主要用于防除双子叶杂草，对一年生和多年生杂草也有良好的防效。在茶园中常用的品种有草甘膦等，但因其在土壤中逐步失去活性，故不宜作土壤处理剂，只适用于杂草茎叶处理，大多用于杂草旺发时期喷雾。

均三氮苯类除草剂〔Triazine herbicides〕 以三氮苯类为基本化学结构的除草剂，为内吸传导、选择性、广谱除草剂。主要通过根系吸收向上传导，药效发挥与土壤水分含量关系密切，而茎叶吸收性能较差。杀草机制是使杂草植株的蒸腾作用下降，抑制光合、呼吸作用，以致死亡。这类除草剂杀草谱广，在茶园中应用普遍，残效期较长，一般在60天左右，在北方旱地药效可达二年。茶园中常用品种有：西玛津、阿特拉津、扑草净等，可在茶园杂草幼苗时使用或进行土壤处理。

脲类除草剂〔Urea herbicides〕 以脲类为基本化学结构的选择性除草剂。以根系吸收为主。主要作用机制是抑制杂草光合作用。水溶性差，大多用于土壤处理。在使用过程中，有些品种加入湿润剂或表面活性剂可以增效，并可促进杂草茎叶对药剂的吸收，作为茎叶处理剂使用。也可与其他除草剂混配使用，以扩大杀草谱，提高药效，降低成本。常用品种有绿麦隆、敌草隆、伏草隆等。

二苯醚类除草剂〔Diphenyl ether herbicides〕 分子结构中含有两个苯基醚类的触杀性除草剂。在植物体内传导性能差。杀草机理是干扰ATP（腺苷三磷酸）的形成，引起杂草无氧呼吸而死亡，其水溶性低，移动性差，防治杂草幼芽有特效，大多用以防除一年杂草幼芽。大多数品种具有光化活性，在光的作用下才能杀死杂草，故作土壤处理剂时不能拌土处理，只能用于土表喷洒，其活性与气温有关，气温低于10℃时效果很差。在茶园中应用的品种有除草醚等。

苯氧羧酸类除草剂〔Phenoxy carboxylic acid herbicides〕 含有取代基的羧酸类除草剂。为内吸传导型、选择性激素类除草剂。在低浓度时可作为生长调节剂，高浓度时作为除草剂。杀草机制是破坏杂草体内生理机能，抑止光合作用，使韧皮部堵塞，木质部破坏，阻碍根部吸收水分和矿物质盐，导致植物死亡。此类药剂在土壤中迅速分解，残效期20天左右。作为杂草苗后茎叶处理，可防除一年或多年生阔叶杂草。此类药剂易使茶树表现药害，症状为植物生长畸形，尤其是2，4-滴药害严重，须严格防止药液飘移到茶树叶片上。在茶园中常用品种有：吡氟禾草灵、氟吡甲禾灵、2，4-滴等。

灭生性除草剂〔Non-selective herbicides〕 对植物无选择性、能杀死各种杂草的除草剂。对作物不安全，适宜在作物播后出苗前使用，或在移栽前对杂草进行灭生性处理；如果在作物出苗后使用，必须注意使用技术并采取保护措施。如定向喷洒，控制使用浓度等，避免产生药害。在茶园中应用的品种有百草枯、五氯酚钠、非草隆、草甘膦等。其中草甘膦控制在一定浓度范围内谨慎喷施，可杀灭茶园中大部分杂草，而对茶树不产生药害。

选择性除草剂〔Selective herbicides〕 对杂草表现有不同杀伤能力的除草剂。在一定剂量范围内，能有选择性地杀死某些植物，而对另一些植物无毒害或毒害很小。在杂草和作物同时生长时使用，对作物安全，又能杀灭杂草。例如西玛津、莠去津对玉米、高粱安全、无药害，但对玉米、高粱地里的杂草杀伤力大；而小麦、油菜、大豆等作物对这两种药剂敏感，使用后会产生药害，在上述作物田中不能使用。茶树对上述除草剂不敏感，可在茶园中应用。

触杀性除草剂〔Contact herbicides〕 杂草接触到药剂后才起作用的除草剂。在杂草体内不会移动，不接触到药剂的部位无效。主要用来防除一年生杂草和多年生杂草的地上部。由于无传导性能，对地下部无杀伤效果。该类除草剂有：五氯酚钠、敌稗、除草醚、百草枯等。茶园中常用的有：除草醚、百草枯。该类除草剂杀伤力强，触及绿色植物均会引起伤害，适用于播种前的荒地，或用来防除茶园路边杂草，如果在茶园中使用，则必须采取安全保护措施，施药时须对准地面均匀、全面地定向喷雾，防止触及茶树叶片引起药害。

内吸性除草剂〔Systemic herbicides〕 接触杂草后能被杂草吸收并传导到其他部位的除草剂。触及杂草根、茎、

叶等部位后被吸收，并通过输导组织将药液传导到杂草全株，破坏杂草内部结构和生理平衡，造成杂草死亡。可用来防治多年生杂草、如狗牙根、香附子等，用内吸传导性除草剂草甘膦防治效果好。茶园适用的内吸传导性除草剂有：西玛津、莠去津、扑草净、茅草枯、敌草隆、草甘膦、吡氟禾草灵等。

农药毒性与药效

毒力〔Toxicity〕 农药对有害生物毒杀能力大小的指标之一。常用致死中量（LD_{50}）、95%致死量（LD_{95}）、致死中浓度（LC_{50}）、95%致死浓度（LC_{95}）、击倒中量（KD_{50}）和击倒中时（KT_{50}）等表示。毒力测定在室内进行，可以在控制温度、湿度、光照等条件下，对标准化培养的病原物或昆虫、动物等生物群体进行试验。由于测定条件相同，所得出的毒力可供比较。可以用于比较多种药剂对一种供试对象的毒力，或在不同的时间，比较某种药剂对一种供试对象的毒力变化，以掌握该药剂对某种病虫杂草的抗性发展动态，及时采取对策。

致死中量〔Median lethal dose，LD_{50}〕 使生物群体中半数死亡所需的药剂剂量，用药量与体重之比表示，单位为微克/克或纳克/克。室内进行药剂毒力测定用的标准化指标。表示一种药剂对病、虫等生物体的毒力大小，或用以作为与其他药剂比较的相对毒力大小。数量愈小，毒力愈大。如用点滴法测定，溴氰菊酯对茶尺蠖的老熟幼虫的LD_{50}为4.95纳克/克，喹硫磷的LD_{50}为5370纳克/克，这表示溴氰菊酯对茶尺蠖老熟幼虫的毒力比喹硫磷大1000倍以上。致死中量的测定方法有目测法、最小自乘法、概率值分析法等。都是用药剂的一系列浓度（至少5～7个）处理供试生物种群，对具触杀作用的农药可用喷雾法、点滴法、药膜法、浸液法等处理，然后求得相应死亡率。根据药剂的剂量增大同生物群体的死亡率的增加呈S形增长的曲线，再将剂量转换为对数值，死亡率转换为概率值后，使S形曲线变为回归直线，即剂量-死亡率直线，回归方程：$y=a+bx$，以相当死亡率为50%的概率值y等于5代入回归方程，求出致死中量x（对数值），再将对数值转换为致死中量的常数值（LD_{50}）。

95%致死量〔95% lethal dose，LD_{95}〕 能使生物群体95%致死所需的药剂剂量。用药量与体重之比表示，单位微克/克或纳克/克。致死中量虽可代表种群中大多数个体的反应，但由于不同农药的剂量毒力直线坡度不同，故还须测定其95%致死量值来进行比较；从生产实践出发，95%致死量对防治具有更大的参考价值。

致死中浓度〔Median lethal concentration，LC_{50}〕 亦称“50%致死浓度”。能使生物群体中50%致死所需要的浓度。单位毫克/千克。见“致死中量”。

50%致死浓度〔50% lethal concentration〕 即“致死中浓度”。

95%致死浓度〔95% lethal concentration〕 能导致生物群体95%死亡所需的药剂浓度。单位毫克/千克。参见“致死中浓度”。

药效〔Efficiency〕 衡量药剂对病、虫、杂草效力大小的指标之一。是药剂本身对有害生物的毒力以及其他因素，如药剂的展着性、黏附力、附着量的综合作用的效果；它受环境条件如剂型、施药技术、寄主植物种类、防治对象以及田间环境条件等因素影响。一般以种群减退率、死亡率、防治效果、被害率等表示杀虫剂的药效；以发病率、病情指数减退、防治效果表示杀菌剂的药效；用杂草覆盖度、地上鲜重或干重减少表示除草剂的药效；用螨情指数及其减退率、死亡率表示杀螨剂的药效。

残效期〔Persistent period〕 茶树上喷施某种农药后，在自然条件下保持一定药效的日期。其长短决定于各种农药的理化性质和在作物上的降解速率。如菊酯类农药对光稳定，降解速率相对较慢，残效期一般可达7天或更长。而辛硫磷等农药，易光解、降解速率快，在茶树上残效期一般仅1～2天。

死亡率〔Mortality〕 生物群体中死亡的个体数占群体总个数的百分率。常用作评价一种杀虫剂的毒力和效果的基本指标。计算公式为：

$$死亡率=\frac{死亡个体数}{供试总虫数}\times 100\%$$

校正死亡率〔Corrected mortality〕 亦称“更正死亡率”。经过用空白对照组的自然死亡率加以校正的药剂处理组的死亡率。在药效试验过程中，供试生物种群常因天敌捕食、寄生或个体生活力弱等因素，产生自然死亡现象。因此应设立空白对照区加以校正，以消除自然因素对药效的影响。一般用阿勃脱（Abbott，W. S.）公式计算：

$$校正死亡率=\frac{Y_{死}-X_{死}}{1-X_{死}}\times 100\%$$

$$=\frac{X_{生}-Y_{生}}{X_{生}}\times 100\%$$

式中：$X_{死}$、$X_{生}$为空白对照组的死亡率、生存率，$Y_{死}$、$Y_{生}$为处理组的死亡率、生存率。如空白对照组死亡率超过20%时，上述公式不适用。

更正死亡率〔Corrected mortality〕 即“校正死亡率”。

广谱性〔Broad spectrum activity〕 农药对多种有害生物所具有的生物活性。如茶园中常用的辛硫磷、敌敌畏、马拉硫磷、联苯菊酯、杀螟丹等杀虫剂对茶尺蠖等鳞翅目幼虫、蚧类、小绿叶蝉等多种害虫有防治效果，属广谱性杀虫剂。多菌灵、百菌清、硫菌灵对多种叶病或茎病有保护或治疗作用，属广谱性杀菌剂。草甘膦、百草枯对禾本科杂草及

阔叶杂草均有效、属广谱性除草剂。

农药使用技术

农药使用技术〔Pesticide application techniques〕 为把农药施用到目标靶体上所采用的各种技术措施。良好的农药使用技术是使用适当的施药器械或机具，将尽量少的农药量均匀地喷施在作物或防治对象上。衡量施药技术的质量是农药使用后在靶体上的沉积分布状况（即中靶率）。农药使用技术包括农药的剂型（乳剂、粉剂、可湿性粉剂、悬浮剂、颗粒剂等）、施药的器械或机具（手动或机动喷雾器、手动吹雾器、机动弥雾机、飞机喷雾机等）、施药方法（喷雾、喷粉、施粒、烟雾、毒饵等）。喷撒方式有局部施药法、定向喷雾法、针对性喷雾法、飘移喷雾法、循环喷雾法、静电喷雾法及泡沫喷雾法等。由于农作物的种类、生长阶段和状况及防治对象种类不同，需要采用的农药使用技术也不同。茶园常用的施药方法为喷雾法。根据施液量，可分为高容量喷雾、中容量喷雾、低容量喷雾和超低容量喷雾4种。

有效成分剂量〔Active ingredient dosage〕 能达到防治目的的单位面积有效成分的用量。一般用有效成分克/公顷表示。由于喷施药械不同，单位面积用药液量也随之不同。为了保证单位面积有效成分的用量，用有效成分剂量表示。如茶园中用溴氰菊酯的有效成分剂量为3.5～4.7克/公顷，辛硫磷为562.5克/公顷。

高容量喷雾法〔High volume spray application，HV〕 亦称“常规喷雾法”、“传统喷雾法”。农药喷雾方法之一。使用手动背负式喷雾器或机动喷雾器喷施。喷孔片喷孔直径大于1.3毫米，可达3000升/公顷以上。高容量喷雾常伴随有大量药液的滚落或流失，很难获得稳定的沉积。据陈雪芬（1991）研究，高容量喷雾法（喷孔径1.3毫米）喷药后，茶树冠面的沉积率仅34.3%～49.2%，有30%左右的药液流失于土壤中。既不经济又造成环境污染，对天敌杀伤也大。因此，须逐步用低、中容量喷雾法替代。

常规喷雾法〔Regular spray application〕 即“高容量喷雾法”。

传统喷雾法〔Traditional spary application〕 即“高容量喷雾法”。

中容量喷雾法〔Median volume spray application，MV〕 亦称“小喷孔片喷雾法”。农药喷雾方法之一。用常规手动背负式或机动喷雾器喷施。若将喷孔片的孔径改为1毫米或0.9、0.7毫米，喷出的雾滴也变小，直径小于200微米。施液量为200～600升/公顷或500～1000升/公顷。茶园中施液量为300～750升/公顷，比常规喷雾法减少用液量50%～60%。可节约农药用量。据陈雪芬等（1991）研究，小喷孔片喷药，农药在茶园中的分布介于高容量喷雾与低容量喷雾之间，在树冠面的农药沉积率比高容量喷雾高8%～16%，土壤中流失减少15%左右，茶树中下部的沉积率也高，对从面、从内病虫均有效。明显优于常规喷雾法，易为广大茶农接受。

小喷孔片喷雾法〔Small mozzle spray application〕 即“中容量喷雾法”。

低容量喷雾法〔Low volume spray application，LV〕 亦称“弥雾法”。农药喷雾方法之一。用机动弥雾器或手动吹雾器喷药。施药量为50～200升/公顷或200～500升/公顷，茶园中施液量为22.5～105升/公顷。喷出的雾滴细，直径在50～100微米之间，不发生药液滴淌现象，能均匀分布在作物株冠层上。单位面积上的农药沉积量高于高容量喷雾法，用药量少，防效提高。据陈雪芬等（1991）研究，低容量喷雾法对茶树冠面芽叶害虫中靶率达60%～79%，比常规喷雾提高10%～17%，减少流失20%以上，降低用药40%～50%，减少药液量80%～98%，经济、有效。但细雾滴易飘移，农药在茶树中下部的沉积率较低，一般宜在无风或微风情况下使用。防治茶丛内部病虫如黑刺粉虱等，宜采用侧向仰喷法、并适当增加用液量，以提高防效。

弥雾法〔Mist spraying〕 即“低容量喷雾法”。

超低容量喷雾法〔Ultra low volume spray application，ULV〕 农药喷雾方法之一。用高效的喷雾装置将极少量的药液（施液量为5升/公顷以下）分散成直径15～75微米的细雾滴，使之均匀地散布在植物表面。具有用药量少，操作方便，工效高，防治效果好的优点。但该法所用的农药剂型常为超低容量油剂，雾滴不易穿透株冠层，必须配加鼓风设备以提高农药沉积率。由于药液浓度过高，使用时必须注意安全，有风时应停止使用。

雾滴尺寸〔Droplet size〕 亦称“雾滴体积中值直径”。衡量农药药液雾化程度和比较各类喷头雾化质量的主要指标。在一次喷雾中，有足够代表性的若干个雾滴的平均直径或中值直径。雾滴尺寸取决于喷雾器的压力和喷孔的孔径。一般喷雾器压力愈大、喷孔孔径愈小时，喷出的药液雾滴直径也愈小。雾滴尺寸与单位面积的用药液量、药液在靶体上的沉积分布以及防治效果有密切关系：是用最少药量取得最好药效和减少环境污染的关键。雾滴大的特点是有较大的动能，能很快沉降到靶体正面上；不易随风飘移和挥发；撞击到靶体上后易发生流失。雾滴小的特点是对靶体的覆盖密度和均匀度好；有较好的穿透能力，能随气流沉积到靶体的正面和反面；在靶体上附着力强，不易流失；过细的雾滴易挥发和飘移。中华人民共和国国家标准（GB 6956—86）对雾滴尺寸的分类规定是：粗雾滴体积中径大于400微米，细雾滴中径为101～400微米，弥雾中径为51～100微米。药液雾滴尺寸的表示方法一般用体积中值直径（Volume median diameter，VMD）表示。其定义为：在一

次喷雾中，将全部雾滴的体积从小到大顺序累加，当累加值等于全部雾滴体积的50%时所对应的雾滴直径（微米）。目前提倡茶园喷雾时雾滴尺寸在100微米左右（弥雾喷雾），小于200微米（手动喷雾）。

雾滴体积中值直径〔Volume median diameter of droplet〕 即“雾滴尺寸”。

雾滴密度〔Droplet density〕 指单位面积上沉积的农药雾滴数。用滴/厘米^{2}表示。单位面积上药液雾滴数愈多，一般雾滴就越小，药液和害虫或病原物接触的机会也愈多，防治效果也愈好。据陈雪芬等（1991）研究，单位面积的农药雾滴数与小绿叶蝉死亡率呈明显的正相关。不同病、虫、杂草种类对不同农药品种应有一个最适的雾滴密度。最适雾滴密度的确定主要决定于雾滴尺寸、雾滴的有效半径和作物生长情况等因素。

对靶喷洒〔Target orientating spray〕 把农药喷洒在防治对象或其栖息的生物体某部位上。使用农药防治病、虫、杂草，必须使农药同防治对象发生有效接触，犹如命中靶体。实行对靶喷洒可以降低田间农药使用量，大幅度提高化学防治的经济效益，减少农药流失及其对农业生态环境的污染。影响因子包括：病、虫、杂草的栖息场所，如作物形态特征和土壤环境；生态因子；农药的作用方式及农药喷洒技术等，以喷洒技术的影响最大。故改进农药使用技术，根据生物目标、作物部位，采取相应的施用技术，才能实现对靶喷洒。

农药沉积量〔Pesticide deposite rate〕 农药在单位靶标面积上沉积的有效成分量。即喷药后在目标生物体上或其分布部位沉积的有效药量。以微克/厘米^{2}表示。农药沉积量的高低与药剂防治效果直接有关，沉积量高则防治效果好。农药沉积量受农药的物理性质（如润湿性等）、喷药剂量、喷药方法（高容量、低容量和超低容量喷雾法）、作物群体结构（如成龄茶园、幼龄茶园）等因子的影响而变化。

药剂混用〔Mixed application of pesticide〕 两种或两种以上的农药混配使用的用药技术。混配后的剂型称混配制剂或混剂。包括不同类别农药的混用，如不同类别杀虫剂混用，杀虫剂与杀螨剂混用，杀虫剂与杀菌剂混用，生长调节剂与杀虫剂混用，除草剂与杀虫、杀菌剂混用；也有将同一类别农药中具不同生物活性的农药混用，如将速效性农药与迟效性农药混用，将具胃毒作用的杀虫剂和具触杀作用的杀虫剂混用等。混配使用有两个目的：一是混用后能兼治两种或两种以上同时发生的害虫、病害或杂草；二是混用后能产生增效作用，以提高防治效果。药剂混用应先进行科学实验，不可任意混用，以免产生药害或由于增效而产生对人畜毒性的增强。

轮换用药〔Rotation of pesticide application〕 为延缓病原物、害虫和杂草种群对药剂产生抗性，而采用的不同农药交互、轮换使用的用药技术。应选择具有不同活性机制和不同化学结构的农药进行轮换。如可用拟除虫菊酯类或昆虫生长调节剂与有机磷农药进行轮换使用。但对具有交互抗性的农药种类，则不能作为轮换使用的药剂，如有机氯农药和拟除虫菊酯类农药就不宜作为轮换农药交互使用。

增效作用〔Synergistic effect〕 化学农药毒理学现象之一。两种农药混合施用后产生的生物活性大于单独施用时所产生的药效的总和。如马拉硫磷和拟除虫菊酯类农药混用时会产生增效作用。

发生中心〔Distributive focus〕 包括发病中心和发虫中心。病、虫在茶园分布的一种形式。病虫发生初期，在田间常发生有集中分布在个别植株或枝条上的现象，称为中心虫株或中心病株，病害的发生常由点扩展到面，如成堆产卵的尺蠖蛾类等的初孵幼虫、茶毛虫及茶蚕等具群集性的幼虫和茶叶螨类等，均有明显的发生中心。利用发生中心进行挑治，是一种经济有效的防治病虫害措施。

发病中心〔Distributive focus of diseases〕 见“发生中心”。

发虫中心〔Distributive focus of pest〕 见“发生中心”。

挑治〔Spotting application〕 为了保护生态环境、减少用药，对病虫发生中心局部施药的用药技术。在病虫防治实践中，病虫的发生在每代的初期或一年的早期时往往呈现点状非均匀态发生，如中心虫株和中心病株的出现。在综合治理实践中，为了减少用药、降低成本、保护天敌资源，可以在茶园病虫发生的早期阶段，在加强田间调查的基础上，对发生中心进行喷药防治，以控制病虫害进一步扩展蔓延。该方法对发生初期有明显“发生中心”的茶叶害螨，在初期时集中出现的茶尺蠖、具群集性的茶毛虫、茶蚕等害虫，以及发生尚未成片和全面发生的蚧类，均行之有效。

茶叶中农药残留

茶叶中农药残留〔Pesticide residue in tea〕 农药使用后残留在茶叶中的微量农药及其代谢降解物的总称。残留的数量称残留量，以每千克茶树鲜叶或成茶中有多少毫克（或微克）表示。农药残留主要由直接施药引起。由于各种农药的物化性质不同，其持久性也不同。通常用半衰期（即降解50%所需要的时间）来表示各种农药的残留期。如辛硫磷在茶树鲜叶上的半衰期为0.2～0.5天，杀螟硫磷为0.5天，溴氰菊酯为2.80天。农药在喷施后的降解规律是开始速度快，成直线下降，以后逐渐变慢，到一个相当低的水平时便以很慢的速度降解。当农药的残留量低于农药在茶叶中的最高残留限量（MRL）时，对人体健康则无不良影响。故可根据不同农药的不同降解速率和农药的MRL值，制订其安全间隔期。为了控制茶叶中农药残留，要合理

选用农药品种，禁止使用高残留农药（如滴滴涕、六六六）、剧毒农药（如对硫磷、内吸磷）和某些有残毒的农药（杀虫脒），推广使用高效、低毒、低残留农药品种。改进施药方法，提高喷药质量，控制雾滴尺寸，降低农药对环境的污染和漂移，提高农药中靶率。还应制订茶叶中农药的MRL标准和安全间隔期，并严格贯彻执行。

每日允许摄入量〔**Acceptable daily intake，ADI**〕　农药慢性毒性指标。即长期每日摄入某种农药，对人体健康不致引起有害作用的剂量。计算公式：

$$\text{每日允许摄入量（ADI）}=\frac{\text{动物最大无作用剂量}}{\text{安全系数}}$$

最大无作用剂量须经过慢性毒性试验，用不同剂量的农药进行实验，然后确定最大无作用剂量值（毫克/千克）。根据人和实验动物对药剂敏感性的不同制定安全系数，一般用100～1000，以用100值的为多，对有特殊毒性的农药，安全系数可加大至1000。ADI的单位为毫克/（千克·天），是制订食物中农药最高残留限量（MRL）的毒理学依据。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）的农药专家联席会议每年均要讨论并公布一批农药的ADI值。ADI值愈小，表示其慢性毒性愈高。如杀螟硫磷的ADI值为0.001毫克/（千克·天），而氯氰菊酯的ADI值为0.05毫克/（千克·天），表明杀螟硫磷的慢性毒性高于氯氰菊酯。

农药最高残留限量〔**Maximum residue limit of pesticide，MRL**〕　农畜产品中法定允许各种农药存在的残留量最大值。低于这个限量标准表示在长期食用情况下，对食用者无不良影响。各国际组织和各国政府均制订有各种农药在农产品中的MRL。系采用不同剂量的农药对高等动物（通常是大白鼠、小白鼠或家兔）进行喂饲两年以上的慢性毒性试验，根据组织病理解剖、血液和生理指标分析确定该农药的每日允许摄入量（ADI），再按下列公式计算出MRL。

$$\text{MRL}=\frac{\text{ADI}\times\text{平均体重}}{\text{每天每人摄入农产品量}}\text{（毫克/千克）}$$

从1979年起，中国先后颁布了24类作物的305项农药MRL标准。对保障人体健康和指导、推行安全合理用药起了重要作用。

茶叶中农药最高残留限量（中国）〔**Maximum residue limit of pesticide in tea issued in China**〕　由中国政府或有关部门制订并颁布实施的茶叶中农药最高残留限量（MRL）的标准。1979年中国由农业部颁布部颁标准，1984年颁布国家标准，先后制订和颁布六批茶叶中MRL标准18个，1979年中国卫生部制订和颁布了茶叶中“六六六”和“滴滴涕”的MRL标准2个，并在不断修订中，1999年MRL标准已超过20个；其中六六六、滴滴涕、氰戊菊酯、顺式氰戊菊酯，已先后禁用于茶园。其限量标准为（单位均为毫克/千克）：乐果1.0、敌敌畏0.1、马拉硫磷1.0、亚胺硫磷0.5，辛硫磷0.5，唑硫磷0.2，杀螟硫磷0.3，杀螟丹20.0，氯氰菊酯20.0，氯菊酯3.0，溴氰菊酯10.0，联苯菊酯5.0，顺式氯氰菊酯20.0，三氟氯氰菊酯3.0，甲氰菊酯5.0等。

农药安全使用准则〔**Guideline for safety application of pesticides**〕　亦称“农药合理使用准则”、“农药安全使用标准”。国家颁布的农药使用技术规范。制订准则，旨在安全、合理、经济、有效地使用农药防治病虫草害，使农畜产品中农药残留量不超过规定的限量标准，保护环境，保障人体健康。其技术指标包括作物、农药名称、剂型、使用剂量、最高使用剂量、施药方法、最多使用次数、安全间隔期、最高残留限量（MRL）等内容。中国先后在1984年5月18日、1987年11月30日、1989年9月8日和1993年3月1日分别由城乡建设环保部、国家标准局和国家技术监督局发布GB 4285—84、GB 8321.1—8321.2—87、GB 8321.3—89和GB 8321.4—93国家标准。其中包括茶树上20种农药的安全使用准则。

农药合理使用准则〔**Rational application standard of pesticide**〕　即“农药安全使用准则”。

农药安全使用标准〔**Safe application standard of pesticide**〕　即“农药安全使用准则”。

安全间隔期〔**Safety interval**〕　从农药喷施茶树到茶叶采摘所必须保持的间隔天数。据不同农药品种在茶树上的最高残留限量（MRL）和该农药在茶树上的降解速率而制订，按照安全间隔期操作，可以保证所采制茶叶的农药残留量低于MRL值。各种农药在茶树上的安全间隔期长短因农药品种、剂量、使用方法不同而异。中国政府于1984起四次颁布的农药安全使用准则中，包括常用农药的安全间隔期。茶园标准一般都在10天以下。过长的安全间隔期对合理及时采摘有影响。

生长稀释〔**Growth dilution**〕　农药喷施到作物体上的一种降解方式。由于作物自身生长而导致农药在植物体内单位含量相对下降的物理过程。此过程实质是农药量的相对减少，并非降解。茶树的施药部位是生育时间不整齐、生长速率不一的芽梢，而芽梢具有活跃的生长过程，因此茶树芽梢生长对农药的稀释作用比其他作物更为明显。残留期愈长的农药，在茶树芽梢部的生长稀释作用也愈明显。实验表明，在茶树芽梢部半衰期小于0.50天的农药，生长稀释在整个农药降解中的作用平均低于10%，半衰期在0.51～1.25天的农药，生长稀释的作用约为20%，半衰期大于2.0天的农药，生长稀释的作用在50%左右。中国农业科学院茶叶研究所已研究出了用茶园中芽梢组成比例和生长速率预测农药生长稀释作用大小的模型。

农药残臭〔**Pesticide taint**〕　喷施农药后农作物中遗留

的异味。茶叶中的农药残臭影响茶叶的品质，在选用农药时必须予以重视，在制定安全间隔期时也应予以考虑。农药残臭可以是农药本身造成，也有可能由其代谢物所致。如马拉硫磷喷施在茶树上 7 天后采制的成茶中，马拉硫磷的残留量即可低于 MRL 值，但由于其代谢产物仍有残臭异味，因此安全间隔期订为 10 天。

生物防治

生物防治〔Biological control〕 亦称“生物控制”。利用有益生物或生物的代谢产物防治病虫害的方法。如：螳螂捕蝉，养猫捕鼠，乃至某些微生物使害虫致病和对病菌的颉颃，都是自然界天敌对病虫的生物控制。保护利用天敌，开展“以虫治虫”、“以菌治虫”和“以菌治病”，是生物防治的三个重要方面。害虫生物防治的基本途径：保护利用本地天敌资源，通过合理用药控制农药投入，减少天敌伤亡；提供和维护天敌生存繁衍的条件，招引诱集天敌，增进其对害虫的控制力度；引进或就地助迁有效天敌；人工培养释放天敌和病原微生物。病害生物防治的基本途径：利用颉颃微生物抑制病原微生物的侵染与繁衍；应用多种抗生素“以菌治病”，控制病害的发生。

生物控制〔Biological control〕 即“生物防治”。

以虫治虫

以虫治虫〔Using beneficial animals to control pests〕 利用有益的食虫动物防治害虫的生物防治措施。以虫治虫包括各种食虫昆虫和其他食虫动物的利用。食虫昆虫分捕食性、寄生性两种，前者如瓢虫、草蛉、螳螂、步甲、胡蜂、食虫蝽、食蚜蝇等；后者如寄生蜂、寄生蝇等。其他食虫动物如蜘蛛、捕食螨、蛙类、爬虫类、啮齿类、食虫益鸟，乃至家禽、家畜等，统称为天敌。茶园自然天敌资源丰富，多达数百种，构成茶园害虫的自然控制因素。保护利用天敌资源，人工繁放重要天敌，在害虫综合治理中具有重要意义。如保护利用茶园蜘蛛控制多种害虫；助迁瓢虫防治蚧类、蚜虫；繁放赤眼蜂防治卷叶蛾，茧蜂防治茶尺蠖等。

害虫天敌〔Natural enemies of pests〕 从害虫活体摄食营养的有益生物。广义地包括害虫致病微生物、食虫昆虫和其他食虫动物；狭义地则限于后二者。害虫与天敌通过食物链相互依存，相互制约，调节维持相对稳定的生态平衡。在人类活动干扰下特别是农药的大量施用，会破坏平衡，引起害虫猖獗发生。保护利用天敌是茶园害虫防治的重要基础。参照“以虫治虫”。

茶园蜘蛛〔Spiders in tea garden〕 蛛形纲，蜘蛛目。分布于中国各茶区，捕食多种害虫，是茶树害虫天敌的重要类群之一。属不完全变态，一生经卵、幼蛛、成蛛三个发育阶段，幼蛛和成蛛外形相似，仅大小不同。身体分头胸部和腹部两部分，头胸部有单眼、口器、1 对触肢、1 对螯肢及 4 对步足；腹部呈卵形、椭圆形、球形等，不分节，具有纺丝器。年繁殖 1 至多代，均为肉食性，喜活食。能纺丝，用于筑巢、结网、包裹猎物及作卵囊等。按结网与否可分为游猎蜘蛛和结网蜘蛛两大类，游猎蜘蛛不结网行游猎生活，有跳蛛、蟹蛛、狼蛛及管巢蛛等；结网蜘蛛能结各种网，有圆网（圆蛛）、漏斗网（漏斗蛛）、三角网（三角网蛛）、皿网（皿网蛛）及不规则网（球腹蛛）等。茶园蜘蛛的种类多，已知有 20 余科 100 余种，主要种类有草间小黑蛛（*Erigonidium graminicola*）、斜纹猫蛛（*Oxyopes sertatus*）、八斑球腹蛛（*Thierdion octomaculatum*）、白斑猎蛛（*Evarcha albaria*）、迷宫漏斗蛛（*Agelena labyrinthica*）、三突花蛛（*Misumenops tricuspidatus*）、大井盖蛛（*Neriene oidedicata*）、粽管巢蛛（*Clubiona japonicola*）、斑管巢蛛（*Clubiona maculata*）等。

捕食性瓢虫〔Entomophagous ladybeetle〕 亦称“食虫瓢虫”、“肉食性瓢虫”。鞘翅目，瓢虫科。分布于中国各茶区。捕食蚜虫、介壳虫、粉虱、叶蝉、螨类等多种害虫。成虫圆形或卵圆形，腹面扁平，背面隆起呈半球状。头小，后部隐藏于前胸背板下。触角棒状，下颚须斧形，前翅角质化，坚硬，翅面平滑，有光泽，常有鲜明的色斑，后翅膜质。卵长椭圆形，有的多粒竖立排成卵块。幼虫有长条形、椭圆形、鳖形等；有的种类体表有明显的色斑，有的体背被覆角状或圆柱状白色蜡质物；胸足 3 对，发达。蛹为裸蛹。年繁殖 3～8 代，以成虫在隐蔽处越冬，翌年春暖后开始活动取食。雌成虫产卵于寄主昆虫附近，食蚧、食螨瓢虫分散产卵，食蚜瓢虫产卵成块。幼虫和成虫，均以咀食寄主害虫为生，食料缺乏时常会自相残杀。茶园中常见的主要种类有：异色瓢虫（*Harmonia axyridis*）、红点唇瓢虫（*Chilocorus kuwanae*）、龟纹瓢虫（*Propylaea japonica*）、七星瓢虫（*Coccinella septempunctata*）、黄斑盘瓢虫（*Lemnia saucia*）、黑缘红瓢虫（*Chilocorus rubidus*）、台湾小瓢虫〔*Scymnus* (*Pullus*) *sodalis*)〕等。

食虫瓢虫〔Entomophagous ladybeetle〕 即“捕食性瓢虫”。

肉食性瓢虫〔Carnivorous ladybeetle〕 即“捕食性瓢虫”。

草蛉〔Green lacewing〕 幼虫名“蚜狮”。脉翅目，草蛉科。分布于中国各产茶地区。捕食蚜虫、介壳虫、螨类及多种害虫的卵和小幼虫。成虫体长 8～15 毫米，绿色；复眼呈半球形突出，黑色，具金属光泽；触角丝状，细长；翅膜质透明，翅脉发达。卵长椭圆形，有一丝状长柄与枝、叶相连。幼虫近纺锤形，灰黄色，有褐色或赤褐色斑纹，体节两侧有毛瘤，口器呈钳状，有 3 对发达的胸足。茧近圆形，丝

质，白色。年繁殖多代，多以老熟幼虫结茧越冬，翌年4～5月化蛹；少数以成虫越冬，体色由绿色转为淡黄褐色，腹部出现紫色斑纹，翌年4月开始复苏，体色又转绿，并陆续交尾产卵。成虫产卵于害虫附近的枝、叶上，卵单产或集中产（大草蛉等）。幼虫孵化后先静止，后沿丝柄爬至枝叶上，用钳状口器插入害虫，并举在空中吸取体液，有的种将虫尸驮在背上。幼虫共3龄，仅取食不排泄，肛门演化成抽丝作茧器官。成虫羽化后，先排出积存的粪便，然后觅食。茶园中常见的草蛉种类有：大草蛉（*Chrysopa septempunctata*）、亚非草蛉（*C. boninensis*）、中华草蛉（*C. sinica*）、丽草蛉（*C. formosa*）。

蚜狮〔Aphid-eater〕　见“草蛉”。

黄宽颚步甲〔Predatory *Parena* beetle〕　学名：*Parena rufotescea* Jedl.。鞘翅目，步甲科。分布于四川、重庆、贵州等地。捕食毒蛾、尺蠖蛾、刺蛾、斑蛾等多种鳞翅目害虫。成虫体长9.6～11.5毫米，复眼突起，头与前胸、前胸与鞘翅间细缢，前胸两侧向后渐细呈弧形，鞘翅深黄色具金属光泽，无斑纹，刻点少，臀板外露。卵香蕉形，乳白色。幼虫淡黄至黄褐色，扁平，第二腹节最宽，胸足3对，头顶、胸及第1～8腹节背面两侧各有一黑点。年繁殖2代，以成虫入土越冬。成虫寿命约1年，成虫发生期分别在6月至翌年5月、8月至翌年7月。产卵于害虫卵块边、叶背或杂草上。成虫和幼虫均以捕食寄主幼虫为生，每头幼虫一生能捕食茶毛虫幼虫约30头。幼虫老熟后入土化蛹。

军配盲蝽〔Predatory *Stethoconus* buy〕　学名：*Stethoconus japonicus* Schumacher。半翅目，盲蝽科。分布于四川等地。捕食茶网蝽。成虫体长约3毫米，体背黑褐色，腹面浅褐色（雌）或黑色（雄），前胸背板密布刻点，上有浅褐色“水”形纹，中胸盾片发达，突起呈三角形，前翅浅褐色，基部色较深，中前部有一黑色不规则的横纹，其前、后有白斑。初孵若虫浅红色，后渐转灰白色，2龄时翅芽显露，3～4龄时翅芽分别达第五、第七腹节。年繁殖3代，以卵在茶树叶片内越冬。成、若虫与茶网蝽共栖，以吸取茶网蝽体液为生，每头一生捕食茶网蝽约140头。当益、害比达1∶24～1∶52时，可控制茶网蝽为害。

赤眼蜂〔Trichogram wasp〕　学名：*Trichogramma* spp.。膜翅目，纹翅小蜂科中的一个类群。分布广泛，中国各茶区均有发现。茶园常见有拟澳洲赤眼蜂（*T. confusum*）和松毛虫赤眼蜂（*T. dentrolimi*），寄生于茶小卷蛾、茶卷叶蛾、扁刺蛾、茶白毒蛾等多种害虫卵中。成虫体小，体长0.5～1.0毫米，复眼赤色，前翅较宽，翅脉简单作“S”形，翅缘有长毛，翅面多放射状纤毛列。产卵于多种害虫卵粒内，营卵寄生。被寄生的卵后期卵壳变黑，胚体夭折。赤眼蜂幼虫乳白肥大柔软，呈囊状。世代短，发育快，在适温条件下，7～10天即可繁殖一代。安徽省大量繁殖拟澳洲赤眼蜂、松毛虫赤眼蜂。于卷叶蛾卵期，根据田间卵块密度，分4批每公顷共放蜂30～120万头，防治效果达75%以上。

绒茧蜂〔Braconid wasp〕　学名：*Apanteles* spp.。膜翅目，茧蜂科。分布于中国各产茶地区。寄生于尺蠖蛾类、卷叶蛾类、茶毛虫、茶细蛾等多种鳞翅目幼虫。成虫小形，体长2～3毫米，有2对翅，膜质，半透明，前翅前缘中外部有一翅痣，雌成虫腹末有一较长的产卵器。幼虫蛆状，无足。茧椭圆形或圆筒形；白色、灰白色、灰黄色或黄色；单个或多个排列成堆，其上有许多絮状物，形似棉花团。成虫产卵于寄主幼虫体内，单寄生或多寄生，幼虫孵化后在寄主幼虫体内取食生活，成熟后钻出体表，在虫尸上、茶树枝叶上结茧化蛹。茶园中常见的有茶尺蠖绒茧蜂、单白绵绒茧蜂、茶毛虫绒茧蜂、油桐尺蠖绒茧蜂、茶细蛾绒茧蜂及卷叶蛾类绒茧蜂等。

茶细蛾锥腹姬小蜂〔Chalcid-wasps on tea leaf roller〕　学名：*Asympiesiella* sp.。膜翅目，姬小蜂科。分布于中国大多数产茶地区。寄生于茶细蛾。雌成虫体长3～5毫米，头部绿色，胸背绿色带金黄色；腹部自前向后渐细，末端略膨大呈矛状，第1～4节、第5节前大半背面蓝绿色略带金黄色，其后各节黑色；腹部背面中线处有时有1个三角形或纺锤形黑斑；翅2对，透明。雄成虫略小，腹部自前向后渐大，末端有一针状交尾器，触角上有3个分支。幼虫乳白色，蛆状，老熟时体长约4毫米。蛹黄褐至黑褐色。卵单产于茶细蛾4～5龄幼虫体表，外寄生；寄主幼虫瘫痪但不腐烂。幼虫孵化后附在寄主体表取食，老熟时分泌胶状物将末端与叶背粘连，化蛹于茶细蛾三角苞内。

捕食性益螨〔Predatory mites〕　捕食害虫、害螨的有益螨类。蛛形纲、蜱螨亚纲。体多为圆形或卵圆形，由颚体与躯体两部分构成。颚体有1对螯肢和1对须肢。躯体具4对足，前后分成两组，将躯体分为前足体、后足体和末体，一生经过卵、幼螨（3对足）、若螨（蜕皮1～2次，分为第一、第二，以至第三若螨）、成螨四个时期。年繁殖20～30代，成螨与若螨均捕食害螨和小型害虫。捕食性益螨以植绥螨科（Phytoseiidae）为最多，其次为长须螨科（Stigmacidae）。植绥螨体小，卵圆，长300～600微米，乳白或浅褐色；体背为一整块背板，无横缢，生有刚毛20对以下。雌螨腹面骨板分块，前端为一胸叉，中后部生殖板较大。90年代，智利小植绥螨为世界许多国家广为繁殖应用。

具瘤长须螨〔*Agistemus exsertus* Gonzalez-Rodriguez〕　亦称“具瘤神蕊螨”。蜱螨亚纲，长须螨科。分布于四川等地。捕食害螨、茶网蝽卵、根头绵蚧卵和若虫、柑橘粉虱幼虫等。成螨近菱形，长约0.2～0.4毫米，红色，足4对，体背有扁圆形瘤突，前端瘤突较大。其上有毛13对，分布在前半体5对，后半体5对，尾端3对。卵球形，浅黄色渐

至橙红色。幼螨椭圆形，浅黄色渐至红色，足3对，体背凹凸不平。若螨橘红色，体型与成螨相似。年繁殖约10代，以雌成螨在茶丛中下部叶背或杂草上越冬。产卵于叶背茸毛、虫尸或虫丝上。幼若螨和成螨栖居在茶丛中、下部吸取害虫体液为生。每头雌成螨每日可捕食跗线螨卵3～5粒，幼螨2～4头。

具瘤神蔻螨〔*Agistemus exsertus* Gonzalez-Rodriguez〕 即"具瘤长须螨"。

异小杆线虫〔*Heterorhabditis nematode*〕 非专性寄生，但可杀死昆虫。寄主范围广、杀虫活性高，且已可大量培养，成为有较高实用性的生物农药。异小杆线虫为卵胎生，孤雌生殖，2龄幼虫为感染态，具有"包鞘结构"，系线虫在侵入寄主前抵御不良环境的适应性保护反应。2龄幼虫趋向寄主昆虫释放的二氧化碳等物质，从寄主体腔直接侵入，并进入血腔内，将肠内共生的异杆属细菌(*Xenorhabdus*)释放至寄主血液中，细菌迅速繁殖，导致寄主患败血症而死亡。感染态线虫取食细菌或腐烂的昆虫组织赖以生长，并离开寄主体。已可用猪肾和牛油等廉价培养基进行大量繁殖。每个烧瓶中可繁殖3800万头感染态线虫，每支试管可繁殖10万～15万头。经接种试验，此线虫在哺乳动物体内不能生存而很快死亡，对鱼类也无影响，使用安全。斯里兰卡曾用4000～8000头/毫升感染态线虫，每株施30～40毫升，防治茶树白蚁，60～95天内，可完全控制茶树白蚁。室内生物测定致死中浓度LD_{50}为3670±564头线虫/毫升。

以菌治虫

以菌治虫〔Using microorganism to control pests〕 利用致病微生物防治害虫的生物防治措施。常见的昆虫致病微生物主要有虫生真菌、细菌、病毒，还有立克次体、线虫和原生动物等。一些致病性强的菌类，经过人工培养生产成菌剂，已广泛用于害虫防治。如培养白僵菌防治卷叶蛾、茶丽纹象甲；用苏云金杆菌防治茶蚕等。病毒的专一寄生性强，须活体培养增殖，其过程为：养虫—接毒—提取—使用。利用多种病毒防治茶尺蠖、茶毛虫、茶蚕、卷叶蛾等多种茶树害虫均取得成效。

害虫疾病〔Pest diseases〕 病原物侵染害虫引起的疾病。其病原主要有虫生真菌、细菌、病毒、其次有立克次体、原生动物和线虫等。真菌侵染引起的疾病有白僵病、绿僵病、红僵病、黄僵病等，先由真菌孢子在潮湿状态下萌发侵入虫体内，菌丝蔓延充斥血腔，虫体死后菌丝外伸产生分生孢子，再扩散侵染。同时分泌草酸钙结晶吸水，虫尸干瘪僵化。细菌病主要由芽孢杆菌经口服侵染所致，孢子在肠道中分裂繁殖，芽孢的伴孢晶体在蛾类幼虫偏碱性肠液中析离出毒素杀虫，终至组织腐烂脓化。芽孢杆菌类的苏云金杆菌，以及真菌白僵菌均已工厂化生产使用。病毒病是由害虫吞食病毒粒子所致。常见的主要有由核型多角体病毒(NPV)和颗粒体病毒(GV)引起的病毒病。病毒的专一寄生性较强，茶园害虫茶尺蠖、油桐尺蠖、茶毛虫等许多种类都有病毒病，且时有流行，抑制害虫种群发生。病毒只能用活体培养自我复制。90年代已采取人工养虫、接毒到搜集提取施用的办法，效果良好。

白僵菌〔*Beauveria bassiana*〕 半知菌亚门，链孢霉目，白僵菌属。除上述种类外尚有球孢白僵菌 *B. globulifera* 和卵孢白僵菌(*B. tenella*)等。菌丝具隔膜，无色透明，分生孢子梗多次直角分枝团聚，小枝梗顶端膨大呈瓶状。分生孢子球形，直径2～25微米，适温、水湿条件下萌发，自体表侵入虫体，蔓生分枝菌丝，不断产生简形孢子，再行繁殖，充斥血腔，虫体死亡后，再向体外伸出菌丝产生分生孢子，扩散再侵染。同时分泌红色素和草酸盐结晶吸水，促使虫尸僵化。高湿是白僵菌萌发侵染的重要因素，梅雨季节，茶小卷叶蛾和茶丽纹象甲成虫易感病，人工培养施用效果良好。

头孢霉〔*Cephalosporium*〕 半知菌亚门，丛梗孢目，分生孢子梗通常不分枝，直立，无分隔。分生孢子单胞，椭圆形，无色，淡白色或浅色，在分生孢子梗顶端一个个连续生成，逐渐聚集成以黏液或胶状物连在一起的球状头部。寄生在多种蚧虫体上。在四川头孢霉属中的蚧生头孢霉(*C. coccorum* 种寄生在茶树长春藤盾蚧和椰圆蚧虫体上；在福建头孢霉属中的顶孢霉 *C. acremonium* 寄生在茶树黑刺粉虱虫体上，*C. coccorum* 寄生在茶树牡蛎蚧、矢尖蚧、红圆蚧等虫体上。尚未在茶园中大面积应用。

蚧侧链孢〔*Pleurodesmospora*〕 昆虫病原真菌。学名：*Pleurodesmospora coccorum* Samson, Gams et Evens，半知菌亚门，侧链孢属。寄生于粉虱、介壳虫、蚜虫、叶蝉等昆虫体上。子实层白色，疏松且薄。分生孢子梗无色，直立，分隔较密，端部卵圆锥状或披针状，下部膨大。分生孢子单胞无色，椭圆形，基部稍平。对黑刺粉虱和柑橘粉虱具有较强的致病力，并在粉虱种群中存在流行潜能。对黑刺粉虱的致死中浓度$LC_{50}=1.22\times10^{8}$个/毫升，中等剂量(1.0×10^{7}个/毫升)的致死中时$LT_{50}=12.81$天。在田间的水平分布、垂直分布格局与黑刺粉虱一致，并随虫量增长，致病率上升。在温度较大的地区、季节，易从地方病转为流行病，抑制粉虱的发生。

蛹草〔*Cordyceps militaris*〕 无性态学名：蛹草头孢(*Cephalosporium militaris*)。子囊菌亚门，肉座菌目，虫草属。主要寄生在鳞翅目昆虫的蛹上。在浙江和安徽省的茶尺蠖和扁刺蛾的蛹上有发现。子座棒状、扁形或圆柱形，极少分枝，常具有纵沟，高0.8～7厘米，橙黄色。子囊壳卵形，大小(500～720)微米×(300～480)微米，子囊细圆柱形，大小(300～510)微米×(3.5～5)微米。孢子线状，有许

多隔膜。主要寄生在蛹期，寄生率不高，故尚未应用。

细脚拟青霉〔*Paecilomyces tenuipes*〕 昆虫病原真菌。学名：*Paecilomyces tenuipes* (Peck) Samson。半知菌亚门，丛梗孢目，拟青霉属。分布于浙江、安徽、江苏等地。寄生于茶尺蠖等昆虫。菌丝白色，分枝，有分隔，分生孢子梗棍棒状或圆柱形，顶端分枝，分生孢子着生于瓶状小梗上，多个分生孢子链生。分生孢子单孢无色，椭圆形，或肾脏形，大小平均 4.14 微米×2.05 微米。孢子从体壁侵入虫体内，幼虫染病后不表现症状，直至蛹期，在土壤高湿条件下，才长出白色菌丝，以后在菌丝层上长出 1 至多根孢梗束伸出土面，如花状。在流行年份，自然寄生率可达 90%以上。用一般培养基即可进行大量培养。多雨高湿季节，田间喷用含孢量 0.2 亿～0.3 亿个孢子/毫升的孢子液防治茶尺蠖效果达 75%以上。

木霉菌〔*Trichoderma*〕 茶园土壤中的有益真菌。半知菌亚门，丛梗孢目，木霉属。菌丝密集，分生孢子梗长，直立分枝，小枝常对生，顶端不膨大，上生分生孢子团；分生孢子球形，浅色或无色。木霉菌能分泌支霉黏毒(Gliotoxin) 和薄荷酮嗪 (Ketopiperazine) 等抗生物质，抑制土壤病原真菌的生长。在酸性土壤和富含有机质的土壤中适于生长，对茶园土壤中的茶红根腐病菌、茶苗白绢病菌等病原菌均有颉颃作用。茶园中常见的菌种有绿木霉 (*Trichoderma viride*) 和另一种木霉 (*T. harzianum*)。用这两种木霉的孢子悬浮液处理土壤或台刈后的茶树切面可以明显减轻发病，效果可持续两年以上。

圆孢虫疫霉〔*Erynia radicans* (Brefeld) Humber *et al.*〕 半知菌亚门、虫霉目、虫疫霉属。寄生于鳞翅目、同翅目（如蚜虫、叶蝉、飞虱等）昆虫，也是茶尺蠖幼虫的重要虫生真菌。分生孢子椭圆形或纺锤形，侵入害虫体壁形成棒状菌丝段，并不断生长充满血腔，使害虫致死。在高湿下，菌丝段分化成囊状体、假根及分生孢子梗穿出体壁。分生孢子梗作掌状分枝，顶端形成单核产孢细胞，产生并弹射出分生孢子。感病茶尺蠖幼虫，腹面节间生出白色分枝状假根，虫死后发展成片状使虫尸紧贴叶背，且以茶丛表层叶背为多。在雨露条件下形成分生孢子梗产生并散放孢子，在虫尸周围形成淡色晕圈。虫尸干瘪并由淡褐变为锈褐色。9 月份秋雨季节，第 5 代幼虫开始发病流行，可受到这一虫霉的自然控制。

韦伯虫座孢菌〔*Aegerita webberi* Fawcett〕 半知菌亚门，无孢目，虫座孢属。寄生于黑刺粉虱、柑橘粉虱和白粉虱上。分布于福建、浙江等地。子座栗褐色，垫状，覆盖于昆虫体上，沿叶表辐射出菌丝，其上产生拟分生孢子座。拟分生孢子座由拟分生孢子和 3～5 根附属丝聚集而成，附属丝浅色或无色，圆柱状，向上渐细。拟分生孢子无色，球形或椭圆形，直或弯曲，链生。在马铃薯葡萄糖琼脂培养基 (PDA) 中培养，菌丝断裂形成“节孢子”，节孢子香肠形，寄生粉虱幼虫。在平均气温 22～26℃，相对湿度 85%以上，寄生率可达 70%以上。此菌制成的菌粉在茶叶生产中应用。

苏云金杆菌〔*Bacillus thuringiensis* Berliner〕 真细菌纲，芽孢杆菌科，芽孢杆菌属。体呈杆状，两端钝圆，较粗壮，大小为 (1.2～1.8) 微米×(3.0～5.0) 微米。单个存在或连成珠状，周生鞭毛，微动或不动。革兰氏阳性，菌体横裂繁殖，老熟时形成孢子囊，其中细胞质浓缩出现液泡与微粒，形成一个芽孢休眠和一个代谢产物伴孢晶体。芽孢大小为 (0.8～0.9) 微米×2 微米。伴孢晶体形状各异，多为菱形，大小为 0.6～2.0 微米，含有毒素，易于从偏碱溶液中析出毒素。蛾蝶类幼虫肠液偏碱性，吞食后易于毒杀。肠壁崩解，脓化糜烂，细菌充斥血腔，引起败血症，体表变黑死亡，并具臭味。有工厂化生产。

青虫菌〔*Bacillus thuringiensis* var. *galleria* Heimpel〕 昆虫病原细菌。苏云金杆菌的蜡螟杆菌变种。真细菌纲，芽孢杆菌科，芽孢杆菌属。营养体、孢子及伴孢晶体，在形态上与苏云金杆菌无明显差异，但在蛋白胨琼脂培养基上，菌落半透明，乳白色，表面平坦无皱；边缘呈短绒状。蛾蝶类幼虫吞食后，孢子分裂繁衍，放出的伴孢晶体借偏碱性肠液游离出毒素，导致肠壁溃崩，充斥血腔，引起败血症，组织脓化糜烂，体表变黑死去。有工厂化生产。

昆虫病原病毒〔Insect pathogenic virus〕 使寄主昆虫致病的病毒。病毒无细胞结构，其基本单位为病毒粒子，由蛋白质外壳和核酸芯子组成。呈杆状或球形，大小为数纳米至数百纳米，在电子显微镜下才能看到。病毒种类不同，有的病毒粒子裸露；有的包封在由蛋白质晶体构成的包含体内。包含体呈多角体、颗粒体、荚膜或小球状，大小以微米计，在光学显微镜下可以看到。有的种类 1 个包含体中只含 1 个病毒粒子，有的包含许多个病毒粒子。昆虫病毒只能在寄主的活细胞中才能活动繁殖。主要种类有核型多角体病毒、质型多角体病毒、颗粒病毒、虹彩病毒、虫痘病毒、浓核病毒及肠道病毒等，其中常见的为核型多角体病毒，其次是质型多角体病毒和颗粒病毒。已知寄生于茶树害虫的病毒有数十种，被寄生的昆虫以鳞翅目幼虫最多，依次为双翅目、膜翅目及鞘翅目昆虫。

核型多角体病毒〔Nuclear polyhedrosis virus，NPV〕 昆虫病原病毒的一种。杆状病毒科，杆状病毒属，A 亚组，病毒粒子外面包被有较大的包含体，即多角体、六角形、五角形、四角形或不规则形。在光学显微镜下可见。包含体内有一层外膜包裹单粒或多粒病毒粒子，每个病毒粒子外面还紧贴有一层内膜。病毒粒子杆状，大小为(20～70)微米×(200～400) 微米，借包含体的保护，抗逆性强。在自然条件下可存活多年。但怕紫外线照射，高温下易失活。专一性

寄生。昆虫吞食多角体后，在肠液中溶解释放出病毒粒子，复制侵染，虫体组织崩解，作乳白色脓化，并常以尾足紧夹枝叶倒挂死去，脓汁下坠，最后破裂流出含大量多角体的乳白或褐色脓汁。

茶尺蠖核型多角体病毒〔**Tea geometrid NPV，*Eo*NPV**〕 学名：*Ectropis obliqua* NPV。杆状病毒科，杆状病毒属，核型多角体病毒A亚组。分布于浙江和安徽省茶区。寄生于茶尺蠖幼虫。多角体呈三角形、四边形、多边形或圆形，表面光滑无沟纹或孔洞，长径1.1～2.1微米。体内包埋很多病毒粒子，杆状，两端呈弧形，大小为69纳米×280纳米。茶尺蠖幼虫被感染4～5天后停止取食，潜伏期7～10天，最后倒挂或横卧死亡。每头虫尸的病毒含量一般为2×10^8PIB（多角体），多的达1×10^9PIB。茶尺蠖1～2龄幼虫期，每公顷喷洒450～750头虫尸（每亩喷洒30～50头），或22.5×10^{10}PIB/公顷的病毒液，防治效果可达90%以上。以在春、秋季使用为宜。

茶毛虫核型多角体病毒〔**Tea tussock moth NPV，*Ep*NPV**〕 学名：*Euproctis pseudoconspersa* NPV。杆状病毒科，杆状病毒属，A亚组。分布于湖南、浙江、安徽、江西等地。多角体近圆形或三角形，大小差异大，直径0.8～2.4微米，平均为1.6微米。病毒粒子多数成束，每个多角体包含数十个病毒束，大小约为65微米×350微米。田间喷用2.1×10^6PIB/毫升的病毒液，防治效果可达80%以上。

油桐尺蠖核型多角体病毒〔**Tung oil tree geometrid NPV，*Bs*NPV**〕 学名：*Buzura suppressaria* NPV。杆状病毒科，杆状病毒属，A亚组。分布于湖南、安徽、浙江等地。寄生在油桐尺蠖幼虫体内。多角体呈近圆形、菱形、三角形或六角形，大小约1.2～3.6微米。在电镜下病毒粒子呈杆状，大小为（49～63）纳米×（215～282）纳米。油桐尺蠖3龄幼虫的致死中量（LD_{50}）为28.8PIB/毫克，致死中浓度LC_{50}为$1.4\pm0.55\times10^5$PIB/毫升。幼虫感染后，行动迟钝，体色变淡，体液脓化，死亡前多以臀足夹住枝条，虫体倒挂，最后皮肤破裂流出汁液。田间喷用4.5×10^{11}～6.7×10^{11}PIB/公顷，10天后种群减退90%，1、2龄幼虫期施用收效更好。

云尺蠖核型多角体病毒〔**Tea cloudy looper NPV，*Bt*NPV**〕 学名：*Buzura thibetaria* NPV。杆状病毒科，杆状病毒属，A亚组。寄生在云尺蠖幼虫体内。分布于浙江和安徽等地。多角体多数呈多边形，少数为近圆形或三角形，直径0.5～2.3微米，平均1.4微米。病毒粒子呈杆状，两端平钝，长400～500纳米，宽100～150纳米。每个多角体包含55～65个病毒粒子。每毫克干粉含多角体1.33×10^8个。每头4～5龄病毒虫尸含多角体4.2×10^9～8.4×10^9个。LC_{50}为8.57×10^4PIB/毫升，每公顷用7.5×10^{11}PIB防治茶云尺蠖幼虫，效果达80%以上。

扁刺蛾核型多角体病毒〔**Oval slug caterpillar NPV，*Ts*NPV**〕 学名：*Thosea sinensis* NPV，杆状病毒科，杆状病毒属，A亚组。分布于安徽、湖南、浙江等地。寄生在扁刺蛾幼虫体内。多角体呈不规则多面体、三角形、六角形至近圆形，平均直径为1.59微米（1.36～1.82微米），在显微镜下折光性很强。病毒粒子杆状，两端圆，大小为60纳米×256纳米，单粒包埋于多角体内。扁刺蛾幼虫吞食后，体渐色淡肿胀，组织脓化，终至死亡并流出乳白至褐色汁液。按多角体计算，对4龄幼虫的致死中量（LD_{50}）为63PIB/头。每公顷喷施54×10^{11}PIB的多角体，或750头病尸，对扁刺蛾幼虫防治效果良好。

PIB〔**Polyhedrul inclusion bodies**〕 多角体包含体的英文缩写。昆虫病毒的内部结构。昆虫病毒可分为包含体病毒和无包含体病毒两类。包含体病毒（如核型多角体病毒）大都能在昆虫寄主体内形成蛋白质结晶状的包含体。呈多角形，故名。又因其只在寄主细胞核内复制，故称核型多角体病毒。多角体通过昆虫取食进入肠道，被消化液消化而释出有感染性的病毒粒子而侵染寄主组织。通常用每毫升中多角体的数量来表示其有效浓度。

颗粒体病毒〔**Granulosis Virus，GV**〕 昆虫病原病毒的一种。杆状病毒科，杆状病毒属，B亚组。颗粒体为颗粒病毒的包含体（荚膜），大小约（0.1～0.3）微米×（0.3～0.5）微米，在光学显微镜下，只见明亮细小的颗粒；在电子显微镜下，可见颗粒体呈卵形、椭圆形、长卵圆形及不正形。每包含体内只包含1个或偶有2个病毒粒子。病毒粒子呈杆状，大小为（30～100）纳米×（200～400）纳米，被有两层膜，其核心含双股DNA。茶树上已发现和利用的有茶小卷叶蛾GV、茶蚕GV、褐边绿刺蛾GV等。害虫吞食颗粒体后，在中肠溶解释放出病毒粒子，复制增殖，充斥血腔，组织崩解脓化成乳白色浆汁，体壁破裂流出。病死前常以腹足握住枝叶倒挂，呈“A”形。继而易受细菌感染而变黑。

茶蚕颗粒体病毒〔**Granulosis Virus of *Andraca bipunctata*，*Ab*GV**〕 杆状病毒科，杆状病毒属，B亚组。在江西、湖南等地茶区均有发现。寄生在茶蚕幼虫体内，在扫描电镜下包含体呈椭圆形或卵形，个别呈菱形或四边形，表面光滑，大小较整齐，约为350纳米×200纳米。其中包埋一个病毒粒子，偶有两个。病毒粒子呈短杆状，两端钝圆或略微弯曲，大小约为270纳米×65纳米。对茶蚕3龄幼虫的颗粒体致死中浓度（LC_{50}）为1.23×10^{-7}毫克/毫升，颗粒体致死中时为5.4～8.0天。使用1×10^{-4}毫克/毫升，对1～2龄幼虫杀伤率达87.57%～100%。在2龄幼虫期田间喷施颗粒体1500～3000毫克/公顷，防治效果达90%左右。也可与低剂量农药混用。

茶斑蛾颗粒体病毒〔Ked slug granulosis virus，*Ea*GV〕 学名：Eterusia aedea GV.。杆状病毒属。分布于浙江等地茶区。寄生于茶斑蛾幼虫体内。病毒颗粒体呈卵圆形或椭圆形，一般大小为236～373纳米×105～173纳米。1个颗粒体中只包含1个病毒粒子。病毒粒子呈杆状，略弯曲，大小为232～305纳米×59～73纳米。茶斑蛾幼虫被病毒感染后，初期食欲减退，活动增强，以后虫体稍缩短并停止取食，体色变深褐色至黄褐色，略透明，死后呈黑褐色。虫尸常以尾足固定在枝叶上倒挂，或第一腹足固定在枝叶上前后下垂呈倒"V"字形，也有的平铺在叶面上。室内以4.64×10^7PIB/毫升的病毒液浸渍茶叶喂饲感染成长幼虫，10天内死亡率一般在90%以上，致死中时间（LT_{50}）约4天。

茶园益鸟〔Beneficial birds in tea garden〕 捕食茶树害虫的鸟类。属脊椎动物门，鸟纲。有19科31种，约占茶园常见鸟类的80%。所捕食的昆虫涉及昆虫纲12目43科数百种。主要种类有：白脸山雀、棕背伯劳、虎纹伯劳、红尾伯劳、画眉、黑脸噪眉、棕头鸦雀、白头鹎、白脸鹪鸦、山鹪鸦、树鹨、三道眉草鹀、田鹀、金翅燕、麻雀、山麻雀、家燕、金腰燕、云雀、灰卷尾、八哥、灰喜鹊、喜鹊、鹊鸲、黑鹎、短翅树莺、暗绿绣眼鸟、丝光椋鸟、四声杜鹃、蓝翡翠等。具较强的食虫能力。一只灰喜鹊最多一次捕食茶尺蠖4～5龄幼虫62头；一只棕头鸦雀最多一次捕食茶蚜386头、蛾类幼虫5头。茶园食虫益鸟的数量因地而异。山区或近林地茶园鸟类比丘陵、平地单一化茶园为多。茶林结合招引诱集益鸟，是抑制茶园害虫发生、维护生态平衡的重要措施。

以菌治病

以菌治病〔Using microorganism for prevention and cure〕 利用某些微生物对植物病原的颉颃作用防治植物病害的生物防治措施。如用哈茨木霉颉颃白绢病菌；用多抗霉素、庆丰霉素防治茶饼病、云纹叶枯病；用井冈霉素防治茶黑腐病；用增产菌使茶叶增产等。

农业防治

农业防治〔Agricultural control〕 通过各种栽培管理措施预防和控制病虫害的方法。在综合防治中占有重要地位，是其基础措施，既有经济效益，又有长期控制和预防作用，通过从病虫害、作物与环境条件相互错综复杂的关系中找出制约病虫发生的关键，有目的地改进调整农业技术，创造不利于病虫发生的环境，从而达到减少病虫基数和控制其发生发展的目的。常用的措施有：建立新茶园时考虑周围作物及其病虫害，避免病虫转移至茶树上为害；选育和推广抗病虫的品种；选择适宜的种植方式；育苗地实行轮作；合理调整间作、邻作及遮阴树，以减少病虫传入茶园；翻耕培土；中耕除草；疏枝清园；及时分批采摘；修剪、台刈；科学施肥；合理灌溉和排水等。

物理机械防治〔Physical and mechanical control〕 应用物理因子、机械设备、简单器具及人工来防治病虫害的方法。以破坏病虫的正常生理活动，改变病虫生活环境使之不能忍受而致死。是直接杀伤病菌和害虫，以降低其种群密度的应急措施，部分措施有一定预防作用。应用范围包括人工捕杀、利用光学、力学、声学、电学、放射物理、激光、航空及近代新技术杀灭病虫。茶园中使用的方法有：人工捕杀、摘除病叶、器械捕杀、灯光诱杀、毒饵诱杀、潜所诱杀、作物诱杀、涂胶阻隔、树干刷白、填塞蛀孔和裂缝、释放辐射不育雄虫等。

灯光诱杀〔Light trap〕 利用各种灯具的光源对一些有趋光性的昆虫进行诱杀。通常在灯下置一有少量煤油、杀虫剂或少量洗衣粉的水盆，使昆虫扑光飞撞，落盆致死。有的可与性引诱剂、化学不育剂、高压电网等结合使用，以提高诱杀效果。灯下水盆和高压电网必须勤清理，以保持诱杀效果。诱杀效果较好的昆虫有鳞翅目、鞘翅目、半翅目、同翅目、双翅目及膜翅目的一部分。用于害虫预测预报时，可从诱到的昆虫中，拣出预测的对象，记录每日的数量，用历期法或有效积温法推算出下代害虫某一虫态的始见期、盛发期和终止期，也可大致了解下代害虫的发生量，从而作出相应的预报。

黑光灯〔Black-light lamp〕 用紫外线诱杀昆虫的灯具。灯管用石英玻璃制成，诱虫效果比普通电灯强，诱到的昆虫中以鳞翅目最多，其次是直翅目、鞘翅目、半翅目、同翅目、双翅目、膜翅目等。应用于防治可以诱杀大量害虫，降低害虫基数，减少子代害虫发生量和农药使用量。但在诱杀害虫的同时，也会诱杀一些天敌，如绒茧蜂、草蛉等，应根据害虫和天敌的发生期、发生量及扑灯习性等方面加以考虑、控制点灯的季节和时间，以避免杀害天敌。

糖醋诱杀〔Liquid sugar and vinegar trap〕 利用昆虫对甜、酸和发酵物的趋性制成糖醋液诱杀害虫的方法。将盛有糖醋液的盆放置在茶园内，盆要高出作物30厘米左右，白天加盖，傍晚开盖，可诱杀趋酸甜味的昆虫。通常的糖醋液用水、糖、醋和酒按10∶3∶3∶1的比例配成，并加入0.1%～0.2%敌百虫。盆内糖醋液以1/2容量为度，每10天更换一次，以保其诱力。每天清晨应将死虫捞出。若用于测报，方法见"灯光诱杀"。

毒饵〔Poison bait〕 在害虫喜食的食物中加入农药制成的毒物。常用的饵料有麦麸、谷糠、豆饼、甘薯、菜叶、鲜草等。先将干饵料加适量水，再撒入农药拌匀。鲜草、菜叶则须切碎后加适量水湿润，再加入农药拌匀。配成的毒饵

要求湿润疏松，撒开成团粒。用药量视农药种类而异，一般为饵重的0.1%～2.0%。毒饵均宜于黄昏时撒施，防治蝼蛄、地老虎、蟋蟀等地下害虫。防治蛴螬，则可结合开沟施肥，将毒饵（或毒土）施入苗行根际土层进行诱杀。灭鼠毒饵则由杀鼠剂与饵料配制而成。

茶树病虫害综合防治〔Integrated pest management of tea plant〕 亦称“茶树病虫害综合治理”。从茶园生态系的总体出发，根据有害生物和环境之间的相互关系，充分发挥自然控制作用，因地制宜协调应用必要措施，将病虫害控制在经济（或允许）为害水平之下，以获得最佳的经济、生态和社会效益的策略和措施。这个体系包括管理策略、防治技术及指导实施的健全组织。制定病虫综合防治方案，必须了解该地区的茶园生态系，如病虫种类、为害情况和时期、发生历史、大发生原因等，明确主要防治对象和兼治对象；主要病虫害的为害损失和防治指标；天敌种类及优势种种群数量变化规律；各项防治措施的实际防治效果及其对生态环境（病虫天敌、茶树及环境等）的影响；还需注意各项防治措施间的相互作用。针对该地主要病虫害选择有效的防治措施和辅助措施，预计其与茶叶采摘、茶园管理、天敌及其他病虫害的关系等，再作删减和增录。选定防治措施后，须按病虫发生的早迟、防治适期，与茶园生产管理相结合进行年内安排，制成病虫害综合防治年历，付诸实施。具体执行中还要根据当时当地实际情况予以调整补充。实施后应检查防治效果，寻找存在问题和解决办法，以便不断修正完善。对防治方法的选用上宜采取农业防治、生物防治、化学防治和物理机械防治相协调的综合治理。

茶树病虫害综合治理〔Integrated pest management of tea plant〕 即“茶树病虫害综合防治”。

其 他

病虫预测预报〔Forecasting of pests and diseases〕 提供病虫发生信息和咨询服务的预报。在了解病虫发生规律的基础上，通过实地调查，正确判断和估计病虫未来发生期、发生量、危害程度、扩散分布趋势，及时通报，指导防治。预测预报的主要内容有发生期预测、发生量预测。预测方式有短期预测、中期预测和长期趋势预测。90年代广泛运用。短期预测是根据前一阶段（虫态、虫期等）病虫发生情况，推测近期的发生日期。中期预测是依据前一世代或季节的病虫发生情况，推测下一代或下一季节的病虫发生动态。长期趋势预测，则是估计全年乃至数年内的病虫发生趋势。

病虫发生期预测〔Emergence period forecasting of pest〕 病虫预测预报内容之一。根据实地调查虫情，参考历史资料，估计下一虫态或世代的发生期，包括始见期、盛期、高峰期和终见期。常用的预测方法有：①历期预测法：田间调查害虫各虫态的发育进度，如羽化率、孵化率、各龄幼虫的比例，当其达到16%、50%、84%时，分别为始盛期、高峰期和盛末期。根据历史资料，分别向后推加当地相应世代或相近气温下虫态历期，可推算出以后各虫态的发生期；②分龄分级预测法：田间调查后对幼虫分龄、卵和蛹分级，并计算各龄、级所占总虫数的百分比，再自后（最后龄、级）向前累加达16%、50%、84%时，可将起始日加上此级和至成虫羽化的历期，即可推算成虫的始盛期、高峰期和盛末期；③有效积温预测法：根据害虫某一虫态（或龄期）的发育起点温度和有效积温，当地历年同期的平均气温，并利用近期气象预报，代入有效积温公式，预测下一虫态（或龄期）的发生期（见“害虫有效积温法”）；④期距预测法：根据历史资料得出某种害虫两个世代之间或一世代各虫态之间的期距，将田间调查的发育进度，加上世代或虫态的期距，可以推算下一代或虫态的发生期；⑤物候预测法：见“物候期预测”。

害虫有效积温法〔Effective accumulative temperature of pest〕 根据害虫的有效积温预测病虫发生期的方法。害虫有效积温即害虫完成其发育阶段所需发育起点温度以上的温度总和，为一常数（K）。$K=N\cdot T$。式中，N 为发育历期，T 为发育期平均温度。昆虫的发育是经某一温度阈值以上开始的，这个阈值温度称为“发育起点温度”或“最低有效温度”。据 $K=N\cdot(T-C)$，式中 C 为发育起点温度，如第一代茶尺蠖卵的发育起点温度为6.13±0.11℃，有效积温为153.91±3.87度，也就是当每日平均气温减去发育起点温度后的有效温度，累积到153.91度有效积温时，卵即孵化为幼虫。在害虫预测上往往根据某一虫期的发育起点温度和有效积温、当地历年同期的平均气温，结合近期气象预报来预测某害虫下一虫期的发生期。

物候期预测〔Phenological forecasting〕 凭借自然界季节性出现的生物现象来预测害虫发生期的方法。一种生物现象的出现，反映一定节令的到来，同时也会出现另一种生物现象。不同生物对同一地区气候具有共同适应的一致性。例如，燕子飞来，桃花盛开。害虫与寄主植物、害虫与其他物种之间，直接或间接同样存在某些同时出现的生物现象。对此一经长期观察肯定，即可作为害虫发生期物候预测的依据。其方法简单，准确易行。就茶树害虫而言，春茶萌发初展，车前草盛花，正值茶尺蠖第1代幼虫初发；春茶旺采时，茶尺蠖进入2龄盛期。楝树盛花，枇杷采收，正值长白蚧第1代卵盛孵，小绿叶蝉第1个种群高峰初期。

玻管预测法〔Glasstube forecasting method〕 用玻管孵化法预测介壳虫若虫孵化高峰期的方法。若虫开始孵化时，从田间剪取有代表性的虫枝，插入5支大号玻管中，每

管 3～5 根，管口用白色脱脂棉塞紧，棉塞应接触虫枝，将玻管竖放在通风室内的桌上。若虫孵化后会爬到管壁和棉花塞上，每天定时观察一次，用手持放大镜或解剖镜检查、记载棉塞和管壁上的总虫数，然后拔出棉塞，取出虫枝，擦净管壁后再放回虫枝，换上新棉塞，连续观察至虫数达到最多并出现下降时，虫数最多的一天即为高峰期。室内高峰期后 4～5 天即为田间防治适期。

病虫发生量预测〔Quantitative forecasting of pests and diseases〕 病虫预测预报内容之一。即根据病虫发生规律、生态条件和实地调查，参考历史资料，估计未来病虫的发生数量与为害程度。掌握病虫的发生基数、发育速率、存活率、繁殖率和主要环境因素对发生数量的影响，是发生量预测的基础。常用的预测方法有：①统计模型预测法：根据病虫基数、繁殖率、生存率及环境因素影响等资料，建立发生量预测模型，用模型进行预测。②经验指数预测法：主要有温雨（或温湿）系数预测法，某些病虫在适生的范围内需要一定的温雨（或温湿）系数，当气候达到这一系数时就有多发或大发生的可能。温雨（或温湿）系数见下列公式：

$$\text{温雨(或温湿)系数}=\frac{\text{月(旬)总降雨量(或平均相对湿度)}}{\text{月(旬)平均温度或有效积温}}$$

③生物气候图预测法：以月(旬)平均温度为横坐标，月(旬)总降雨量或相对湿度为纵坐标，标出各代害虫发生期月(旬)平均温度与月(旬)总降雨量的交点，将交点连接成三角形或不规则的闭合多边形，即成气候图，与历史上多发或少发年(代别)的生物气候图相比较，估计来年(或代别)的发生量。此外，还有形态指标预测法等。发生量预测需多年的资料作统计分析才能预测准确。

经济阈值〔Economic threshold〕 亦称“防治阈值”、“防治指标”。茶树病虫综合治理的指标。害虫种群密度增长到造成经济为害而需要采取防治措施时的种群密度临界值。也表明此时采取防治措施才可避免种群密度达到经济为害水平以上。确定该值要考虑经济效益和生态效益，涉及的经济因子主要有产量、价格、防治费用等；生态因子主要有作物品种、生育期、天敌控制作用、气候条件等。确定经济阈值的方法主要有静态法和动态法两种：①静态法：由产量曲线和防治费用曲线求得。产量曲线公式为 $Y=N-C(bP_i^2-A)$，防治费用曲线公式为 $O=L/P_i$，式中 N 为未受害时的估计产量常数，C 为估计增产作用常数，P_i 为时间 i 时的种群密度，b 为由于 P_i 而增加的受害程度常数，A 为常数，O 为总防治费用，L 为影响增加费用常数。根据上述两个公式，分别可算出不同种群密度下的产量增值和防治费用增值，将两条曲线合并即可看出经济阈值。②动态法：一般模式为，经济阈值 $ET=\frac{CC\cdot CF}{EC\cdot Y\cdot P\cdot YR\cdot SC}$，式中 CC 为防治费用，EC 为防治效果，Y 为产量，P 为产品价格，YR 为产量降低百分率(如每头虫或每叶 1 头虫引起的产量损失率等)，SC 为害虫生存率，CF 为临界因子(根据社会经济判断，校正防治费用)。由于这些因子随经济和环境条件的变化而变化，因此经济阈值是动态的。中国过去制订过的一些茶树病虫防治指标，多数是暂行防治指标或经验防治指标(小绿叶蝉、茶蚜等)。也有国家颁发标准(茶尺蠖)。防治指标应该随着社会、生产及综合治理的发展和要求，适时进行修订和调整。

防治阈值〔Control threshold〕 即“经济阈值”。

防治指标〔Control index〕 即“经济阈值”。

茶树品种抗病虫性〔Resistance to pests and diseases in tea cultivars〕 茶树品种抵抗病虫危害的遗传性。不同茶树品种对多种病虫害具有不同程度的抗性，是茶树在长期历史进程中与病原、害虫种群进行斗争和自然适应的结果。人们可以通过选择、杂交、定向培育等手段加速抗性的稳定和利用。例如大叶种茶树一般比小叶种茶树易于感染茶饼病、云纹叶枯病等叶部病害，因此品种间具有明显的抗病性差异。抗虫性差异亦然。如云南大叶种和广西高脚茶对椰园蚧和牡蛎蚧具有较强抗性。茶树品种对不同病虫的抗性机制包括形态学、组织学、生物化学等各方面。选育和利用抗病虫品种，是防治茶树病虫的一项重要措施，是病虫害综合治理的一个重要内容。

垂直抗性〔Vertical resistance〕 植物对病原物抗性的一种类型。即植物品种对病原物的某些小种具有抗性，而对另一些小种则缺乏抵抗力。垂直抗性的概念由南非科学家于 1963 年提出：凡寄主植物品种的抗病力和病原物小种的致病力之间有特异相互作用的，称垂直抗性。一般具垂直抗性的品种表现免疫或高抗，其抗性常不稳定和不持久，在遗传上是由单基因或寡基因控制。因病原物的小种不同，一个高抗品种在此地表现高抗，但在彼地则表现为高感。

水平抗性〔Horizontal resistance〕 植物对病原物抗性的一种类型，与垂直抗性相对应。由南非科学家于 1963 年提出：凡寄主植物品种的抗病力和病原物小种的致病力之间无特异相互作用的称水平抗性。具水平抗性的植物品种对病原物的所有小种的反应基本一致，因而不易因小种的变化而在短期内变为感病。因此这种抗性常表现稳定和持久。在遗传上由多基因控制。育种学家往往致力培育具水平抗性的植物品种。

茶树病虫抗药性〔Tea pest and pathogen resistance to pesticides〕 有害生物对化学农药所产生的一种适应性，原来对某种杀虫剂、杀螨剂和杀菌剂敏感的茶树病虫种群不再能被其原来常用剂量致死的特性。通常当抗药性发展到一般个体的 10 倍以上时，称为抗药性个体。抗药性用抗性系数表示。数字愈大，抗性程度愈强。

$$抗性系数=\frac{抗性个体\ LD_{50}}{感性个体\ LD_{50}}$$

抗药性的产生是由于病原物和害虫(害螨)种群在多次接触化学农药后在生理上或行为上产生的适应性反应,包括解毒代谢活性的增强,酶的改变、酶量的增加、神经不敏感性以及农药穿透性的减弱等。中国部分茶区中茶尺蠖对敌百虫、敌敌畏、菊酯类药产生抗性、小绿叶蝉对乐果产生抗性,日本茶区中茶神泽叶螨对三氯杀螨醇、三氯杀螨砜产生抗性;茶叶蓟马对甲萘威、茶炭疽菌对甲基硫菌灵及苯菌灵产生抗药性。抗药性是由基因决定和控制的,较难防止。采取抗药性检测、监控,科学使用农药,控制用药浓度,合理轮换用药以及加强生物防治和综合治理,可延缓抗药性的产生。

交互抗性〔Cross resistance〕 亦称"交叉抗性"。有害生物对农药抗性的一种表现形式。指某一病虫或草品种对一些农药产生抗药性后,对化学结构相近似的另一些农药品种也同样具有抗药性的现象。如对三氯杀螨表现抗药性的茶神泽叶螨,对其他有机氯杀螨剂(如乙酯杀螨醇)也表现有交互抗性。因此在农药轮换使用时,应避免选用化学结构相近似的农药作为轮换品种,以免出现交互抗性。

交叉抗性〔Cross resistance〕 即"交互抗性"。

昆虫性信息素〔Insect sex pheromone〕 昆虫分泌的外激素。由性成熟雌性昆虫分泌到体外,以吸引同种雄性昆虫交配的化学物质。不同昆虫种的性信息素的化学组分不同,因此具有高度的专化性。昆虫性信息素是昆虫种群在自然界得以繁衍的重要信息化合物。它在空气中的浓度很低,每天释放量在 10^{-2}～10^{-3}微克;但也可起到化学信息联系和交流的作用。90 年代已能采用人工合成的模拟昆虫性信息素作为田间预测昆虫种群密度和作为迷向防治以干扰昆虫的性信息联系,达到防治的目的。在茶叶生产中已应用昆虫天然性信息素或人工合成的模拟性信息素预测和防治茶尺蠖、茶小卷叶蛾等害虫。

茶小卷叶蛾性信息素〔Tea small leafroller sex pheromone〕 茶小卷叶蛾雌虫分泌的性信息素化合物。已确定其化学组成包括 5 种化合物。用人工合成并混合的这 5 种组分在田间条件下引诱雄蛾的效果优于活雌蛾。每公顷设置 100～200 个诱集器,防治效果优于化学防治。其设置方便,不污染环境,对天敌无杀伤力,且成本低于化学防治。

迷向法〔Communication disruption〕 在田间释放人工合成的模拟昆虫性信息素化合物,以干扰昆虫种内雌雄个体正常的性信息联系,从而达到防治目的的方法。是应用化学生态学原理使昆虫种内不能正常交配,而使种群数量下降的新型防治技术。迷向法所采用的性信息素,其浓度高于一般用于预测的浓度。当每立方米空气中浓度达 20 毫克时,茶小卷叶蛾雌雄个体间即不能寻觅和进行交配,防治效果优于化学防治法。

生态平衡〔Ecological balance〕 在自然生态系统中,各种生物的繁殖与生存势能,在一定环境阻力下,以各种方式调节保持其种群数量相对稳定的自然现象。同一空间许多种群通过食物链形成群落,相互依存,相互制约,保持群落结构与功能的相对稳定,物质与能量的输入与输出接近平衡。在作物—害虫—天敌之间,在生产者—消费者—分解者的联系中,食物网络愈复杂,群落结构、功能愈明显,种群数量愈稳定。食物链中某一环节的起伏往往会影响整个系统的种群平衡。维护茶园生物多样性和群落繁荣,有助于抑制害虫种群发生,保持低种群的动态平衡,优化茶园生态系。人为因素的干扰如滥用农药、杀伤天敌等,会引起生态系中种群间的平衡失调,环境阻力受抑制,因而引起害虫的再猖獗。如 50 年代中国茶园在由于大量使用有机氯农药,引起蚧类的猖獗,就是生态系中种群平衡被破坏所致。

优势种〔Dominant species〕 在整个群落或群落的不同营养阶层中,数量上或功能上占优势的物种。在一个茶树种植场中,茶树的生产力、生物量、覆盖度上均占优势的物种,就是群落中第一营养阶层的优势种。在第二级营养阶层中,茶尺蠖常年保持一定数量,有些年份或季节可以暴发成灾,是茶树的主要害虫,对茶树的生长有重要影响,可以认为茶尺蠖是植食者的优势种,或第二营养阶层中的优势种;寄生于茶尺蠖幼虫体内的茶尺蠖绒茧蜂是茶尺蠖幼虫期的天敌优势种,或第三营养阶层中的优势种。在评价优势种时,常用伯杰-派克优势指数(Berger-Parker dominance index)表示

$$d=\frac{N_{max}}{N_T}$$

式中:d 为优势指数,N_{max}为优势种的种群数量,N_T 为全部种的种群数量总和。

病情指数〔Disease index〕 表示病害发生程度的指标。以分级计数的方法来估计病情轻重。一般按罹病程度,人为地分为几级,如 5 级或 9 级,每级依次以 0、1、2、3……为代表数值。0 级表示无病,以最大数值代表最严重的发病级别。如茶云纹叶枯病等产生大型病斑的叶病,可分为 5 级。0 级无病;1 级病斑占叶面积(下略)1/4 以下;2 级病斑占 1/4～1/2 以下;3 级病斑占 1/2～3/4 以下,4 级病斑占 3/4 及以上。

茶轮斑病菌毒素〔Phytotoxin produced by tea grey blight pathogen〕 由茶轮斑病〔*Pestalotiopsis longiseta* (Speg.) Dai. et Kobaya〕形成和产生的真菌毒素。1989 年日本科学家从茶轮斑病菌的液体培养物中分离出两种真菌毒素:一种名 Oxysporone,化学式为 $C_7H_8O_4$,另一种名为(+)-Epiepoxydon,化学式也为 $C_7H_8O_4$。茶树上另一种轮

斑病菌(*P. theae* Saw.)也可形成一种毒素,名为PT-毒素,化学式为$C_{11}H_{16}O_5$。用上述不带病菌菌体的毒素溶液进行茶树叶片接种,可产生和用病菌接种同样的症状。这三种毒素接种时对茶树叶片产生坏死症状的临界浓度分别为15毫克/毫升、60毫克/毫升、4毫克/毫升。

茶树叶面冰核细菌〔Ice nucleation-active bacteria on the gemmisphere of tea plant〕 亦称"INA细菌"。茶树芽梢表面存在的具有冰核活性的细菌类群。由于细胞水具有过冷却作用,在无茶树叶面冰核细菌存在的情况下,能耐-8～-7℃低温而不发生霜冻,而这类细菌可在-4～-2℃温度下诱发植物细胞水结冰而发生霜冻。因此叶面存在的冰核细菌是植物产生霜冻害的重要因素。80年代末日本科学家从茶树叶表上分离到的茶树叶面冰核细菌主要是野油菜黄单胞菌(*Xanthomonas campestris*)、菠萝欧文氏菌(*Erwinia ananas*)和丁香假单胞菌(*Pseudomonas syringae*)等细菌种。细菌数量约为10^7个/克芽叶,它们并不侵染茶树芽叶,而在叶表面以嫩叶分泌的少量氨基酸作为营养源。当叶面上有300～1000个茶树叶面冰核细菌时,即可形成一个冰核。当叶面露滴中茶树叶面冰核细菌密度达到每毫升10^3个细菌时,即可在-4～-2℃温度下形成冰核。防治方法:采用抗生素或杀细菌剂,杀灭或减少叶面茶树叶面冰核细菌的数量,可减轻茶树霜冻害的发生。

INA细菌〔INA bacteria〕 即"茶树叶面冰核细菌"。

捕虫网〔Collecting net〕 采集昆虫的工具。常见的有捕网和扫网两种。前者用以采集能飞行、稍大的昆虫,如蝶、蛾、蜂等,由网柄、网框和网袋组成。网柄用木料或铝合金制作,直径2～3厘米,长65～75厘米,柄端相对挖一长(9厘米)一短(6厘米)的凹槽,槽末各钻一小洞。网框用直径约3.5毫米、长约110厘米的铁丝制作,铁丝弯成直径约30厘米的圆圈;两端弯成直角,末端各弯成小钩,与网柄的凹槽、小洞吻合,装于网柄上;再用白铁皮制作一铁箍,套上固定。网袋用尼龙纱或纱布制成,上口径约30厘米,网底略圆,网长约为框径一倍,最后将网袋固定在铁圈上即成。扫网用以采集杂草、灌木丛和树下的昆虫,网袋多用坚实的白粗布制作,网柄略短。

毒瓶〔Poisonous bottle〕 采集和迅速毒死昆虫的器皿。在昆虫的研究、推广和教学中,需要收集和尽快地杀死昆虫,以保存完整标本。制作毒瓶通常用厚而质坚的短试管、平底玻璃管或广口玻璃瓶,大小按需选定。先在瓶底薄铺一层氰化钠(钾)颗粒,其上铺一层8～12毫米厚的干燥纯净的细木屑,轻压至紧平,再倒入一层厚5～8毫米的熟石膏粉,压紧铺平,最后沿瓶壁滴入清水,同时转动瓶身,使石膏层湿润均匀,约经2～3小时石膏硬结后,再铺上一层滤纸和吸潮纸条,用橡皮塞(或软木塞)盖紧即成。若无氰化钠(钾),可用桃仁、枇杷核、敌敌畏等代替,但致死速度稍慢,标本易受损坏。

五、茶 类 部
Kinds of Tea

中国茶叶类别〔China tea group〕 中国茶叶按照一定的分类方法划分的类别。中国古代茶类划分随朝代而变化。唐代陆羽《茶经·六之饮》："饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶"。《宋史·食货志》："茶有两类，曰片茶，曰散茶"。元代根据鲜叶老嫩度不同将散茶分为"芽茶"和"叶茶"两类。明代已有绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶之分。明末清初乌龙茶出现，六大茶类基本齐全。中国现代则分为基本茶类和再加工茶类两大类。

古代茶叶类别

团饼茶〔Crumby-cake tea〕 亦称"团茶"、"饼茶"、"片茶"。唐、宋时的团状或饼状茶叶。唐代陆羽《茶经》引三国魏张揖《广雅》称："荆巴间采茶作饼"。宋代欧阳修《归田录》："茶之品莫贵于龙凤，谓之团茶。凡八饼为一斤，庆历中，蔡君谟为福建路转运使，始造小团，凡二十饼重一斤。"宋代熊蕃《宣和北苑贡茶录》记述："宋太平兴国初，特置龙凤模，遣使即北苑造团茶，以别庶饮，龙凤茶盖始于此。"宋大观（1107～1110）初赵佶《大观茶论》称："岁修建溪之贡，龙团凤饼，名冠天下。"鲜叶经蒸青、捣碎、压模、烘干而成。唐、宋时是饼茶生产的鼎盛时期，唐代的顾渚贡茶、宋代的北苑贡茶都是专门用于进贡皇室的饼茶。团饼茶形状有方有圆，大小不一。唐代饼茶表面无纹饰或图纹简单，而宋代饼茶表面龙凤纹饰则极为讲究。各种进贡的大小龙凤饼茶都有吉祥的茶名，如万寿龙芽、无疆寿比、瑞云翔龙、长寿玉圭、太平嘉瑞等。至明代朱元璋于洪武二十四年(1391)颁发了废团茶兴叶茶的诏令后，团饼茶生产日衰，渐被淘汰。

团茶〔Crumby tea〕 即"团饼茶"。

饼茶〔Cake tea〕 即"团饼茶"。

片茶（1）〔Fanning tea〕 即"团饼茶"。

粗茶〔Coarse tea〕 唐代陆羽《茶经》中指芽叶较粗老、加工较粗糙的茶叶。

末茶（1）〔Dust tea〕 细碎的粉末状茶。唐代陆羽《茶经·六之饮》："饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者。"茶鲜叶经蒸青、捣碎、烘干使呈碎末状而成。

散茶〔Bulk tea〕 亦称"散叶茶"。由较细嫩的原料制成的，芽叶完整，且未压制成型的茶。《宋史·食货志》："散茶出淮南归州、江南荆湖，有龙溪、雨前、雨后、绿茶之类十一等。"元代按原料老嫩程度将散茶分为芽茶和叶茶。历史上著名的散茶有：唐代的蒙顶石花、麦颗、雀舌、片甲、蝉翼等；宋代的蒙顶石花、峨眉白芽茶、峡州紫花芽茶、双井白芽、庐山云雾、宝云茶、日铸雪芽等；元代的探春、先春、次春、紫笋、雨前、岳麓茶、龙井茶、阳羡茶等。明代末期各产茶地几乎都生产散茶。

散叶茶〔Bulk tea〕 即"散茶"。

叶茶（1）〔Leaf tea〕 用较大芽叶制成的散茶。唐宋时已有部分散茶生产，元代散茶得到了较快的发展，按茶鲜叶的老嫩程度，将散茶分为芽茶和叶茶两类，如"雨前"、"雨后"。参见"散茶"。

芽茶（1）〔Bud tea〕 用细嫩芽叶制成的散茶。唐代李肇《唐国史补》中记述的"蒙顶石花"中的"散芽"，五代毛文锡《茶谱》中记述的"雀舌"、"麦颗"、"片甲"、"蝉

翼”，元代“探春”、“先春”、“次春”、“紫笋”、“拣芽”等均是。明太祖朱元璋于洪武二十四年（1391）颁发的“庚子诏，……罢造龙团，惟采茶芽以进。其品有四，曰探春、先春、次春、紫笋”主张改用芽茶进贡。

现代茶叶类别

基本茶类〔Basic tea type〕　茶鲜叶经过不同制造过程形成的不同品质成品茶的类别。中国现代生产的茶叶依据制造方法和茶多酚氧化程度的不同分为六大类，即绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶（青茶）、黑茶、红茶。茶多酚的氧化程度以绿茶最轻，依次加深，红茶最重。因为茶多酚的氧化聚合物随氧化程度的由浅入深，由黄色向橙色、红色、黑褐色渐变，因此茶叶汤色由黄绿色向绿黄色、黄色、橙黄色、红色、红褐色渐变。茶叶外观色泽也由绿色向黄绿色、黄色、青褐色、黑色渐变。六大茶类中各自包含着数种至数百种茶叶，外形、内质都有所差别。

再加工茶类〔Reprocessed tea type〕　以基本茶类的茶叶为原料经再加工而形成的茶叶产品。根据再加工方法的不同可分为花茶、香料茶、紧压茶、萃取茶、果味茶、药用保健茶和含茶饮料。

名茶〔Famous tea〕　有一定知名度的优质茶。通常具有独特的外形和优异的色香味品质。由历代产生发展而形成的名茶称“历史名茶”；现代新创制的名茶称“新创名茶”；各产茶地区生产的名茶称“地方名茶”；经过省、自治区一级组织评审认可的名茶称“省级名茶”；经过国家部委一级组织评审认可的名茶称“国优名茶”。各产茶地生产的名茶和优质茶统称“名优茶”，其形成往往有一定的历史渊源或一定的人文地理条件，如有风景名胜、优越的自然条件和生态环境等外界因素，还与茶树品种优良，肥培管理较好，有一定的采制、品质标准有关。

历史名茶〔Historical famous tea〕　见“名茶”。

新创名茶〔Newly created famous tea〕　见“名茶”。

地方名茶〔Local famous tea〕　见“名茶”。

省级名茶〔Provincial-level famous tea〕　见“名茶”。

国优名茶〔National-level famous tea〕　见“名茶”。

名优茶〔Superior famous tea〕　见“名茶”。

江苏名优茶〔Jiangsu superior famous tea〕　江苏省出产的名茶和优质茶。唐代已有阳羡紫笋、润州茶、洞庭山茶、蜀冈茶等。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶已达三十余种，有绿茶、红茶、花茶等多种茶类。著名的有：洞庭碧螺春、南京雨花茶、茅山青锋、阳羡雪芽、无锡毫茶、金山翠芽、金坛雀舌、荆溪云片、南山寿眉、前峰雪莲、茅山长青、银芽茶、扬州绿杨春、水西翠柏、太湖翠竹、苏州茉莉花茶和宜兴红茶等。

浙江名优茶〔Zhejiang superior famous tea〕　浙江省出产的名茶和优质茶。唐代已有顾渚紫笋、径山茶、鸠坑茶、婺州方茶、举岩茶、东白茶、剡溪茶、灵隐茶、天目茶、明州茶等。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶已达七十余种，有绿茶、红茶、黄茶、花茶、白茶等多种茶类。著名的有：西湖龙井、顾渚紫笋、金奖惠明、浦江春毫、银猴、天目青顶、雁荡毛峰、开化龙顶、径山茶、江郎绿牡丹、鸠坑毛尖、莫干黄芽、东白春芽、天尊贡茶、华顶云雾、普陀佛茶、双龙银针、建德苞茶、谷雨春、平阳黄汤、婺州举岩、千岛玉叶、望府银毫、泉岗辉白、越红和九曲红梅等。

安徽名优茶〔Anhui superior famous tea〕　安徽省出产的名茶和优质茶。唐代就有寿州黄芽、六安茶、小岘春、天柱茶、庐州茶、雅山茶、九华山茶、新安含膏、歙州方茶等生产。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶达一百余种，有绿茶、红茶、黄茶、花茶等多种茶类。著名的有：屯绿、黄山毛峰、祁红、休宁松萝、顶谷大方、紫霞贡茶、太平猴魁、敬亭绿雪、瑞草魁、黄花云尖、涌溪火青、泾县特尖、九华毛峰、仙寓雾毫、天华谷尖、桐城小花、舒城兰花、霍山翠芽、六安瓜片、齐山名片和菊花茶等。

福建名优茶〔Fujian superior famous tea〕　福建省出产的名茶和优质茶。唐代就有蜡面茶、建州研膏茶、方山露芽、柏岩茶、小江园、唐茶、福州正黄茶等生产。建州（今建瓯市）是宋代贡茶的主产地，出产龙团、凤饼等四十多种北苑贡茶，武夷山的武夷茶也很著名。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶已达六十余种，有乌龙茶、绿茶、白茶、红茶和花茶等多种茶类。著名的有：武夷岩茶、大红袍、闽北水仙、安溪铁观音、黄金桂、永春佛手、八仙茶、八角亭龙须茶、小种红茶、闽红工夫、福建茉莉花茶、天山绿茶、七境堂绿茶、石亭绿、顶峰毫、雪山毛尖、福云曲毫、银针白毫、白牡丹和贡眉等。

江西名优茶〔Jiangxi superior famous tea〕　江西省出产的名茶和优质茶。唐代就有吉州茶、庐山茶、鄱阳浮梁茶、界桥茶、西山鹤岭茶、西山白露茶等。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶已达五十余种，有绿茶、红茶、乌龙茶等多种茶类。著名的有：庐山云雾、狗牯脑、婺绿、婺源茗眉、上饶白眉、梁渡银针、麻姑茶、双井绿、灵岩剑峰、宁红、前岭银毫、大鄣山云雾茶、黄檗茶、井冈碧玉、婺源墨菊、靖安翡翠和万龙松针等。

山东名优茶〔Shandong superior famous tea〕　山东省出产的名茶和优质茶。清代已有莱阳茶、云芝茶。至20世纪90年代，全省名优茶已有十余种，主要是绿茶。著名的有：碧芽、日照雪青、卧龙剑、海青毛峰、浮来青、莲山翠芽、玉山茗茶、雪芽、碧绿、雪毫和凤眉等。

河南名优茶〔Henan superior famous tea〕　河南省出

产的名茶和优质茶。唐代就有光山茶、义阳茶，宋代有信阳茶、浅山薄侧茶、东首茶。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶达二十余种，主要是绿茶类。著名的有：信阳毛尖、太白银毫、仰天雪绿、金刚碧绿、香山翠峰、仙洞云雾、灵山剑峰、杏山竹叶青、震雷剑毫、龙眼玉叶、赛山毛峰和粉壁剑毫等。

湖北名优茶（1）〔Hubei superior famous tea〕 湖北省出产的名茶和优质茶。唐代就有蕲门团黄、黄冈茶、鄂州团黄、施州方茶、归州白茶、碧涧茶、明月茶、楠木茶、仙人掌茶等。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶已达七十余种，有绿茶、红茶、黑茶、黄茶、花茶等多种茶类。著名的有：仙人掌茶、恩施玉露、远安鹿苑、车云山毛尖、峡州碧峰、邓村云雾、江夏碧筋、松滋碧涧、神农奇峰、株山银峰、西陵碧玉簪、天台翠峰、双桥毛尖、昭君毛尖、青龙雀舌、娘娘寨云雾、长阳茗峰、宜红工夫、青砖茶和米砖茶等。

湖南名优茶〔Hunan superior famous tea〕 湖南省出产的名茶和优质茶。唐代已有碣滩茶、麓山茶、渠江薄片、衡山团饼、岳阳含膏、岳州黄翎毛等。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶已达六十余种，有绿茶、红茶、黑茶、黄茶、花茶等多种茶类。著名的有：君山银针、北港毛尖、古丈毛尖、碣滩茶、江华毛尖、五盖山米茶、高桥银峰、安化松针、洞庭春芽、石门牛抵茶、东湖银毫、桃江竹叶、狮口银芽、古洞春芽、石门银峰、黑砖茶和茯砖茶等。

广东名优茶〔Guangdong superior famous tea〕 广东省出产的名茶和优质茶。唐代有罗浮茶、岭南茶、韶州生黄茶、西乡研膏茶、西樵茶。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶已达四十余种，有绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶、花茶、保健茶等多种茶类。著名的有：凤凰单丛、岭头单丛、凤凰水仙、石古坪乌龙、饶平色种、大叶奇兰、古劳茶、乐昌白毛茶、广北银尖、仁化银毫、英德红茶、荔枝红茶、玫瑰红茶、菊花普洱茶、广州茉莉花茶和品常春健体乌龙茶等。

广西名优茶〔Guangxi superior famous tea〕 广西壮族自治区出产的名茶和优质茶。唐代就有吕仙茶、象州茶、容州竹茶。至20世纪90年代，全区传统名茶和新创名优茶已达三十余种，有红茶、绿茶、黑茶、花茶等多种茶类。著名的有：广西红碎茶、六堡茶、西山茶、凌云白毛茶、覃塘毛尖、漓江银针、白牛茶、龙脊茶、双凤茶、修仁茶、广西茉莉花茶、桂花茶、桂林毛尖、屯巴茶、南山白毛茶和龙山绿茶等。

海南名优茶〔Hainan superior famous tea〕 海南省出产的名茶和优质茶。明代就有琼山芽茶和叶茶。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶有十余种，有红茶、绿茶等多种茶类。著名的有：海南红碎茶、海南CTC红茶、白沙绿茶、五指山仙毫、金鼎龙井、龙岭奇兰、春兰、海南大白毫、龙岭毛尖和白马岭茶等。

重庆名优茶〔Chongqing superior famous tea〕 重庆市出产的名茶和优质茶。唐代已有真香茶、都濡高枝、茶岭茶、多陵茶白马茶、宾化茶、三般茶、龙珠茶、水南茶、狼猱山茶等。至20世纪90年代，全市传统名茶和新创名优茶达十余种，有红茶、绿茶、花茶等多种茶类。著名的有：巴山银芽、缙云毛峰、永川秀芽、渝州碧春和重庆沱茶等。

四川名优茶〔Sichuan superior famous tea〕 四川省出产的名茶和优质茶。唐代已有蒙顶茶、鹰嘴芽白茶、赵坡茶、纳溪梅岭茶、昌明兽目、神泉小团、彭州石花、峨眉白芽茶、青城山茶、名山茶、思安茶、蝉翼、片甲、雀舌等。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶达五十余种，有绿茶、红茶、黑茶、花茶等多种茶类。著名的有：蒙顶黄芽、蒙顶石花、峨眉毛峰、竹叶青、青城雪芽、文君绿茶、龙都香茗、龙湖翠、凤羽茶、松茗茶、岚翠御茗、蜡山雨露、仙峰秀芽、九顶翠芽和成都茉莉花茶等。

贵州名优茶〔Guizhou superior famous tea〕 贵州省出产的名茶和优质茶。唐代就有夷州茶、费州茶、思州茶、播州生黄茶。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶已达二十余种，有绿茶、红茶、花茶等多种茶类。著名的有：都匀毛尖、遵义毛峰、羊艾毛峰、湄江翠片、梵净翠峰、贵定云雾、黔江银钩、梵净雪峰、龙泉剑茗、东坡毛尖、古钱茶、松桃翠芽和团龙贡茶等。

云南名优茶〔Yunnan superior famous tea〕 云南省出产的名茶和优质茶。唐代已有普茶（即普洱茶）。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶达五十余种，有红茶、绿茶、黑茶等多种茶类。著名的有：滇红工夫、云南红碎茶、普洱茶、云南沱茶、云海白毫、绿春玛玉茶、宜良宝洪茶、墨江云针、昆明十里香、牟定化佛茶和南糯白毫等。

陕西名优茶〔Shanxi superior famous tea〕 陕西省出产的名茶和优质茶。唐代已有金州芽茶、梁州茶；宋代有紫阳茶、西乡团茶、城固团茶等生产。至20世纪90年代，全省传统名茶和新创名优茶已达二十余种，主要是绿茶。著名的有：紫阳毛尖、紫阳翠峰、秦巴雾毫、安康银峰、巴山芙蓉、八仙云雾、城固银毫、定军茗眉、汉水银梭、金牛早、商南泉茗、午子仙毫、宁强雀舌、瀛湖仙茗、秦绿和陕青等。

台湾特色茶〔Taiwan distinctive tea〕 台湾省出产的具有地方特色的茶类。台湾产茶技艺由福建传入，清代就有水沙连茶、港口茶、罗佛山茶、冻顶茶、木栅铁观音等。至20世纪90年代，台湾传统的特色茶已达三十余种，有乌龙茶、红茶、绿茶、花茶等多种茶类，主要是乌龙茶。著名的有：文山包种茶、冻顶乌龙茶、木栅铁观音、松柏长青茶、玉山乌龙茶、竹山金萱、阿里山珠露茶、港口茶、明德茶、白毫乌龙、海山龙井茶、日月红茶、鹤冈红茶和台湾香片等。

绿　茶

绿茶〔Green tea〕　亦称“不发酵茶”。制作时不经发酵，干叶、汤色、茶底均为绿色的茶。是中国历史上最早出现的茶类，如周代的“巴蜀贡茶”。经杀青、揉捻或不揉捻、干燥而成。根据杀青方式和最终干燥方式的不同，分为炒青绿茶、烘青绿茶、晒青绿茶和蒸青绿茶四类，还有介于前二者之间的“半烘炒绿茶”。中国产茶省（区）均产绿茶，产量较多者为浙江、安徽、湖南、江西、江苏、湖北和贵州等省。中国绿茶产量占全国茶叶总产量的一半以上，是主要的出口茶类，供出口的绿茶主要有眉茶、珠茶、煎茶和特种绿茶，其数量约占世界绿茶贸易量的70%以上。销往世界五十余个国家和地区，主销西北非各国，东南亚和西欧各国也有一定销量。

不发酵茶〔Non-fermented tea〕　即“绿茶”。

炒青绿茶〔Roasted green tea〕　用锅炒的方式进行干燥而制成的绿茶。唐代刘禹锡《西山兰若试茶歌》：“斯须炒成满室香。”明代张源《茶录》、许次纾《茶疏》、罗廪《茶解》都有炒青制茶的记载。“炒青”作为茶名始见于南宋陆游的诗。清代茹敦和《越言释》记载：“按炒青之名，已见于陆诗，而放翁安国院试茶之作有曰……日铸（浙江绍兴日铸茶）则越茶矣，不团不饼，而曰炒青。”清汤绿叶，有锅炒的清香或熟栗香。根据制造方法和原料嫩度的不同，分为长炒青、圆炒青、细嫩炒青3类。中国所有的产茶省（区）都有生产，品类达一百余种，眉茶、珠茶、龙井茶、六安瓜片等为著名品种。

长炒青〔Long shape roasted green tea〕　亦称“炒青”。长条形炒青绿茶。一级长炒青条索细紧显锋苗，色泽绿润，香气鲜嫩高爽，滋味鲜醇，汤色清绿明亮。分为六级十二等。主产于浙江、安徽、江西三省，其次是湖南、湖北、江苏，河南、贵州等省。经精制加工后的长炒青产品统称眉茶。

炒青〔Roasted green tea〕　即“长炒青”。

圆炒青〔Round pan-fired green tea〕　亦称“圆茶”。鲜叶经过杀青、揉捻、锅炒造形后，制成的圆形炒青绿茶。主产浙江和安徽。主要品种有“珠茶”、“泉岗辉白”、“涌溪火青”等。其中珠茶产量最多。见“珠茶”。

圆茶〔Round shaped tea〕　即“圆炒青”。

珠茶〔Gunpowder tea〕　亦称“平水珠茶”、“平炒青”。外形浑圆似珍珠的圆炒青。历史上集中在浙江绍兴平水镇加工。主产于浙江省嵊州、新昌、上虞、奉化、东阳、余姚、鄞县等地，台湾也有少量生产。外形圆紧、色泽绿润、身骨重实。通常分特级、一至五级，另外还有雨茶、碎茶、秀眉等花色。珠茶是中国的主要出口绿茶之一，主销摩洛哥、阿尔及利亚和法国等二十多个国家和地区。

平水珠茶〔Pingshui gunpowder tea〕　即“珠茶”。

平炒青〔Pingshui pan-fired green tea〕　即“珠茶”。

眉茶〔Eyebrow tea〕　长炒青绿茶精制产品的统称。因外形长条略弯似眉而得名。主产于浙江、安徽、江西，其他产茶省（区）也有生产。系以长炒青毛茶为原料，经筛分、风选、抖、撩、切、拣剔、车色、焙炒、复火、拼配等工艺制成。通常分特珍、珍眉、凤眉、雨茶、贡熙、秀眉和茶片。外形虽因花色而异，但内质均为清汤绿叶，常有熟栗香。是中国主要的传统出口绿茶之一，主销西北非各国，遍布五十多个国家和地区。

特珍〔Tezhen〕　是眉茶中嫩度最好的花色。分特级、一级和二级3个级别。条索细紧，匀整有锋苗。见“眉茶”。

珍眉〔Zhenmei〕　眉茶花色之一。分为一至四级和不列级5个级别。一级茶外形条索壮实匀齐，随级别下降渐粗松，通常均不含茶梗。见“眉茶”。

凤眉〔Fengmei〕　眉茶花色之一。由长炒青或圆炒青经精制加工分离出的部分细小、短钝的条形茶拼配而成。条索细小尚紧，色黄绿，稍有筋片，产品不分级。见“眉茶”。

雨茶〔Yu tea〕　眉茶和珠茶的花色之一。长炒青或圆炒青经精制加工后分离出的短条形和雨点状茶拼配而成，分2～3级。条索细短紧结，带蝌蚪形“雨点”，随级别下降条索由紧渐松。

贡熙〔Gongxi〕　眉茶花色之一。长炒青经精制加工分离出的呈圆形和扁块形茶拼配而成。据考是因进贡清康熙皇帝而得名。分特贡一级和二级、贡熙一至三级和不列级，外形圆结颗粒状，随级别下降颗粒渐松扁。见“眉茶”。

秀眉〔Xiumei〕　眉茶和珠茶的花色之一。由长炒青或圆炒青经过精制加工分离出的部分嫩梗茎、筋、细条和片状茶拼配而成。分特级、一至三级4个级别。特级茶外形为嫩筋细条状，随级别下降片状茶增多。见“眉茶”。

茶片〔Tea flake〕　眉茶花色之一。片形。精制过程中风选产生的“轻身茶”，品质近似秀眉而低于秀眉。多用来窨制白兰花茶。

细嫩炒青〔Tender pan-fired green tea〕　细嫩芽叶加工而成的炒青绿茶。特种绿茶的主要品类，多属历史名茶，如西湖龙井、洞庭碧螺春、六安瓜片、老竹大方、安化松针、信阳毛尖等。外形有扁平、尖削、圆条、直针、卷曲、平片等多种。由于采摘细嫩、加工精巧，茶叶冲泡后，多数芽叶成朵，清汤绿叶，香郁味鲜醇、浓而不苦，回味甘甜。其中种类多、分布密度大的地区是安徽、浙江、江西、江苏、湖南、四川等省，其他产茶省区也有一定数量。以内销为主，也有一定的出口量。

烘青绿茶〔Basket-fired green tea〕　亦称“烘青”。用烘焙方式进行干燥制成的绿茶。中国各产茶省均有生产。外

形不如炒青绿茶光滑紧结，但一般条索完整，常显锋苗，细嫩者白毫显露，色泽绿润。根据原料的老嫩和制作工艺的不同可分为普通烘青和细嫩烘青。

烘青〔Basket-fired green tea〕 即“烘青绿茶”。

普通烘青〔General basket-fired green tea〕 一般鲜叶经杀青、揉捻、烘焙干燥而制成的烘青绿茶。主产于浙江、江苏、福建、安徽、江西、湖南、湖北、四川、贵州、广西等地。直接饮用者不多，通常用作窨制花茶的茶坯，成品为烘青花茶，是中国内销量较大的茶类，主销华北、东北、山东、四川等地。

细嫩烘青〔Tender basket-fired green tea〕 细嫩芽叶精工制成的烘青绿茶。条索紧细卷曲，白毫显露，色绿香高，味鲜醇，芽叶完整。名优茶有黄山毛峰、太平猴魁、敬亭绿雪、华顶云雾、雁荡毛峰、高桥银峰、仰天雪绿等。

半烘炒绿茶〔Basket-and-pan-fired green tea〕 鲜叶经杀青、揉捻后，在干燥工序中经先炒后烘或先烘后炒而制成的绿茶。既有炒青茶的香高味浓，又保持了烘青茶芽叶完整、白毫显露的特色。如灵岩剑峰、望府银毫、安吉白片、浦江春毫、临海蟠毫、汉水银梭、棋盘山毛尖、齐山翠眉、缙云毛峰、龙虾茶和午子仙毫等。

晒青绿茶〔Solar-drying green tea〕 亦称“晒青”。鲜叶经杀青、揉捻后利用日光晒干的绿茶。主产于云南、四川、贵州、广西、湖北、陕西等地。主要品类有“滇青”、“陕青”、“川青”、“黔青”、“桂青”等。大部用作制造紧压茶的原料，如湖北的老青茶是制造“青砖”的原料，云南、四川的晒青茶是加工“沱茶”、“饼茶”、“康砖”的原料。

晒青（1）〔Solar-drying green tea〕 即“晒青绿茶”。

蒸青绿茶〔Steamed green tea〕 亦称“蒸青”。鲜叶经高温蒸汽杀青、揉捻、干燥而制成的绿茶。是中国古代最早制成的茶类。唐代陆羽《茶经》记述了当时的制法：“蒸之，捣之，拍之，烘之，穿之，封之，茶之干矣。”蒸青绿茶常有“色绿、汤绿、叶绿”的三绿特点。主要品类有煎茶、恩施玉露、阳羡雪芽等。煎茶主要产于浙江、福建、安徽、江西等省，产品主销日本。

蒸青〔Steamed green tea〕 即“蒸青绿茶”。

煎茶（1）〔Steamed green tea〕 蒸青绿茶品类之一。主要产于浙江、安徽、福建、江西等省，工艺过程分贮青、蒸青、粗揉、揉捻、中揉、精揉、干燥等工序，煎，即热蒸揉炒之意。茶条紧直略扁。品质特点是香清、味醇、三绿（即干茶色泽、汤色、叶底比炒青、烘青更绿）。产品主销日本。

不同形状绿茶

条形绿茶〔Strip-shaped green tea〕 外形呈条索状的绿茶。鲜叶经杀青后，注重揉捻成条索，然后炒干或烘干定形而成。如长炒青、婺源茗眉、桂平西山茶和余杭径山茶等。

针形绿茶〔Needle-shaped green tea〕 茶条紧细圆直，呈松针状的绿茶。鲜叶经杀青、揉捻后，注重炒干工艺中的理条整形而成。如南京雨花茶、阳羡雪芽、安化松针等。

扁形绿茶〔Flat-shaped green tea〕 外形扁平挺直的绿茶。鲜叶经杀青后在锅中注重边炒边理条，逐渐压扁成形而成。如西湖龙井、旗枪、顶谷大方、茅山青锋、千岛玉叶和雀舌茶。

卷曲形绿茶〔Curl-shaped green tea〕 外形纤细卷曲显毫的绿茶。鲜叶经杀青后注重揉捻，使茶条细紧，并在烘炒中拌以抓、搓而成。如井冈翠绿、文君绿茶、高桥银峰、玲珑茶和都匀毛尖等。

螺形绿茶〔Spiral green tea〕 茶条弯曲紧抱呈螺状且常显毫的绿茶。鲜叶经杀青、揉捻后，注重炒干工艺中的滚搓而成。如洞庭碧螺春、无锡毫茶、临海蟠毫、翠螺等。

圆珠形绿茶〔Pearl-shaped green tea〕 外形圆紧似珍珠的绿茶。鲜叶经杀青、揉捻后，炒干工艺中注重运用推炒手法使茶条逐渐圆紧呈颗粒状而成。如平水珠茶、涌溪火青和泉冈辉白等。

单芽形绿茶〔Single bud-shaped green tea〕 亦称“芽茶”。外形为完整单个茶芽，且显露白毫的绿茶。采摘单个茶芽，经杀青后轻微揉捻或不揉捻，烘炒过程中手势轻，以保持茶芽完整。如金山翠芽、洞庭春芽、广北银尖等。

芽茶（2）〔Bud green tea〕 即“单芽形绿茶”。

兰花形绿茶〔Orchid-shaped green tea〕 亦称“尖形绿茶”。芽叶尖削，自然舒展呈兰花形的绿茶。鲜叶经杀青后不揉捻，稍加理条整形后进行烘焙干燥，保持芽叶完整、舒展。如太平猴魁、黄花云尖、岳西翠兰、兰花茶、泾县特尖、西施银芽等。

尖形绿茶〔Point-shaped green tea〕 即“兰花形绿茶”。

片形绿茶〔Lamellar green tea〕 外形松散平直的单叶片状绿茶。鲜叶掰片（摘下每个叶片），再经杀青、锅炒拍片烘干而成。如六安瓜片、齐山名片等。

束形绿茶〔Strand-shaped green tea〕 亦称“花形绿茶”。由多个芽叶束扎成菊花等花形的绿茶。芽叶经杀青、轻揉、稍烘后，理顺摆齐，用细线扎紧并把茶条向四周掰开，再经加压定型、烘干而成。这类茶不仅可以饮用，还具有礼品欣赏价值。例如黄山绿牡丹、霍山菊花茶、婺源墨菊等。

花形绿茶〔Flower-shaped green tea〕 即“束形绿茶”。

毛峰〔Maofeng〕 由多茸毛的细嫩芽叶制成的条状卷曲形并显露白毫的绿茶或黄茶。芽叶经前期工序后，在锅内滚揉翻炒至显毫后烘干而成。如缙云毛峰、高桥银峰、九华毛峰、羊艾毛峰、兰溪毛峰、松阳毛峰、武陵毛峰、黄山毛

峰等。

毛尖〔Maojian〕 由一般较毛峰更细嫩的芽叶制成的条状稍弯曲，略显毫的绿茶。芽叶经杀青、揉捻后，烘炒整形而成。如桂林毛尖、信阳毛尖、都匀毛尖、古丈毛尖、官庄毛尖、江华毛尖等。

绿茶片〔Green tea fanning〕 绿毛茶经精制加工形成的小片状绿茶。身骨轻，品质逊于珍眉、贡熙、秀眉。

绿茶末〔Green tea dust〕 体型细小呈末状的精制绿茶。冲泡时浸出快、浸出量大，粗末适宜于加工成袋泡茶，细末可加工成萃取茶。

江苏绿茶

洞庭碧螺春〔Dongting Biluochun〕 亦称“吓煞人香”。产于江苏苏州吴县洞庭东西山一带的螺形炒青绿茶。唐代陆羽《茶经·八之出》载有“苏州长洲县生洞庭山”。宋代朱长文《吴郡图经续》：“洞庭山出美茶，旧入为贡……”。洞庭小青山坞水月寺即唐代贡茶院遗址，今尚存有一断石碑，上刻宋代诗人苏子美诗：“万株松覆青云坞，千树梨开白云园，无碍泉青夸绝品，小青茶熟占魁元。”至清康熙年间洞庭茶遂演化成碧螺，清代王应奎《柳南续笔》：“洞庭东山碧螺峰石壁，产野茶数株，每岁土人持竹筐采归，……历数十年如是，未见其异也。其茶异香，土人呼吓煞人香。”清康熙三十八年（1699）驾幸太湖，抚臣宋荦购此茶以进，上以其名不雅，题之曰“碧螺春”，自此，地方大吏岁必采办进奉。春分至谷雨时节，采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、炒揉、搓团、焙干制成。每500克干茶有芽叶六万多个。分一至七级。条索纤细，卷曲成螺，茸毫密披，银绿隐翠，清香文雅，滋味鲜醇，汤绿清明，叶底柔嫩，素有一嫩三鲜（色鲜、香鲜、味鲜）之称。主销京、津、沪、穗等大城市及港台地区，外销日本、美国、新加坡、马来西亚等国。

吓煞人香（1）〔Xiasharenxiang〕 即“洞庭碧螺春”。

南京雨花茶〔Nanjing Yuhua tea〕 产于南京市郊江宁、溧水、高淳、六合等地的针形炒青绿茶。南京地区古已产茶，清代江南商务局在南京设有植茶公所，在钟山南麓灵谷寺一带垦荒植茶。20世纪50年代末研制，为纪念在南京雨花台殉难的革命先烈，象征先烈忠贞不屈，万古长青而命名。清明前后采摘初展的一芽一叶，经摊放、杀青、揉捻、整形干燥、精制制成。分特级和一至四级。紧直圆绿，锋苗挺秀，形似松针。每500克干茶有芽头约五万个。内质清香味醇汤绿。主销京、沪、穗和全国部分城市，以及日本和东南亚各国。

茅山青锋〔Maoshan Qingfeng〕 产于江苏金坛茅麓茶场、石马林茶场及茅山东部丘陵山区的扁形炒青绿茶。茅麓茶场前身“茅麓公司”建于清光绪年间，以生产“旗枪”而驰名。1983年在此基础上研制了形似青锋短剑的“茅山青锋”。谷雨前采摘一芽一叶、经摊放、杀青、整形、摊凉、辉锅、精制制成。分特级、一级、二级。扁平光滑，挺秀显锋，香气高爽、汤色绿明，滋味鲜醇，叶底嫩匀。主销江苏各大中城市，北京、上海及香港，外销日本、新加坡。

阳羡雪芽〔Yangxian Xueya〕 产于江苏宜兴南部太华、茗岭、湖汶、丁蜀、横山水库等地的条形炒青绿茶。1984年研制。宜兴古称阳羡，是中国著名的古老茶区之一。唐代卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》诗：“天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花。”宋代苏东坡咏宜兴茶：“……雪芽我为求阳羡，乳山岂欠应惠山……。”清明至谷雨采摘半展的一芽一叶，经摊青、杀青、轻揉、整形焙干制成。每500克干茶有四五万个芽头。分特级和一级。条索纤细挺秀、色绿润，毫显露，香清幽，味浓鲜，汤清叶嫩。主销江苏省和京、津、沪、穗等大城市。

无锡毫茶〔Wuxi Hao tea〕 产于江苏无锡郊区沿湖山区梅园、胡埭镇、八士镇等地的卷曲形炒青绿茶。1979年研制。清明前后采摘大毫良种初展的一芽一叶，经杀青、揉捻、搓毫、干燥制成。分一至四级。外形卷曲肥壮，白毫披覆显露，香高味浓，有“白毫银尖，煎为碧乳”的赞誉。主销沪宁沿线各城市及港澳地区，外销美、英、德、日等国。

二泉银毫〔Erquan Yinhao〕 产于江苏无锡大浮山区的条形炒青绿茶。1986年研制。因锡惠公园内的“惠山泉”曾被唐代刑部侍郎刘伯刍及茶圣陆羽评为“天下第二泉”而得名。泉旁有竹炉山房，相传苏东坡在此用二泉水沏茶，“色味两奇绝”。明代王绂学作《竹炉煮茶图》，是为名作。清明前后采摘无性系良种茶树初展或半展的一芽一叶，经杀青、轻揉、搓条、整形、干燥制成。挺秀显毫，清香持久，色绿味醇。不分级。主销江苏各大城市。

金山翠芽〔Jinshan Cuiya〕 产于江苏镇江郊区和丹徒、句容等地的扁形炒青绿茶。1985年研制。镇江古称润州，是历史上的茶区之一。镇江城郊有金、焦、北固三名山，其中金山有中冷泉，烹茶水质为优，以金山水泡翠芽茶，使名泉、名茶相得益彰。清明、谷雨间采一芽一叶初展鲜叶，经摊青、杀青、辉锅整形、精制制成。分特级和一级。外形扁平挺削、色翠披毫，香鲜味浓。主销江苏省和北京、上海。

金坛雀舌〔Jintan Queshe〕 产于江苏金坛西部方山、茅山东麓丘陵山区的扁形炒青绿茶。1982年研制。1926年《金坛县志》载：“金坛设县于隋，物产之特殊者有稬稻、茶叶。”“茶出郁冈山者佳，出方山者尤佳。”清明前采摘芽苞和初展的一芽一叶，经摊放、杀青、整形、焙干制成。分特级和一级。扁平挺直匀整，状如雀舌，色绿汤清味鲜。主销沪宁沿线各城市以及香港、外销美、法、日、加拿大等国。

荆溪云片〔Jingxi Yunpian〕 产于江苏宜兴新街茶林场及铜官山北麓一带的扁形炒青绿茶。因宜兴古称荆溪而得名。1986年研制。谷雨前采摘初展或半展的一芽一叶，经

摊放、青锅做形、摊凉、辉锅定形制成。外形宽扁挺直，色绿披毫、香高味浓醇。不分级。主销沪宁沿线和江苏各大中城市。

南山寿眉〔Nanshan Shoumei〕 产于江苏溧阳南部丘陵山区李家园等茶场的条形烘青绿茶。因白毫满披，形似寿者之眉，故名。1986 年研制。清明前采一芽一叶初展，经杀青、理条整形、烘焙制成。理条整形手法为先拉后撒，先直后弯，使其成新月形眉状。分特级、一级、二级。条索微扁略弯，色泽绿翠，白毫披露，香气清高，滋味鲜醇。主销江苏各大中城市。

前峰雪莲〔Qianfeng Xuelian〕 产于江苏溧阳西部与安徽毗连的前峰山区的条形炒青绿茶。1985 年研制。清明前后采摘初展的芽苞和一芽一叶，经摊放、杀青、轻揉、搓团整形、焙干制成。不分级。条索紧细卷曲，茸毫密披，冲泡后在杯中徐徐舞动，形似雪朵。清香芬芳，味鲜汤明。主销江苏省各大中城市。

银芽茶(1)〔Yinya tea〕 产于江苏金坛西部方山一带的条形烘青绿茶。1984 年研制。清明前后采摘初展的一芽一叶，经摊放、杀青、轻揉整形、烘焙、精制制成。分超级和一级。外形紧细微曲，白毫披覆，色泽银绿，香清味爽，汤清明，叶嫩匀。主销沪宁沿线各市县。

茅山长青〔Maoshan Changqing〕 产于江苏句容南部丘陵山区的条形炒青绿茶。1987 年研制。清明前后采摘芽苞和初展的一芽一叶，长约 2 厘米，经鲜叶摊放、杀青初炒、烘焙、摊凉、辉锅复炒、精制制成。分特级和一至三级。条索挺直微扁，色绿润，香高爽，汤清澈，味鲜醇。主销沪宁沿线各城市。

扬州绿杨春〔Yangzhou Lüyangchun〕 产于扬州市郊蜀岗一带的条形烘青绿茶。1988 年研制。扬州古称绿扬，故名。五代毛文锡《茶谱》载："扬州禅智寺，隋之故宫，寺枕蜀岗，有茶园，其味甘香如蒙顶也。"清明前后采摘一芽一叶初展或半展鲜叶，经杀青、轻揉整形、焙干制成。不分级。条索紧细秀长，色翠绿如新柳，香高味爽。主销沪宁沿线和苏北各大中城市。

水西翠柏〔Shuixi Cuibai〕 产于江苏溧阳北部山区水西一带的扁形炒青绿茶。1985 年研制。清明至谷雨采半展的一芽一叶，经杀青、整形、摊凉、辉炒制成。分特级、一级。形似柏叶，扁平显毫，幽香持久，味醇厚，汤绿明。主销沪宁沿线各城市。

太湖翠竹〔Taihu Cuizhu〕 主产于江苏无锡八士镇、雪浪镇一带的扁形烘炒绿茶。1989 年研制。采摘福鼎大白茶和槠叶种细嫩芽叶，经摊放、杀青、轻揉理条、烘焙、辉炒制成。扁似竹叶，色泽翠绿，汤色清澈，清香持久，滋味鲜醇，叶底翠绿明亮。主销沪宁沿线各城市。

太湖碧螺春〔Taihu Biluochun〕 主产江苏无锡雪浪镇葛埭茶场等太湖一带的螺形炒青绿茶。民间相传，宋代觉海禅师手植茶苗数十株于雪浪山，明太祖朱元璋访惠山寺时品过雪浪山茶，清代为贡品。采摘一芽一二叶初展，经摊放、青锅、摊晾筛分、辉锅制成。卷曲成螺，条索纤细、满身披毫，汤色碧绿，香气浓郁，滋味鲜醇甘厚。主销无锡、上海、南京等城市。

三山香茗〔Sanshan Xiangming〕 产于江苏丹徒南部山区的扁形炒青绿茶。1991 年研制。清明至谷雨间采摘良种茶树初展的一芽一叶制成，炒制方法与"旗枪"相似，不分级。扁平挺秀，色绿香高，味鲜汤清。主销南京、镇江、扬州等地。

山河摘翠〔Shanhe Zhaicui〕 产于江苏邗江西部山河茶场一带丘陵地区的扁形炒青绿茶。1989 年研制。谷雨前采摘初展的一芽一二叶，经摊放、杀青、初炒理条、整形干燥制成。不分级。紧扁略弯，色翠显毫，香鲜味醇。主销苏北扬州、泰州、南通、盐城等城市。

云台云雾〔Yuntai Yunwu〕 产于江苏连云港云台山区的条形烘青绿茶。20 世纪 70 年代研制。《宋史·食货志》："海州为榷茶之所。"清道光十七年（1837）《云台新志》有"山海之利，以盐茶为大端"的记述。清明至谷雨采摘半展的一芽一二叶，经摊放、杀青、揉捻、整形、焙干制成。分一至三级。外形似眉，条索紧圆，润绿显毫，香高持久，味鲜浓，汤清明。主销苏北地区及山东胶东一带。

平山翠茗〔Pingshan Cuiming〕 产于江苏六合北部平山山区的条形烘青绿茶。1989 年研制。谷雨前采摘一芽一叶，经摊放、杀青、初揉、初烘、复揉、复烘、精制制成。分特级、一级。条索紧细匀整，色翠显毫，香高味醇。主销南京和苏北各大中城市。

沙河桂茗〔Shahe Guiming〕 产于江苏溧阳沙河水库（又称天目湖）之畔桂林茶场及沿岸丘陵山区的扁形炒青绿茶。1991 年研制。清明前后采摘芽苞和初展的一芽一叶，经拣剔、摊放、杀青、理条整形、晾青、辉锅、焙干、精制等工序制成。分一至三级，平扁挺直，绿嫩显毫，香高味醇，汤清明，叶嫩匀。主销苏南各大中城市。

暨阳雁翎〔Jiyang Yanling〕 产于江苏江阴沿江丘陵地区的扁形烘炒绿茶。江阴古称暨阳，茶形如雁翎，故名。1987 年研制。清明至谷雨采摘初展的一芽一叶，经摊放、杀青、锅炒做形、烘焙、辉锅制成。不分级。色泽墨绿光润，条索扁平挺直，香清味爽，汤色明亮。主销苏州、无锡、张家港、常熟等市县。

雾岐翠眉〔Wuqi Cuimei〕 产于江苏句容北部宁镇、雾岐山区的扁条形烘青绿茶。1989 年研制。谷雨前采摘初展或半展的一芽一二叶，经摊放、杀青、整形、焙干制成。分一级、二级。外形匀整略扁，挺秀如眉，色绿多毫，香清味爽。主销沪宁沿线和苏北扬州、南通、盐城等地。

浙江绿茶

龙井茶〔Longjing tea〕 一类扁形炒青绿茶。明代高濂《遵生八笺》："如杭之龙泓茶，真者天池不能及也，山中仅有一二家炒法甚精。"最早的龙井茶系指狮峰山下老龙井周围茶地所产，后来逐渐扩大，泛指西湖山区所产的西湖龙井茶。20世纪70年代以来，随着龙井茶采制技术的传播，浙江省其他产茶区，乃至全国很多茶区，凡应用西湖龙井茶的采制技术制作成的高档扁形炒青绿茶均称"龙井茶"，或在"龙井茶"前冠以地方名，如浙江嵊州龙井、富阳龙井、萧山龙井、新昌龙井、海南金鼎龙井、台湾海山龙井等。

西湖龙井〔Xihu Longjing〕 产于浙江杭州西湖区一带的扁形炒青绿茶。杭州西湖山区产茶历史悠久，唐代陆羽《茶经》中载天竺、灵隐二寺产茶。北宋时，下天竺产的"香林茶"、上天竺产的"白云茶"、葛岭宝云山产的"宝云茶"已列为贡品。明《嘉靖通志》："杭郡诸茶总不及龙井所产，而雨前取一旗一枪，尤为珍品。"明代高濂《四时幽赏录》："西湖之泉，以虎跑为最。两山之茶，以龙井为佳。"以细嫩的一芽一二叶为原料，经摊放、青锅、摊凉和辉锅制成。炒制手法有抖、搭、拓、捺、甩、推、扣、压、磨等十多种，随炒制过程变化运用。色泽翠绿，扁平光滑，形似"碗钉"，汤色碧绿明亮，清香，滋味甘醇。历史上因产地和炒制技术的不同有狮（狮峰）、龙（龙井）、云（五云山）、虎（虎跑）、梅（梅家坞）等字号之别，其中以"狮峰龙井"为最佳。内销西湖龙井分狮峰特级、梅坞特级、龙井特级、狮峰上级、梅坞上级、龙井上级以及一至六级共12个花色级别。外销龙井茶分极品、特级、一至五级及龙井片共8个花色级别。主销江、浙、沪一带及全国各大城市、旅游区以及香港，外销东南亚各国及西欧。

浙江龙井〔Zhejiang Longjing〕 产于除杭州西湖区之外的浙江各产茶区的扁形炒青绿茶。萧山、嵊州、绍兴、衢州、新昌、上虞、金华、永嘉、武义、松阳、龙泉、天台、象山等地均先后仿制西湖龙井茶。其中少数精工细作之产品可同西湖龙井媲美。但整体质量，特别是内质香味仍稍逊。扁平尚光滑，黄绿或绿润，显栗香或清香，汤色嫩绿明亮，滋味浓醇，叶底尚完整。高档茶分特级、一级和二级，低档茶常以龙井茶统称，质量与"旗枪"相仿。主销杭州、上海、南京等城市。

南海神龙井〔Nanhaishen Longjing〕 主产浙江龙游小南海一带的扁形炒青绿茶。采摘一芽一二叶，经摊放、青锅、摊凉筛分、辉锅制成。扁平光滑挺直，色泽翠绿，汤色绿明，香清味爽。主销杭州、上海、台湾和香港。

旗枪〔Qiqiang〕 产于浙江杭州、萧山、富阳一带的扁形炒青绿茶。因高级茶叶芽尖削如枪头，叶子展开如旗而得名。故有"杭州旗枪"、"富阳旗枪"之分。鲜叶原料不及龙井茶细嫩，炒制工艺与龙井茶类似，但不及龙井茶精细，品质类似浙江龙井，比高级浙江龙井茶稍次。外形扁尚平，茶条阔度不如龙井茶，且欠光滑，色泽绿润，汤色绿明，香气鲜纯，滋味尚醇，叶底绿明尚完整。分特级、一至七级，20世纪80年代以来，原产区采用龙井茶制法，减少每锅投叶量，品质优者类似龙井茶。主销江、浙、沪一带。

杭州旗枪〔Hangzhou Qiqiang〕 见"旗枪"。

富阳旗枪〔Fuyang Qiqiang〕 见"旗枪"。

淳安大方〔Chun'an Dafang〕 亦称"拷方"。主产浙江淳安唐村和临安顺溪的扁形炒青绿茶。清代陆廷灿《续茶经》引五代史称："乾化五年（915）十二月，两浙进大方茶两万斤。"经杀青、揉捻、炒干制成。扁平挺直，但较龙井茶长大，色泽绿润，香气浓锐有栗香，滋味浓厚而醇爽。主销东北、华北、山东等地。

拷方〔Kaofang〕 即"淳安大方"。因炒干制形时有"拷扁"操作，故名。

顾渚紫笋（2）〔Guzhu Zisun〕 亦称"湖州紫笋"。产于浙江长兴顾渚山区的半烘炒型绿茶。中国历史上著名的上品贡茶。"紫笋"二字，源出唐代陆羽《茶经·一之源》："阳崖阴林，紫者上，绿者次；笋者上、芽者次。""紫笋"系指茶品上乘。唐代宗曾于广德年间命长兴县进献紫笋贡茶，明洪武八年"革罢"此贡茶，前后延续六百多年。采摘一芽一二叶初展，经摊青、杀青、理条（带有轻揉捻作用）、摊晾、初烘、复烘制成。新制极品茶芽叶相抱似笋，上等茶形似兰花，色泽绿翠，银毫明显，滋味甘醇，茶汤清澈晶亮，叶底细嫩成朵。分紫笋、旗芽、雀舌三级。主销杭州、上海等城市。

湖州紫笋〔Huzhou Zisun〕 即"顾渚紫笋（2）"。

径山茶〔Jingshan tea〕 亦称"径山香茗。"产于浙江余杭市长景镇径山村的炒青绿茶。1979年恢复研制。《禅与茶道》："南浦、照明（禅师）从径山将中国的茶台子、茶典七部传至日本。"《续余杭县志》："径山寺僧采谷雨茗，用小缶贮之以馈人，开山祖钦师曾植茶树数株，采以供佛，逾年蔓延山谷，其味鲜芳特异，即今径山茶是也。"经摊青、杀青、揉捻、烘干、炒干制成。分特一、特二、特三级。细嫩有毫，色泽绿翠，香气鲜嫩清香，滋味嫩鲜，汤色嫩绿莹亮，主销江苏、浙江、上海、北京等城市，少量销往港台地区，国外。

径山香茗〔Jingshan Xiangming〕 即"径山茶"。

金奖惠明〔Gold medaled Huiming tea〕 亦称"惠明茶"。产于浙江景宁赤杣惠明寺一带的炒青绿茶。1972年由畲族人恢复试制。1915年，纪念巴拿马运河开凿成功，在美国举办巴拿马万国博览会上，"惠明茶"获一等证书和金质奖章。经杀青、揉捻、烘焙、炒干制成。回味甜醇，浓而不苦，滋味鲜爽，香气持久。主销北京、天津、上海、杭州

等城市。

惠明茶〔Huiming tea〕 即“金奖惠明”。

开化龙顶〔Kaihua Longding〕 亦称“龙顶茶”。产于浙江开化大龙山一带的半烘炒绿茶。20世纪50年代研制。《开化县志》载，明崇祯四年（1631）曾为贡茶，后失传。经杀青、揉捻、整形提毫、炒干制成。分特级、一级和二级。条索紧结挺直，白毫披露，银绿隐翠；香气鲜嫩，滋味鲜醇甘爽，汤色杏绿清澈明亮，叶底成朵匀齐。主销北京、上海、江苏、杭州一带，以及港澳地区。

龙顶茶〔Longding tea〕 即“开化龙顶”。

天目青顶〔Tianmu Qingding〕 亦称“天目云雾茶”、“东坑茶”。产于浙江临安东天目山东坑、杨岭一带的炒烘型绿茶。1979年恢复试制。产地海拔均在1500米左右，是中国著名的古老茶区之一。明代屠隆在《考槃余事》中，将“虎丘、天池、阳羡、六安、龙井、天目”列为著名的六品名茶。《天目山名胜志》载，1910年天目山云雾茶获南洋劝业博览会特等金质奖。采摘时间较晚，依采摘期与焙制方法不同，分为“顶谷”、“雨前”、“夏乌”、“梅尖”、“梅白”、“小春”等品类。“顶谷”与“雨前”属头春茶，为上乘。经杀青、揉捻、炒二青、烘干制成。条紧略扁，形似雀舌，叶质肥厚，银毫隐露，色泽绿润，滋味鲜爽，清香持久，汤色清澈，芽叶成朵。主销江苏、浙江、上海等地。

天目云雾茶〔Tianmu Yunwu tea〕 即“天目青顶”。

东坑茶〔Dongkeng tea〕 即“天目青顶”。

东坑有机天目茶〔Dongkeng Tianmu organic tea〕 产于浙江临安天目山自然保护区的炒烘型有机绿茶。采用有机农业生产方式和有机食品加工技术标准制成。1998年获得国家环境保护总局有机食品发展中心颁发的有机食品证书和有机食品标志使用权。条索平直，色泽绿翠，香气幽雅，滋味鲜爽，汤色清澈，叶底黄亮，芽叶成朵，形似兰花。

太白顶芽〔Taibai Dingya〕 产于浙江东阳东白山区的半烘炒绿茶。1981年研制。太白顶是东白山的峰顶，海拔1194.6米。东阳历史上就产“毛尖”，康熙二十年（1681）《东阳县志》：“谷雨前采者，人家必买之，取足一岁之用。”更早者芽尚未展，谓之“毛尖”。采摘一芽一叶，经杀青、手炒、烘焙制成。外形肥壮，芽毫显露，状如梭心，色似翡翠，香气芳郁，滋味鲜醇，汤色清澈，叶底匀齐嫩绿。主销北京、南京、上海、镇江等城市，少量出口日本和东南亚。

双龙银针〔Shuanglong Yinzhen〕 产于浙江金华双龙洞一带的半烘炒绿茶。1980年研制。采摘一芽一二叶初展，经杀青、理条整形、干燥制成。分特级、一级、二级。外形挺直，银毫显露，嫩香持久，滋味鲜嫩爽口，汤色清澈，叶底芽肥粗壮、匀齐。主销国内大中城市，少量销至香港地区和东南亚各国。

天尊贡茶〔Tianzun tea as tribute〕 亦称“天尊岩茶”。产于浙江桐庐的半烘炒绿茶。1984年恢复研制。道光二十五年（1845）《分水县志》引《六研斋笔记》载：“邑天尊岩产茶最芳辣，宋时充贡。”又《桐庐县地名志》：“天尊岩在歌舞乡天尊岭东侧，山势雄伟险峻，按义得名，昔时产茶列为贡品。”经杀青、轻揉、炒干、烘焙制成。分特级、一级、二级。细嫩秀丽似寿眉，色绿润，清香持久，含兰花香，滋味醇鲜爽口，汤色嫩绿，叶底嫩匀完整。主销上海、杭州等城市。

天尊岩茶〔Tianzun Yan tea〕 即“天尊贡茶”。

东白春芽〔Dongbai Chunya〕 古称“婺州东白茶”，亦称“东白茶”。产于浙江东阳东白山和大盆山一带的半烘炒绿茶。1980年恢复研制。唐代已负盛名。唐代李肇在《国史补》中，已将“婺州东白”列为唐代名茶。清明时节采摘初展一芽一二叶，经杀青、炒二青、初烘、复烘制成。外形平直略开展，形似兰花，色泽翠绿，芽毫显露，香气呈板栗香，滋味鲜醇，汤色清澈明亮，叶底匀齐嫩绿。主销华东、华北、东北各大城市。

婺州东白茶〔Wuzhou Dongbai tea〕 “东白春芽”的古称。

东白茶〔Dongbai tea〕 即“东白春芽”。

四明十二雷〔Siming Shierlei〕 亦称“四明白茶”，产于浙江余姚四明山、三女山一带的炒青绿茶。传说很早以前有三位采茶姑娘途中被十二声雷电击中，三女倩影随之化作三座相连的山峰，因而得名。明初已列为贡品，永乐年间立有四明十二雷茶的碑记。以三女山（又名三峰山）产者为佳。1985年恢复研制。经杀青、造形、炒干制成。叶抱芽，毫显露，条挺秀，清香味醇。主销余姚、宁波等地。

四明白茶〔Siming white tea〕 即“四明十二雷”。

四明龙尖〔Siming Longjian〕 主产浙江余姚四明山麓大岚山的条形烘炒绿茶。1987年研制。采摘细嫩芽叶，经杀青、整形做条、提毫、烘干制成。细紧略扁，色泽绿翠，香高味醇。主销宁波、杭州、上海等城市。

东海龙舌〔Donghai Longshe〕 主产浙江宁波鄞县福泉山茶场的扁形炒青绿茶。采摘良种茶树的细嫩芽叶，经摊青、杀青、做青、摊晾、辉锅制成。扁平光滑、窄长如龙舌，嫩绿显毫，汤色清澈明亮，幽香回甘。主销宁波、杭州、上海等城市。

仙都曲毫〔Xiandu Quhao〕 主产浙江缙云“仙都”的卷曲形烘青绿茶。研制于20世纪80年代。以多毫的福鼎大白茶良种芽叶，经杀青、揉捻、烘坯、整形、焙干制成。条索肥壮，卷曲显毫，色泽绿润，香高味鲜醇。主销上海、杭州等城市。

仙都笋峰〔Xiandu Sunfeng〕 主产浙江缙云仙都周围群山的半烘炒绿茶。1984年研制。经杀青、理条整形、炒干制成。分特级、一级、二级。浑直带扁，芽峰挺直隐翠，

嫩香持久、滋味鲜醇、汤色嫩绿明亮。主销苏州、上海、杭州等城市。

石筧茶〔Shijian tea〕 亦称“石筧岭茶”。产于浙江诸暨龙门顶山区的半烘炒绿茶。1979年恢复研制。宋代高似孙《茶录》载：越产之擅名者诸暨石筧岭茶，与余姚瀑布茶、山阴卧龙茶、会稽日铸茶、嵊县西白山瀑布岭茶齐名。经杀青、揉捻、整形、初烘、复烘制成。分特级、一至三级。细紧绿润，香高持久，滋味醇爽，汤色清澈明亮，叶底芽叶成朵，明亮嫩绿。主销杭州、上海等城市。

石筧岭茶〔Shijianling tea〕 即“石筧茶”。

兰溪毛峰〔Lanxi Maofeng〕 产于浙江兰溪下陈、朱家茶区的烘青绿茶。1972年研制。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、毛火、足火制成。分特级、一至三级。挺直显毫，状似兰花，黄绿带润，香气清高，滋味甘醇鲜爽，汤色嫩绿明亮，叶底细嫩成朵。主销京、津、沪、杭等大中城市。

江山绿牡丹〔Jiangshan Lümudan〕 亦称“仙霞茶”。产于浙江江山仙霞岭一带的烘青绿茶。1980年恢复研制。《江山市志》载，北宋苏东坡在杭州任太守时，品尝从江山捎来的仙霞茶，赞不绝口，称之“奇茗极精”。相传明武宗朱厚照下江南访察民情时，路经仙霞岭，当地官史进献仙霞山茶，碧汤绿叶，清香味甘，正德帝遂命名为“绿茗”，并观看茶园，指其中生长健壮、树势婆娑者四丛为“御茶”，每年采焙进贡，为江山贡茶之始。采摘一芽一二叶初展，经杀青、摊凉、初烘、复烘制成。分特级、一级和二级。条似花瓣，形态自然，犹如牡丹。白毫显露，色泽翠绿，香气清高，滋味鲜爽，汤色碧绿清澈，芽叶成朵，叶色嫩绿明亮。主销上海、北京、杭州等城市，少量出口德国、新加坡。

仙霞茶〔Xianxia tea〕 即“江山绿牡丹”。

安吉白片〔Anji Baipian〕 亦称“银坑白片”。产于浙江天目山北麓安吉山河、山川、章村等地的半烘炒绿茶。1980年恢复研制。唐代陆羽《茶经》：“浙西，以湖州上……生安吉、武康二县山谷。”经杀青、清风、压片、初烘、摊凉、复烘制成。分特一、特二、特三级。条索挺直扁平，似兰花，色绿翠，白毫显露，汤色清澈明亮，清香四溢，叶底芽叶肥壮，嫩绿明亮成朵，滋味鲜甜爽口。主销江苏、浙江、上海一带。

银坑白片〔Yinkeng Baipian〕 即“安吉白片”。因原产安吉山河乡银坑而得名。

安吉玉凤茶〔Anji Yufeng tea〕 产于浙江安吉的烘炒绿茶。因叶色玉白形如凤羽而得名。采用安吉县特有的珍稀品种安吉白茶的白色幼嫩芽叶，经适度摊放、杀青、摊凉、初烘、复烘制成。细秀似兰花，内质香高持久，汤色杏绿，叶底黄白似玉。游离氨基酸含量比一般绿茶高一倍以上，故滋味特别鲜爽。主销上海、杭州、南京各大城市。

鸠坑毛尖〔Jiukeng Maojian〕 古称“睦州鸠坑茶”。产于浙江淳安鸠坑乡的烘青绿茶。1979年恢复研制，1984年定为现名。唐代陆羽《茶经·八之出》中已提到“睦州鸠坑茶”；唐代李肇《国史补》中把鸠坑茶列入全国主要名茶。宋代范仲淹《鸠坑茶诗》：“萧洒桐庐郡，春山半是茶。新雷还好事，惊起雨前芽。”经杀青、揉捻、烘二青、足火焙干、提香制成。分特一、特二、特三级。硕壮紧结挺直，翠绿，银毫显露，香气清高持久，带熟栗子香，滋味浓厚醇爽耐泡，汤色嫩黄清澈，叶底芽叶匀齐成朵。主销江苏、浙江、山东。

睦州鸠坑茶〔Muzhou Jiukeng tea〕 “鸠坑毛尖”的古称。

江郎绿牡丹〔Jianglang Lümudan〕 主产浙江江山峡口镇、清湖镇一带的兰花形烘青绿茶。清同治《江山县志》载，宋代诗人苏东坡称江山茶色香味“三绝”；明代称“绿茗”为贡茶。采摘一芽一二叶初展，经摊放、杀青、摊凉、理条轻揉、烘焙至干制成。外形芽叶舒展呈兰花形，有毫，色泽黄绿，汤色鲜绿明亮，香气高爽，滋味鲜醇。主销北京、杭州等城市。

华顶云雾〔Huading Yunwu〕 亦称“华顶茶”。产于浙江天台天台山华顶峰的半烘炒绿茶。1979年恢复研制。天台山系佛教名山，华顶产茶历史悠久，晋隋时《神异记》：“丹丘（天台山）出大茗。”晋代葛洪《园茗》：“盖竹山（在华顶中方广附近）有仙翁茶圃，葛玄（葛洪之祖父）植茗于此。”天台山高寒，茶叶萌芽迟缓，故“小满”前后始能采摘。经杀青、揉捻、造形、炒干提毫、复烘制成。分特级、一至三级。色绿润，紧细弯曲，芽叶壮实显毫；汤色嫩黄清澈，香气清高，滋味甘醇，鲜爽，叶底嫩匀绿明。主销北京、杭州、上海等城市。

华顶茶〔Huading tea〕 即“华顶云雾”。

谷雨春〔Guyuchun〕 产于浙江余杭双溪、泗岭一带的炒青眉茶。1984年研制。双溪是中国古茶区之一，相传茶圣陆羽曾隐居于此，有“陆羽泉”等胜迹。经杀青、揉捻、复锅理条、烘焙制成。分特级、一级、二级。外形细紧，苗秀多毫，色泽绿润，有兰花香，香气持久，汤色绿明，滋味鲜醇，叶底肥嫩成朵。主销浙江、江苏等地。

建德苞茶〔Jiande Bao tea〕 亦称“严州苞茶”。产于浙江建德大洲、乾潭一带的烘青绿茶。因状似兰花含苞欲放故名。1979年恢复研制。原产三都小里埠、梅城东关一带，有百余年历史。清末民初为盛产时期。苞茶分“顶苞”、“次苞”两种，“顶苞”为一芽一叶，特别幼嫩；“次苞”为嫩叶稍展，为一芽二叶。经摊青、杀青、初烘、整形、复烘制成，外形肥壮，色泽嫩绿，银毫显露，嫩香持久，滋味鲜醇回甘，汤色嫩绿明亮，叶底成朵似兰花。主销上海、南京、苏州、天津、山东、安徽等地。

严州苞茶〔Yanzhou Bao tea〕 即“建德苞茶”。

泉岗辉白〔Quangang Huibai〕 亦称“辉白茶”、“前

岗辉白”。产于浙江嵊州复鼎山前岗村一带的半烘炒绿茶。唐代释仲皎《剡山茶品》:“瀑布茶、五龙茶、真如茶、紫岩茶、培坑茶、大昆茶、小昆茶、唐苑茶、细坑茶、焦坑茶”共10品。经杀青、初揉、初烘、复揉、二青、辉锅制成。分特级、一至三级。盘花卷曲,色绿起霜,绿中带白,汤色清澈,香味浓醇、回味甘甜。主销上海、杭州及山东等地。

辉白茶〔Huibai tea〕 即“泉岗辉白”。

前岗辉白〔Qian'gang Huibai〕 即“泉岗辉白”。

临海蟠毫〔Linhai Panhao〕 产于浙江临海茶叶特产场的半烘炒型绿茶。1981年恢复试制。明嘉靖《临海县志》:“上云峰产茶,味异他处。”经杀青、造形(炒干)、烘焙制成。分特级、一至三级。银绿光润,满披银毫,条曲成蟠形,香气清高,滋味鲜爽,叶底芽叶成朵,肥壮嫩绿。主销北京、上海、广州等地,少量销往香港地区、外销美国和日本。

香菇寮白毫(2)〔Xiangguliao Baihao〕 亦称“银针”。产于浙江泰顺香菇寮村的烘青绿茶。1980年研制。产地位于山岙之中,海拔420米。最早只有几间采菇人居住的“草寮”。村后深山老林中有一株高大的茶树,枝叶繁茂,芽头肥壮、芽叶上有浓密的毫毛,叶形大厚,液汁特多,制成的茶叶香高味浓,并有清幽的兰花香。山区农民用这株大茶树,通过“压条”、“扦插”进行繁殖,发展成香菇寮白毫生产基地。采摘一芽一叶,经杀青、揉捻、初烘、复烘制成。茶叶烘干以后,进行筛簸,筛面的茶叶叫“顶标”;筛下的茶叶,经过簸扇,除去碎末,叫“次标”,这两种茶皆为一枪一旗,都叫“白毫”。茶芽肥壮,茸毛密布,色白如银,汤色清碧,香气清幽,滋味鲜爽,翠绿成朵。主销杭州、上海等城市,外销德国、俄罗斯等国。

银针(1)〔Yinzhen〕 即“香菇寮白毫(2)”。

莫干黄芽〔Mogan Huangya〕 产于浙江德清莫干山区的半烘炒绿茶。1979年恢复生产。清乾隆《武康县志》:“莫干山有野茶,有山茶,有雨前茶,有梅尖,寺僧种茶于塔山,茶吸云雾,其芳烈十倍。”其芽茶形似莲心,色泽嫩黄,近似黄茶,故名。清尚见于市场,后失传。采摘一芽一二叶,经杀青、揉捻、闷黄、初烤、锅炒、足烘制成。分特一、特二、特三级。外形细嫩,芽壮毫显,嫩黄油润,芳香幽雅,叶底明亮成朵,滋味鲜爽,汤色嫩黄。主销江苏、浙江两省城市。

浦江春毫〔Pujiang Chunhao〕 产于浙江浦江仙华山茶区的烘青绿茶。1983年恢复生产。经杀青、造形、烘焙制成。分特级和一级。紧卷披毫,细嫩翠绿,香气高而持久,滋味鲜爽甘醇,汤色碧绿,叶底嫩绿匀净。主销上海、南京、苏州、常州等城市。

望府银毫〔Wangfu Yinhao〕 产于浙江宁海望府山的半烘炒绿茶。1984年研制。经杀青、揉揉、烘干制成。肥壮紧直,披毫绿润,香高味鲜醇,汤色嫩绿明亮,叶底芽叶肥嫩。主销宁波、杭州等城市。

望海茶〔Wanghai tea〕 主产浙江宁海深圳镇马岙村望海岗一带的细条形烘炒绿茶。1980年研制。采摘细嫩芽叶,经杀青、搓揉、炒烘制成。条索细紧、挺直,色绿显毫,有栗香,滋味鲜醇,回味香甜。主销杭州、上海等城市。

雪龙茶〔Xuelong tea〕 主产浙江泰顺山洋坪茶场的扁形炒青绿茶。1990年研制。采摘一芽一二叶,经摊青、青锅、回潮、辉锅制成。扁平挺直、绿润显毫,汤色清澈,香气清高,滋味醇和。主销杭州、上海等城市。

磐安云峰〔Pan'an Yunfeng〕 产于浙江磐安大盘山区的半烘炒绿茶。1984年研制。明代许次纾《茶疏》:“江南之茶,以浙江雁荡、大盘、东阳、金华、日铸……有名。”经杀青、造形、烘干、拣剔、分级制成。分特一、特二、特三级。形美,色翠,香郁,味醇而甘甜。主销北京、上海、杭州、江苏等省市,外销东南亚及日本。

象山银芽〔Xiangshan Yinya〕 主产浙江象山射尖山麓的条形烘青绿茶。1990年研制。采摘一芽一叶,经摊青、杀青理条、摊凉搓条、初烘、筛分拣剔、烘干制成。条索紧结,色绿披毫,汤色浅绿明亮,香高持久,滋味鲜醇。主销宁波、杭州等城市。

婺州举岩〔Wuzhou Juyan〕 亦称“金华举岩茶”。产于浙江金华北山乡村的半烘炒绿茶。金华古称婺州,故名。产地雨多,雾重,林茂,生态环境优越,茶树健壮,芽叶肥厚。1980年恢复试制。清光绪《金华县志》引《茶谱》:“婺州有举岩,片片方细,所出虽少,味极甘芳,煎如碧乳也。碧乳之名,以其茶之汤色如碧乳故也。”宋代即已闻名,明代列为贡品,至清道光年间仍保持芽茶、叶茶两种贡品。采摘一芽一二叶,经杀青、理条整形、烘干制成。茶条稍紧略扁,茸毫依稀可见,银翠交辉,茶香持久,滋味鲜醇甘美,汤色浅黄清明,叶底嫩黄。主销北京、南京、杭州等大中城市。

金华举岩茶〔Jinhua Juyan tea〕 即“婺州举岩”。

普陀佛茶〔Putuo Buddha tea〕 亦称“普陀白华顶茶”。产于浙江舟山市普陀山园林处茶场的半烘炒绿茶。普陀山系佛教圣地,故名。1980年恢复研制。普陀山种茶始于唐代。清康熙《定海县志》:“普陀山白华顶之茶与莲同为贡品。”采摘一芽二叶,经杀青、揉捻、搓团提毫、干燥制成。分特级、一级。茶芽细嫩,卷曲呈圆,白毫显露,银绿隐翠,清香袭人,鲜爽回甘,汤色明亮,芽叶成朵。主销普陀、宁波、杭州等地。

普陀白华顶茶〔Putuo Baihuading tea〕 即“普陀佛茶”。

雁荡毛峰〔Yandang Maofeng〕 亦称“雁茗”、“雁山茶”。产于浙江乐清雁荡山的烘青绿茶。1979年恢复试制。

雁荡山晋代开始种茶，北宋后大规模种植。元代汤显祖《雁荡山多姓院偶书所见》："一雨雁山茶，空此驻云霞。"采摘一芽一二叶初展，经杀青、轻揉、初烘、复烘制成。分特级、一级和二级。秀长紧结，茶质细嫩，色泽绿翠，芽毫隐藏，汤色浅绿明净，芽叶朵朵相连。主销江苏、上海一带。

雁茗〔Yanming〕　即"雁荡毛峰"。

雁山茶〔Yanshan tea〕　即"雁荡毛峰"。

银猴〔Yinhou〕　亦称"遂昌银猴"、"松阳银猴"。产于浙江遂昌和松阳的牛头山、九龙山、白马山一带的半烘炒型绿茶。1981 年研制。采摘细嫩芽叶，经杀青、揉捻、造形、烘干制成。分特级和一级。条索肥壮卷曲，色绿光润，白毫显露，形似小猴，口味鲜醇爽口，香高持久，清汤绿叶，叶底嫩绿明亮。主销京、沪、杭等城市，少量出口德国。

遂昌银猴〔Suichang Yinhou〕　即"银猴"。

松阳银猴〔Songyang Yinhou〕　即"银猴"。

千岛玉叶〔Qiandao Yuye〕　产于浙江淳安的扁形炒青绿茶。在当地传统产品"严家大方茶"的基础上，仿照杭州西湖龙井的采制技术制成。1983 年研制。经杀青、摊凉、辉锅制成。分特一、特二、特三级。绿翠显毫，香气清高持久，味鲜嫩醇厚，扁平似叶。主销江苏、浙江、上海等地，外销日本、美国、加拿大等国。

方山茶〔Fangshan tea〕　产于浙江龙游溪口镇一带的半烘炒绿茶。1986 年恢复研制。北宋蔡宗颜撰《茶谱遗事》："龙游方山阳坡出早茶，味绝胜。"1925 年余绍宋编《龙游县志》："龙游南乡多产白毛尖，香高味鲜，销于上海、杭州竹木商人。"选用初展一芽一二叶，经杀青、搓揉、初烘、炒干理条、复烘制成。分特级、一级、二级。挺直显毫，黄绿带润，香高味醇、鲜爽，汤色嫩绿明亮，叶底细嫩成朵。主销杭州、上海等地。

双径雨前〔Shuangjing Yuqian〕　亦称"大岩顶茶"。产于浙江余杭双溪四岭大岩顶的半烘炒绿茶。1984 年研制，大岩顶为天目山支脉，山中竹木茂盛，适宜茶树生长，历史上盛产大岩顶优质茶。经杀青、轻揉、复锅整形、烘干制成。分特级、一级、二级。外形似针，紧直略扁，有锋毫，翠绿油润，香高味鲜回甘，汤色明亮，叶底嫩绿成朵。主销浙江、江苏、上海等地。

大岩顶茶〔Dayanding tea〕　即"双径雨前"。

龙山银尖〔Longshan Yinjian〕　亦称"银尖"。主产浙江开化茶叶试验场等地的半烘炒绿茶。1986 年研制。经杀青、搓揉理条、炒干制成。分特级、一级。紧直有锋苗，茸毫披露，色洋银绿，嫩香持久，滋味鲜醇，汤色嫩绿明亮，芽叶成朵匀齐。主销上海、杭州、南京等大中城市。

银尖〔Yinjian〕　即"龙山银尖"。

龙泉白天鹅〔Longquan Baitian'e〕　主产浙江龙泉兰巨、住龙一带的扁针形烘炒绿茶。1993 年研制。采摘福鼎、迎霜良种单芽或一芽一叶，经摊放、杀青、理条做形、烘焙制成。分特级、一至三级。外形扁平，满披茸毛，似天鹅羽毛，汤色杏绿，香气高鲜，滋味鲜醇。主销杭州、上海、无锡等城市。

仙峰茶〔Xianfeng tea〕　主产浙江仙居的单芽形烘青绿茶。1993 年研制。采摘肥壮单芽，经摊放、杀青、轻揉、造形、干燥制成。单芽完整呈弯月亮形，色泽嫩绿，汤色清澈明亮，清香持久，滋味甘醇爽口。主销杭州等城市。

龙乾春〔Longqianchun〕　主产浙江黄岩大寺基林场的针形烘炒绿茶。1987 年研制。采摘一芽一叶，经杀青、揉捻、整形、烘干制成。挺直细秀，色泽翠绿，汤色嫩绿清澈，香气清高，滋味鲜醇爽口。主销杭州、上海等城市。

蟠龙茶〔Panlong tea〕　主产浙江奉化裘村茶场的条形烘炒绿茶。1987 年研制。清光绪《奉化县志》：茶"如雪窦山及其塔下之钊坑，跸驻之药师岙塘坞，六诏之古竹塘、忠义之白岩山出者为最佳"。蟠龙茶系由白岩茶发展而来。经杀青、揉搓、炒干、做形、烘干制成。细紧弯曲，隐绿披毫，形如小蟠龙。随着奉化溪口风景名胜区的对外开放，港台消费者和海外华侨购者居多。

金钟茶〔Jinzhong tea〕　产于浙江嵊州黄泽山区的半烘炒绿茶。1984 年研制。《越游揽胜》载，黄泽"石屋禅院"上有"金钟寺"，金钟茶以此命名。经杀青、揉捻、整形、提毫、烘干制成。分特级、一至三级。条索肥壮、紧结、弯曲，白毫显露，色泽绿润，嫩香味醇鲜爽，汤色嫩绿明亮，叶底肥嫩成朵、明亮匀齐。主销杭州、上海等城市。

松阳玉峰〔Songyang Yufeng〕　产于浙江松阳西南山区枫坪茶场等地的半烘炒绿茶。1984 年研制。产地多千米高峰，有几万亩自然保护区，生态环境优越。经杀青、揉捻、整形、提毫、烘干制成。分特级、一级。白毫披身，细秀挺直，清香持久，滋味鲜美，汤色嫩绿明亮，叶底芽叶成朵，匀齐明亮。主销江苏、浙江、上海等地。

武阳春雨〔Wuyang Chunyu〕　主产于浙江武义的针形烘炒绿茶。采摘一芽一叶，经摊放、杀青、理条整形、烘焙制成。紧直如松针，色绿显毫，汤色清澈明亮，滋味醇鲜，主销杭州等城市。

春来早〔Chunlaizao〕　亦称"清明早茶"。产于浙江遂昌境内成屏、大柘、湖山等地区的烘青绿茶。1985 年研制。茶树为早发芽良种，3 月中旬即可采摘。新茶上市早，采摘细嫩芽叶，经杀青、揉捻、烘干制成。分特级、一至三级。条细紧略曲，嫩绿油润，内质清香，味鲜醇，汤色黄绿明亮，叶底嫩匀黄绿。主销苏州、杭州、上海等地。

清明早茶〔Qingming Zao tea〕　即"春来早"。

雪水云绿〔Xueshui Yunlü〕　亦称"天堂莲芯"，产于浙江桐庐东南龙门山一带的烘青绿茶。1978 年研制。清代陈长《桐庐竹枝词》："谷雨村村摘嫩芽，纷纷香气出篱笆，

山家客到老供给，泉水新烹自焙茶。”《桐庐县地名志》：“天堂、雪水两地，山高雾多，气温低，所产云雾茶为茶中珍品。”经杀青、理条、初焙、复焙制成。分极品、特级、一至四级。挺直扁圆，嫩绿似莲芯，味醇清香，汤色清澈，叶底嫩匀完整。主销江苏、浙江等大中城市。

天堂莲芯〔Tiantang Lianxin〕 即“雪水云绿”。

稠州大毫〔Chouzhou Dahao〕 主产于浙江义乌毛店茶场的卷曲形炒青绿茶。研制于1992年。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、揉捻、初烘、做形提毫制成。分特级、一至五级。条索细紧弯曲，白毫显露，色泽翠绿，香气清高，汤色碧绿清澈，滋味鲜醇。主销嘉兴、上海、南京、济南等地。

碧玉春〔Biyuchun〕 亦称“百山祖茶”。产于浙江庆元百山祖山区、庆元茶场的半烘炒绿茶。1986年研制。百山祖是浙江省第二高峰，闽江之源头，自然环境优越。经杀青、搓揉、造形、烘干制成。分极品、特级两级。外形细紧，绿翠圆直，显芽，嫩香，鲜醇，多芽匀齐。主销上海、杭州、广州等大中城市。

百山祖茶〔Baishanzu tea〕 即“碧玉春”。

浙江炒青眉茶〔Zhejiang pan-fired eyebrow tea〕 条形炒青绿茶。按照产区不同分为遂炒青、杭炒青、温炒青三类。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、烘焙、三青、炒干制成。分一至六级，每级分为两个等。精加工后的眉茶分为特珍、珍眉、雨茶、贡熙、特针和秀眉6个花色。条索细紧，色泽绿润，汤色黄绿明亮，有清香或栗子香，滋味浓醇，叶底绿匀。是中国主要的出口绿茶，主销非洲、亚洲和欧洲的一些国家和地区。

遂炒青〔Suichang pan-fired green tea〕 亦称“淳遂炒青”。主产浙江淳安、遂昌、建德、缙云、桐庐及金华、衢州等市县的长条形炒青绿茶。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、二青、三青、炒干制成。初制毛茶分一至六级。条索紧结壮实，有锋苗，匀整，深绿光润，香气嫩香高爽持久，滋味鲜爽醇厚，汤色清澈明亮，叶底肥嫩柔软，色绿明亮。初制毛茶主销江浙及华北等地，精制眉茶外销西北非等地。

淳遂炒青〔Chunsui pan-fired green tea〕 即“遂炒青”。

杭炒青〔Hangzhou pan-fired green tea〕 主产于浙江杭州、临海、三门、黄岩、天台、仙居、嘉兴、绍兴、宁波、舟山等地的长条形炒青绿茶。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、烘焙、三青、滚炒制成。初制毛茶分一至六级。条索细紧，有锋苗，匀整，色泽绿润，香气清香高爽，滋味鲜醇，汤色清澈明亮，叶底细嫩匀齐，嫩绿明亮。初制毛茶主销江浙及华北等地，精制眉茶外销西北非等地。

温炒青〔Wenzhou pan-fired green tea〕 主产于浙江温州、丽水、云和、青田、龙泉、庆云、温岭、玉环等地的长条形炒青绿茶。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、二青、三青、炒干制成。初制毛茶分一至六级。条索细紧，有锋苗，匀整，色泽绿润，香气嫩香持久，滋味鲜浓，汤色嫩绿明亮，叶底细嫩匀齐，色绿明亮。初制毛茶主销江浙及华北等地，精制眉茶外销西北非等地。

浙毛烘青〔Zhejiang raw basket-fired green tea〕 主产浙江金华、绍兴、宁波、杭州等茶区的条形烘青绿茶。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、烘干制成。初制毛茶分一至六级。条索细紧，有锋苗、匀整，色泽绿润，香气嫩香持久，滋味鲜浓，汤色嫩绿明亮，叶底细嫩匀齐，色绿明亮。初制毛茶主销江浙及华北等地，精制眉茶外销西北非等地。

浙毛烘青〔Zhejiang raw basket-fired green tea〕 主产浙江金华、绍兴、宁波、杭州等茶区的条形烘青绿茶。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、烘干制成。初制毛茶分一至六级。条索细紧，有锋苗、匀整，色泽绿润，香气嫩香持久，滋味鲜浓，汤色嫩绿明亮，叶底细嫩匀齐，色绿明亮。初制毛茶主销江浙及华北等地，精制眉茶外销西北非等地。

安徽绿茶

黄山毛峰〔Huangshan Maofeng〕 产于安徽黄山市黄山风景区和毗邻的汤口、充川、岗村、芳村、杨村、长潭一带的条形烘青绿茶。明代许次纾《茶疏》：“天下名山，必产灵草。江南地暖，故独宜茶。……若歙之松萝，吴之虎丘，钱塘之龙井，香气浓郁，并可与岕雁行，与岕颉颃，往郭次甫极称黄山……。”《徽州府志》：“黄山产茶始于宋之嘉祐，兴于明之隆庆。”明代歙县已盛产毛峰、烘青，黄山云雾茶即属毛峰、烘青类。《徽州商会资料》载，清代光绪年间“谢裕泰”茶行于黄山汤口、漕溪充川一带，登高山名园，采肥嫩芽尖，精细炒焙，首创黄山毛峰，运销东北、华北一带，经杀青、揉捻、烘焙制成。分特级、一至三级。特级黄山毛峰又分上、中、下三等，采摘一芽一叶；一至三级毛峰各分2个等，采摘一芽一叶至一芽三叶。特级黄山毛峰堪称中国毛峰茶之极品，形似雀舌，匀齐壮实，峰显毫露，色如象牙，鱼叶金黄，清香高长，汤色清澈，滋味鲜浓、醇厚、甘甜，叶底嫩黄，肥壮成朵。其中“鱼叶金黄”和“色如象牙”是特级黄山毛峰外形与其他毛峰不同的两大明显特征。主销华北、东北、华东各大城市。

紫霞贡茶〔Zixia tea as tribute〕 主产安徽黄山市徽州区潜口紫霞山一带的直条形烘青绿茶。《徽州府志》载，紫霞茶创于明弘治十五年（1502）。清乾隆元年（1736）《江南通志》有“紫霞茶，出歙县紫霞山，色香清幽如兰，新安家家制茶，以此品为最”的记载。紫霞山位歙之北源（今属徽州区），因仿松萝制法，故又名“北源松萝”，后失传。1991年恢复生产。采制技术与黄山毛峰类似，但鲜叶嫩度更好，成品茶为芽茶，芽壮披毫，色泽鲜润，毫香高长，滋味甘醇，主销北京等大城市。

瑞草魁（2）〔Ruicaokui〕 亦称“横纹茶”。主产安徽郎溪与宣州、广德、宁国三市县接壤的鸦山一带的直条形炒青绿茶。唐代陆羽《茶经》有宣州鸦山产茶的记载。诗人杜牧有“山实东吴秀，茶称瑞草魁”的诗句。五代蜀毛文锡《茶谱》有“宁山阳坡横纹茶”的记载。北宋梅尧臣《答宣

城张主簿遗鸦山茶次其韵》诗、对鸦山茶作了较具体的描述、"纤嫩如雀舌，煎烹比露芽"。明代王象晋《群芳谱》："丫山阳坡横纹茶，一名瑞草魁。"瑞草魁叶片侧脉张角大，形成一条条横纹，故称"横纹茶"。至清代失传。1985年恢复生产。四月上旬开园，采摘一芽一叶初展到一芽二叶。经杀青、做形、烘焙制成。分一至三等。挺直稍扁，肥硕饱满，翠绿显毫，清香持久，有花香，滋味鲜醇回甘。主销上海、北京和江苏、安徽等地。

横纹茶〔Hengwen tea〕　即"瑞草魁（2）"。

屯绿〔Tunlü〕　产于安徽黄山市休宁、歙县、黟县、祁门东乡和屯溪区的长条形炒青绿茶。因历史上与本区相邻的江西婺源等地生产的炒青多集中于屯溪加工销售，故统称"屯绿"。清初开始设茶号精制外销，至道光年间屯绿精制技术已日趋完善，咸丰年初屯溪"俞德昌"等四家茶号制眉茶千余箱在香港热销。光绪二十二年（1896）屯溪"福和昌"茶号老板余伯陶创制"抽心珍眉"、"特级贡熙"等眉茶花色，出口称盛。"屯绿"珍品有祁门"四大名家"、休宁"四大名家"和婺源"四大名家"（参见"婺绿"）。采摘一芽二三叶至一芽三四叶。初制工序为：杀青、揉捻、炒干。精制工序分长、圆、筋、片四路，其工艺流程为：筛分、风选、切轧、拣剔、干燥、车色、拼和、装箱。历史上屯绿为手工制作，众多小茶号无统一标准，且品目繁多。粗计有：虾目、麻珠、贡珠、宝珠、园珠、锱珠、珍眉、凤眉、蛾眉、芽雨、针眉、秀眉、蕊眉、眉熙、眉雨、乌龙、熙春、副熙等。现统一简化为珍眉一至七级、贡熙一至五级、秀眉一至三级，还有特针、雨茶、绿片等。屯绿条索紧结壮实，色泽灰绿光润，栗香高长鲜爽，滋味浓醇回甘。主销摩洛哥、阿尔及利亚、马里、利比亚、毛里塔尼亚等五十多个国家和地区。

祁门"四大名家"〔Qimen "four famous tea"〕　包括杨树林茶、下土坑茶、杨村茶、骑马洲茶。见"屯绿"。

杨树林茶〔Yangshulin tea〕　祁门"四大名家"之一。

下土坑茶〔Xiatukeng tea〕　祁门"四大名家"之一。

杨村茶〔Yangcun tea〕　祁门"四大名家"之一。

骑马洲茶〔Qimazhou tea〕　祁门"四大名家"之一。

休宁"四大名家"〔Xiuning "four famous tea"〕　包括大源（流口的茗洲）茶、沂源（溪口的梓坞）茶、平源（五城的古林）茶、南源（汊口的小阜）茶。见"屯绿"。

大源茶〔Dayuan tea〕　休宁"四大名家"之一。

沂源茶〔Yiyuan tea〕　休宁"四大名家"之一。

平源茶〔Pingyuan tea〕　休宁"四大名家"之一。

南源茶〔Nanyuan tea〕　休宁"四大名家"之一。

六安瓜片〔Lu'an Guapian〕　主产于安徽六安、金寨、霍山三市县响洪甸水库周围的片形烘青绿茶。清乾隆四十一年（1776）《霍山县志》载："霍北遮遍而西，约二百余里，皆茶山也。"瓜片是在"小茶"的基础上创新而成。以金寨县齐头山（冲）的质量最优，称"齐山名片"。采摘一芽二三叶，及时掰片、老片嫩片分开炒制。近年创制的"齐山翠眉"，就是用掰下的芽头单独炒制而成。六安瓜片制作方法分生锅、熟锅、毛火、小火、老火五道工序。拉老火为制作关键，其要诀为木炭火焰须猛，上烘时间须短，翻烘次数须多。历史上的产品分级方法系按采摘季节分为三个品级：谷雨前采制者称"提片"，质量最好；谷雨后采制的大宗产品称"瓜片"；进入梅雨季节后采制的粗老叶称"梅片"，质量最差。齐山名片现行分一、二、三等。六安瓜片按产区分为内山瓜片和外山瓜片，分别都分四级八等。翠眉外形匀齐，纤秀似眉，白毫披露，色翠绿润，汤色浅绿，嫩香高长，滋味鲜醇，有花香。六安瓜片呈瓜子形单片状，自然伸展、叶绿微翘，色泽宝绿艳丽，大小匀整，不含芽尖茶梗；清香高爽，滋味鲜醇。主销合肥、安庆、六安一带。

齐山名片〔Qishan Mingpian〕　见"六安瓜片"。

齐山翠眉〔Qishan Cuimei〕　见"六安瓜片"。

太平猴魁〔Taiping Houkui〕　主产于安徽黄山市黄山区（原太平县）新明、龙门一带的一类尖形烘青绿茶。猴魁创制于猴坑，采摘标准为一芽三叶初展，并严格做到"四拣"，即拣山、拣丛、拣枝和拣尖（即折下一芽二叶的尖头）。要求肥壮匀齐整枝，叶缘背卷嫩绿，叶尖芽尖等长，以保证成茶"二叶抱芽"。"拣尖"时须剔除芽叶过大、过小、瘦弱、弯曲、色淡、紫芽、对夹叶、病虫危害者（即"八不要"）。经杀青、毛烘、足烘、复焙制成。太平猴魁包括三个品类：猴魁、魁尖、尖茶。猴魁为上品，产于猴坑、猴岗、颜家一带，分3个等级。其他产区的称魁尖、（分上魁、中魁、次魁）、尖茶（分六级12等）。猴魁平扁挺直、二叶抱芽、自然舒展、白毫隐伏，有"猴魁两头尖，不散不翘不卷边"之称。叶色苍绿匀润，叶脉绿中隐红，俗称"红丝线"，花香高爽，滋味甘醇，香味有独特的"猴韵"。产品销上海、北京、南京等城市及安徽各地。

猴魁〔Houkui〕　见"太平猴魁"。

魁尖〔Kuijian〕　见"太平猴魁"。

尖茶（1）〔Taiping Jiancha〕　见"太平猴魁"。

休宁松萝〔Xiuning Songluo〕　产于安徽休宁城北松萝山一带的条形炒青绿茶。明代沈周《书芥茶别论后》有"新安之松萝"的记载。清康熙三十二年（1693）《休宁县志》载："茶，邑之镇山曰松萝、远麓为榔源，多种茶。僧得吴人郭第制法，遂名松萝，名噪一时，茶因踊贵。"松萝为炒青制法，质量优于唐宋时的蒸青制法，故各茶区争相仿效，并借用松萝茶名。条索紧卷匀壮，色泽绿润，香气高爽、滋味浓醇、有橄榄香味。"三重"（色重、香重、味重）是其典型的特征。具有较高的药用价值，古医书中多有松萝茶入药的记载，有"药茶"之称。

老竹大方〔Laozhu Dafang〕　亦称"竹叶大方"。产于

安徽歙县东北部皖浙边境的昱岭关一带的扁条形炒青绿茶。主产区有老竹铺、三阳坑、金川等。其中以老竹岭和福泉山所产的“顶谷大方”为最优。与歙县毗邻的浙江临安也有少量生产。1937年《歙县志》载：“明人记载，……其制而售诸国内者，有毛峰、顶谷、大方、雨前、烘青等目。大方以旱南有大方山而得名，或云仿僧之制法，故以僧名名之。”现代的“顶谷大方”为20世纪80年代初期研制恢复生产，采摘一芽二叶初展；老竹大方则以一芽二三叶为主，经杀青、揉捻、做坯、拷扁、辉锅制成。顶谷大方扁平匀齐，挺秀光滑，色绿微黄，满披隐毫；汤色清澈微黄，香气高长，有板栗香，滋味醇厚爽口。老竹大方分六级十二等。经精制、窨花的大方茶称“花大方”，如“珠兰大方”、“茉莉大方”等；不窨花的称“素大方”。主销东北、华北、山东。亦有少量销至国外。

竹叶大方〔Zhuye Dafang〕 即“老竹大方”。

顶谷大方〔Dinggu Dafang〕 见“老竹大方”。

泾县特尖〔Jingxian Tejian〕 主产安徽泾县爱民、汀溪、茂林、铜山、南容等地的一类尖形烘青绿茶。清嘉庆十一年（1806）《泾县志》载茶的品种有“涂尖、梅花片、松萝、草青、黄茶、雨前、碧山茶、涌溪茶、洋尖茶。”其中涂尖、梅花片、洋尖茶均属尖茶类型。泾县以生产尖茶为主。历史上有魁、贡、天、地、人、和、元、亨、利、贞10个花色，泾县特尖根据原料老嫩分为提魁、特尖、尖茶三类。鲜叶采摘标准：提魁为一芽一叶初展和一芽一叶；特尖为一芽二叶初展和一芽二叶，尖茶为一芽三叶。制茶工艺与“太平猴魁”类似。挺直有锋，自然舒展，翠绿显毫、香高持久，带兰花香，滋味鲜醇回甘。主销北京、上海、天津、南京、广州、芜湖、马鞍山、合肥等地。

提魁〔Tikui〕 见“泾县特尖”。

特尖〔Tejian〕 见“泾县特尖”。

尖茶（2）〔Jingxian Jiancha〕 见“泾县特尖”。

桐城小花〔Tongcheng Xiaohua〕 主产安徽桐城龙眠山区的直条形烘青绿茶。清代康熙十二年（1673）《桐城县志》：“茶，山园皆可种，惟龙山者佳。”《桐城风物记》有“龙眠山孙氏椒园茶”之记载。孙氏即孙鲁山，明代人。采摘一芽二三叶，经杀青、初烘、摊放、复烘制成。分特级、一至三级。条索舒展，芽叶完整，形似兰花，色泽翠绿，碧绿清汤，香气鲜爽持久，有兰花香。主销安庆、合肥等地。

涌溪火青〔Yongxi Huoqing〕 主产安徽泾县东南的黄峘山一带的腰圆形炒青绿茶。清嘉庆十一年（1806）《泾县志》：“由磨盘山南趋，至涌溪山，广袤三十余里，多产美茶。”最早系模仿松萝茶制法，后逐渐演化为火青。采摘一芽二叶，经杀青、揉捻、炒头坯、复揉、炒二坯、摊放、掰老锅、筛分整理制成。分三等。颗粒腰圆，紧结重实，墨绿光润，白毫隐伏，花香浓郁，鲜爽持久，滋味醇厚，爽口甘甜，汤色嫩绿微黄，叶底嫩匀、杏黄有光泽。主销北京、上海、合肥等地。

黄花云尖〔Huanghua Yunjian〕 主产安徽宁国花山、高峰一带的直条形烘青绿茶。1936年《宁国县志》载：“宁国产茶，昔重鸦山，今以高峰为最，色绿而味香醇厚。”1982年研制。茶树品种主要是黄花山大叶种群体。鲜叶采摘标准：特级为一芽一叶初展；一级为一芽一叶到一芽二叶。经杀青、做形、头烘、二烘、拣剔、复烘制成。挺直平伏，绿翠显毫，香气高雅持久，滋味鲜醇回甘。主销北京、上海和苏、皖大中城市，以及香港、台湾。少量外销美国和俄罗斯。

舒城兰花〔Shucheng Lanhua〕 产于安徽舒城晓天、庐江、桐城、岳西的尖形烘青绿茶。创制于明清年间。清嘉庆十一年（1806）《舒城县志》载：“茶，出晓天主簿园、毛坦厂。”谷雨前后，采摘一芽二三叶到一芽四五叶，经杀青（生锅、熟锅）、烘焙（初烘、复烘、老火）制成。分特级、一至三级。历史上有大兰花、小兰花之分。芽叶相连自然弯曲，似兰草花，色泽翠绿，匀润显毫，清香持久，有兰花香，滋味浓醇。主销安徽江淮地区，部分销山东、江苏以及上海、北京等地。少量销往港、台地区。

敬亭绿雪〔Jingting Lüxue〕 主产于安徽宣州敬亭山的直条形炒青绿茶。清康熙二十一年（1682）《宣城县志》载施闰章《敬亭采茶》诗一首。光绪十四年（1888）《宣城县志》载：“敬亭绿雪茶最为尚品。……今罕见。”1972年恢复生产。采摘一芽一叶初展，经杀青、做形、烘焙制成。形似雀舌，色泽翠绿，身披白毫、清香鲜长，滋味醇爽。主销苏、皖大中城市。

霍山翠芽〔Huoshan Cuiya〕 产于安徽霍山的直条形烘青绿茶。清光绪三十一年（1905）《霍山县志》载：“梅花片、兰花头、松萝春，则初放叶者，统名之为小茶。”1985年在小茶制作的基础上，统一采制工艺而成。4月中旬采摘一芽一叶到一芽二叶初展，经杀青（分生锅、熟锅）、初烘、足火、复焙制成。分特级、一至三级。形似雀舌，翠绿鲜润，白毫显露，香气鲜爽，略带花香，滋味甘醇，汤色碧绿，叶底嫩绿。主销省内外大中城市。

小茶〔Xiao tea〕 见“霍山翠芽”。

黟山雀舌〔Yishan Queshe〕 产于安徽黟县的直条形烘青绿茶。1979年研制。宏潭五溪山、泗溪尖岭、渔亭青岭山一带的品质最优。清嘉庆十七年（1812）《黟县志》：“黟之茶，产城南周家园、二都秀里、四都燕窝、八都大原、十一都胜曙下、十二都奕村。又有南园，熙春出北原，云雾茶出羊栈岭头。”以祁门槠叶种群体良种茶园鲜叶为原料，采摘一芽一叶初展，经杀青、烘焙制成。工艺与特级黄山毛峰类似。分三级。形似雀舌，色似象牙，白毫显露，花香浓郁幽长，滋味鲜醇回甘。风味与特级黄山毛峰难分高下。主销北京、上海和安徽、江苏的大中城市。

霍山菊花茶〔Huoshan Chrysanthemum tea〕 产于安徽霍山的花朵形烘青绿茶。历史上曾有生产，1958 年恢复。采摘一芽二三叶，选用完好无损、白毫多、色泽翠绿芽叶，杀青后在锅中理直茶条，出锅在筛上滚青，再捆札掰开成菊花形状，用木板压花定形后烘干。形似菊花，大小匀齐，色泽墨绿，嫩香高长，滋味醇和，冲泡后形似怒放的菊花。多作礼品茶销售。

黄山绿牡丹〔Huangshan Lümudan〕 主产于安徽歙县大谷运的黄音坑、上杨尖、仙人石一带的花朵形烘青绿茶。1986 年研制。谷雨前后采摘一芽二三叶，经杀青、轻揉、初烘、整形、选芽、装筒、定形、烘焙制成。形美、色绿、显毫、汤清、香高、味甘。因冲泡后如一朵盛开的绿色牡丹花，故名。主销国内各大中城市以及美国、日本。

黄山贡菊〔Huangshan Gongju〕 产于安徽黄山市徽州区富溪一带的花朵形烘青绿茶。研制于 1991 年。采摘一芽二叶初展，芽叶全长 4～5 厘米，经摊青、杀青、初烘、选芽、扎花、定形、复烘、足焙制成。制茶工艺与黄山绿牡丹类似，但“花朵”中央置贡菊花一枚。形美如花，蕊白叶绿，茗菊香高。冲泡后似一朵盛开的菊花。主销北京、上海等大中城市。

黄山银钩〔Huangshan Yin'gou〕 主产安徽歙县北部大谷运、岱岭一带的条形炒青绿茶。清乾隆三十六年（1771）《歙县志》：“邑东毗连绩溪，……北擅茶荈之美，民半业茶。”研制于 20 世纪 70 年代。因茶色银绿，形曲似钩，故名。采摘一芽一叶至一芽二叶初展，经杀青、揉捻、炒坯、焙干制成。条索紧结，弯曲如钩，色泽银灰润绿、清香持久，滋味鲜醇回甘，主销上海市及江苏、安徽的大中城市。

黄山松针〔Huangshan Songzhen〕 产于安徽黄山市屯溪区的直条形炒青绿茶。研制于 1988 年。采摘一芽一叶至一芽二三叶，经摊青、筛分、杀青、揉捻、甩条、初烘、搓条、拉条、整理、足焙制成。分特级、一至三级。外形紧细，圆直略扁，挺秀如针，白毫显露，色泽绿润，香气鲜爽，栗香幽长，滋味鲜醇。主销上海、苏州、南京等地。

黄山翠竹〔Huangshan Cuizhu〕 主产安徽歙县绍濂石耳山一带的直条形炒青绿茶。研制于 1990 年。采摘一芽二叶，经摊青、杀青、做形、烘干、拣剔、复焙制成。分特级、一至三级。扁平挺直似竹叶，色绿隐翠，白毫显露，香气清鲜幽长，滋味鲜醇回甘。主销安徽及苏南的大中城市，少量销至上海、北京。

九华毛峰〔Jiuhua Maofeng〕 主产安徽青阳九华山的直条形烘青绿茶。九华山茶始于唐，盛于北宋。清康熙二十三年（1684）《江南通志》：“九华山闵公墓茶，四方称之。”清乾隆元年（1736）《江南通志》：“金地茶，出九华山，……仙人掌茶，……出九华山中。茗地源茶，出九华山之闵园阴谷中。”产于东岩闵园的称“闵园毛峰”，产于山南黄石溪的称“黄石溪毛峰”，品质称冠。采摘一芽一叶到一芽三叶，经杀青、揉捻、烘焙制成。分一至三级。条索稍曲，匀齐显毫，绿润微黄；香气高长，滋味鲜醇回甘。主销北京、上海、天津和安徽大中城市。

闵园毛峰〔Minyuan Maofeng〕 见“九华毛峰”。

黄石溪毛峰〔Huangshixi Maofeng〕 见“九华毛峰”。

九山云针〔Jiushan Yunzhen〕 产于安徽芜湖的直条形烘青绿茶。研制于 1989 年。鲜叶采自福鼎大白茶良种茶园，采摘一芽一叶初展到一芽一叶，经摊青、杀青、做形、毛火、足火制成。圆直饱满，银绿披毫，毫香清雅，味鲜回甜。主销上海和江苏。

九山雀舌〔Jiushan Queshe〕 产于安徽芜湖的直条形烘青绿茶，其中特级为全芽茶。研制于 1990 年。鲜叶采摘期在 4 月上旬，特级雀舌为叶包芽、一级雀舌为一芽一叶初展，经摊青、杀青、做形、烘焙制成。分特级（全芽茶）、一级。直圆略扁，形似雀舌，色泽翠绿，白毫显露，清香醇爽，主销上海、江苏、浙江、安徽。

九山碧毫〔Jiushan Bihao〕 产于安徽芜湖的卷曲形炒青绿茶。研制于 1989 年。鲜叶采摘期自 4 月上旬开始，采摘标准：一级为一芽一叶初展到一芽一叶，二级为一芽一叶到一芽二叶初展，三级为一芽二叶初展。经杀青、揉捻、搓团、定形、烘焙制成。制茶工艺与洞庭碧螺春茶类似。分一至三级。条索紧细，卷曲似螺，色泽银绿隐翠，白毫显露，清香鲜醇。主销江苏及上海。

九山翠芽〔Jiushan Cuiya〕 产于安徽芜湖的直条形烘青绿茶。研制于 1988 年。鲜叶采摘标准：特级为一芽一叶初展，一级为一芽一叶，二级为一芽二叶初展。经杀青、揉捻、毛火、足火制成。分特级、一级、二级。条形匀整，翠绿显毫；清香持久，滋味鲜醇。主销江苏、浙江、安徽和上海。

九山翠剑〔Jiushan Cuijian〕 产于安徽芜湖的扁形炒青绿茶。研制于 1980 年。鲜叶采摘标准：特级为叶包芽，一级为一芽一叶初展，二级为一芽一叶到一芽二叶初展。经摊青、杀青、做形、摊凉、辉锅、整理制成。制茶工艺与龙井茶类似。分特级、一级、二级。挺秀尖削，平直润滑，形似利剑，色泽翠绿，清香高长，滋味鲜爽。主销安徽、江苏、浙江、上海等地。

小岘春〔Xiaoxianchun〕 主产安徽霍山诸佛庵一带的直条形烘青绿茶。清雍正七年（1729）《六安州志》载：“霍山黄芽、六安州小岘春，皆茶之极品，明朝始入贡。”1987 年恢复生产。4 月中旬采摘一芽三叶初展，经杀青、做形、毛烘、足焙制成。形似三叉嫩竹叶，色绿披毫，嫩香高爽持久，滋味鲜浓。主销合肥、六安、蚌埠。

天山真香〔Tianshan Zhenxiang〕 主产于安徽旌德西南边陲天山一带的直条形炒青绿茶。研制于 1981 年。鲜叶

采摘标准：特级为一芽一叶初展，一级为一芽一叶，二级为一芽二叶初展。经杀青、做形、烘焙制成。分特级、一级、二级。挺直略扁，肥壮重实，翠绿显毫，味醇香高，有浓郁的花香，回味甘甜，留香持久。晚间杯茶，翌晨尤香，故名。主销皖南、苏南，少量销至北京、上海。

六安碧毫〔Lu'an Bihao〕 亦称“六安龙芽”。主产安徽六安独山、毛坦厂一带的直条形烘青绿茶。据陈椽《安徽茶经》介绍，宋代六安曾产龙芽贡茶。1988年研制六安龙芽，后更名六安碧毫。采摘一芽一叶至一芽二叶初展，经杀青、烘焙制成。直顺匀齐，含二尖或三尖之锋苗，色泽翠绿；嫩香持久，滋味鲜爽甘甜。销合肥、淮南、上海、北京等地。

六安龙芽〔Lu'an Longya〕 即“六安碧毫”。

天华谷尖〔Tianhua Gujian〕 原名“南阳谷尖”。产于安徽太湖的直条形炒青绿茶。北宋时的舒州太湖茶场，是当时的十三个榷茶场之一。1986年恢复生产，更现名，意喻“天为山之高，华为物之精”，谷喻茶形，又指时令（谷雨前）。采摘一芽一叶初展到一芽二叶初展，经杀青、做形、烘焙制成。分特级、一级、二级。形似谷芽，色泽绿润，清香持久，滋味鲜爽。主销安庆一带及武汉、黄石、九江等大中城市。

南阳谷尖〔Nanyang Gujian〕 “天华谷尖”的曾用名。

太极云毫〔Taiji Yunhao〕 原名“广德云雾”。主产安徽广德石溪、杨滩一带的直条形烘青绿茶。清光绪七年（1881）《广德州志》载：“（茶）以石溪、阳滩山、乾溪等处者为最。”1915年巴拿马国际博览会上广德云雾茶得金牌大奖，后中断生产。1982年恢复生产时改现名。分极品、特级、一级、二级。鲜叶采摘标准：极品为一芽一叶苞心，特级为一芽一叶初展，一级为一芽一叶，二级为一芽二叶初展。经杀青、做形、烘干制成。条形紧直、匀整，色泽绿润，嫩香浓郁，回味香甜。主销苏南和芜湖、马鞍山等地。

广德云雾〔Guangde Yunwu〕 “太极云毫”的曾用名。

天柱剑毫〔Tianzhu Jianhao〕 主产安徽潜山天柱山地区的直扁条形炒青绿茶。唐代杨华《膳夫经手录》：“舒州天柱茶，虽不峻拔遒劲，亦甚甘香芳美，良可重也。”北宋沈括《梦溪笔谈》：“古人论茶，唯言阳羡、顾渚、天柱、蒙顶之类。”而后天柱茶失传，1980年恢复生产。于4月中旬采摘一芽一叶初展，要求芽头肥壮、匀齐、多毫、节间短、色泽黄绿。经杀青、做形、提毫、烘焙制成。分三级。扁平挺直似剑，色翠匀齐显毫，茶香清雅持久，滋味醇厚回甜。主销上海、江苏、湖北及安徽合肥。

天柱云雾〔Tianzhu Yunwu〕 产于安徽潜山的卷曲形炒青绿茶。研制于1989年。鲜叶采摘标准：特级为一芽一叶初展，一级为一芽一叶开展，二级为一芽二叶初展，三级为一芽二叶开展。经杀青、揉捻、初焙、做形提毫、焙干制成。做形提毫借鉴碧螺春的工艺技术。分特级、一至三级。条索卷曲细紧，匀润隐翠，白毫显露遍布，嫩香鲜爽高长，滋味醇浓爽口，汤色黄绿清澈明亮，叶底黄绿明亮、嫩匀成朵。主销上海及江苏、安徽。

天柱香尖〔Tianzhu Xiangjian〕 产于安徽潜山的尖形烘青绿茶。研制于1989年。鲜叶采摘标准：特级为一芽一叶开展，一级为一芽二叶初展，二级为一芽二叶开展。经杀青（分生锅与熟锅）、子烘、老烘制成。制茶工艺技术与“太平猴魁”类似。分特级、一级、二级。外形成朵，匀齐挺直，苍绿匀润；香气高长鲜爽，滋味鲜醇爽口，汤色清澈明亮，叶底黄绿明亮，嫩匀齐整。销南京、上海及安徽。

天柱弦月〔Tianzhu Xianyue〕 产于安徽潜山的条形炒青绿茶。研制于1979年。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、解块、炒干制成。分特级、一级。条细匀齐微曲，锋苗显露，形若新月，色泽绿润，清香持久，味爽醇和。主销南方各大城市。

天湖云螺〔Tianhu Yunluo〕 产于安徽宣州的卷曲形炒青绿茶。研制于1978年。4月上旬采摘一芽一叶初展到一芽二叶初展，经杀青、热揉、提毫、烘焙制成。制茶工艺与“洞庭碧螺春”类似。条索紧细，卷曲成螺，茸毫密披，银绿隐翠，清香幽雅，浓郁甘醇。主销上海、常州、南京等地。

五溪山毛峰〔Wuxishan Maofeng〕 产于安徽黟县五溪山的直条形烘青绿茶。黟县毛峰茶生产有200年历史，五溪山毛峰为后起之秀。采制方法、品质特征和分级与一般黄山毛峰（1～3级）类似。主销上海、江苏和安徽。

白云茶（1）〔Baiyun tea〕 产于安徽泾县城西白云山的尖形烘青绿茶。一度绝产，近年恢复。明嘉靖三十一年（1552）《泾县志》：“泾川之地，……白云寺有寻丈之地，面阳，而在山之腰，茶甘而香，号白云茶。”采摘细嫩芽叶，经杀青、烘焙、拣剔、补火制成。色若玉浆之乳，明净清洌，形如雀舌，味若橄榄。主销上海、安徽。

白云春毫〔Baiyun Chunhao〕 主产安徽庐江汤池一带的直条形炒青绿茶。其中以果树乡二姑尖所产春毫为最优，研制于1985年。鲜叶采摘标准：特级为一芽一叶初展，一级为一芽一叶和一芽二叶初展。经杀青、做形、烘焙制成，分特级、一级。直挺微扁，形似雀舌，绿润显毫，嫩香持久，滋味鲜醇。主销安徽合肥、蚌埠、淮南、淮北等城市。

白岳黄芽〔Baiyue Huangya〕 产于安徽休宁齐云山的直条形烘青绿茶，齐云山又名白岳，故名。4月上中旬采摘一芽一叶初展。制茶工艺同黄山毛峰。色黄隐翠，白毫显露，一叶包一芽，状似金边镶碧鞘，碧鞘裹银箭。滋味鲜醇，具兰花之幽香。主销安徽和江苏。

仙寓雾毫〔Xianyu Wuhao〕 主产安徽石台西南仙寓山一带的直条形烘青绿茶。研制于1991年。4月上旬采摘一芽一叶到一芽二叶初展，经杀青、揉捻、毛烘、摊凉、足

焙、拣剔制成。分一至三级。形似兰蕊，绿翠显毫，香气清嫩持久，滋味鲜醇回甘。主销上海和安徽。

仙寓山尖茶〔Xianyushan Jian tea〕 主产安徽祁门仙寓山南麓的尖形烘青绿茶。研制于1991年。鲜叶采摘标准为一芽一叶初展到一芽二叶，经杀青、理条、烘焙制成。分特级、一至三级。肥壮挺直，多锋苗，显白毫，香高持久，滋味鲜醇，有花香味。主销上海、合肥、芜湖、马鞍山、景德镇等大中城市。

仙寓香芽〔Xianyu Xiangya〕 主产安徽石台县西南仙寓山一带的直条形烘青绿茶，为全芽茶，研制于1992年。4月上旬采摘单芽或一芽一叶初展，经杀青、毛烘、摊放、足烘、拣剔、补火制成。也可从毛茶中抽针提取全芽。分一至三级。全芽肥嫩，披毫隐绿，汤色浅绿清澈，嫩香幽长，滋味鲜醇，叶底嫩匀完整。主销广东、海南及安徽省内大中城市。

阳春白雪〔Yangchun Baixue〕 产于安徽郎溪的直条形炒青绿茶。1987年研制。选用福鼎大白茶良种茶园的鲜叶，采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、做形、焙干制成。外形挺直、壮实匀整，白毫密布，色泽翠绿，清香鲜爽、滋味醇和回甘，叶底匀亮。主销江苏、浙江大中城市和上海市。

西涧春雪〔Xijian Chunxue〕 主产安徽滁州西涧施集茶场一带的扁形烘炒绿茶。研制于1989年。清明至谷雨前后采摘，特级为一芽一叶初展，一至三级为一芽一叶到一芽二叶初展，经杀青、做形、烘焙制成。分特级、一至三级。扁直平伏，匀齐壮实，绿润显毫，清花香持久、滋味鲜爽。主销滁州、南京、蚌埠一带。

西涧雪芽〔Xijian Xueya〕 产于安徽滁州西北部江淮分水岭一带丘陵山区的卷曲形炒青绿茶。1988年研制。鲜叶选自福鼎大白茶良种茶园。采摘一芽一叶初展，经杀青、揉条、提毫、焙干制成。制茶工艺与洞庭碧螺春茶相似。外形卷曲，绿润显毫，嫩香持久、滋味浓醇。主销苏南和安徽滁州、蚌埠一带。

阳峰长谷〔Yangfeng Changgu〕 主产安徽广德的东亭阳岱山一带的扁条形烘青绿茶。研制于20世纪50年代末。鲜叶采摘标准：极品为一芽一叶苞芯，特级为一芽一叶初展，一级为一芽二叶初展，二级为一芽三叶初展。经杀青、做形、烘干制成。分极品、特级、一级、二级。外形扁直，壮实匀齐，绿翠显毫；清香带花香，香气持久，味鲜醇，叶底嫩绿、芽壮。主销苏南和合肥、芜湖等地。

抱儿云峰〔Bao'er Yunfeng〕 主产安徽金寨抱儿山一带的条形烘青绿茶。研制于1985年。采摘一芽一叶初展，经杀青、烘焙制成。挺直匀齐，色泽鲜绿，香气持久，滋味醇和回甘。主销合肥、淮南、蚌埠、巢湖和南京等地。

苍山春雪〔Cangshan Chunxue〕 产于安徽宣州的直条形炒青绿茶。鲜叶选用福鼎大毫或大白茶无性繁殖良种。采摘一芽一叶初展至一芽二叶，经摊青、杀青、做形、烘焙制成。特级春雪为全芽茶，采用抽针方法提取，也可用嫩芽炒制。毛茶分1～3等。条直壮实，白毫满披，色泽银绿显翠、毫香持久，滋味鲜爽。主销江苏和安徽。

金山时雨〔Jinshan Shiyu〕 主产安徽绩溪金山一带的直条形炒青绿茶。研制于清末，后失传。1978年恢复生产，因形似珍眉，细若“雨丝”而得名。采摘一芽二叶初展，经杀青、揉捻、炒干制成。制茶工艺与炒青绿茶类似。分一至三级。条索紧细有锋苗，色泽绿润、香高持久，有花香，滋味醇厚回甘。主销北京、上海、江苏、安徽。

金台毛峰〔Jintai Maofeng〕 主产安徽休宁南源（汊口）一带的直条形烘青绿茶。以产于仰山千金台、万金台者为最优。1979年研制。采制工艺同黄山毛峰。芽叶肥壮，毫茸披露，香气高长清鲜，滋味甘醇浓爽。初泡时，茶芽竖立悬浮，瞬间坠沉杯底，叶展芽现，一旗一枪，历历可数。主销合肥、上海等大中城市。

金龙雀舌〔Jinlong Queshe〕 主产安徽休宁北金龙山一带的直条形烘青绿茶。质量最优者产于山上的金龙寺、上窟、官山等处。历史上久负盛誉，后因茶业不振失传，1978年恢复生产。采摘一芽一叶初展。制造工艺类似“黄山毛峰”。形似雀舌，香味堪与黄山毛峰媲美。主销安徽和江苏部分大中城市。

罗汉荡云雾〔Luohandang Yunwu〕 产于安徽宿松的烘青绿茶。清康熙二十八年（1689）《宿松县志》：“丘家山，峰矗云霄，为诸峰第一，亦名罗汉尖，产茶。”道光八年（1828）《宿松县志》：“罗汉荡山……山常在云雾中，产异蔬、名茶、灵药……，”“烹茶注盏，熏蒸有云雾气。”“罗汉荡云雾”由此得名。产品类似毛峰、烘青，但产量不多，制法和品质也尚未规范。主要在当地销售，少量进入安庆、合肥茶市。

金地雀舌〔Jindi Queshe〕 原名“东岩雀舌”。产于安徽青阳九华山的直条形烘青绿茶。为纪念佛教高僧金乔觉（金地藏）更为现名。1984年恢复生产。采摘一芽一叶初展、经杀青、烘焙制成。制茶工艺类似特级“黄山毛峰”。形似雀舌，条直略扁，黄绿油润，嫩香持久，滋味醇和鲜爽。主销国内大中城市。

东岩雀舌〔Dongyan Queshe〕 “金地雀舌”的曾用名。

岳西翠尖〔Yuexi Cuijian〕 产于安徽岳西的尖形烘青绿茶。研制于1992年。采摘一芽一叶初展，经杀青、做形、烘焙制成。分一级和二级。舒展挺直，色泽翠绿鲜活，嫩香高长，滋味鲜醇，叶底嫩绿匀整。主销合肥、南京等大中城市。

岳西翠兰〔Yuexi Cuilan〕 主产安徽岳西的主簿、姚河一带的直条形烘青绿茶。清嘉庆十一年（1806）《舒城县志》：“茶，出晓天主簿园。”1983年研制。采摘一芽一叶至

一芽二叶初展，经摊青、杀青、做形、烘焙制成。分三级六等。自然舒展匀整，形似兰花，翠绿鲜活，清香高长，滋味鲜浓。主销上海、南京、常州、合肥、安庆、淮北等地。

香山云尖〔Xiangshan Yunjian〕 产于安徽东至的扁形炒青绿茶。研制于1986年。采摘一芽一叶初展，经杀青、做形、烘焙、拣剔、补火制成。扁平挺直，大小匀齐，形似雀舌，色泽绿翠，汤色清澈，香高持久，滋味鲜醇，叶底绿明。主销合肥、上海、苏州、南京、马鞍山一带。

昭关银须〔Zhaoguan Yinxu〕 产于安徽含山的直条形炒青绿茶。以古典小说《东周列国志》中伍子胥银须蒙混过昭关的故事命名。研制于1984年。清康熙二十三年(1684)《含山县志》中有鼓山、苍山、太湖山产茶的详细记述。鲜叶采摘标准：极品为叶抱芽，特级为一芽一叶初展，一级为一芽二叶初展，经摊青、杀青、做形、烘焙制成。分极品、特级、一级。紧细如须，挺秀似针，白毫显露，色泽翠绿，香气清雅持久，滋味鲜醇回甘。主销安徽马鞍山、巢湖及苏南各大中城市。

祠岗翠毫〔Cigang Cuihao〕 产于安徽广德的直条形炒青绿茶。研制于1987年。鲜叶选用“福鼎大毫茶”或“福鼎大白茶”无性繁殖的良种，3月下旬开园。采摘一芽一叶初展到一芽二叶，经摊青、杀青、理条、烘焙制成。分一至三级。挺直匀齐，芽头肥壮，满披银毫，毫香鲜爽，滋味鲜醇回甘。主销北京、上海、西安、郑州和江苏、安徽的大城市。

秋浦玉龙〔Qiupu Yulong〕 产于安徽石台的直条形烘青绿茶。研制于1992年。采摘一芽一叶至一芽二叶，经杀青、揉捻、毛火、理条、足火制成。分特级、一至三级。条索细直，翠绿显毫，香气高长，有兰花香，味醇回甘。主销上海、南京、芜湖、合肥等地。

狮峰云雾〔Shifeng Yunwu〕 主产于安徽宣州狮峰一带的曲条形炒青绿茶。研制于1986年。采摘一芽一叶至一芽二叶初展，经杀青、初揉、炒揉提毫、烘焙制成。借鉴“洞庭碧螺春”提毫工艺，适度提毫。分三个等级。弯曲紧秀，绿润显毫，香气高爽持久，滋味醇厚回甘。主销安徽、江苏的大中城市。

高峰云雾〔Gaofeng Yunwu〕 亦称“塌泉云雾”。主产安徽宣州塌泉一带的直条形烘青绿茶。《宣城县志》：“城南百里华阳山，其南为高峰，峰冠云表。居下有塌泉庵，并产名茶。”始产于清雍正年间，后失传。1955年恢复生产。谷雨前开园，采摘一芽二叶初展，经杀青、揉捻、子烘、老烘制成。条索匀细，锋苗秀丽，白毫显露，色泽绿润，香气清高有花香，滋味鲜爽。主销南京、芜湖一带，后进入北京、香港市场。

塌泉云雾〔Taquan Yunwu〕 即“高峰云雾”。

紫石兰花〔Zishi Lanhua〕 主产安徽东至紫石塔、红旗岭、清水源一带高山区的直条形烘青绿茶。研制于1991年。4月中下旬开园。采摘一芽一叶到一芽二三叶，经杀青、揉捻、烘焙制成。制茶工艺与黄山毛峰相似。分一至三级。芽叶连枝，条直稍曲似花，绿匀显毫，花香带果香，滋味醇和，有花香味。主销合肥、安庆、池州等地。

贵池翠微〔Guichi Cuiwei〕 产于安徽贵池城南高坦一带的直条形炒青绿茶。以池州名胜古迹“翠微亭”命名。研制于1982年。采摘一芽一叶初展至一芽二叶，经摊青、杀青、做形、烘焙制成。分特级、一至三级。挺直略扁，自然舒展，翠绿显毫，嫩香高长，滋味鲜醇爽口，有花香风味。主销长江下游沿江一带和苏南大中城市。

雪针〔Xuezhen〕 产于安徽郎溪的直条形炒青绿茶，研制于1990年。采摘一芽一叶初展，经杀青、做形、烘干制成。分特级、一至三级。条索圆直，翠绿披白毫，清香鲜嫩，带有花香，滋味鲜爽。主销上海、南京、苏州、常州、无锡、合肥、蚌埠等大中城市。

野雀舌〔Yequeshe〕 主产安徽铜陵铜官山、天门山、尖山一带的直条形烘青绿茶。1922年《安徽省六十县农产调查表》：“明末到清末年间，铜官山东乡、西乡等山区产‘野雀舌’绿茶，质浓而味清香，形似‘山雀舌’，唯所产甚少。”鲜叶采摘标准为：特级和一级以一芽一叶初展为主，二级为一芽一叶到一芽二叶初展。经杀青、做形、提毫、烘焙制成。分特级、一级、二级。形似雀舌，翠绿显毫，嫩香持久，滋味鲜醇。主销芜湖、南京、合肥等地。

皖西早花〔Wanxi Zaohua〕 产于安徽舒城的直条形烘青绿茶。研制于1987年。采摘一芽二叶，经杀青（做形）、初烘、复烘、摊放、足火制成。制茶工艺与“舒城兰花茶”类似，因开采上市早，故名“早花”。分特级、一级、二级。芽叶相连成枝，似兰花，翠润显毫，香气鲜爽持久，略有花香，滋味鲜醇爽口，叶底芽叶成枝。主销安徽江淮和淮北地区。

敬亭雪螺〔Jingting Xueluo〕 产于安徽宣州的卷曲形炒青绿茶。1988年研制。4月上旬开园。采摘一芽一叶，经摊青、杀青、做形、提毫、烘焙制成。制茶工艺借鉴“洞庭碧螺春”制法。卷曲如螺，身披白毫似雪；香气鲜爽，滋味醇浓回甘。主销江苏大中城市。

绿霜〔Lüshuang〕 产于安徽郎溪的直条形炒青绿茶，1984年研制。采摘一芽一叶初展，经杀青、做形、烘干制成。分特级、一级、二级。条索匀整，紧结挺直，色泽银翠，白毫显露，似霜中见绿，嫩香鲜长，汤碧明亮，滋味醇和，叶底黄绿，匀齐成朵。主销上海、南京、苏州、无锡、常州、合肥等大中城市，少量销往法国、香港地区及东南亚一带。

新安江香芽〔Xin'anjiang Xiangya〕 主产于安徽歙县长标、谷丰、外山一带的直条形烘青绿茶。1990年研制。4月上旬开采。采摘标准：特级为一芽一叶初展，一级为一芽

一叶、二级为一芽二叶初展。经摊青、杀青、做形、毛烘、摊凉、足焙等工序制成。分特级、一级、二级。挺秀匀直，芽毫显露，色泽翠绿，有兰花香，香气高长，滋味醇厚鲜爽。主销合肥、蚌埠、马鞍山、芜湖、安庆等地，也有少量销往外省市。

碧色天香〔Bise Tianxiang〕 主产安徽东至环溪山尧渡河源头一带的直条形炒青绿茶。清乾隆二十三年（1758）《东流（旧县名，今东至县）县志》："卍溪山，县南五十里，抵建德界。有山横亘，两水交流，故名，山产仙茗，极佳。"研制于1991年。采摘一芽一叶到一芽二叶初展，经杀青、做形、烘焙制成。分一至三级。形似兰花微扁，色绿润，兰香高锐，滋味鲜醇柔和，汤色碧绿，叶底肥嫩显芽。主销合肥、安庆、池州等地。

蓬莱仙茗〔Penglai Xianming〕 产于安徽石台的扁条形炒青绿茶。研制于1992年。采摘一芽一叶至一芽二叶初展，经杀青、做形、毛火、整形、足火制成。分特级、一至三级。扁平挺直，白毫显露，色泽黄绿光润，香气高雅，有兰花香，滋味鲜醇甘爽，汤色清澈明亮，叶底芽叶肥壮，嫩绿匀亮。主销铜陵、芜湖、合肥、杭州等地。

翠魁〔Cuikui〕 产于安徽郎溪的尖形烘青绿茶，研制于1988年。选用祁门槠叶种群体良种鲜叶为原料，采摘一芽一叶到一芽二叶初展，经摊青、杀青、烘焙制成。制茶工艺借鉴"太平猴魁"制法。分一至三级，装箱后入保鲜冷库贮藏，以保色保质。芽叶完整匀齐，自然舒展，色泽翠绿，清香幽长，滋味鲜醇。主销上海和江苏、安徽的大中城市。

潜川雪峰〔Qianchuan Xuefeng〕 主产安徽庐江柯坦一带的直条形烘青绿茶。研制于1987年。鲜叶为福鼎大白茶品种，采摘标准：特级为一芽一叶初展，一级为一芽一叶，二级为一芽二叶初展，经杀青、做形、提毫、烘焙制成。分特级、一级、二级。挺直匀齐，色翠，白毫显露，清香持久，滋味鲜醇。主销合肥、蚌埠以及上海、北京等地。

横岩云雾〔Hengyan Yunwu〕 产于安徽绩溪清凉峰西、大障河源头一带的直条形烘青绿茶。1985年研制于横岩下，故名。采摘一芽二叶初展，经杀青、揉捻、初烘、摊凉、足焙制成。芽叶肥壮，似尖非尖，嫩绿显毫，香气高长，带板栗香，滋味醇和浓厚，鲜爽回甘。主销苏南、皖南大中城市，少量销至北京。

黟山石墨〔Yishan Shimo〕 主产于安徽黟县桃源洞石墨岭一带的直条形炒青绿茶。清同治十年（1871）《黟县三志》："茶，六都石墨岭产者最佳，茗家谓之石墨茶。"已失传近百年，1988年恢复生产。鲜叶采摘标准：特级为一芽一叶，一级为一芽二叶初展，二级为一芽二叶到一芽三叶初展。经杀青、揉捻、烘坯、焙干、复焙制成。条索紧细，色墨绿显毫，汤色碧绿，滋味浓醇回甘，具有浓郁的板栗香。主销上海和安徽。

丹山翠云〔Danshan Cuiyun〕 产于安徽宣州丹山一带的扁条形炒青绿茶。《宣城县志》："井水煮翠云茶，尤香洌"。为明代历史名茶、后失传，1983年恢复生产。采摘一芽一叶初展至一芽二叶初展，经杀青、理条、做形、烘干制成。分特级、一至三级。条直扁平，白毫显露，香高持久，滋味鲜醇。主销上海、南京、无锡、苏州、合肥、蚌埠和北京。

天竺云芽〔Tianzhu Yunya〕 主产于安徽宣州天竺山一带的直条形炒青绿茶。研制于1988年。采摘一芽一叶初展、经杀青、做形、烘焙制成。形似雀舌，峰苗匀齐，翠绿披毫，嫩香持久有花香，汤色浅绿明亮，滋味鲜醇。主销芜湖、南京、马鞍山一带。

云绿〔Yunlü〕 产于安徽宣州的直条形炒青绿茶。研制于1983年。采摘一芽一叶初展到一芽二叶初展，经摊青、杀青、理条、烘焙制成。分特级、一级、二级。扁直匀秀，色泽绿润，嫩香持久，滋味鲜爽，叶底嫩绿。主销安徽、江苏的大中城市。

汀溪兰香〔Tingxi Lanxiang〕 主产安徽泾县与宁国、宣城毗邻的汀溪一带的尖形烘青绿茶。清嘉庆十一年（1806）《泾县志》载：这里"联岫回溪数十里，东连宁国，北接宣城"，盛产茶叶。1989年在"泾县提魁"（见"泾县特尖"）的基础上研制。采摘一芽一叶初展，经杀青、做形、初烘、复烘制成。分特级、一级、二级。肥壮显芽，香气清高持久，滋味鲜爽回甘。主销安徽、江苏大中城市和北京市。

龙潭翠毫〔Longtan Cuihao〕 主产安徽宁国青龙乡龙潭寺一带的尖形烘青绿茶。清代张所勉《鸦山辩》有龙潭产茶的记载。研制于1984年。鲜叶采摘标准：特级为一芽一叶初展，一级为一芽一叶到一芽二叶初展。经杀青、烘焙、拣剔、补火制成。炒制工艺与"太平猴魁"类似。自然舒展，芽叶肥壮齐尖，翠绿显毫，香气高长，滋味鲜醇回甘。翠毫极品具有椰子香味。主销江苏、安徽的大中城市。

白霜雪毫〔Baishuang Wuhao〕 主产安徽舒城龙河口水库上游山区的条形烘青绿茶。1987年研制。晓天白桑（谐音：霜）园，故名。4月中旬开采，采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、（做形）、初烘、足焙制成。分特毫、正毫、次毫三级。外形秀巧，芽叶自然舒展，如兰花初放，色泽翠绿，毫锋显露，香气清鲜持久，汤色浅绿明亮，滋味鲜醇，叶底嫩匀成朵。主销北京、天津、上海、南京合肥等城市。

甘露青峰〔Ganlu Qingfeng〕 产于安徽东至的扁形炒青绿茶。研制于1995年。采摘一芽一叶初展，经青锅、摊凉、辉锅、烘焙制成。外形匀齐、扁平、挺秀，色润绿，尖削似宝剑，汤色明绿，滋味鲜醇，清香高雅。主销合肥、蚌埠、淮南和上海。

百杯香芽〔Baibei Xiangya〕 产于安徽郎溪的直条形炒青绿茶。研制于1990年。选用祁门槠叶种群体良种鲜叶，

4月上旬开采，采摘尚未展开的叶抱芽，经杀青、做形、提毫、烘焙制成。秀长挺直略扁，墨绿显毫，香高持久，滋味鲜爽。冲泡后，芽尖朝上竖立。主销南京、上海及苏南各大城市。

汤池春兰〔Tangchi Chunlan〕 主产安徽庐江汤池一带的条形烘青绿茶。研制于1990年。采摘一芽二叶初展，经杀青、毛火、足火制成。细嫩显毫，色泽翠绿，嫩香持久，滋味鲜醇，汤色碧绿，叶底黄绿明亮，嫩匀成朵。主销合肥、巢湖、安庆、蚌埠以及北京、天津、上海等地。

滴湖雪螺〔Yihu Wuluo〕 主产于安徽郎溪茶场的卷曲形烘炒绿茶。研制于1992年。采摘细嫩芽叶，经杀青、揉捻、做形、摊放、并锅、整形提毫、烘干制成。分特级、一级和二级。条索紧细，卷曲似螺，绿翠显毫，汤色浅黄绿明亮，嫩香高长，滋味鲜醇。主销合肥、芜湖等城市。

霍山月芽〔Yanshan Yueya〕 主产于安徽东至茶树良种繁殖示范场的针形烘炒绿茶。研制于1989年。采摘安徽1号良种一芽一叶，经摊青、杀青、造形、毛火、摊凉、足火制成。圆直呈针形，芽毫显露，色泽翠绿，汤色清澈明亮，香高味醇爽。主销合肥、芜湖、南京等城市。

神泉珍珠绿〔Shenquan Zhenzhulü〕 主产于安徽东至茶树良种繁殖示范场神泉池一带的珠形烘炒绿茶。研制于1993年。采摘安徽3号良种一芽二叶，经摊青、杀青、搓大团、搓小团、烘干制成。卷曲成球形，色泽翠绿，似绿色珍珠，显毫，汤色绿亮，有花香，滋味浓厚。主销合肥、芜湖、南京等城市。

周王云绿〔Zhouwang Yunlü〕 主产安徽周王茶场的微扁条形烘炒绿茶。研制于1986年。采摘祁门槠叶种一芽一叶，经杀青、做形、烘干制成。挺直匀秀，绿翠隐毫，汤色绿亮，香气清鲜持久，滋味鲜醇。主销合肥、淮南、常州、上海等城市。

万山春茗〔Wanshan Chunming〕 主产安徽庐江县水关乡的扁形烘炒绿茶。研制于1992年。采摘细嫩芽叶，经杀青、锅炒做形、烘焙制成。扁平挺直匀齐，绿润显毫，汤色清澈，香气清嫩持久，滋味醇和爽口。主销合肥、南京等城市。

古北翠香〔Gubei Cuixiang〕 主产安徽泾县晏公镇古北村的兰花形烘青绿茶。研制于1993年。采摘一芽一叶，经杀青、做形、初烘、摊凉、复烘制成。平直舒展呈绣剪形，翠绿显毫，汤色清绿明亮，香气馥郁鲜浓，滋味醇甘。主销合肥、黄山等城市。

龙泉玉剑〔Longquan Yujian〕 主产于安徽东至茶树良种繁殖示范场的扁形烘炒绿茶。采摘安徽3号良种一芽一叶，经杀青、理条、做形、摊晾、烘焙、拣剔制成。扁平光滑似剑，白毫隐露，汤色清澈，香清味醇。主销合肥、芜湖、南京等城市。

舒绿〔Shulü〕 主产安徽江淮地区金寨、舒城、霍山、六安、庐江等地的条形炒青绿茶。1952年研制于舒城，故名。20世纪70年代初“霍红”也改制为舒绿，产区扩大。采制技术与“屯绿”类似。条索紧细，色泽绿润带灰，香气清鲜高长，有栗香，滋味醇厚回甘，汤色黄绿，叶底柔嫩明亮。主要外销出口。

芜绿〔Wulü〕 产于安徽广德以及宁国、郎溪、芜湖、宣州等地的直条形炒青绿茶。因历史上芜湖为茶叶集散地，故名。20世纪50年代以来，芜绿产量有较大幅度增加。采制技术与屯绿类似。质量不及屯绿、舒绿。主要供加工成眉茶出口。

徽州烘青〔Huizhou basket-fired green tea〕 产于安徽黄山市歙县的长陔、长标、磻蔚、璜田、巨川及徽州区丰乐河上游的条形烘青绿茶。因产地不同，历史上有街源烘青、北源烘青之称。《歙县志》载，明代就有烘青茶的生产和销售。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、烘焙制成。分六级12等。条索完整，滋味醇和，耐冲泡。毛茶具有良好的吸附香气的能力，且茶味与花香调和性好，故主要用作高档花茶之素坯。

安徽条茶〔Anhui strip tea〕 产于安徽黄山市黄山区（原太平县）及泾县、宣州、巢湖一带的直条形烘青绿茶。明清年间就有生产。采制技术和烘青大同小异。条形比尖茶紧，比炒青松，与烘青类似。分六级12等。毛茶可直接上市内销，或制坯窨花，也可改制眉茶出口。

福建绿茶

石亭绿〔Shitinglü〕 亦称“石亭茶”。产于福建南安丰州乡九日山与莲花峰一带的炒青绿茶。最初为僧人所栽制。莲花峰有晋代太元丙子年（376）的“莲花茶襟”石刻，为福建最早有关茶的石刻，产茶有1600余年的历史，因莲花峰的石亭（亦名石老亭）而得名。鲜叶原料为一芽二叶，经杀青、揉捻、炒干制成。紧结重实，银灰带绿，汤水清澈碧绿，叶底明翠嫩绿，称为“三绿”。味醇爽，香浓郁，随采制季节不同而产生类似兰花、绿豆与杏仁气味的不同香气，称“三香”。外销马来西亚、新加坡、缅甸、菲律宾等国。

石亭茶〔Shiting tea〕 即“石亭绿”。

七境堂绿茶〔Qijingtang green tea〕 产于福建罗源西部七个自然村的条形炒青绿茶。每村称为一“境”，每个境包括一些小村落，七个境共建有泰山庙称“七境堂”，故名。采摘一芽一叶，经摊放、杀青、揉捻、烘干制成。条索油绿稍灰，香高味醇，具自然花香。主销国内各城市。

天山绿茶〔Tianshan green tea〕 产于福建宁德西乡中天山一带的烘青绿茶。《宁德县志》：天山绿茶在宋代为团饼茶，元明产制茶饼供礼品和祭祀之用。清乾隆四十六年

(1781) 所产“芽茶”列为贡品。明清以后以制炒青绿茶为主。后为适应花茶生产需要改制烘青绿茶。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、烘干而制成。以香高、味浓、色翠、耐泡四大特色著称，为窨制花茶的优良原料。大部分集中宁德窨制花茶后运销海内外。

云峰毛峰〔Yunfeng Maofeng〕 亦称“云峰清明”。产于福建永安的烘青绿茶。1978 年研制。选用惊蛰至清明间芽多毫福云品系品种茶树与早芽高香黄棪品种茶树、采摘一芽一叶至一芽二叶，经摊晾、高温快速杀青、轻压保毫揉捻、薄摊烘干制成。按采制时期拼配为一至三级。条索紧直、色泽翠绿、富含白毫；汤色清澈嫩绿，香气幽雅，味鲜醇，叶底嫩黄。主销江苏、上海一带。

云峰清明〔Yunfeng Qingming〕 即“云峰毛峰”。

大仙峰毫茶〔Daxianfeng Hao tea〕 主产于福建大田屏山乡大仙峰山区的条形烘青绿茶。采摘细嫩芽叶，经晾青、杀青、散热、整形、初烘、摊凉、复火制成。条索细紧，银毫披露，香高味鲜醇。主销福州等城市。

云峰螺毫〔Yunfeng Luohao〕 产于福建永安云峰茶场的半烘炒绿茶。因外形卷曲、毫锋显露而得名。采制工艺仿“洞庭碧螺春”，以清明前福云系、福鼎大毫等早芽、毫显的良种茶树分批、及时嫩采，分级摊晾拣剔后，经高温杀青、清风、揉捻、整形提毫、文火烘干制成。分极品、优质、一级。芽叶肥嫩、均匀，外形紧结卷曲，茸毛密披，汤色清澈嫩绿，香气幽雅，味甘醇，叶底匀亮，完整。主销江苏、上海一带。

顶峰毫〔Dingfenghao〕 产于福州恩顶茶场的炒青绿茶。研制于 1990 年。鲜叶原料采自无性系福云七号、福鼎大毫茶、福安大白茶等良种茶树。3 月中旬采一芽一叶初展，经萎凋、摊晾、高温杀青、做形、低温慢烘制成。肥壮挺直，毫锋显露，香高、味醇厚，汤色黄绿明亮，叶底匀亮。主销江、浙、皖、沪以及京津一带。

金绒凤眼〔Jinrong Fengyan〕 主产福建福鼎的扁芽形炒青绿茶。采摘芽头肥壮的芽叶，经萎凋、杀青、摊凉、翻炒定型、烘干制成。分特级、一级和二级。自然开展似瓜子，密披茸毛，色泽翠绿，汤色清澈明亮，香高味醇。主销福州、北京、东北及香港地区。

斜背茶〔Xiebei tea〕 产于福建龙岩江山乡斜背、背洋、梅溪等地海拔 1000 米以上高地的条形炒青绿茶。茶树多为大叶型有性群体。经杀青、揉捻、初炒、摊凉、复炒、过撩（筛）、摊凉、再复炒、再过筛、足火制成。分特级、一至六级。灰绿带黄，汤色黄绿，叶底嫩绿黄亮，香高略带艾香，味醇厚，生津回甘似鲜橄榄。内销福建龙岩、厦门，广东大埔、潮州，外销新加坡。

梅兰春〔Meilanchun〕 产于福州恩顶茶场的扁形炒青绿茶。研制于 1991 年，因以梅占和奇兰良种鲜叶为原料，故名。4 月初开采，取一芽一叶，经萎凋、高温杀青、低温慢烘制成。扁平挺直，色泽润绿，含特殊品种香，味浓醇耐泡，主销江苏、浙江、安徽、江西及上海一带。

雪山毛尖〔Xueshan Maojian〕 产于福建大田大仙峰一带的烘青绿茶。1989 年研制。用早春芽毫多的福云品系茶树嫩梢，经摊晾、杀青、揉捻、整形、烘干、拣剔制成，毫显匀秀，香高味醇，叶底匀亮。主销江苏、上海一带。

莲峰大毫〔Lianfeng Dahao〕 产于福州北郊莲花峰下的烘青绿茶。红旗茶场研制。选用毫多、芽壮的福鼎大毫茶良种，采一芽一叶或一芽二叶初展、经摊晾、萎凋、杀青、烘干制成。嫩绿油润，颗颗成朵，白毫显露，味鲜醇甘爽，汤色嫩绿明亮。主销北京、天津、江苏、浙江一带。

莲花银丝〔Lianhua Yinsi〕 产于福建清流的烘青绿茶。1991 年研制。选用谷雨前福云品系肥壮芽头，经电锅杀青、手工搓揉、理条整形、文火足干等工序手工精细加工而成。条紧直锋锐，茸毛密披，汤味鲜爽，叶底匀明。主销江苏各地。

莲心茶（1）〔Lianxin tea〕 亦称“绿茶莲心”。产于福建福鼎、霞浦等地的条形烘青绿茶。采摘大白茶品种一芽二叶，经轻萎凋、杀青、毛火、摊凉、堆积、足火焙干制成，细紧纤秀，锋苗显露，绿中带黄，似莲子芯，香气清幽含绿豆香。销国内各城市。

绿茶莲心〔Lucha Lianxin〕 即“莲心茶（1）”。

雪峰白毛猴〔Xuefeng Baimaohou〕 产于福州雪峰寺附近海拔 800 米高山上的弯曲形炒青绿茶。因身披白色茸毛，状若白毛猴故名。研制于 90 年代。3 月上旬至下旬采摘福云六号、福鼎大毫茶第一叶初展嫩梢，经轻度萎凋、摊晾、高温杀青、揉捻、整形、初干、再整形、烘炒复干、拣剔制成。肥壮弯曲，披白茸毛，色银绿隐翠，汤清碧绿，香高清幽，味醇爽回甘，叶底柔嫩匀绿。主销北京、南京、上海、苏州、无锡、合肥等城市。

雪峰第一春〔Xuefeng Diyichun〕 产于福州田坦茶场的螺形炒青绿茶。90 年代研制。采摘福云六号、福鼎大白茶、福鼎大毫茶等良种的一芽一叶，经萎凋、高温杀青、揉捻、锅炒整形、搓揉、提毫、烘干制成。纤秀卷曲呈螺形，上有白色茸毛，银绿显翠，汤碧绿，味醇爽回甘，叶底柔软匀绿。主销苏州、无锡、南京、上海、合肥、北京等城市。

鼓山白云〔Gushan Baiyun〕 产于福州恩顶茶场、鼓山、鼓岭一带的条形半烘炒绿茶。因成品富含白毫而得名。采摘福云六号良种的一芽一叶初展，经轻度萎凋、高温杀青、造形、低温慢焙制成。条索圆直饱满，毫显露，色翠绿，香清高，味鲜爽。主销苏、浙、皖、沪一带。

福云曲毫〔Fuyun Quhao〕 产于福建福安的卷曲形半烘炒绿茶。福建省农业科学院茶叶研究所研制。春分前后采摘福云七号无性系良种的一芽一叶初展嫩梢，经杀青、揉

捻、毛火、整形（滚炒或布包揉）、摊凉、足火制成。紧结卷曲，茸毫显露，汤色黄绿，味鲜爽甘醇，具浓郁的板栗香，叶底嫩黄明亮。主销江苏、上海、山东、北京等地。

福宁元宵绿〔Funing Yuanxiaolü〕 主产福建霞浦崇儒乡一带的条形烘炒绿茶。以霞浦明代为福宁县而名茶。研制于1991年。元宵节前采摘早芽型品种“春分茶”的细嫩芽叶，经杀青、揉捻、初烘、炒揉做形、摊凉、复火、拣剔包装制成。条索细秀卷曲，银绿隐翠，香高味醇，向以香味纯厚著称。上市早，畅销于各大城市。

江西绿茶

庐山云雾〔Lushan Yunwu〕 产于江西庐山的条形炒青绿茶。庐山产茶历史悠久。东汉时便有僧人采制野茶。宋代刘显绩《酬友人馈庐山茶》诗：“日下轻飘到，山中香茗来……何时云雾窟，相与汛清杯。”采摘长3厘米左右的一芽一叶初展鲜叶。经杀青、揉捻、复炒、理条、搓条、拣剔、提毫、烘干制成。分特级（特一、二）、一至三级。条索圆直，芽长毫多，叶色翠绿，有豆花香，滋味甘醇，茶汤清澈。主销庐山、南昌、山东部分城市、上海、北京、武汉、长沙以及港澳地区，外销日本、法国、朝鲜、美国、英国、东南亚。

狗牯脑〔Gougunao〕 亦称“狗牯脑石山茶”、“玉山茶”。产于江西遂川汤湖乡形似狗头的狗牯脑山的弯曲形炒青绿茶。此茶由江苏省传入。清嘉庆元年（1796），有一梁姓木排工，放木筏时被水冲走，流落南京，一年多后，携带茶籽重返家园，在石山一带种茶，即“狗牯脑”茶。1915年汤湖乡茶商李玉山用狗牯脑茶鲜叶制成银针、雀舌、珠圆各1千克，送往巴拿马国际博览会参赛，获金奖而归。采摘一芽一叶，经杀青、揉捻、整形、烘焙、炒干制成。分特级、一级、二级。条索秀丽，紧细弯曲；香气浓郁，味醇甘爽，汤色黄绿明亮。主销南昌、武汉、广州、上海、北京及港澳地区，外销东南亚。

狗牯脑石山茶〔Gougunao Shishan tea〕 即“狗牯脑”。

玉山茶（1）〔Yushan tea〕 即“狗牯脑”。

婺绿〔Wulü〕 产于江西婺源、德兴的炒青绿茶。唐代陆羽《茶经》“……茶生婺源山谷”，素以“颜色碧而天然，口味香而浓郁，水色清而润厚”三绝著称。清代婺源县溪头梨园茶，砚山桂花树底茶，大畈灵山茶，济溪上坦园茶，统称婺源“四大名家”。岁贡朝廷，并蠲减茶税。因历史上曾集中于安徽屯溪（今属黄山市）加工销售，故亦属“屯绿”珍品。分特级、一至五级及级外。采摘标准随级别高低而定。经杀青、揉捻、炒坯、再干、精制制成。主销摩洛哥及西北非各国，国内亦有一定销量。参见“屯绿”。

婺源“四大名家”〔Wuyuan “four famous tea”〕 见“屯绿”。

溪头梨园茶〔Xitou Liyuan tea〕 婺源“四大名家”之一。

砚山桂花树底茶〔Yanshan Guihuashudi tea〕 婺源“四大名家”之一。

大畈灵山茶〔Dafan Lingshan tea〕 婺源“四大名家”之一。

济溪上坦园茶〔Jixi Shangtanyuan tea〕 婺源“四大名家”之一。

双井绿〔Shuangjinglü〕 产于江西修水双井村一带的弯曲形炒青绿茶。五代毛文锡《茶谱》(935)：“洪州双井白芽，制造极精”。北宋司马光《以双井茶赠范景仁》诗：“春睡无端巧逐人，驱诃不去苦相亲，欲思洪井真茶力，试遣刀圭报谷神。”北宋欧阳修《双井茶》诗：“石上生茶如凤爪，……一啜犹须三日夸。”采摘一芽一二叶初展鲜叶，经摊青、杀青、揉捻、初烘、整形提毫、复烘制成。分特级、一级、二级。紧圆微卷，形如凤爪，锋苗秀润，银毫披露，香高持久，味醇鲜爽，茶汤清澈，叶底嫩匀。主销江西各大中城市，少量销往武汉、上海、北京。

上饶白眉〔Shangrao Baimei〕 产于江西上饶周圩乡一带的圆直形炒青绿茶。1983年研制。采摘上饶大面白的一芽一叶初展、开展和一芽二叶初展，经杀青、揉捻、烘干制成。分特级、一级、二级。外形壮实，茶条紧直，白毫满披，色泽润绿；香气清高，滋味鲜浓，汤色明亮，叶底嫩绿。主销江西各大中城市以及港、澳地区。

黄檗茶〔Huangbo tea〕 亦称“虎跑茶”、“黄檗毛尖”。产于江西宜丰黄岗乡黄檗村的圆条形炒青绿茶。唐宣宗将“中州绝品黄檗茶”钦定为贡茶。北宋神宗元丰七年(1084)诗人苏辙被贬江西筠州（今高安市），饮黄檗茶后曾赋诗：“黄檗春芽大麦粗，倾山倒谷采无余。”南宋诗人倪思亦有：“中州绝品旧闻名，渝以冷泉雪色轻，怪得道人常不睡，一瓯唤醒梦还清。”采摘一芽一叶初展，经杀青、搓汁、炒二青、搓形、炒坯提毫、烘干、提香制成。不分级。条索紧结圆嫩，白毫披露，色泽翠绿光润，汤色嫩绿，茶味鲜爽醇甘，叶底嫩匀成朵。主销北京、广州、长沙、武汉以及港澳地区。

虎跑茶〔Hupao tea〕 即“黄檗茶”。

黄檗毛尖〔Huangbo Maojian〕 即“黄檗茶”。

大鄣山云雾茶〔Dazhangshan Yunwu tea〕 产于江西婺源鄣公山一带的弯曲形炒青绿茶。1958年研制。采摘一芽二叶鲜叶，经杀青、揉捻、焙生坯、靠锅青制成。条索紧直，翠绿油润，嫩香持久，滋味醇和回甘，茶汤清亮，叶底匀亮鲜活。分特级、一级、二级。主销南昌、上海、北京、景德镇、婺源。

井冈翠绿〔Jinggang Cuilü〕 亦称“井冈春蕾”。产于

江西井冈山兰花坪一带的弯曲形炒青绿茶。1982年研制。采摘一芽一二叶初展，经手工杀青、揉捻、炒二青、复揉、搓条、搓团、提毫、烘干等工序制成。分特级、一级、二级，茶条紧细曲勾，翠绿多毫，汤色清澈明亮，滋味鲜醇回甘。主销全国各大城市。

井冈春蕾〔Jinggang Chunlei〕 即“井冈翠绿”。

灵岩剑峰〔Lingyan Jianfeng〕 产于江西婺源灵岩茶场一带的直条形炒青绿茶。1989年研制。采摘一芽一叶，经杀青、揉捻、整形、摊凉、烘干制成。不分级。条索紧直，油润显毫，香气清高持久，味浓醇，汤色黄绿明亮，叶底嫩匀。主销省内各大中城市。

周打铁茶〔Zhoudatie tea〕 产于江西丰城荣圹乡油田村的直条形炒青绿茶。民间相传清乾隆皇帝下江南，路过该村周打铁家，饮茶后啧啧称赞，并留下“秋后请送四斤上等茶到京市棉布庄”的纸条。周按条办理，呈上茶叶，皇上大悦，指定该茶为贡茶，并赐名“周打铁茶”。采摘一芽一二叶，经杀青、清风、揉捻、炒坯搓条、滚炒足干制成。不分级。紧直显毫润绿，香高味醇，汤清叶嫩匀。主销本地，少量销往南昌。

前岭银毫〔Qianling Yinhao〕 产于江西南昌梁家渡的圆直形炒青绿茶。1985年研制。采摘福鼎大白茶一芽一叶初展，经杀青、揉捻、锅炒做形、烘干制成。分特级、一至三级。挺秀多毫，翠润匀齐，清香高爽，味鲜浓醇、茶汤清澈，叶底嫩匀明亮。主销全国各大城市。

通天岩茶〔Tongtianyan tea〕 产于江西石城通天寨的通天岩一带的弯曲形炒青绿茶。清康熙十二年（1673）《石城县志》载：“……通天岩有异茶，清香淡逸，气袭幽兰，绝胜林芥赣储。”采摘一芽二叶初展鲜叶，经杀青、初揉、炒青、烘坯制成。不分级。茶条紧结，色泽润绿显毫，香气清高幽雅，味醇爽口，汤色清澈，叶底嫩匀。主销赣州市、石城县。

梁渡银针〔Liangdu Yinzhen〕 产于江西南昌梁家渡的圆直形炒青绿茶。1972年研制。采摘福鼎大白茶一芽一叶初展，经杀青、揉捻、烘坯、复炒、搓条、摊凉、烘干制成。不分级。条索紧结似银针，嫩香持久，滋味甘醇鲜爽，汤色杏绿明亮，叶底嫩匀。主销江西各大中城市，亦销上海、山东。

麻姑茶（2）〔Magu tea〕 产于江西南城麻姑山的弯曲形炒青绿茶。《重刊麻姑山志》黄尝诗：“金炉伏火常烧药，宝鼎浮烟旋煮茶。”采摘一芽一叶初展，经杀青、揉茶、初干、锅炒足干制成。分特级、一级、二级。满披毛茸，青黄相衬，酷似雀屏。主销江西各大中城市。

窝坑茶〔Wokeng tea〕 产于江西南康浮石、蕉溪一带的螺状颗粒炒青绿茶。宋代苏东坡谪官广东路过浮石，曾有“浮石已干霜后水，蕉溪闲试雨前茶”诗句。采摘一芽一叶初展，经杀青、揉捻、初干、搓团、摊凉、足干、拣剔制成，不分级。形曲呈螺状颗粒，色泽翠绿，香气清高持久，滋味鲜醇回甜，汤色嫩绿明亮、叶底嫩匀。主销赣州、南康。

婺源茗眉〔Wuyuan Mingmei〕 产于江西婺源车田、武口一带的直条形炒青绿茶。1958年研制。采摘“上梅洲”良种的一芽一叶初展，经杀青、揉捻、炒坯、锅炒、复烘等工序制成。不分级。弯曲似眉，翠绿紧结，银毫满披，香气鲜浓持久，味鲜爽醇厚，汤色清澈，叶底嫩匀。主销南昌、上海、江苏、北京、武汉、港澳地区，外销东南亚各国。

攒林茶〔Zanlin tea〕 产于江西永修云居山的圆直形炒青绿茶。产地山高林密，茶树与林木杂生，故名。南宋时即为贡茶。元、明、清各朝时，亦为茶中佳品。采摘一芽一叶初展和一芽一叶开展鲜叶，经摊青、杀青、散热、揉茶、整形、烘干制成。分一、二级。外形雅致，条索浑圆，锋苗挺直，白毫显露，香气嫩鲜持久，滋味醇厚回甘，汤色清亮，叶底嫩绿。主销南昌、永修，全国各大寺庙亦有一定销量。

靖安翡翠〔Jing'an Feicui〕 主产于江西靖安石境茶场的直条形烘炒绿茶。1991年研制。采摘细嫩芽叶，经杀青、理滚茶条、搓揉整形、提毫、炒干、初烘、复烘制成。形状圆直，翠绿多毫，有豆花香，味醇回甘。主销南昌等城市。

翠微金精茶〔Cuiwei Jinjing tea〕 产于江西宁都翠微峰的曲勾形炒青绿茶。采摘一芽一叶初展，经杀青、初揉、炒二青、复揉、炒三青、烘干制成。分特级、一级、二级。条形卷曲、显毫，色泽润绿，香气清高纯正，滋味鲜嫩醇和，汤色清绿明亮。主销江西各大中城市，亦销北京。

蜀口茶〔Shukou tea〕 产于江西泰和蜀口洲的弯曲形炒青绿茶。1952年研制。采摘一芽一叶初展，经杀青、揉捻、炒二青、初干搓条、摊凉、烘干制成。不分级。茶条紧细弯曲秀丽，翠绿油润，白毫显露，香气高爽，滋味醇鲜，汤色黄绿明亮，叶底完整匀嫩。主销南昌、赣州、广州以及东北各省。

崖雾茶〔Yawu tea〕 产于江西永新崖雾茶场的圆直形炒青绿茶。1984年研制。采摘一芽一叶、一芽二叶初展，经摊青、杀青、抖散清风、揉捻、初干、搓条、提毫、烘干制成。分特级、一级、二级。条索紧秀圆直，翠绿显毫。主销吉安、永新及井冈山旅游区。

梅岭毛尖〔Meiling Maojian〕 产于江西上犹梅岭一带的弯曲形炒青绿茶。1985年研制。采摘一芽一叶初展，经杀青、初揉、初干、复揉、造形提毫、烘焙制成。不分级，紧结壮丽，白毫披露，色泽油润；香高持久，滋味鲜爽醇厚，茶汤嫩绿明亮，叶底匀嫩。不分级。主销赣州、南昌，当地亦有一定销量。

饶池仙芝〔Yaochi Xianzhi〕 产于江西景德镇窑里一带高山茶区的圆直形炒青绿茶。1991年研制。采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、炒坏造形、摊凉、烘干制成，

不分级。条索圆直紧细，翠绿油润，香高持久，花香浓郁，滋味鲜爽，汤色杏绿明亮，叶底黄绿明亮。主销景德镇，少量销南昌。

眉峰云毫〔Meifeng Yunhao〕 产于江西修水眉毛山一带的弯曲形炒青绿茶。1982 年研制。采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉茶、初烘、锅炒整形、摊凉、烘干制成。不分级。条索紧细弯曲，润绿显毫，香高持久，有栗香，滋味浓醇鲜爽，叶底嫩匀黄亮。主销武汉、上海、北京、南昌，九江、修水亦有部分销量。

和雾茶〔Hewu tea〕 产于江西安远和雾乡一带的圆直形炒青绿茶。1985 年研制。采摘茶树良种福鼎大白茶的一芽一叶初展，经杀青、揉茶、初干搓条、摊晾、烘干制成。不分级。条索紧细，白毫满披，润翠匀齐，香气高锐、持久，滋味鲜醇甘爽，茶汤清澈明绿，叶底黄绿明亮。主销赣州、安远。

罗峰茶〔Luofeng tea〕 产于江西丰城罗山乡一带的圆直形炒青绿茶。1982 年研制。采摘一芽一叶初展，经杀青、揉捻、初干、摊晾、再干制成。茶条秀丽，锋毫显露，色泽翠润，香高持久，滋味浓醇，汤色清亮，叶底嫩绿。主销丰城、南昌。

泷岗翠毫〔Longgang Cuihao〕 产于江西永丰泷岗一带的弯曲形炒青绿茶。研制于 1991 年。采摘特别细嫩的一芽一叶初展，经杀青、扇冷、揉捻、炒坯搓条、摊凉、炒干制成。不分级。紧细润绿、显毫匀整、嫩香持久，滋味鲜醇回甘，汤色杏绿明亮，叶底黄绿鲜活。主销南昌、吉安、永丰，武汉、上海、长沙。

苦甘香茗〔Kugan Xiangming〕 亦称“苦坑茶”，产于江西铅山篁碧乡苦坑垅的圆条直形炒青绿茶。1987 年研制。采摘长 2 厘米的一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、整形、摊凉、烘干制成。不分级。芽头茁壮，茶条紧直，含毫而不显，香气清鲜持久，滋味清苦回甘，汤色黄绿明亮，叶底嫩匀。主销南昌、上海、上饶及铅山。

苦坑茶〔Kukeng tea〕 即“苦甘香茗”。

均福云雾茶〔Junfu Yunwu tea〕 产于江西兴国均福山的弯曲形炒青绿茶。1985 年研制。采摘长 3 厘米的一芽一叶鲜叶，经杀青、揉捻、初干做形、摊凉、烘干制成。不分级。形似兰花，紧秀显毫，翠绿有光泽，内质鲜嫩，香气高爽，汤色绿亮，滋味醇厚，叶底嫩绿。主销江西各大中城市。

秀谷毛尖〔Xiugu Maojian〕 主产于江西金溪秀谷镇花果山的条形烘炒绿茶。1984 年研制。采摘多毫的细嫩芽叶，经杀青、揉捻、初炒造形、烘干定形制成。条索紧结，顶端细尖，白毫显露，有栗香，滋味鲜醇。主销南昌等城市。

乐山秀峰〔Leshan Xiufeng〕 产于江西泰和乐山茶场的弯曲形炒青绿茶。研制于 1991 年。采摘一芽一二叶初展，经杀青、揉捻、初炒整形、摊凉、烘干制成。分特级、一级、二级。紧细弯曲，白毫显露，色泽翠润，香气高爽，滋味醇和，茶汤清亮，叶底嫩匀。主销全国各大城市。

龙舞茶〔Longwu tea〕 产于江西吉安东固山的麻花纹形炒青绿茶。1985 年研制。手工制作，经杀青、揉捻、初烘、搓形、炒干制成。不分级。似麻花纹，茶条特紧，色泽翠润，香气清鲜，滋味鲜醇，汤色清澈，叶底匀齐。主销南昌、吉安、深圳、广州。

圣绿〔Shenglü〕 产于江西遂川戴家埠一带的弯曲形炒青绿茶。1985 年研制。采摘一芽一二叶初展，经拣青、杀青、揉捻、做毫、炒干制成。分特级、一至三级。条索紧结弯曲，色泽润绿，香气清高有花香，滋味浓鲜，汤色碧绿光亮，叶底嫩匀明亮。主销全国各大城市。

古迹翠峰〔Guji Cuifeng〕 产于江西奉新古迹茶场的直条形炒青绿茶。1991 年研制。采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、初干搓条、摊凉、烘干制成。不分级。条索紧直，显毫，绿润有光泽，香高持久有花香，滋味醇厚回甘，汤色黄绿明亮，叶嫩匀整。主销本县，少量销往宜春、南昌。

白虎银毫〔Baihu Yinhao〕 产于江西南昌白虎岭茶场的圆直形炒青绿茶。研制于 1985 年。采摘福鼎大白茶一芽一叶初展，经杀青、揉茶、锅炒造形、提毫、摊凉、烘干制成。不分级。白毫显露，茶条紧直，嫩香持久，滋味鲜醇回甘，汤清叶绿。主销南昌。

凤凰舌尖〔Fenghuang Shejian〕 产于江西修水县城附近的扁形炒青绿茶。1982 年研制。采摘一芽三四叶新梢上的一芽二叶，经杀青、焙干制成。不分级。挺直略扁，锋芒凸起微弯，色泽匀翠，汤色杏绿，香气清高有花香，滋味鲜醇，叶底形似兰花。主销江西各大中城市及武汉。

云林茶〔Yunlin tea〕 产于江西金溪黄通乡关王村东、西岗的弯曲形炒青绿茶。因关王村昔称“云林源”，故名。1985 年研制。采摘一芽一叶初展，经杀青、揉茶、炒坯搓条、提毫、再烘提香制成。不分级。条索紧细显毫，色泽翠绿，香气清幽高爽，滋味甘醇，汤色碧绿清澈，叶底嫩匀明亮。主销南昌、杭州、鹰潭及金溪。

井冈碧玉〔Jinggang Biyu〕 产于江西井冈山黄坳乡一带的枣核形烘炒绿茶。1991 年研制。以福鼎大白茶一芽一叶初展，经摊青、杀青、轻揉、炒坯整形、烘干制成。分特级、一级、二级。条索紧细，白毫特显，色泽隐翠，香气清高持久，滋味醇厚，汤色黄绿，叶底嫩匀。主销井冈山旅游区、南昌、吉安。

天花茶〔Tianhua tea〕 产于江西定南天花寺附近的螺形炒青绿茶。1982 年研制。以长 3 厘米的一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、烘坯、初干做形、再干制成。不分级。形状似螺，色泽墨绿，绿中隐毫，香气高而持久，滋味鲜醇

回甘、汤色嫩绿明亮，叶底嫩匀黄绿。主销南昌、赣州及定南。

文公银毫〔Wengong Yinhao〕 主产于江西婺源官坑九老芙蓉尖一带的条形炒青绿茶。1987年研制。产地有宋代著名理学家朱熹祖先墓地，后人出于对朱熹（谥号朱文公）的崇敬，改称九老芙蓉尖为文公山，故名。当地茶园茶梨间种，小气候优良。采摘细嫩芽叶，经杀青、揉捻、炒干制成。纤细卷曲多毫，香气浓郁纯正，滋味鲜醇甘厚。主销南昌等城市。

天工茶〔Tiangong tea〕 产于江西奉新宋埠乡一带的圆条形炒青绿茶。1991年研制。采摘一芽一叶初展，经杀青、扇凉、揉捻、初干、摊晾、烘干制成。不分级。圆直紧结，白毫显露，翠绿油润，香高持久，味鲜醇甘爽，汤色杏绿，叶底嫩匀明亮。主销南昌、武汉、上海、北京等大城市。

万龙松针〔Wanlong Songzhen〕 主产于江西西部万龙山垦殖场谭家坊分场的针形烘炒绿茶。1991年研制。采摘一芽一叶，经摊晾、杀青、揉捻、整条、烘干制成。紧细圆直如针，色泽绿润，有栗香或兰花香，滋味醇厚甘甜。主销南昌等城市。

小布岩茶〔Xiaobu Yan tea〕 产于江西宁都小布乡一带的弯曲形炒青绿茶。1982年研制。采摘一芽一叶初展的长3厘米的鲜叶，经杀青、揉捻、炒二青、复揉、初干理条、摊晾、提毫、烘干制成。分特级、一级、二级。弯眉显毫，锋苗秀丽，嫩香持久，有兰花香，滋味醇厚鲜爽，汤色黄绿明亮。主销江西各大中城市，部分销往北京、上海、广州。

九龙茶〔Jiulong tea〕 产于江西安远九龙嶂一带的弯曲形炒青绿茶。清代诗人涂方略："龙泉水烹龙嶂茶，何其此际断津涯。更深月上难成寐，古寺钟声带漏挝。"宋末民族英雄文天祥曾到九龙嶂，号召人民垦荒种茶。明初所产散茶有上春、二春、大庄、匀庄等多种。清初作为贡茶。采摘谷粒大小的一芽一叶初展，经杀青、初揉、初炒、复揉、复炒、整形、提毫、摊凉、烘干制成。分特级、一级、二级。条索紧结壮实，茸毫显露，香高持久，汤色碧绿，味厚甘醇，叶底嫩绿。主销赣州、安远。

婺源墨菊〔Wuyuan Moju〕 主产于江西婺源鄣公山的花形绿茶。1987年研制。采摘初展的一芽二三叶，经杀青、揉捻、炒坯、理条、扎茶、做形、初烘、复烘制成。形如菊花，色泽墨绿，冲泡后呈现一朵鲜绿的菊花，香高味醇，汤色黄绿明亮。既可饮用，又有观赏价值，常作婚礼和寿诞的吉祥物饮用和馈赠。主销南昌、杭州、上海等城市。

山东绿茶

浮来青〔Fulaiqing〕 产于山东莒县夏庄一带的条形或扁形炒青绿茶。20世纪80年代研制。采摘一芽一叶初展至一芽二三叶，经杀青、揉捻、提毫、烘干制成。成茶品质与碧芽相近。外形弯曲，细紧显毫，汤色翠绿明亮，有板栗香，耐冲泡。"扁形茶"经杀青、整形、辉锅制成。品质特征与"卧龙剑"茶相近。分特级、一至六级。主销鲁、冀、津、京等地。

日照雪青〔Rizhao Xueqing〕 产于山东日照沿海一带的卷曲形炒青绿茶。因茶白毫显露似雪，故名。20世纪70年代研制。是南茶北引后在山东成名较早的品种。春茶原料要求略粗，夏秋茶要求原料细。采摘一芽二三叶，经摊青、杀青、搓条、提毫、摊凉、烘干制成。分特级、一至三级。色泽翠绿，条索紧细、显毫，汤色黄绿、明亮。口味较浓，有板栗香，耐冲泡。主销鲁、冀、津、京等地。

碧芽〔Biya〕 产于山东临沂、日照地区的卷曲形炒青绿茶。因产地不同，有"沂蒙碧芽"、"日照碧芽"、"莒州碧芽"之分。以沂蒙碧芽质量最佳。研制于20世纪80年代初。采摘一芽一叶初展，经摊放、杀青、揉捻、搓团、提毫、摊凉、足干制成。分特级、一至三级。紧秀卷曲，白毫明显，汤色嫩绿，清澈明亮，香气鲜醇且爽，有豌豆香，叶底嫩匀，较耐冲泡。主销京、津及冀、鲁的大中城市。

沂蒙碧芽〔Yimeng Biya〕 见"碧芽"。

日照碧芽〔Rizhao Biya〕 见"碧芽"。

莒州碧芽〔Juzhou Biya〕 见"碧芽"。

海青毛峰〔Haiqing Maofeng〕 产于山东胶南海青附近的圆形炒青绿茶。20世纪70年代南茶北引后研制。鲜叶经摊青、杀青、摊凉、揉捻、炒干制成。色泽翠绿，外形紧细，毫毛显露，汤色黄绿明亮，滋味醇香。主销当地。

卧龙剑〔Wolongjian〕 亦称"沂蒙旗枪"。主产山东莒县一带的扁形炒青绿茶。因产于诸葛亮（号卧龙）故乡附近，且形似扁剑而得名。20世纪80年代研制。采摘一芽一二叶，经杀青、理条、整形、烤扁、摊凉、辉锅制成。分特级、一至三级。扁平尚直，光滑，锋毫显露，色泽绿润，汤色绿而明亮，有板栗香，耐冲泡，叶底完整。素有"北方龙井"之称。主销当地。

沂蒙旗枪〔Yimeng Qiqiang〕 即"卧龙剑"。

凤眉茶〔Fengmei tea〕 主产于山东日照东港区文山茶场的条形烘炒绿茶。1979年研制。采摘一芽一叶，经摊青、杀青、揉捻、整形、干燥制成。条索纤细，白毫显露，色泽绿润，汤色黄绿明亮，香气高爽，滋味爽口。主销日照、济南等地。

玉山茗茶〔Yushan Ming tea〕 亦称"临沭绿茶"。产于山东临沭的条形炒青绿茶。20世纪70年代研制。采摘一芽一叶至一芽二三叶，经摊青、杀青、做形、摊凉、足干加工制成。分特级、一至六级。紧细弯曲，色泽翠绿，汤色碧绿明亮，有豌豆香，茶味浓，耐冲泡。主销苏北、青岛、济南等地。

临沭绿茶〔Linshu green tea〕 即"玉山茗茶"。

蓬山翠芽〔Lianshan Cuiya〕 主产于山东五莲潮河茶场的条形烘青绿茶。采摘一芽一叶鲜叶，经摊青、杀青、揉捻、整形、初烘、足火、拣剔制成。条索紧细，银毫显露，色泽翠绿，汤色黄绿明亮，清香持久，滋味醇爽。主销济南等城市。

崂山矿泉茶〔Laoshan mineral spring tea〕 产于山东青岛崂山一带的扁形炒青绿茶。20世纪80年代末研制。因矿泉水有名，故名。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、做形、摊凉、烘干、辉锅制成。手法近似龙井茶，但不及其精细。分特级、一至六级。外形扁长、平滑；汤色碧绿、明亮，清香持久，滋味甘爽。主销当地。

雪毫〔Xuehao〕 主产于山东日照东港区涛雒镇亚月第一茶场的单芽形烘炒绿茶。采摘肥壮茶芽，经摊青、杀青、提毫、烘干制成。外形挺直肥壮，白毫披露，色泽银绿，汤色浅绿明亮，栗香持久，滋味爽口回甘。主销日照、济南等地。

碧绿〔Bilü〕 主产于山东日照东港区的条形烘青绿茶。采摘一芽一叶，经杀青、做形、烘干制成。条索纤细，色泽绿润，汤色黄绿明亮，栗香浓郁，滋味爽口。主销日照、济南等地。

河南绿茶

信阳毛尖〔Xingyang Maojian〕 亦称“豫毛峰”。主产于河南信阳西南山一带的针形细嫩烘青绿茶。历史上信阳毛尖以五云（车云、集云、云雾、天云、连云）、两潭（黑龙潭、白龙潭）、一山（震雷山）、一寨（何家寨）、一寺（灵山寺）等名山头的茶叶最为驰名。信阳县古称义阳，产茶历史悠久，唐代陆羽《茶经》中，把信阳县划归淮南茶区。唐《地理志》载：“义阳土贡品有茶”。北宋苏东坡赞曰：“淮南茶，信阳第一”。在清代已被列为贡品。采摘细嫩的一芽一二叶，经摊青、生锅、熟锅、初烘、摊凉、复烘制成。分特级、一至五级共12等。谷雨前的优质茶称“雪芽”，谷雨后的称“翠峰”，再后的称“翠绿”。细圆光直多白毫，色泽翠绿，汤色清澈，香气高爽，滋味甘醇。主销全国各大中城市、港澳地区，日本、美国、德国、新加坡和马来西亚。

豫毛峰〔Henan Maofeng〕 即“信阳毛尖”。

仰天雪绿〔Yangtian Xuelü〕 产于河南固始东南部的扁形烘青绿茶。因其产地山高谷深，春天仰视山顶可见白雪，而山腰茶芽萌发，故名。北宋沈括《梦溪笔谈》载，当时的固始是全国十三个茶叶市场之一。谷雨前后采摘一芽一叶或一芽二叶初展，经摊青、杀青、做形、干燥制成。分一至三级。平伏略扁，锋苗挺秀，翠绿显毫，汤色嫩绿明亮，兰花香型，清香持久，滋味鲜醇甘厚。主销郑州、合肥、武汉、六安、信阳等地。

灵山剑峰〔Lingshan Jianfeng〕 产于河南罗山灵山寺一带的扁形烘青绿茶。《灵山大观》载，灵山茶始于唐朝。1620年李日华《紫桃轩杂缀》载：“罗山庙（灵山寺）后岭茶，精者亦芬芳，亦回甘”。20世纪80年代中期在挖掘、整理历史名茶“灵山云雾”的基础上研制而成。谷雨前后采摘一芽一叶或一芽二叶初展，经摊叶、杀青、揉捻、做形、烘焙制成。条索扁平挺秀似剑，色泽翠绿，白毫显露，香气高爽，滋味鲜醇。主销武汉、郑州、信阳、开封、驻马店、漯河等城市。

太白银毫〔Taibai Yinhao〕 产于河南桐柏太白山东侧的金台观、鸿门寺、桃花洞、水帘洞和淮源一带的条形烘青绿茶。20世纪80年代初期研制。采摘4厘米长的一芽一叶，经杀青、揉捻、提毫、干燥、摊凉、复烘制成。兰花形，色泽翠绿，毫满披，汤色绿明，香气鲜爽，味浓鲜醇。分特级和一级。主销郑州、南阳、武汉和信阳等地。

白云毛峰〔Baiyun Maofeng〕 产于河南泌阳南部的盘古山、白云山和泌水河一带的针形烘青绿茶。1982年研制，谷雨前后采摘福鼎大白茶的一芽一二叶，经摊放、杀青、做形、理条、烘干制成。分特级和一级。叶形自然开展，色泽翠润，银毫显露，浓香持久，滋味鲜醇，汤色清澈。主销驻马店、南阳、漯河、许昌和郑州等城市。

仙洞云雾〔Xiandong Yunwu〕 产于河南商城境内大别山主峰金刚台一带的扁形烘青绿茶。20世纪80年代后期研制。炒制工艺与信阳毛尖类似，只是理条做形过程中增加了龙井茶的抓、甩、搓、压等手法，紧秀修长带扁似秀剪，苍绿光润，香气鲜嫩持久，滋味鲜爽。主销武汉、郑州、信阳、洛阳、三门峡等地。

龙眼玉叶〔Longyan Yuye〕 产于河南新县八里畈乡一带的扁形炒青绿茶。鲜叶采摘和制作工艺与龙井茶类似，因鲜叶茸毛较多，加之炒制过程中手法稍快略重，故成品茶中出现金黄色绒球，宛如龙眼，故名。分特级、一至三级。扁平挺秀，黄绿油润，香高味醇。主销南阳、信阳、郑州、武汉、西安、北京等地。

杏山竹叶青〔Xingshan Zhuyeqing〕 产于河南光山杏山一带的扁形烘青绿茶。1987年研制。原料要求十分严格，农谚云“明前宝，明后珍，谷雨前后采要精”。采摘细嫩的一芽一叶，经摊青、杀青、清风、理条、做形、摊凉、烘焙制成。扁平似竹叶，深绿光润，香高持久，味鲜浓。主销北京、南京、广州、武汉、郑州和信阳等城市。

金刚碧绿〔Jingang Bilü〕 产于河南商城金刚台一带的扁形烘青绿茶。20世纪80年代初开始研制。北宋沈括《梦溪笔谈》载，商城县是当时全国十三个茶叶市场之一，采摘一芽一叶，经摊放、杀青、炒条、理条、整形、烘焙、拣剔、筛分制成。分特级、一级、二级。苍绿光润，紧秀扁平有毫，汤色浅绿明亮，香气高长，滋味浓醇。主销郑州、武汉、洛阳、西安等地。

香山翠峰〔Xiangshan Cuifeng〕 产于河南新县香山水库一带的弯针形烘青绿茶。20世纪80年代初研制，制作工艺类似信阳毛尖。分特级、一至五级。条索弯曲，色泽翠绿，白毫显露，香气鲜嫩，滋味鲜浓。主销郑州、上海、武汉、北京、香港地区。外销日本、马来西亚、美国等。

桐柏碧钩〔Tongbai Bigou〕 产于河南桐柏桐柏山一带的卷曲形烘青绿茶。20世纪80年代中期研制。采摘一芽一二叶，经杀青、清风、揉捻、滚团、做形、初烘、摊凉、复烘制成。条索紧细，钩曲有毫，墨绿光润，香气清高，滋味鲜浓。主销安徽、新疆、湖北、河南等地。

粉壁剑毫〔Fenbi Jianhao〕 主产于河南商城汪岗乡粉壁渡茶场的扁形烘炒绿茶。采摘一芽一叶，经摊放、杀青、理条、整形、烘焙制成。扁直如剑，色泽翠绿，汤色清澈，嫩香持久，滋味鲜爽。主销郑州等地。

清淮绿梭〔Qinghuai Lüsuo〕 产于河南桐柏鸿仪河、程湾、果园、淮源、毛集和吴城等处的略扁形烘青绿茶。20世纪80年代中期研制。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、整形、烘焙等工序制成。条索紧秀，苍绿光润、匀齐，形如梭，显毫；汤色清澈、香气清正、滋味醇厚，叶底嫩绿。主销南阳、信阳、郑州等地。

雷沼喷云〔Leizhao Penyun〕 产于河南信阳雷沼喷云山一带的针形烘青绿茶。1984年研制。采摘一芽一叶或一芽二叶初展的“上梅州”品种芽叶，经摊叶、杀青、初揉、复炒、复揉、初烘、摊凉、复烘制成。条索肥硕、匀齐，色泽翠绿，白毫显露，汤色清澈，香高芬芳，滋味鲜醇。主销河南省各城市。

赛山毛峰〔Saishan Maofeng〕 主产于河南光山凉亭乡赛山的条形烘青绿茶。采摘细嫩芽叶，经杀青、揉捻、提毫、烘干制成。条索紧细挺直，色泽翠绿，光润显毫，汤色清澈明亮，香高持久，滋味鲜醇。主销信阳、郑州等地。

赛山玉莲〔Saishan Yulian〕 产于河南光山凉亭乡赛山一带的扁形烘青绿茶。《光山县志》载：“邑南山中（赛山一带）土性悉宜于茶，上大讲求种植造之法，竞相仿效，进步颇速，其色、香、味均驾于六安茶之上，堪称佳品”。20世纪80年代研制。采摘壮实匀整一致的单个芽头，经摊青、杀青、做形、摊放、整形、毛火、摊凉、足干制成。扁平挺秀显毫，色泽绿鲜，香高味醇。主销北京、武汉、广州、郑州等城市。

震雷春〔Zhenleichun〕 产于河南信阳震雷山一带的卷曲形烘青绿茶。1988年研制。清明前后采摘发芽早、茸毛多的无性系良种的一芽一叶，经杀青、初揉、初干、复揉、提毫、摊凉、烘干制成。条索卷曲多毫，色泽翠绿，汤色浅绿明亮，香气高爽，滋味鲜浓，叶底嫩绿。主销信阳、武汉、郑州等地。

震雷剑毫〔Zhenlei Jianhao〕 产于河南信阳震雷山的扁形烘青绿茶。1988年研制。于清明至谷雨时采摘福鼎大白茶、上梅州等肥壮多毫早生的优良品种顶芽、经杀青、轻揉、做形、摊凉、烘焙制成。形扁似剑，满披白毫、汤色浅绿，香气高鲜，味鲜浓。主销信阳、郑州、武汉等地。

湖北绿茶

仙人掌茶〔Xianrenzhang tea〕 亦称“玉泉仙人掌茶”。产于湖北当阳玉泉寺一带的扁形蒸青绿茶。生产历史悠久。据《全唐诗》第17卷、清康熙九年（1670）《当阳县志》及《玉泉寺志》记载，仙人掌茶始创于唐代玉泉寺。唐上元元年（760）中孚禅师云游江南，在金陵（今南京）遇李白，进此茶。李白品后，认为此茶“其状如掌”，“清香滑熟”，又听说是玉泉寺所创，遂命名“玉泉仙人掌茶”。并写了“答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶并序”。1981年恢复试制。采摘细嫩的一芽一二叶，经蒸汽杀青、炒青做形、烘干定型制成。分特级、一级、二级。扁平似掌，色泽翠绿、茸毛披露，汤色嫩绿，清澈明亮，清香，滋味鲜醇爽口。主销当阳、宜昌、荆沙、武汉等城市。

玉泉仙人掌茶〔Yuquan Xianrenzhang tea〕 即“仙人掌茶”。

车云山毛尖〔Cheyunshan Maojian〕 产于湖北随州北部车云山一带的条形烘青绿茶。随州为陆羽考察茶叶产地的首处，大规模种茶则在清光绪年间。1926年茶农吴延元在吸收黄大茶、瓜片加工工艺的基础上，创造出手工理条、甩条的工艺，逐步形成现在的加工工艺。采摘一芽一二叶，经生锅（杀青、初揉）、熟锅（搓条、散发水分、紧条）和烘焙制成。分特级、一至三级。紧细圆直，色泽翠绿，锋毫显露，香气清高，滋味醇厚，甜凉爽口，汤色嫩黄，清澈明净，叶底嫩绿柔软。主销随州、老河口、襄樊、武汉等城市。

恩施玉露〔Enshi Yulu〕 曾称“玉绿”，亦称“玉露茶”。产于湖北恩施五峰山一带的针形蒸青绿茶。始制于清康熙年间。当时恩施芭蕉、黄连溪有一蓝姓茶商，垒灶研制，其焙茶灶与今日之玉露茶焙炉相似。采摘细嫩的一芽一二叶，经蒸青、扇干水汽、铲头毛火、揉捻（回转和对揉）、铲二毛火、整形上光、烘焙和拣选制成。分特级、一至五级。条索紧圆、光滑、纤细挺直如松针，苍翠绿润，如鲜绿豆，汤色嫩绿明亮、清香，滋味醇爽，叶底嫩绿匀整。主销恩施、襄樊、豫西、武汉等地，外销日本。

玉绿〔Yulu〕 “恩施玉露”的曾用名。

玉露茶（1）〔Yulu tea〕 即“恩施玉露”。

屈峰茶〔Qufeng tea〕 产于湖北秭归水田坝山地一带的条形烘青绿茶。20世纪80年代中期研制。秭归为屈原的故乡，为纪念屈原故取名“屈峰”。采摘细嫩的一芽一二叶，经摊青、杀青、揉捻、初干、做形、烘干和拣剔包装制成。分特级、一级、二级。条索紧秀有锋苗，色泽翠绿，汤色清

澈明亮，清香，滋味鲜爽回甘，叶底嫩绿匀齐。主销宜昌、三峡地区。

松峰茶〔Songfeng tea〕 产于湖北赤壁羊楼洞镇松峰山一带的条形烘青绿茶。20 世纪 60 年代研制。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、初干、摊晾、低温长炒、密封包装制成。分特级、一至五级。条索匀整，色泽翠绿，汤色清澈明亮，香气清高，滋味鲜醇，叶底嫩绿匀齐。主销武汉、北京、石家庄、济南、兰州、西安等地。

邓村云雾〔Dengcun Yunwu〕 产于湖北宜昌邓村一带的条形烘青绿茶。邓村绿茶中的极品。20 世纪 80 年代研制。采摘细嫩的一芽一二叶，经摊青、杀青、揉捻、炒二青、整形和烘干制成。分特级、一级、二级。条索紧细，色泽绿润，白毫显露，汤色绿亮明净，嫩香，滋味浓醇。主销宜昌、襄阳、武汉、豫西一带。

天堂云雾〔Tiantang Yunwu〕 产于湖北英山大别山主峰天堂寨南侧的汪家山茶场、乌云山茶场一带的条形烘青绿茶。20 世纪 90 年代研制。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、理条、提毫、烘干制成。分特级（春笋）、一级（春蕊）、二级（春茗）。条索紧秀，翠绿油润，白毫显露，汤色清澈明亮，清香持久，滋味鲜醇回甘，主销英山、黄冈、武汉、北京等地。

春笋〔Chunsun〕 见“天堂云雾”。

春蕊（1）〔Chunrui〕 见“天堂云雾”。

春茗〔Chunming〕 见“天堂云雾”。

江夏碧舫〔Jangxia Bifang〕 亦称“碧舫茶”。产于湖北武汉市武昌的扁形炒青绿茶。20 世纪 80 年代研制。因武昌古称江夏，又因碧舫茶形似竹叶，冲泡杯中犹如高雅画舫，故名。以一芽一二叶，经杀青、理条、摊凉、回锅整形、摊凉、辉锅和拣剔包装制成。分特级、一级、二级。扁直尖削，翠绿油润，汤色碧绿明亮，清香，滋味鲜爽回甘，叶底嫩绿明亮。主销武汉、河南、北京等地。

碧舫茶〔Bifang tea〕 即“江夏碧舫”。

龟山岩绿〔Guishan Yanlü〕 产于湖北麻城龟峰山一带的条形炒青绿茶。1959 年研制。因采自岩石缝中长出的茶树而得名。相传唐太宗李世民曾游龟山，在山顶边下棋边品尝云雾茶。龟峰顶有能仁古寺，三国时曹操曾带兵到此，对云雾茶倍加赞赏。1962 年 5 月，董必武游览此山，盛赞这里的风景和茶叶，并即兴赋诗。其制作工序为：采摘细嫩的一芽一二叶，经摊放、杀青、揉捻、初干、整形和足干制成。分特一、特二两级。色泽油绿，白毫显露，香高味醇有回甘，汤色碧绿清亮。主销黄石、武汉、北京等地。

武当针井〔Wudang Zhenjing〕 亦称“针井茶”。产于湖北丹江口武当山镇八仙观一带的条形烘青绿茶。20 世纪 80 年代初期研制。取当地“磨针井”一景的“铁杵磨针”为寓意，喻茶亦以细功“磨”成，故名。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、炒青、整形和烘焙制成。分特级、一级、二级。条索紧细圆直，色泽翠绿，锋毫显露，汤色清澈明亮，香气清高，滋味鲜醇，叶底嫩绿匀齐。主销武当山、十堰等地。

针井茶〔Zhenjing tea〕 即“武当针井”。

松滋碧涧〔Songzi Bijian〕 亦称“碧涧茶”。产于湖北松滋的条形炒青绿茶。20 世纪 80 年代中期经挖掘整理恢复研制。唐代张籍《送枝江刘明府》诗：“定访玉泉幽院宿，应过碧涧早茶时。”北宋乐史《太平环宇记》：“荆州土产茶，松滋县出碧涧。”采摘一芽一二叶，经杀青、搓揉、做形和炒干制成。分特级、一级、二级。条索紧秀圆直，翠绿显毫，汤色碧绿清澈，清香，滋味甘醇。主销荆州、武汉、北京、上海等地。

碧涧茶〔Bijian tea〕 即“松滋碧涧”。

峡州碧峰〔Xiazhou Bifeng〕 产于湖北宜昌西陵峡两岸半高山地带的条形烘青绿茶。因宜昌唐时为峡州属地，故名。20 世纪 80 年代初研制。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、摊凉、初揉、初烘、整形、提毫、烘干制成。分特级、一级、二级。条索紧秀显毫，翠绿油润，汤色碧绿明亮，香气高而持久，滋味鲜爽回甘。主销宜昌、武汉、北京、上海、广州等地。

昭君毛尖〔Zhaojun Maojian〕 产于湖北兴山水月镇、南阳镇、高岚镇、峡口镇、高桥乡一带的卷曲形烘青绿茶。20 世纪 80 年代末期研制。兴山系王昭君的故乡，为纪念她出塞和亲，促进民族团结的功绩，故名。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、揉捻、二青、搓团、提毫、炒干制成。分特级、一级、二级。条索细紧卷曲，色泽翠绿，茸毛披露，汤色清澈明亮，香气清高，滋味鲜醇回甘，叶底嫩绿匀齐，主销宜昌、武汉等地。

挪园青峰〔Nuoyuan Qingfeng〕 亦称“青峰茶”。产于湖北黄梅挪步园一带的条形烘青绿茶。唐代陆羽《茶经·八之出》：“蕲州生黄梅山谷。”20 世纪 80 年代研制。因茶纤细碧绿，形色如同挪步园青秀美丽的山峰，更为怀念享有“天下清廉第一”的汪可受的两袖清风，取谐音“青峰”为名。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、轻揉、整形提毫和烘焙制成。分特级、一级、二级。条索紧秀匀齐，色泽翠绿，汤色清澈明亮，清香，滋味鲜爽甘醇。主销黄梅、九江、黄石、武汉等地。

青峰茶〔Qingfeng tea〕 即“挪园青峰”。

宣恩贡茶〔Xuan'en tea as tribute〕 产于湖北恩施、宣恩伍家台一带的条形烘青绿茶。20 世纪 80 年代末期研制。伍家台是历史上有名的贡茶产地。《宣恩志》载，清乾隆年间，伍家台茶“碧翠银毫，献宫廷御案，赞不绝口而得宠”。乾隆皇帝赐匾：“皇恩宠赐”。采摘一芽一二叶，经杀青、初揉、炒二青、复揉整形、毛火、足火等诸工序制成。条索紧

细圆匀，色泽翠绿，汤色绿明，清香，滋味鲜爽回甘，主销恩施、荆沙、武汉、北京等地。

容美茶〔Rongmei tea〕 产于湖北鹤峰的条形烘青绿茶。20世纪70年代末期研制。鹤峰原名容美，产茶历史悠久，至今还流传着“容美司的茶，白鹤井的水”。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、摊凉、初揉、二青、复揉搓条、烘干制成。分特级、一级、二级。条索紧秀显锋毫，色泽翠绿，汤色黄绿明亮，清香，滋味鲜醇，叶底嫩绿匀齐。主销恩施、武汉、北京、广州等地。

娘娘寨云雾〔Niangniangzhai Yunwu〕 产于湖北钟祥娘娘寨一带的条形烘青绿茶。20世纪80年代中期研制。采摘一芽一二叶，经杀青、初揉、二青、精揉、毛火、摊凉、炒干制成。分特级、一级、二级。条索紧秀显毫，翠绿油润，汤色清澈绿亮，香高持久，滋味鲜爽回甘，叶底嫩绿明亮。主销钟祥、武汉等地。

隆中茶〔Longzhong tea〕 产于湖北襄阳隆中一带的条形烘青绿茶。20世纪70年代末期研制。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青，揉捻、炒二青、复揉整形、干燥等工序制成。分特级、一级、二级。条索紧细显毫，色泽翠绿，汤色清澈明亮，清香，滋味鲜醇回甘，叶底绿亮匀齐。主销襄樊、十堰、武汉等地。

瀑泉茶〔Puquan tea〕 主产湖北咸丰乌江支流唐岩河一带的条形烘炒绿茶。清末《咸丰县志》：“先年茶树种植园圃者，采其可作茗，有雨前茶、火前茶之名，皆为佳品。”采摘福鼎大白茶等良种一芽一叶，经杀青、揉捻、炒二青、复揉、烘干制成。分特级、一级、二级。条索紧结壮实，灰绿油润，汤色黄绿明亮，栗香清高持久，滋味鲜醇爽口。主销武汉、南宁、长沙、郑州以及港台地区。

雾洞绿峰〔Wudong Lüfeng〕 亦称“绿峰茶”。产于湖北恩施、利川郁江河畔一带的条形烘青绿茶。20世纪80年代研制。曾为贡品。明成祖朱棣受贡亲饮，咏：“此茶生来出乌洞，弟兄结拜在虚空，今夜茗茶同饮后，品居满园辅朝忠。”因产地乌洞多雾而得名。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、初揉、初干、理条整形、烘干制成。紧细显毫，色泽翠绿，汤色黄绿明亮，栗香突出，口味醇甘。主销利川、恩施、荆沙、武汉、北京等地。

绿峰茶〔Lüfeng tea〕 即“雾洞绿峰”。

熊洞云雾〔Xiongdong Yunwu〕 主产湖北宜都潘家湾乡熊洞坳的曲条形烘炒绿茶。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、初揉、二青、复揉、整形、干燥制成。条索卷曲显毫，翠绿光润，汤色嫩绿明亮，栗香持久，滋味鲜醇。含锌量高，属富锌茶。主销北京、广州、武汉、宜昌等城市。

魁峰毛尖〔Kuifeng Maojian〕 产于湖北随州魁峰山一带的条形烘青绿茶。20世纪80年代中期研制。采摘一芽一二叶、经杀青、揉捻、二青、整形、烘干制成。条索紧秀显毫，色泽绿润，汤色嫩绿，清澈明亮，香气清香，滋味浓醇。主销随州、襄樊、武汉等地。

鄂南剑春〔E'nan Jianchun〕 产于湖北咸宁的扁形炒青绿茶。20世纪60年代研制。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、理条、摊凉和辉锅制成。分特级、一级、二级。条索扁平挺直，色泽翠绿，尖削似剑，多茸球，汤色碧绿明净，香气高鲜。滋味鲜醇，叶底嫩绿成朵。主销武汉、北京、上海、广州、香港、澳门，外销新加坡等国。

株山翠剑〔Zhushan Cuijian〕 主产湖北武汉武昌株山茶场的扁形炒青绿茶。1986年研制。采摘一芽一叶，经青锅、筛选、辉锅制成。条索扁平光滑挺直，色泽翠绿，汤色嫩绿明亮，清香持久，滋味鲜爽。主销武汉等城市。

株山银峰〔Zhushan Yinfeng〕 亦称“银峰茶”。产于湖北武汉武昌株山一带的条形烘青绿茶。20世纪70年代研制。采摘一芽一二叶，经杀青、摊凉、揉捻、炒青、整形提毫、烘干、拣剔包装制成。分特级、一级、二级。条索圆直，色泽银绿，锋毫显露，汤色绿亮明净，叶底嫩绿匀齐，主销武汉、襄樊、老河口及河南等地。

银峰茶〔Yinfeng tea〕 即“株山银峰”。

神农奇峰〔Shennong Qifeng〕 亦称“奇峰茶”。产于湖北神农架林区的扁形烘青绿茶。20世纪80年代中期研制。采摘一芽一二叶，经摊晾、辉锅、烘焙制成。分特级、一级、二级。扁直尖削似剑，形若奇峰，色泽翠绿，汤色嫩绿明亮，香气馥郁，滋味鲜醇回甘。主销十堰、襄樊、宜昌、武汉、北京等地。

奇峰茶〔Qifeng tea〕 即“神农奇峰”。

金竹云峰〔Jinzhu Yunfeng〕 亦称“云峰茶”。产于湖北阳新金竹尖一带的条形烘青绿茶。20世纪70年代研制。以当地的历史名刹云峰寺命名。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、搓条理条、做形提毫、摊凉和烘干制成。分特级、一级、二级。条索匀齐满酒，呈自然状，翠绿多毫，汤色嫩绿清澈明亮，香气鲜嫩，滋味鲜爽甘美。主销阳新、咸宁、武汉等地。

云峰茶〔Yunfeng tea〕 即“金竹云峰”。

武当太和〔Wudang Taihe〕 主产湖北丹江口武当山八仙观茶场的曲条形烘炒绿茶。研制于1990年。采摘一芽一叶，经杀青、辉锅、烘焙制成。紧结卷曲，色绿显毫，汤色清澈明亮，香高持久，滋味鲜爽回甘。主销武汉等城市。

青龙雀舌〔Qinglong Queshe〕 主产湖北咸丰青龙山的扁形烘炒绿茶。采摘细嫩芽叶，经杀青、整形、摊凉、辉锅、烘干制成。分特级、一级、二级。外形扁平，翠绿显毫，汤色嫩绿明亮，清香持久，滋味醇爽。主销武汉、长沙、上海等城市。

青龙龙井〔Qinglong Longjing〕 主产湖北武汉武昌青龙山林场的扁形炒青绿茶。1987年研制。采摘一芽一叶、

经青锅、摊凉、筛分、辉锅制成。扁平光滑、嫩黄油润，汤色嫩黄明亮，清香持久，滋味鲜醇爽口。主销武汉等城市。

金水翠峰〔Jinshui Cuifeng〕 产于湖北武汉武昌西北金水闸一带的条形烘青绿茶。20世纪70年代研制。采摘一芽一二叶鲜叶，经杀青、揉捻、初干、整形、烘干制成。色泽翠绿、条索紧细挺秀，毫锋显露，汤色碧绿明亮、清香，味醇。产品分特级、一级、二级。主销武汉、上海一带。

采花毛尖〔Caihua Maojian〕 产于湖北五峰采花坪一带的条形烘青绿茶。20世纪80年代后期研制。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、打毛火、整形、烘干制成。分特级、一级、二级。条索紧秀匀直显毫，翠绿油润，汤色清澈明亮，香气清高，滋味鲜爽回甘，叶底嫩绿明亮。主销宜昌、荆州、武汉、广州等地。

竹溪龙峰〔Zhuxi Longfeng〕 亦称“龙峰茶”。产于湖北竹溪龙王垭一带的条形烘青绿茶。20世纪70年代末期研制。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、初揉、二青、复揉、烘干制成。分特级、一级、二级。条索紧细显锋苗，色泽翠绿，汤色明亮清澈，香气清香，滋味浓醇，叶底嫩匀。主销十堰、襄樊等地。

龙峰茶〔Longfeng tea〕 即“竹溪龙峰”。

西厢碧玉簪〔Xixiang Biyuzan〕 亦称“碧玉簪”。产于湖北崇阳西部山地的扁形烘青绿茶。20世纪80年代研制。又因其地处于崇阳西部，古称“西厢”，且《双合莲》所讲述的爱情故事与《西厢记》颇为相似，故名。采摘一芽一二叶，经摊青、青锅、摊凉、烘干、拣剔包装制成。分特一、特二两级。扁直如削，色泽翠绿，汤色杏绿明亮，香气清香，滋味鲜醇。主销咸宁、武汉等地。

碧玉簪〔Biyuzan〕 即“西厢碧玉簪”。

百岛绿剑〔Baidao Lǜjian〕 主产湖北长阳大堰乡的扁形炒青绿茶。1992年研制。采摘单芽或一芽一叶初展，经摊放、杀青、做形、初干、足干、提毫制成。扁平挺直，披满银毫，汤色嫩绿，清香持久，滋味甘爽。主销武汉、北京、广州等地。

玉皇掌茶〔Yuhuangzhang tea〕 主产湖北随州安南山茶场及玉皇潭的扁形烘炒绿茶。采摘单芽和一芽一叶初展，经杀青、锅炒整形、烘干制成。扁平挺直，色绿显毫，汤色清澈明亮，香气高鲜，滋味甘醇爽口。主销武汉等城市。

玉茗露〔Yuminglu〕 产于湖北赤壁羊楼洞一带的芽形烘青绿茶。20世纪80年代研制。原料近似君山银针和白毫银针。采摘极嫩的肥壮芽头，经摊青、杀青、搓条、提毫、摊凉、烘干制成。分特级、一级。芽头肥壮，茸毛裹体，毫中隐翠，汤色清澈明净，清香持久，滋味鲜爽，叶底嫩绿匀齐。主销武汉、北京、西安、石家庄、广州、上海等大中城市。

白云剑毫〔Baiyun Jianhao〕 亦称“剑毫茶”。产于湖北南漳白云山一带的扁形烘青绿茶。20世纪80年代研制。采摘一芽一二叶，经摊青、青锅、摊晾、熟锅制成。分特级、一级、二级。扁直尖削似剑，茸毛披伏，银绿隐翠，汤色嫩绿明亮，香气清高，滋味鲜醇爽口，叶底嫩绿匀整。主销襄樊、河南、武汉、北京、内蒙古、深圳等地。

剑毫茶〔Jianhao tea〕 即“白云剑毫”。

五峰春眉〔Wufeng Chunmei〕 产于湖北五峰渔洋关一带的条形炒青绿茶。20世纪80年代由五峰春光茶场研制。采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、揉捻、毛火、滚炒、辉锅制成。分特级、一级、二级。条索细秀如眉，绿润鲜活，茶汤绿亮清澈，栗香高而持久，滋味鲜浓爽口、回味甘甜，主销武汉、河南、上海等地。

双桥毛尖〔Shuangqiao Maojian〕 亦称“大悟毛尖”。产于湖北大悟双桥一带的条形烘青绿茶。20世纪70年代中期研制。采摘一芽一二叶，经生锅、杀青、熟锅、二青、理条、烘焙制成。分特级、一级、二级。条索紧细显锋苗、色泽翠绿，汤色绿亮，香气清高，滋味醇厚，叶底嫩绿匀齐，主销大悟、孝感、信阳、武汉等地。

大悟毛尖〔Dawu Maojian〕 即“双桥毛尖”。

天台翠峰〔Tiantai Cuifeng〕 产于湖北红安天台山的条形烘青绿茶。20世纪70年代研制。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、炒二青、整形、烘干制成。分特级、一级、二级。紧秀圆直，色泽翠绿，锋毫显露，汤色清澈明亮，香高持久，滋味甘醇，叶底嫩绿匀齐。主销武汉、上海等地。

水仙茸钩〔Shuixian Ronggou〕 产于湖北五峰水尽司一带的条形烘青绿茶。20世纪80年代初期研制。采摘一芽一二叶，经杀青、搓条、做形、提毫、烘干制成。条索紧秀，弯曲如钩，色泽翠绿，满披银毫，汤色清澈明亮、嫩香高长，滋味鲜爽回甘。主销宜昌、武汉、上海、南京、北京等地。

水月优绿〔Shuiyue Youlǜ〕 主产湖北兴山水月寺镇马粮坪茶场的条形炒青绿茶。1992年研制。采摘一芽一二叶初展，经摊青、杀青、揉捻、二青、复揉、干燥、拣剔、足干制成。条索紧细，绿润显毫，汤色清澈明亮，栗香持久，滋味鲜醇回甘。主销湖北、河北、河南、四川、香港等地。

三峡春螺〔Sanxia Chunluo〕 主产湖北宜昌王家垭茶场的曲条形烘炒绿茶。采摘一芽一叶，经杀青、揉捻、整形、烘干制成。卷曲紧结，披满白毫，色泽翠绿，汤色黄绿明亮，滋味醇厚。主销宜昌、武汉等城市。

玉印剑峰〔Yuyin Jianfeng〕 主产湖北南漳“和氏璧”的出土胜地——玉印岩边羊角山的扁形烘炒绿茶。采摘一芽一叶，经杀青、锅炒整形、烘干制成。扁平、匀齐壮实，峰显毫露，香气清高，汤色碧绿清澈、滋味鲜醇。主销武汉等城市。

长阳茗峰〔Changyang Mingfeng〕 主产湖北长阳的条形烘炒绿茶。西晋年间长阳已产茶，至唐代已有贡茶出

现。采摘一芽一叶，经杀青、摊凉、揉捻、炒二青、整形、烘干制成。条索匀齐，色绿披毫，汤色嫩绿明亮，清香持久，滋味鲜爽回甘。主销武汉等城市。

龙泉茶（1）〔Longquan tea〕 主产湖北武昌龙泉乡茶场的条形烘炒绿茶。采摘一芽一叶，经摊放、杀青、揉捻、整形、烘干制成。条索肥壮略扁，色泽翠绿，汤色清澈明亮，清香高锐，滋味鲜甜爽口。主销武汉等城市。

龙洞碧芽〔Longdong Biya〕 主产湖北宣恩龙洞库区茶场的条形烘炒绿茶。采摘饱满的茶芽，经杀青、做形、干燥制成。挺直紧结，色泽碧绿，满披银毫，汤色清绿明亮，嫩香持久，滋味鲜醇。主销宜昌、武汉等城市。

神农香茗〔Shennong Xiangming〕 主产于湖北神农架木鱼茶场的条形烘炒绿茶。采摘一芽一叶，经杀青、揉捻、理条、烘焙制成。条索紧结显毫，色泽翠绿，汤色绿明，香气清高持久，滋味鲜醇。主销武汉等城市。

毫尖茶〔Haojian tea〕 主产湖北武汉武昌土地堂乡茶场的条形烘青绿茶。研制于1988年。采摘细嫩芽叶，经杀青、揉捻、整形、提毫、烘干制成。条索肥壮，毫峰显露，色泽翠绿，汤色清澈明亮、清香持久，滋味鲜爽。主销武汉等城市。

清江白毫〔Qingjiang Baihao〕 主产湖北宜都的条形烘炒绿茶。采摘细嫩芽叶，经摊青、杀青、揉捻、理条、干燥制成。分特级、一级、二级。条紧略扁，银绿显毫，汤色绿明，香气清高，滋味鲜爽回甘。主销宜都、武汉等城市。

毫绿茶〔Haolü tea〕 主产湖北武汉武昌园艺场的条形烘青绿茶。1986年研制。采摘一芽一叶，经杀青、揉捻、整形、烘干制成。条索肥壮，峰毫显露，汤色绿明，香清味醇。主销武汉等城市。

腾龙翠毫〔Tenglong Cuihao〕 主产湖北利川毛坝茶区的直条形烘青绿茶。1989年研制。采摘一芽一叶，经杀青、揉捻、初烘、搓条、复烘制成。条索紧直，色绿显毫，汤色绿明，栗香持久，滋味鲜醇。主销恩施、武汉等城市。

鄂炒青〔Hubei roasted green tea〕 亦称“鄂毛青”。产于湖北各茶区的条形炒青绿茶。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、烘二青、炒（滚）三青和辉锅制成。分一至五级。条索紧结，色泽绿润，香气高长，滋味醇厚，汤色黄绿明亮，叶底柔软匀亮。由于鄂西、鄂南、鄂东北不同地区的自然环境条件不同，品质风味也有所差异。主销省内各大中城市，部分经汉口和上海口岸拼配外销至西北非。

鄂毛青〔Hubei Maoqing〕 见“鄂炒青”。

湖南绿茶

安化松针〔Anhua Songzhen〕 产于湖南安化茶叶试验场的针形炒青绿茶。1959年研制。安化古称梅山，是湖南省古茶区之一。宋熙宁五年（1072）建县，建县以前就有茶叶生产，并有“山崖水畔，不种自生”之说。明《新统志》：“安化出茶，……极为行运，邑土产推此为第一，盖缘芙蓉山有仙茶，故名益著。”清同治十年（1871）《安化县志》：“咸丰年间，红茶崛起，以致西洋等处，无安化字号不买。……自是怀金问价，海内诸茶以安化为上品。”采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、炒坯、摊凉、整形、干燥、筛拣制成。分特级、一级、二级。状似松针，圆浑细直，白毫显露，色泽绿翠，香气嫩香高长，汤色绿亮清澈、滋味醇爽，叶底嫩匀鲜亮。销国内各大中城市。

古丈毛尖〔Guzhang Maojian〕 产于湖南古丈的条形炒青绿茶。西晋《荆州土地记》载，武陵七县通出茶，品质好。东晋裴渊《坤元录》：“辰州溆浦县西北三百五十里无射山。……山多茶树。”唐代杜佑《通典》：“溪州土贡茶芽、灵溪郡土贡茶芽二百斤。”据考，史载的武陵七县、无射山及灵溪郡都包括当今的古丈在内。分一号、二号。采摘一芽一叶初展和一芽二叶初展，经摊青、杀青、清风、初揉、炒二青、复揉、炒三青、做条、提毫收锅制成。外形紧细秀丽圆直，白毫满披，色泽绿翠；香气鲜嫩高锐，汤色黄绿清澈，滋味醇爽回味甘甜，叶底嫩匀明亮。主销国内各大中城市、港澳地区，外销德国、日本。

五盖山米茶〔Wugaishan Mi tea〕 产于湖南郴州五盖山的芽形炒青绿茶。因形似米粒，紧结重实，素有“升茶升米重”之说，故名。盖山茶始于明代。“五盖山米茶”与“郴州圆泉”历为郴州二美。圆泉于唐代被陆羽列为第十八泉，故有“天下第十八泉”之称。明代万历《郴州志》载“盖山茶、……茶味清冽”。清嘉庆二十三年（1818）《郴州总志》：“盖山茶，山顶有平地一坞，宽数亩，常有云雾盖覆。”加工技术濒于失传，1980年在良田乡茶场和向阳村恢复。清明前后采摘未开苞的嫩芽，经拣选、摊青、杀青、清风、烘干制成。芽头紧实似长形米粒，白毫满披，香气嫩香清雅，汤色浅绿明净，滋味鲜嫩回味甘爽，叶底嫩匀绿亮。主销广东、广西、湖南等地。

石门牛抵茶〔Shimen Niudi tea〕 产于湖南石门二都乡八坪峪的条形炒青绿茶。因其外形扁曲锋利似牛角，泡入杯中，芽芽相碰，状似牛抵角而得名。宋代曾被列为贡品，采制技术年久失传，1978年重新恢复。清明前后采摘一芽一叶至一芽二叶初展，经摊青、杀青、初揉、炒坯、复揉、初干、摊凉、烘干制成。芽头肥壮带扁似牛角，多毫绿润，香气高长，汤色黄绿明亮，滋味浓醇爽口，叶底黄绿明亮，主销长沙、武汉等大中城市。

高桥银峰〔Gaoqiao Yinfeng〕 产于湖南长沙高桥的湖南农业科学院茶叶研究所的条形烘炒绿茶。1959年研制。郭沫若于1964年曾赋诗盛赞此茶。清明前七天开始采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、清风、初揉、初干做条、提毫、摊凉、烘焙制成。紧细卷曲，白毫满披，银白隐翠，

香气清雅、毫香突出、汤色黄绿清亮，滋味醇爽，叶底嫩匀绿亮。主销北京、武汉、长沙等大中城市。

龙虾茶〔Longxia tea〕 产于湖南大庸境内的一碗水、张家界、索溪峪等地的条形烘炒绿茶。因茶的外形酷似张家界国家森林公园一种珍奇花卉——“龙虾花”（凤仙花科）而得名。1982 年初创，1985 年定型。清明后谷雨前采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、整形、提毫、烘焙制成。呈扁条状，体肥头大，尾尖似龙虾弯曲，茸毫满披，银白隐翠，香气高长，汤色绿亮，滋味醇爽回甘，叶底嫩匀成朵。当代文学家沈从文有诗云：“品尝龙虾茶，芳香冠天下。嘉宾咸喜悦，人民乐年华。”主销大庸、常德、长沙等城市。

古洞春芽〔Gudong Chunya〕 主产湖南桃源太平铺一带的条形炒青绿茶。采摘肥壮茶芽或一芽一叶初展，经摊放、杀青、风凉、锅炒做形、摊凉筛分制成。分超级、特级、一级和二级。条索紧细，稍弯曲，白毫显露，色泽翠绿，汤色淡黄绿，清香持久，回味甘醇，味鲜爽。主销常德、长沙、北京、广州等地。

湘波绿（2）〔Xiangbolü〕 产于湖南省农业科学院茶叶研究所的条形烘炒绿茶。1961 年研制。艺术家赵丹、富华 1981 年饮此茶和高桥银峰茶后赠彩画一幅，并书“一壶湘波绿，满纸银峰香”。清明前后采摘一芽二叶初展，经杀青、清风、初揉、初干、复揉、复干做条、摊凉、烘焙制成。条索紧结弯曲，翠绿显毫，汤色清澈明亮，香气清高鲜爽，滋味醇厚爽口，叶底黄绿明亮。主销北京、武汉、长沙等大中城市。

东湖银毫〔Donghu Yinhao〕 产于湖南农业大学茶场的条形烘炒绿茶。1981 年研制。采摘一芽二叶初展，经摊青、杀青、揉捻、做条、摊凉、整形、提毫、烘焙制成。条索肥硕匀齐，银毫显露，鲜绿隐翠，香气鲜嫩持久，汤色清明，滋味醇爽，叶底肥软匀亮。主销全省各地。

江华毛尖〔Jianghua Maojian〕 产于湖南江华大圩区井沅冲、两岔河一带的条形烘炒青绿茶。瑶胞常以此作为解毒去病的常备品。江华茶树有苦茶（俗称高脚茶）和甜茶（俗称矮脚茶）之分。苦茶甘苦，善饮者，每杯用量不过 1.5 克，过量苦味难咽，但回味仍甘。江华毛尖系甜茶树上采摘的鲜叶制成。于清明谷雨间采制，分一级和二级。一级毛尖采一芽一叶，二级毛尖采一芽二叶初展。经杀青、初揉、炒二青、复揉、炒三青、整形、提毫、烘焙制成。紧结微曲匀细，白毫多呈珠状点缀茶中，银白隐翠，香气鲜高持久，汤色黄绿清亮，滋味鲜醇甘爽，叶底黄绿嫩亮。主销广东、广西、湖北、湖南等地。

君山毛尖〔Junshan Maojian〕 产于湖南岳阳洞庭湖君山岛的条形烘炒绿茶。清乾隆二十七年（1762）江昱《潇湘听雨录》：“近有效江浙焙制者，君然名品，而洞庭君山之毛尖，当推第一。……但所产不多，不足供四方尔。”清同治《巴陵县志》：“君山贡茶自清朝乾隆四十六年始，每岁贡十八斤。谷雨前，知县遣人监山僧采制一旗一枪，白毛茸然，俗呼‘白毛尖’，又云‘君山茶’，嫩绿似莲心。”分一号、二号两级。清明前 5 天采摘一芽一叶初展和一芽二叶初展，经摊青、杀青、摊凉、揉捻、炒二青、摊凉、做条、提毫、足火制成。条索紧细圆浑，白毫显露，色泽绿翠、香气高长，味浓爽回甘，汤色黄绿明净，叶底嫩匀绿亮。主销全国各大中城市。

狮口银芽〔Shikou Yinya〕 产于湖南古丈狮子口青年茶场的条形炒青绿茶。1980 年研制。清明前采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、摊凉、揉捻、炒二青、摊凉、复揉、炒三青、搓条整形、干燥制成。条索紧结圆直，锋苗秀丽，银毫雪亮满披，色泽隐翠；香气馥郁持久，汤色清亮浅绿、滋味醇爽，叶底嫩亮成朵。主销长沙、北京及湘西一些县市。

南岳云雾〔Nanyue Yunwu〕 产于湖南衡山县的南岳山的条形烘炒绿茶。唐代陆羽《茶经·八之出》中记有“衡州茶生衡山、茶陵二县山谷。”唐代已被列为贡茶。分三级。清明前后按一芽一叶初展、一芽二叶初展和一芽二三叶分别采摘、加工。经摊青、杀青、清风、初揉、初干、整形、提毫、摊凉、烘焙制成。条索紧细微曲，白毫显露，色泽翠绿，汤色黄绿清亮，香气浓郁持久，滋味浓醇鲜爽，叶底嫩匀明亮。主销全国各大中城市。

南岭岚峰〔Nanling Lanfeng〕 产于湖南郴州茶树良种繁殖示范场的条形烘炒绿茶。分 1 号、2 号、3 号三级。春分前后，按一芽一叶初展、一芽一叶开展和一芽二叶初展分别采摘、加工。经杀青、揉捻、炒二青、复炒、烘焙、拣剔制成。条索肥壮，锋苗挺秀，白毫显露；汤色黄绿明亮，嫩香高长，滋味鲜醇甘爽，叶底嫩软明亮。主销长沙、郴州、北京等地。

洞庭春〔Dongtingchun〕 产于湖南洞庭湖畔岳阳县黄沙街茶叶示范场的条形烘炒绿茶。1984 年研制。清明前后采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、清风、揉捻、做条、提毫、摊凉、烘焙制成。分特级、一级和二级。条索肥硕匀紧，白毫满披，色泽翠绿，香气嫩香鲜长，汤色黄绿清澈，滋味醇和鲜爽，叶底嫩绿明亮。主销北京、天津、长沙等大中城市。

碣滩茶〔Jietan tea〕 产于湖南沅陵碣滩茶场的条形烘炒绿茶。《沅陵县志·唐陆贽翰苑集序》：“邑中产茶处多，先以碣滩产者为最，而后界亭茶盛行，报先摘者则为毛尖，今且以之充土贡产矣。”采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、清风、揉捻、复炒整形、割末摊凉、烘焙制成。细紧卷曲，锋苗细秀，白毫显露，色泽绿翠，汤色浅绿有毫浑，香气鲜嫩毫香持久，滋味鲜醇毫味重，叶底鲜绿匀嫩。主销全国各大中城市。

洞庭春芽〔Dongting Chunya〕 产于湖南洞庭湖畔岳

阳县黄沙街茶叶示范场的针形烘青绿茶。1984 年研制。春分后 1～7 天采摘茶芽，经摊青、杀青、烘坯、回潮、整形轻揉、二烘、摊凉、初包、三烘、复包、整形、足火烘干制成。分特级、一级和二级。芽头肥壮挺直匀整，白毫满披，银光透翠，香气芬芳清鲜，汤色清绿晶莹，滋味鲜醇甘爽，叶底肥壮饱满，嫩绿明亮。主销北京、天津、长沙等大中城市。

保靖岚针〔Baojing Lanzhen〕 产于湖南保靖吕洞山、白云山一带的针形烘炒绿茶。1978 年研制。保靖古属永顺府，唐代杜佑《通典》："永顺、龙山和溪州等地均有芽茶入贡。"清明至谷雨间采摘一芽一叶初展至一芽二叶初展，经杀青、清风、初揉、初干、复揉、复干整形、摊凉理条、提毫、足干、拣剔制成。条索圆直紧细，秀丽似针叶，白毫满披，绿润显翠，香气高锐持久，汤色黄绿明亮，滋味鲜爽回甘，叶底黄绿明亮。主销湘西、长沙等地。

桂东玲珑茶〔Guidong Linglong tea〕 产于湖南桂东大地乡铜锣村和玲珑村的环钩形烘炒绿茶。清明前采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、清风、揉捻、初干、整形提毫、摊凉、烘干制成。形似环钩，细秀玲珑，白毫显露，色泽绿翠、香气浓郁持久，汤色绿亮，滋味鲜醇，回味鲜爽，叶底绿亮匀嫩。主销湘、粤、赣地区。

骑田银毫〔Qitian Yinhao〕 产于湖南宜章里田乡江厚村的条形烘炒绿茶。因地处南岭山脉骑田岭南麓，故名。1980 年研制。清明至谷雨间采摘一芽一叶初展，经杀青、清风、揉捻、炒坯、做条、提毫、摊凉、烘焙制成。条索紧细匀齐，锋苗秀丽显毫，色泽隐翠，嫩软匀亮。主销郴州、长沙、广东等省市。

韶山韶峰〔Shaoshan Shaofeng〕 产于湖南韶山的条形烘炒绿茶。1968 年研制。清明前 10 天开采，采摘一芽一叶初展，薄摊 3～5 小时即加工付制。经杀青、清风、揉捻、做条、摊凉、整形、提毫、烘焙制成。条索肥壮匀直，白毫满披，银白隐翠，香气清新芬芳，嫩香持久，汤色清澈，滋味鲜爽回甘，叶底嫩匀成朵。主要供应毛泽东故居和滴水洞旅游区，少量销往长沙、衡阳、株州等城市。

甑山银毫〔Zhenshan Yinhao〕 产于湖南慈利柳林乡饭甑山的条形烘炒绿茶。明万历《慈利县志》："茶惟饭甑山有名。"谷雨前后采一芽一叶初展，经摊青、杀青、清风、揉捻、炒坯、做条、提毫、摊凉、烘干制成。条索紧细，白毫显露，色泽绿润，香味浓厚，汤色黄绿明净，叶底嫩黄匀齐。主销省内各城市。

雁峰大白〔Yanfeng Dabai〕 产于湖南衡阳金甲岭农场的条形烘炒绿茶。1977 年研制。清明前采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、清风、初揉、初干、清风、复干、做条、提毫、摊凉、烘焙制成。紧结卷曲，白毫满披，香气高长，汤色明亮，滋味醇厚，叶底嫩匀。主销衡阳、长沙等城市。

塔山山岚〔Tashan Shanlan〕 产于湖南常宁塔山山区的条形烘炒绿茶。系历史名茶，据旧志记，宋真宗之女升国公主栖禅能仁寺，自种自制塔山茶送京贡父。清光绪十五年(1889)《湖南省掌故备考》："塔山茶，驰名衡湘间。"后失传，1986 年重新研制，并命现名。清明前三天开采，谷雨前三天结束。采一芽一叶及一芽二叶初展，经摊青、杀青、清风、初揉、炒二青、整形、提毫、烘焙制成。条索紧细，形如弯眉，茸毫显露，色泽绿翠，香气高长，汤色黄绿明亮，滋味浓醇，叶底嫩明匀净。主销衡阳、长沙等地。

猛洞春茶〔Mengdong spring tea〕 产于湖南永顺塔卧镇栗兰村的扁形烘炒绿茶。20 世纪 80 年代中期研制。清明前后 4～5 天采摘一芽一叶初展，经杀青、揉捻、初干做条、整形提毫、烘焙制成。条索扁平细秀似雀舌，墨绿多白毫，香气嫩香持久，汤色清澈黄亮，滋味醇和耐泡，叶底嫩匀明亮。主销湘西、长沙等地。

黄竹白毫〔Huangzhu Baihao〕 产于湖南永兴黄竹岭山区城郊乡黄竹村和塘市乡的条形烘炒绿茶。明万历《郴州志》有"茶，永兴多"的记载。清明前后采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、炒坯复揉、做条提毫、烘焙制成。紧曲肥实，白毫隐翠，香气高长，汤色黄绿明净，滋味浓醇鲜爽，叶底黄绿嫩亮。主销长沙、郴州、衡阳、广州等大中城市。

黄山毛尖〔Huangshan Maojian〕 产于湖南安乡黄山一带的条形炒青绿茶。20 世纪 80 年代中期研制。清明前后采摘一芽一叶、经杀青、清风、初揉、炒二青、复揉、炒三青、做条、提毫收锅制成。紧细清秀，白毫显露，香气高长，汤色黄绿清亮、滋味甜醇，叶底黄绿嫩匀。主销安乡、长沙等地。

桃源杉针〔Taoyuan Shanzhen〕 产于湖南桃源芭芳州乡李坪茶场的扁形炒青绿茶。20 世纪 80 年代中期研制。清明前后采摘一芽一叶开展至一芽二叶初展，经杀青、整形两大工序制成。扁削挺秀光滑匀齐，绿翠略黄，显毫、汤色黄绿明亮，香气高长，滋味浓爽，叶底黄绿嫩匀。主销桃源、常德、长沙等地。

都梁毛尖〔Dultang Maojian〕 产于湖南武岗的条形烘炒绿茶。武岗在西汉时为都梁侯国，故名。1985 年研制。清明前后采摘一芽一叶初展，经杀青、揉捻、炒二青、复揉、炒三青、烘焙制成。紧结微曲，白毫显露，色泽绿翠，香气鲜嫩持久，汤色清亮，滋味醇甘，叶底嫩绿匀净。主销武岗、常德等地。

桃江竹叶〔Taojiang Zhuye〕 产于湖南桃江桃花江畔的扁形烘炒绿茶。1985 年研制。清明至谷雨期间采摘一芽二叶初展，经杀青、清风、滚条、炒二青、做形、整形、烘焙制成。扁平挺秀似新嫩竹叶，色泽绿翠，显白毫，栗香持久，汤色黄绿明亮。滋味醇爽回甘，叶底肥壮黄亮。主销长

沙、益阳等地。

胜峰毛尖〔Shengfeng Maojian〕 产于湖南华容胜峰乡茶场的条形烘炒绿茶。1986年研制。清明前后采摘一芽一叶初展，经杀青、清风、揉捻、炒青、做条、提毫、烘焙制成。条索紧结稍曲，白毫显露，色泽翠绿，香气清高持久，汤色黄绿明亮，滋味鲜醇，叶底鲜嫩完整。主销华容、石首、岳阳、长沙等地。

武陵毛峰〔Wuling Maofeng〕 产于湖南常德茶场的条形烘炒绿茶。西晋《荆州土地记》：武陵七县通出茶、最好。常德古属武陵郡，故名。唐代刘禹锡曾作《西山兰若试茶歌》，描绘了常德西山寺的采制饮茶情况："山僧后檐茶数丛、春来映竹抽新茸。宛然为客振衣起，自傍芳丛摘鹰嘴。斯须炒成满室香，便酌渭下金沙水。"清明前后采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、初炒、复炒、烘焙制成。条索紧细稍曲，显毫，色泽绿翠，香气清高、汤色黄绿明亮，滋味醇爽，叶底嫩软明亮。主销常德、长沙等地。

官庄毛尖〔Guanzhuang Maojian〕 产于湖南沅陵官庄的条形烘炒绿茶。《沅陵县志》载："官庄介亭毛尖，唐代盛行，清乾隆时期，作为贡品。"过去为晒青，1927年改为烘青，50年代后又改为半烘半炒，经杀青、初揉、初干、做条、提毫、烘干制成。条索紧细微曲，锋苗秀丽，白毫显露，绿润带翠，嫩香高长，汤色黄绿明亮，滋味浓爽回味好，耐冲泡，叶底黄绿匀净。主销武汉、北京、长沙及西北等地。

岳北大白〔Yuebei Dabai〕 产于湖南衡山（南岳）北面贯塘茶场的条形烘炒绿茶。1972年研制。衡山茶唐代即被定为贡茶。清明前后2～3天采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、清风、初揉、初烘、揉炒做条、提毫、烘干制成。肥壮匀直、白毫满披、银白隐翠，香气鲜嫩持久，汤色清澈明净，滋味鲜醇爽口，叶底嫩亮成朵。主销衡山、衡阳、长沙，少量销往福州、北京等地。

刻木秀峰〔Kemu Xiufeng〕 产于湖南临澧官亭茶场的卷曲形烘炒绿茶。1988年研制。清明前后采摘一芽一叶初展，经杀青、清风、初揉、初炒、复炒、整形、提毫、烘干制成。条索细紧卷曲多毫，色泽翠绿，香高持久，汤色黄绿明亮，滋味浓醇，叶底嫩亮匀软。主销临澧、常德、长沙等地。

志溪春绿〔Zhixi Chunlü〕 产于湖南益阳志溪河畔的荷叶塘茶场的条形炒青绿茶。1986年研制。清明前后采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、炒二青、复揉、理条提毫、足干制成。细紧圆直、白毫显露，色泽绿翠，香气清新持久，汤色黄绿明亮，滋味浓爽，叶底黄绿肥嫩。主销益阳、长沙等地。

汨罗龙舟〔Miluo Longzhou〕 产于湖南汨罗茶叶示范场的条形烘炒绿茶。1987年研制。公元前278年，屈原怀砂自沉汨罗江，后人选定农历五月五日划龙舟悼念，据此为茶命名。清明前后采一芽一叶初展，经杀青、清风、初揉、做形、提毫、烘焙制成。条索紧细，两头弯翘，形似龙舟，多毫，色泽绿翠，嫩香清纯，汤色杏绿明亮，滋味醇爽，叶底鲜嫩匀齐。主销长沙、岳阳等地。

时丰银毫〔Shifeng Yinhao〕 产于湖南平江时丰茶场的条形烘炒绿茶。20世纪80年代初研制。清明前后采摘一芽一叶初展，经杀青、清风、初揉、做条、提毫、摊晾、烘干制成。条索细秀匀齐，白毫满披，色泽绿翠，香气高长，汤色黄绿明净，滋味纯爽，叶底嫩绿明亮。主销长沙、岳阳、武汉等城市。

连云山金针〔Lianyunshan Jinzhen〕 产于湖南平江连云山区寨上四个乡村茶场的全芽蒸青绿茶。1988年研制。以优良品种的肥壮芽头为原料。经摊青选芽、蒸青、清风、毛火、摊凉、中火、摊凉、足火、密封提质、拣剔分级制成。芽头秀长匀齐、挺直多毫，色泽绿润，香气清嫩高纯，汤色清亮晶莹，滋味鲜醇爽口，叶底黄绿，肥软匀齐。具观赏价值，用玻璃杯冲泡，芽头直竖酷似君山银针。主销北京、天津、上海、广州等大中城市。

网岭险峰〔Wangling Xianfeng〕 产于湖南攸县网岭茶场的条形烘炒绿茶。20世纪70年代研制。清明前后采摘，经摊青、杀青、初揉、初烘、摊凉、复揉、复炒整形、提毫、足干制成。紧结细秀卷曲、白毫显露、嫩绿光润、香气嫩香持久，汤色浅绿清澈，滋味鲜爽甘醇，叶底黄绿明亮。主销长沙、株州、衡阳、岳阳等地。

汝白银针〔Rubai Yinzhen〕 产于湖南汝城东岭乡汝城白毛茶示范场的芽型烘炒绿茶。清明前后采摘汝城白毛茶芽头，经摊放、拣剔、杀青、初烘、炒干、提毫、足火制成。芽头肥硕重实，银毫满披晶亮，香气高锐持久，汤色杏绿明净，滋味鲜醇回甘，叶底肥嫩匀亮。主销长沙、柳州、广州、台湾及香港地区。

安仁豪峰〔Anren Haofeng〕 产于湖南安化豪山茶场的卷曲形烘炒绿茶。1992年研制。清明前后采摘一芽一叶和一芽二叶初展，经摊青、杀青、清风、初揉、炒二青、复揉、炒三青、做条、提毫、摊凉、烘干制成。分特级、一至三级。肥硕锋苗好，银毫满披，色泽隐翠，嫩香高长、汤色晶莹，滋味鲜醇爽口，叶底明净嫩绿。主销广州、上海、长沙与乌鲁木齐等地。

安化雪松〔Anhua Xuesong〕 产于湖南安化烟溪镇芙蓉茶场的条形炒青绿茶。1991年研制。清明前后采摘一芽一叶初展，经杀青、揉捻、炒坯、搓条、足干制成。紧结细直，似针杉叶，锋苗挺拔，白毫显露，香高持久，汤色黄绿明亮，滋味醇甘，叶底嫩绿均匀。主销长沙、新疆、广东等地。

白石毛尖〔Baishi Maojian〕 产于湖南临湘横卜乡白石村白石园的条形烘炒绿茶。1964年研制。清明前后采摘

一芽一叶开展和一芽二叶初展，经摊青、杀青、扇凉、初揉、炒二青、复揉、炒三青、烘焙制成。条索肥壮匀齐，白毫满披、银毫隐翠，香气高长，汤色清亮，滋味醇厚回甘，叶底黄绿肥软。主销武汉、长沙等地。

龙凤毛尖〔Longfeng Maojian〕 产于湖南临澧新安茶场的卷曲形烘炒绿茶。1987 年研制。清明前后 2～3 天采摘一芽一叶初展，经杀青、凉青、初揉、初炒、复揉、复炒、做条、提毫、烘干制成。条索紧细卷曲，白毫显露，色泽绿翠，汤色明净，香气高而持久，滋味醇甘，叶底嫩亮。主销临澧、常德、长沙等地。

石门银峰〔Shimen Yinfeng〕 产于湖南石门、安溪、罗坪等乡的条形烘炒绿茶，1991 年研制。分 1 号、2 号、3 号三级。分别采摘一芽一叶初展、一芽一叶开展和一芽二叶初展，经摊青、杀青、清风、揉捻、做条、摊凉、整形、提毫烘焙制成。锋尖匀直，白毫显露，色泽绿翠，香气高锐持久，汤色浅绿明净，滋味鲜醇爽口，叶底鲜嫩匀亮。主销长沙、武汉、北京等大中城市。

东山秀峰〔Dongshan Xiufeng〕 产于湖南石门东山峰农场的条形烘炒绿茶。20 世纪 80 年代初期研制。该茶区地处高山，转暖较迟，故茶芽萌发稍晚，一般清明后开采。采一芽一叶初展，经摊青、杀青、轻揉、炒二青、摊凉、提毫、烘干制成。紧秀略扁挺直，锋苗好、显毫、色泽绿翠，嫩香高长，汤色线绿明亮，滋味鲜醇，叶底嫩绿明亮。主销北京、长沙、常德等地。

白马毛尖〔Baima Maojian〕 产于湖南隆回北部白马山黄金井茶厂的卷曲型烘炒绿茶。1985 年研制，1987 年定型。谷雨前后采摘一芽一叶初展，经杀青、初烘、烘二青、复揉、炒三青、提毫、足干制成。条索肥壮微曲，白毫披露，汤色黄绿明亮，香气清高，滋味醇爽，叶底鲜活嫩软。主销隆回、新化、长沙等地。

东山云雾〔Dongshan Yunwu〕 产于湖南临武东山黄沙坪乡的条形烘炒绿茶。1980 年研制。东山的冬瓜冲大山上，曾发现四株野生大茶树。谷雨前后采摘一芽一叶为主，少量一芽二叶初展，经杀青、清风、揉捻、炒二青、烘焙制成。分特、甲、乙、丙四级。条索细紧，微曲显毫，色泽绿翠，香气高长，汤色黄绿明亮，滋味浓爽，叶底绿亮匀嫩。主销郴州、长沙等地。

双峰碧玉〔Shuangfeng Biyu〕 产于湖南双峰茶叶示范场的条形烘炒绿茶。1965 年研制。原名“双峰毛尖”，1976 年改为“双峰湘波绿”，1985 年改为现名。清明前后采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、摊凉、初揉、初干、复揉、造形、提毫、烘干、拣剔制成。紧卷细秀，白毫满披，色泽绿翠、香气清高，汤色黄绿明亮，滋味醇爽，叶底嫩亮。主销长沙、北京、东北、华北等地。

双峰毛尖〔Shuangfeng Maojian〕 “双峰碧玉”的曾用名。

双峰湘波绿〔Shuangfeng Xiangbolü〕 “双峰碧玉”的曾用名。

凤凰毛尖〔Fenghuang Maojian〕 产于湖南汨罗江畔凤凰山屈原茶场的条形烘炒绿茶。1986 年研制。清明前 10 天采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、搓揉、炒二青、复揉、炒三青、烘焙制成。紧结微曲，银毫满披，色泽翠绿，嫩香鲜浓，汤色鲜明，滋味醇厚，叶底嫩匀。

云峰毛尖〔Yunfeng Maojian〕 产于湖南衡阳关市乡茶场的条形烘青绿茶。1986 年研制。清明前后采一芽一叶初展，经摊青、杀青、摊凉、揉捻、初烘、搓条提毫、烘干制成。条索肥壮，白毫显露，色泽翠绿，香气清高，汤色黄绿明亮，滋味醇爽，叶底嫩软明净。主销衡阳、长沙等地。

太青云峰〔Taiqing Yunfeng〕 产于湖南澧县太青乡茶场的扁形炒青绿茶。70 年代末研制。清明后谷雨前采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、炒坯整形、提毫、干燥制成。扁直秀丽，多毫且呈茸球状，绿黄光润，香气鲜嫩高长，汤色清澈明亮，滋味醇厚甘爽，叶底嫩软。主销澧县、常德、怀化、岳阳、长沙等地。

月芽茶〔Yueya tea〕 产于湖南新化奉家山和桐凤山的条形炒青绿茶。1985 年研制。清明至谷雨期间采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、清风、揉捻、炒坯、摊凉、做形、干燥、辉锅、拣剔制成。外形如弯月，隐毫，深绿带翠，香气高长，汤色绿亮，滋味鲜醇甘爽，叶底嫩绿匀亮。主销新化、娄底、邵阳等地。

乌云毛尖〔Wuyun Maojian〕 产于湖南桃源乌云界的条形烘炒绿茶。清光绪《桃源县志》(1890)：“茶北乡甚稀，……唯南乡近安化界产者颇佳，……桃源西域澄溪之地，则澄溪之茶，自明已名矣。”澄溪之茶，即指溪之源头乌云界的毛尖茶叶。“澄溪之茶”制法失传，乌云毛尖系参照民间询访回忆，于 1985 年挖掘研制而成。紧结略弯，显毫，嫩香持久，汤色清澈，滋味浓醇甘爽，叶底黄嫩明亮。主销长沙、北京、常德等城市。

千金芦笋〔Qianjin Lusun〕 产于湖南临湘千金坪的条形烘青绿茶。1986 年研制。清明前后采摘一芽一叶，经摊青、杀青、清风、初揉、初烘、摊凉、紧条、造形、复烘制成。肥硕紧结挺直，白毫满披，酷似“芦笋”，香气高锐，汤色黄绿明亮，滋味鲜醇，叶底嫩亮。主销北京、长沙、武汉、岳阳等大中城市。

九嶷香风〔Jiuyi Xiangfeng〕 产于湖南宁远九嶷山九嶷乡的条形烘炒绿茶。茶名源于郭沫若饮“高桥银峰”后赋诗：“芙蓉国里产新茶，九嶷香风阜万家”。九嶷产茶历史久远，清乾隆《大清一统志》：“宁远出嶷茶，产九嶷山。故名”。清嘉庆元年 (1796)《九嶷山志·物产》：“茶，每岁谷雨前采芽焙之，日炭青、味甘香，不减武夷、日铸，以潇水

煮之，厥味倍佳。”九嶷茶于乾隆时已被纳为贡品。清明至谷雨间采摘一芽一叶开展至一芽二叶初展，经摊青、杀青、清风、揉捻、初炒、做条、提毫、摊凉、拣剔、烘焙制成。条索紧细卷曲，白毫显露，香气呈熟板栗香，汤黄绿，味醇厚，叶底嫩黄柔软。主销宁远、郴州、长沙等地。

回峰茶〔Huifeng tea〕 主产湖南江永回龙圩农场回峰岭下枫茅山的条形烘炒绿茶。1975 年研制。采摘细嫩芽叶，经凉青、杀青、扇凉、推揉、初干做条、摊凉、复炒整形、烘干制成。条索肥硕挺直，银白隐翠，香高味醇爽，芽叶成朵。主销长沙等城市。

青岩茗翠〔Qingyan Mingcui〕 原名“大庸毛尖”。产于湖南大庸张家界山区的条形烘炒绿茶。大庸系历史产茶区。明天启年间，“天崇毛尖”曾列为贡茶，后失传。1979 年研制，1982 年改为现名。采摘细嫩芽叶，经摊放、杀青、清风初揉、初干、清风复揉、复干做形、摊凉、烘焙制成。条索圆紧均直多白毫，色泽翠绿，香气芬芳持久，汤色清亮，滋味醇爽回甘，叶底嫩绿鲜活。主销大庸、常德、长沙等地。

大庸毛尖〔Dayong Maojian〕 “青岩茗翠”的曾用名。

柳叶青〔Liuyeqing〕 主产湖南安化的扁形烘炒绿茶。1989 年研制。采摘一芽一叶，经杀青、摊凉、整形筛分、烘焙制成。茶条扁直形似柳叶，翠绿显毫，汤色清澈，香高味醇。主销长沙等城市及港澳地区。

沩江云峰〔Mijiang Yunfeng〕 主产湖南茶陵罗霄山脉中部云阴山麓沩江茶场的条形烘炒绿茶。采摘一芽一叶，经摊放、杀青、清风、揉捻、做条、摊凉、整形、提毫、烘焙制成。挺直匀齐，绿润显毫，汤色清澈明亮，清香持久，滋味鲜醇爽口。主销长沙、北京等城市。

郴州碧云〔Chenzhou Biyun〕 主产湖南郴州良田镇五盖山茶场的条形烘炒绿茶。1980 年研制。清嘉庆《郴县县志》：“茶，郴属均产，以五盖为佳焉。”采摘细嫩芽叶，经摊青、杀青、清风、初揉、炒二青、复揉、做条、整形、提毫、足火制成。条索细秀匀齐，白毫满披，色泽翠绿，内质清香高长，汤色浅绿有“毫浑”，滋味甘爽，叶底嫩亮。主销长沙等城市。

广东绿茶

古劳茶〔Gulao tea〕 产于广东鹤山古劳区的针（条）形炒青绿茶。古劳茶树栽培于宋、元年间，清乾隆至道光年间是古劳茶生产的全盛时期。《鹤山志》载：“山埠间皆种茶”，“近则自海口（古劳北，属南海地）至附城（今鹤城），毋论土著、客家，多以茶为业。”“一望皆茶树。”“来往采茶者不绝。”经摊放、杀青、搓揉、干燥制成。广义古劳茶分三种：高级古劳银针、古劳银针、古劳茶；狭义的仅指古劳茶。“高级古劳银针”，亦称“雀舌茶”，于 3 月下旬至 4 月上旬采一芽一叶初展制成，长针状，显毫；“古劳银针”，亦称“豆豉粒”，于 4 月上旬至中旬采一芽二叶初展鲜叶制成，圆钩形，色深绿，稍显毫；“古劳茶”，采一芽二三叶初展鲜叶制成，形状圆紧，色青绿带褐。主销广州、佛山、江门、港澳地区，外销东南亚各国。

高级古劳银针〔High-quality Gulao Yinzhen〕 见“古劳茶”。

雀舌茶（1）〔Queshe tea〕 见“古劳茶”。

古劳银针〔Gulao Yinzhen〕 见“古劳茶”。

豆豉粒〔Douchili〕 见“古劳茶”。

广北银尖〔Guangbei Yinjian〕 产于广东乐昌广北茶场一带的芽形烘炒绿茶。采摘福鼎大白茶或福云 6 号的单芽或一芽一叶初展，经杀青、揉捻、复炒理条、提毫、足干制成。分一至三级。外形紧直，色泽翠绿，白毫满披，香气鲜浓，毫香高长，滋味鲜醇，汤色清澈明净，叶底嫩绿匀整，主销广州、部分旅游区及港澳地区。

乐昌白毛茶（2）〔Lechang Baimao tea〕 亦称“乐昌白毛尖”。产于广东乐昌沿溪山九峰山一带的条形烘青绿茶。因成茶满披银白色茸毛而得名。创制于清代。清代屈大钧撰《广东新语》载：“乐昌有毛茶，茶中微有白毛。”采摘中叶种，经摊青、杀青、揉捻、烘焙制成。分一至五级。条索紧结，满披银白色茸毛，稍弯曲，香气高长，滋味醇爽，汤色黄绿明亮，叶底匀亮。主销广东。

乐昌白毛尖（2）〔Lechang Baimaojian〕 即“乐昌白毛茶（2）”。

大银毫茶〔Dayinhao tea〕 产于广东英德的条形烘炒绿茶。20 世纪 80 年代研制。采摘英红 9 号无性系良种春、秋季幼嫩芽叶，经摊青、杀青、揉捻、初炒、轻闷堆、复炒做条、提毫、烘焙制成。分特级、一至三级。条索紧结肥硕，白毫满披，汤色绿黄明亮，香气高长，滋味浓醇鲜爽，叶底嫩软匀亮，耐冲泡。主销广东各大中城市及港澳地区。

仁化银毫〔Renhua Yinhao〕 亦称“白茅茶”。产于广东仁化的条形烘炒绿茶。清康熙《仁化县志》载：“茶有白毛、黄毛两种，黄岭（今仁化县红山乡境内的黄岭嶂）山窝产白毛茶，时称白茅茶。”经摊青、杀青、揉捻、复炒提毫、烘干制成。分银毫、乌紫、黄壳三个档次。紧结稍弯，似兰花瓣，银毫满披，香气清新，略带兰花香，汤色清澈明亮，滋味浓醇回甘，耐冲泡。主销广东、广西、湖南及港澳地区，外销东南亚。

白茅茶〔Baimao tea〕 即“仁化银毫”。

锅卤茶〔Guolu tea〕 产于广东平远的条形烘青绿茶。采摘时，连同黄豆大小的茶籽一并采收加工。经摊青、杀青、揉捻、烘干制成。分一至五级。条索粗松，乌润，带茶幼果，滋味醇和甘爽，耐冲泡，汤色清黄明亮，带高火香。主销梅州及港澳地区，外销东南亚。

清凉山绿茶〔Qingliangshan green tea〕 亦称“鸟舌

茶”、“谷壳茶”。产于广东梅州紫树坳、邦公坑一带的条形炒青绿茶。清凉山茶始产于明末。光绪《嘉应州志》载：“州境山高石露，故产佳茗，而以清凉、阴那、三台诸山所产为最，味清冽……似龙井。”经杀青、揉捻、干燥制成。分一至五级。条索紧结匀整，香气清芳馥郁，滋味甘醇爽口，有“香、甘、滑”之特点。内销广东，外销东南亚。

鸟舌茶〔Niaoshe tea〕 即“清凉山绿茶”。

谷壳茶〔Guke tea〕 即“清凉山绿茶”。

海鸥翠芽〔Hai'ou Cuiya〕 主产于广东海鸥农场的单芽形烘青绿茶。采摘肥壮茶芽，经杀青、烘焙、理条整形、提毫制成。肥壮挺直，状似银针，翠绿披白毫，汤色浅绿明亮，毫香显露，滋味鲜醇爽口。主销广州等地。

大叶种绿茶〔Dayezhong green tea〕 产于广东徐闻、化州、阳江、英德、茂名等大叶种产区的条形炒青绿茶。1967年研制。“云南大叶茶”、“海南大叶”种等的一芽二三叶为原料，经摊放、杀青、揉捻、干燥制成。分一至五级。条索肥壮紧卷，色泽灰绿，香高味浓回甘，汤色黄绿明亮，叶底黄匀。主销广东及北方部分地区。

广西绿茶

西山茶（2）〔Xishan tea〕 产广西桂平西山的条形烘青绿茶。《桂平县志》：“西山茶，出西山棋盘石乳泉井右观音岩下。矮株散植，根吸石髓，叶映朝曦，故味甘腴而气芬芳，杭州龙井未能逮也。”1951年经桂平西山庵宽能法师和昌慧法师研制定形。采摘一芽一叶初展，经摊青、杀青、轻揉、初烘、烘干、提香制成。条索紧细，绿润有毫，味甘鲜爽，清香持久。主销广西、广东及香港地区。

凌云白毛茶（2）〔Lingyun Baimao tea〕 亦称“凌云白毫”。产于广西百色的条形烘青绿茶。《凌云县志》：“凌云白毫自古有之，玉洪乡产出颇多。”20世纪50年代开始利用。摩洛哥国王哈桑二世曾视为珍品。采摘一芽一叶，经摊青、杀青、轻揉、二次烘干制成。分特级、一至六级。白毫显露，紧直似银针，味浓，回味甘爽，叶底青绿色。内销广东、广西、北京等地，少量外销至欧美。

凌云白毫〔Lingyun Baihao〕 即“凌云白毛茶（2）”。

覃塘毛尖〔Qintang Maojian〕 产于广西贵港覃塘天平山的条形烘青绿茶。20世纪70年代初期研制。采摘一芽一叶初展，经摊放、杀青、轻揉、二次烘干、提香制成。成品茶1千克约6万个芽梢。细直挺秀，翠绿多毫，滋味鲜爽、清香。主销广西。

南山白毛茶（2）〔Nanshan Baimao tea〕 产于广西横县宝华山的条形烘青绿茶。《广西通志》：“南山茶，叶背白茸如雪，萌芽即采，细嫩如银针，色味胜龙井，饮之清芳沁幽、天然有荷花香，真异品也。”清明前采摘一芽一叶初展，经摊放、初干定形、提毫制成。紧细微曲，绿润多毫。滋味鲜醇，香高持久，有鲜花香气。主销广东、广西。

桂林毛尖〔Guilin Maojian〕 产于广西桂林的条形烘青绿茶。20世纪70年代初期研制。3月上旬采摘无性系良种（福鼎大白茶、福鼎大毫茶、福云6号）一芽一叶初展，经摊青、杀青、揉捻、烘焙制成。分特级、一至三级。茶索紧细、匀直、显毫、色绿，汤色明绿，味醇鲜爽，嫩香持久，叶底嫩匀。内销广西、浙江、江苏各城市，外销德国。

桂林银毫〔Guilin Yinhao〕 产于广西桂林的条形烘炒绿茶。20世纪80年代中期研制。3月初采摘一芽一叶，经摊放、杀青、轻揉、初烘、做条、提毫、足烘制成。条索紧结微曲、白毫多，味鲜爽回甘，嫩香持久。主销广西及江浙大中城市。

龙脊茶〔Longji tea〕 产于广西龙胜的条形烘青绿茶。1934年《龙胜县志》：“龙脊茶产在县城东南六十华里……，每于清明谷雨前少妇群集采茶，为龙脊八景之一。”历史所产龙脊茶属黑茶类。20世纪80年代末研制烘青绿茶。采摘一芽一二叶，经摊放、杀青、揉捻、二次烘干制成。分特级、一至六级。白毫显露，条紧直，味醇爽，有栗香。主销广西、湖南。

龙马茶〔Longma tea〕 产于广西南丹六寨镇的条形烘青绿茶。1970年前后研制。民间相传清末当地一官员隐退故里，在园中栽种数亩茶树，自种自饮，并以“龙马”为茶名。民国时期始为商品，销往梧州、广东一带，以香高味浓驰名。采摘一芽一二叶，经摊放、杀青、揉捻、毛火做条、足烘制成。色绿毫显，味醇鲜，香高持久。主销广西。

龙山绿茶〔Longshan green tea〕 产于广西贵港的条形烘青绿茶。20世纪70年代研制。清光绪《贵县志》：“龙山茶出贵县。”采摘一芽一二叶，经摊放、杀青、揉捻、二次烘干制成。分特级、一至六级。滋味浓厚，清香持久。主销广西、广东。

牙己茶（2）〔Yaji tea〕 亦称“北照茶”。产于广西三江牙己乡、北照乡一带的条形烘青绿茶。1946年《三江县志》载：“北照茶原产三江县北照乡北照屯，其地产特色红茶，味较他茶越出一等。”20世纪70年代改制烘青绿茶。采摘一芽二三叶，经摊青、杀青、揉捻、烘干制成。分六级，四、五、六级茶多供打油茶用。味浓醇、鲜爽、有花香。主销广西、湖南。

北照茶〔Beizhao tea〕 即“牙己茶（2）”。

云雾白毫〔Yunwu Baihao〕 产于广西西林玉子山一带的条形烘青绿茶。20世纪80年代研制。产地最高海拔1883米，古树苍翠，云雾缭绕，具有良好的生态环境。采摘一芽一叶，经摊放、杀青、揉捻、初干整形、烘焙制成，分特级、一至六级。色绿，汤绿，香郁，味醇鲜，无污染，主销广西。

双凤茶〔Shuangfeng tea〕 产于广西灵山师岭鸡笼山

一带的条形烘青绿茶。《灵山县志》载，民国时期，双凤茶产销极旺。采摘一芽二三叶，经摊放、杀青、揉捻、滚炒、烘干、精制制成。分特级、一至六级。条索紧结稍曲，色灰绿，味浓鲜爽清香。主销广西、广东。

屯巴茶〔Tunba tea〕 产于广西蒙山的条形烘炒绿茶。20世纪60年代定型。清明前采摘一芽一二叶，经摊青、杀青、轻揉、青锅做条、烘干制成。分特级、一至六级。色泽墨绿，有干茶香，滋味甘爽醇正，香高持久。主销广西。

开山白毛茶（2）〔Kaishan Baimao tea〕 产于广西贺州的条形炒青绿茶。20世纪50年代逐步恢复定型。采摘一芽一叶，经摊放、杀青、揉捻、炒干、搓条提毫、足火制成。分特级、一至六级。紧细卷曲，翠绿有毫，味醇爽，回味甘。主销广西。

圣地毛尖〔Shengdi Maojian〕 产于广西贵港大小平天山一带的圆条形炒青绿茶。1974年研制。采摘一芽一叶，经摊放、青锅、揉捻、烘干、筛选、复香制成。分特级、一至四级。条索圆滑紧细，毫尖显露有光泽，汤色碧绿明亮，鲜嫩清香，滋味甘醇。主销广西、广东、湖南。

漓江银针〔Lijiang Yinzhen〕 产于广西桂林的条形烘青绿茶。1989年研制。采摘嫩芽，经摊放、杀青、做条、烘干、做条、足火制成。不分级。白毫显露，形似银针。汤色翠绿，清香持久，味醇鲜。主销广西、广东。

象棋茶〔Xiangqi tea〕 产于广西昭平文竹、仙回等乡的条形烘青绿茶。20世纪70年代后期研制。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、初烘、复揉、足干、复香制成。分特级、一至五级。色泽翠绿，浓爽清香。主销广西、广东。

黄金茶〔Huangjin tea〕 产于广西罗城的条形炒青绿茶。1935年《罗城县志》载："黄金茶产罗城县宝坛瑶仁山。味清香，色灰黑，以沸水泡之，则水青碧色。"采摘一芽二三叶，经摊青、杀青、青锅做条、复锅提香制成。紧结卷曲，色绿起霜，味浓爽，栗子香型。主销广西。

资源云雾茶〔Ziyuan Yunwu tea〕 产于广西资源梅溪乡一带的条形炒青绿茶。产地海拔800米，终日云雾缭绕，故名。20世纪60年代后期研制。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、搓条提毫、足干制成。紧细卷曲，滋味醇鲜，清香持久。主销广西、湖南。

海南绿茶

白沙绿茶〔Baisha green tea〕 产于海南白沙的条形炒青绿茶。20世纪60年代由白沙农场研制。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、炒干制成。分特级、一级、二级。银辉光滑，香气清高持久，滋味浓厚甘醇，汤色清澈黄绿，耐冲泡。主销广东、广西、湖南、海南等地。

金鼎龙井〔Jinding Longjing〕 亦称"海南龙井"。产于海南保亭毛岸镇通什茶场的扁形炒青绿茶。用专用炒茶锅，经杀青、做形、辉锅等特殊工艺制成。扁平匀直，鲜润嫩绿，显毫，香气清高持久，汤色清澈明亮，滋味鲜醇。主销海南、广东、江苏等地。

海南龙井〔Hainan Longjing〕 即"金鼎龙井"。

白马岭茶〔Baimaling tea〕 产于海南琼中白马岭一带的条形炒青绿茶。产地产茶历史悠久，是海南野生茶产地之一。采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、炒干制成。色泽润绿，滋味甘醇，香气清高持久。主销广东、海南。

五指山绿茶〔Wuzhishan green tea〕 亦称"五指山茶"。产于海南琼中五指山地区的条形炒青绿茶。明代作为贡茶。采摘一芽二叶，经杀青、揉捻、炒干制成。回甘味强，香气高、耐冲泡，滋味浓而爽口。主销广东、广西、海南、湖南、湖北、山东等地。

五指山茶〔Wuzhishan tea〕 即"五指山绿茶"。

五指山仙毫〔Wuzhishan Xianhao〕 产于海南琼中五指山北麓新伟农场的条形炒青绿茶。以芽尖为原料，经手工精炒制成。香高味甘，清纯爽口，有浓厚的板栗香。主销海南、上海、广州、武汉、惠州等地。

春兰〔Chunlan〕 产于海南琼中五指山北麓新伟农场的条形炒青绿茶。采摘一芽一叶，经手工精制而成。香气高爽，滋味纯正，汤色黄绿。主销海南及广州、惠州等地。

龙岭毛尖〔Longling Maojian〕 产于海南定安黄竹龙岭一带的蒸青绿茶。采摘一芽一叶和一芽二叶初展，经摊青、蒸青、摊凉、炒二青、辉锅制成。色泽翠绿，条索紧细，弯曲多毫，茶汤清绿明亮，滋味甘醇。主销广东、海南、湖南的大城市。

龙岭奇兰〔Longling Qilan〕 产于海南定安黄竹龙岭一带的条形炒青绿茶。以提纯复壮的奇兰品种为原料，经摊青、杀青、烘青、辉锅制成。紧结光滑，茶汤呈鲜绿豆色，滋味鲜醇。主销海南省各旅游区。

海南大白毫〔Hainan Dabaihao〕 产于海南定安黄竹镇一带的针形烘炒绿茶。以"海研2号"为原料，经精细加工而成。形似银针，条索肥硕，满披银毫，汤色嫩绿明澈，滋味鲜醇爽口。主销海南、湖南、北京等地。

重庆绿茶

永川秀芽〔Yongchuan Xiuya〕 亦称"川秀"。产于重庆永川的针形半烘炒绿茶。1963年研制。清明前采摘中叶种一芽一叶，经摊青、杀青、初揉、烘二青、复揉、做形和烘干制成。针状，色泽翠绿，香气高雅，滋味鲜醇，汤色碧绿，叶底明亮。主销重庆、成都等地。

川秀〔Yongchuan Xiuya〕 即"永川秀芽"。

巴山银芽〔Bashan Yinya〕 产于重庆巴南石岭一带的针形烘青绿茶。1980年研制。清明前采摘福鼎大白茶的一芽一叶初展或开展的鲜叶，经摊放、杀青、揉捻、初烘、复

揉、复烘、造形、足火制成。紧结显毫，形如针，色似银、毫香浓郁持久，茶汤碧绿明亮，滋味醇爽甘甜，叶底全芽整叶，黄绿明亮。内销吉林、四川、重庆、香港地区及部分大城市、旅游区，外销西欧、东南亚。

缙云毛峰〔Jinyun Maofeng〕 产于素有“川东小峨眉”之称的重庆北碚缙云山的条形烘青绿茶。1982年研制。以福鼎大白茶无性系良种鲜叶为原料，经杀青、揉捻、烘干制成。条索肥壮显毫，黄绿光润，香气清鲜持久，汤色淡黄明亮，滋味醇厚鲜爽，叶底嫩黄。主销北京、东北及四川、重庆等地。

渝州碧春〔Yuzhou Bichun〕 主产于重庆新胜茶场的曲条形烘炒绿茶。采摘细嫩芽叶，经摊放、杀青、摊凉、揉捻、炒二青、做形提毫、烘干制成。条索紧细卷曲，银毫显露，色泽绿润，汤色嫩绿明亮，嫩香高长，滋味鲜醇爽口。主销重庆等地。

渝州毛峰〔Yuzhou Maofeng〕 主产于重庆新胜茶场的条形烘青绿茶。采摘细嫩芽叶，经杀青、摊凉、初揉、烘二青、摊凉、二揉、烘二青、三揉、做形提毫、烘干制成。条索紧细，色泽绿润，白毫显露，汤色黄绿明亮，清香高长，滋味鲜醇爽口。主销重庆等地。

清明香〔Qingmingxiang〕 产于重庆黑山山麓的卷曲形烘炒绿茶。1987年研制。清明前后采摘一芽二叶初展，经摊放、杀青、揉捻、炒二青、做形、提毫、烘焙制成。条索紧细卷曲，全身披毫，色泽嫩绿，香气嫩香高爽，滋味鲜醇，叶底嫩绿匀亮。主销全国各大中城市、香港地区，外销日本、美国。

忠州寿星眉〔Zhongzhou Shouxingmei〕 产于重庆忠县望水的条形半烘炒绿茶。1992年研制。清道光六年(1826)《忠州直隶州志》：“茶，余家崖、周家崖、高盈山皆产。”清代这一带有“玉毫雪”、“铁匝屈”、“银钩”、“崔雨”、“趁明”、“双青”等名茶。民间流传“望水寺的茶，白鹤井的水”。清明前后采摘一芽二叶初展，经摊放、杀青、初揉、整形、提毫、烘焙制成。条索紧细，披毫似玉，翠绿光润，幽香持久，汤色碧绿明亮，滋味甘醇爽口，叶底嫩绿匀齐。主销全国各大城市。

鸡鸣贡茶〔Jiming tea as tribute〕 主产于重庆城口鸡鸣寺一带的扁形炒青绿茶。清道光二十四年(1844)《城口厅志》：“古茶园，在八保鸡鸣寺后。茶树皆明时植。所产之茶，较他处诸茶细嫩，又独早，其味清香，愈于凡品。”故有“鸡鸣院内茶，白鹤井中水”之说。采摘一芽一二叶初展，经摊放、青锅、摊晾、筛分、辉锅制成。扁平滑直，色泽翠绿，汤色碧绿明亮，栗香持久，滋味甘醇。主销武汉、西安、成都、重庆等地。

东印雀舌〔Dongyin Queshe〕 主产于重庆垫江东印茶场的扁形烘炒绿茶。1982年研制。采摘肥壮茶芽，经摊青、杀青、二青、初烘、足烘制成。芽头匀整挺直，白毫显露，汤色清绿明亮，清香高长，滋味清爽回甘。主销重庆、成都、北京等地。

四川绿茶

蒙顶石花〔Mengding Shihua〕 产于四川名山蒙山的扁直形烘炒绿茶。唐代李肇《国史补》：“剑南有蒙顶石花、小方、散茶，列为第一。”采摘清明前色黄绿、圆肥的单芽，经杀青、摊凉、做形提毫、烘干制成。扁直齐整，银毫毕露，锋苗挺锐，形如山石上之石花，汤碧而黄，味甘鲜嫩，香纯持久。主销西南地区。

蒙顶甘露〔Mengding Ganlu〕 产于四川名山蒙山的卷曲形炒青绿茶。蒙山茶始于西汉，故以汉宣帝刘询的年号“甘露”取名。蒙山茶盛于唐，初唐入贡。唐代黎阳王《蒙山白云岩茶诗》：“若教陆羽持公论，应是人间第一茶。”对蒙山茶给予高度评价。采摘初春一芽一叶初展，经摊放、杀青、揉捻、整形提毫、烘焙、复火包装制成。紧秀多毫，翠绿油润，汤色黄绿明亮，嫩香馥郁，鲜嫩爽口，主销西南地区。

竹叶青〔Zhuyeqing〕 产于四川峨眉山市及周围地区的扁型炒青绿茶。民间相传为峨眉山龙门峒僧人创制。1964年陈毅来峨眉山，应万年寺住持眼宽之请即兴命名，取竹子翠绿清新，生机盎然之意。采摘四川小叶种一芽一叶初展和一芽二叶初展，经摊放、杀青(锅炒杀青后改为机制蒸青)、做形、烘焙制成。扁平挺直似竹叶，香气高鲜持久，汤色黄绿明亮，滋味鲜浓爽口，叶底嫩黄明亮。主销上海、成都等城市。

巴山雀舌〔Bashan Queshe〕 主产于四川大巴山区万源的扁形烘炒绿茶。晋代常璩《华阳国志·巴志》载，早在西周时期，巴地就有“园有芳若香茗”的记述，万源草坝区石窝乡古社坪宋代摩岩石刻《紫云坪植茗灵园记》，记载宋大观三年(1109)邑人王雅、王敏兄弟从福建引进茶树种植，茶叶品质优良，可与蒙顶茶媲美。采摘细嫩芽叶，经摊放、杀青、理条整形、提毫、初干、摊晾、烘焙、整形制成。扁平匀直，绿润显毫，香气清香、滋味鲜醇。因产于富硒地区，含硒量高，具有保健功效。主销重庆、成都等地。

云顶绿茶〔Yunding green tea〕 亦称“云顶绿芽”。产于四川南江的针形烘青绿茶。因原产云顶山，故名。1983年研制。清明前后采摘南江大叶茶良种的一芽一叶初展，经杀青、揉捻、烘干制成。条索紧结圆直且重实、翠绿显毫，汤色嫩绿明亮，滋味鲜爽醇厚，香气清高持久，叶底黄绿明亮。主销四川、陕西、山西、北京等地。

云顶绿芽〔Yunding Lüya〕 即“云顶绿茶”。

松茗茶〔Songming tea〕 产于四川大足的针形炒青绿茶。1985年研制。采摘一芽一叶至一芽二叶初展，经摊晾、

蒸汽杀青、锅炒补足杀青、初揉、解块、抖水、吹风做形、干燥等工序制成。直挺似松针，微扁色绿，汤色绿亮透明，香气微带嫩栗清香，滋味浓厚回甘，叶底嫩匀明亮。主销重庆、成都等地。

沫若香茗〔Moruo Xiangming〕 主产于四川乐山郭沫若故居沙湾乡美女峰红旗茶场的条形烘炒绿茶。1980 年研制。乐山旧称南安，晋代常璩《华阳国志》："南安出名茶，凌云初春所采。不减江南，凌云茶色似虎丘，味逼武夷，而泛绿含黄。清馥芳烈，伯仲天目六安……。"采摘细嫩芽叶，经杀青、炒揉、做形、焙干、拣剔制成。条索紧细，色泽绿润，白毫显露，嫩香持久，滋味浓醇。主销成都等城市。

青城雪芽〔Qingcheng Xueya〕 产于四川都江堰青城山区的微卷曲形烘炒绿茶。1980 年研制。唐代陆羽《茶经》："蜀州青城县丈人山有散茶、末茶。"明代顾元庆《茶谱》："青城其黄芽、雀舌、鸟嘴、麦颗，盖取其嫩芽所造，以其芽似之也。……又有片甲者，早春黄芽，芽叶相抱如片甲也、蝉翼也，皆散茶之最上也。"清明前后采摘一芽二叶初展，经摊放、杀青、初揉、炒青、摊凉、复揉、做形提毫、烘焙制成。条索壮实紧卷，嫩绿油润、白毫显露，汤色碧绿明亮，滋味浓醇回甘。主销成都地区及全国各大城市、旅游区及香港地区，外销日本、法国。

文君绿茶〔Wenjun green tea〕 产于四川邛崃的卷曲形炒青绿茶。以西汉才女卓文君得名。1979 年研制。采摘清明前后一芽一叶初展，经摊放、杀青、摊凉、初揉、炒二青、摊凉、二揉、炒三青、三揉、做形提毫、毛火、足火制成。条索紧细卷曲披毫，色泽翠绿油润，嫩香浓郁，汤色碧绿清澈，滋味鲜爽甘醇，叶底嫩绿匀整鲜亮。主销西南各大城市，广东、广西亦有一定销量，外销日本、美国及东南亚各国。

峨眉毛峰〔Emei Maofeng〕 产于四川雅安的条形烘青绿茶。1978 年研制。春分至清明前采摘一芽一叶初展，经摊放、杀青、初揉、烘干、整形制成。条索细紧匀直，显锋苗，芽毫显露，香气馨嫩鲜洁，汤色微黄而明绿，滋味鲜爽甘醇。主销四川各地，北京、天津、上海、广州等大城市以及香港地区；外销日本、英国。

峨蕊〔Erui〕 产于四川峨眉山净水寺、黑水寺及普兴、符纹一带的卷曲形烘炒绿茶。20 世纪 70 年代研制。清明前采摘一芽一叶初展，经摊放、杀青、揉捻、锅炒、复捻、烘干制成。紧细卷曲显毫，黛绿油润，香气清鲜隽永，汤色黄绿明亮，滋味醇和鲜爽，叶底嫩黄匀亮。主销上海、南京、苏州及四川省各地。

蒙山春露〔Mengshan Chunlu〕 产于四川名山蒙山的条形烘青绿茶。1981 年研制。清明前后采摘一芽二叶，经摊放、杀青、摊凉、揉捻、烘焙制成。紧细有锋，墨绿油润，细嫩多毫，香气清香持久，汤色黄绿明亮，滋味醇厚爽口，叶底嫩绿匀亮。主销四川各大城市及香港地区。

铁峰翡翠〔Tiefeng Feicui〕 产于四川大巴山地区宣汉县的条形半烘炒绿茶。1992 年研制。清明前后采摘一芽一叶初展至开展鲜叶，经摊放、杀青、揉捻、整形提毫、烘焙制成。条索紧细显毫，锋苗显露，色泽灰绿，汤色碧绿明亮，香气清香持久，滋味浓醇回甘，叶底嫩绿匀亮，且含硒丰富。主销全国各大中城市。

峨山雨露〔Laishan Yulu〕 主产于四川邛崃南宝山茶场的条形烘炒绿茶。采摘细嫩芽叶，经杀青、揉捻、二青、复揉、三青造形、再揉、烘焙制成。条索紧细卷曲，色绿润，显毫，汤色黄绿明亮，香高持久，滋味鲜爽。主销成都等城市。

雨城云雾〔Yucheng Yunwu〕 产于四川雅安的卷曲形烘青绿茶。1987 年研制。由于雅安素有"雨城"、"西蜀漏天"之称，茶区终年云雾弥漫，故名。春分至清明期间采摘一芽一叶开展至一芽二叶初展，经杀青、揉捻、整形、烘焙制成。紧秀卷曲如云，翠绿油润，细嫩披毫，香气高长，汤色黄绿明亮，滋味鲜爽甘醇，叶底嫩绿匀整。主销四川省及北京、天津、上海等各大城市。

岚翠御茗〔Lancui Yuming〕 主产于四川通江岚翠山至城园艺场的扁形烘炒绿茶。1992 年研制。采摘单芽或一芽一叶，经摊青、杀青、理条、造形、烘焙制成。外形扁削，黄绿均匀，汤色嫩绿明亮，清香高长，滋味鲜醇。主销成都、重庆、北京等地。

红岩迎春〔Hongyan Yingchun〕 亦称"蜀南雪芽"，产于四川叙永的条形烘青绿茶。因县城东郊有红岩山，又因选用福云 6 号早春茶芽制成，故名。1987 年研制。采摘一芽一叶初展，经摊放、杀青、揉捻、做形、烘干制成。条索紧秀壮实，白毫显露，汤色黄绿明亮，滋味鲜爽。主销川南各地。

蜀南雪芽〔Shunan Xueya〕 即"红岩迎春"。

匡山翠绿〔Kuangshan Cuilü〕 主产于四川江油的条形烘炒绿茶。采摘细嫩芽叶，经杀青、初揉、炒二青、复揉、炒三青、轻揉、烘焙制成。条索紧卷弯曲，绿润显毫，香郁味醇。主销成都、重庆等地。

龙湖翠〔Longhucui〕 产于四川屏山的卷曲形烘青绿茶。1986 年研制。采摘幼嫩芽尖，经摊放、杀青、轻揉、杀二青、复揉、杀三青、做形、摊晾、烘干制成。手法有抖、塌、摊、压、磨、搓、揉等。色泽翠绿，形状弯曲，满身披毫，汤色碧绿清亮，滋味甘醇。主销省内各地市、北京、南京及港澳地区，外销日本、美国、德国及东南亚。

仙峰秀芽〔Xianfeng Xiuya〕 主产于四川宣汉峰城区天龙山、凤凰山、白云观一带的针形烘炒绿茶。1994 年研制。采摘嫩芽，经杀青、揉捻、做形、干燥制成。紧细匀直如松针，多毫，翠绿油润，汤色清澈明亮，清香持久，滋味甘醇。主销成都、广州等地。

凤羽茶〔Fengyu tea〕 产于四川泸州纳溪金凤山和望龙山一带的扁形炒青绿茶。因产于金凤山，且形似凤羽毛而得名。1982年研制。唐代陆羽《茶经》中已有泸州产茶的记载。雨水至清明采摘一芽一叶或一芽二叶初展，经摊放、杀青、做形、摊晾、干燥和辉锅制成。分特级、一至三级。扁平挺直，翠绿显毫，汤色碧绿明亮，香气清香持久、滋味鲜醇甘爽，叶底黄绿明亮。主销省内，江苏、浙江亦有一定销量。

水上银针〔Shuishang Yinzhen〕 产于四川长宁笔架山、滇江一带的针形烘炒绿茶。1980年研制。春分至清明期间采摘"云南大叶茶"单个芽头，经摊青、杀青、烘干、封包制成。色如银，形似针，汤色明澈，清香甘醇。主销全国各大中城市及旅游区。

三清碧兰〔Sanqing Bilan〕 亦称"达川碧兰"。主产于四川达县渡市三清茶场的扁形烘炒青绿茶。1981年研制。春分至清明采摘一芽二叶，经摊放、杀青、理条、摊晾、做形、烘炒制成。分特级、一级、二级。扁平匀直，形似巴山幽兰，翠绿显毫，清香若兰，味清甘鲜，汤清明亮。主销重庆、上海、北京、西安以及香港。

达川碧兰〔Dachuan Bilan〕 即"三清碧兰"。

万春银叶〔Wanchun Yinye〕 产于四川名山蒙山的卷曲形炒青绿茶。1959年恢复生产。采摘为一芽一叶开展至一芽二叶初展，炒制工艺似蒙顶甘露，但不及其精细，品质亦稍次。紧卷匀整，有银毫。嫩绿油润，汤色黄绿明亮，滋味鲜醇爽口，香气鲜嫩持久，叶底嫩黄匀亮。主销四川省内各大中城市。

九顶翠芽〔Jiuding Cuiya〕 主产于四川宣汉大巴山的针形烘炒绿茶。采摘肥嫩茶芽，经杀青、揉捻、做形、干燥制成。分特一级、特二级。条索细紧挺直，完整如针，色泽墨绿，银毫满披，汤色清澈明亮，嫩香持久，滋味鲜醇。主销成都等城市。

青茗〔Qingming〕 主产于四川万源的扁形烘炒绿茶。1992年研制。采摘一芽一叶，经摊放、杀青、理条、整形、摊凉、烘焙制成。分一级和二级。扁平匀直，挺秀尖削，芽锋显露，色泽翠绿，汤色杏绿，香气高鲜，滋味醇厚回甘。主销成都等城市。

圃岭春茗〔Chuiling Chunming〕 主产于四川绵阳、江油的条形烘炒绿茶。采摘细嫩芽叶，经三炒、三揉、三烘焙制成。条索紧细匀齐，白毫显露，色泽绿润，汤色微绿清澈，香高持久，滋味醇爽回甘。主销成都等城市。

奨乡春露〔Boxiang Chunlu〕 主产于四川珙县洋凤的条形烘青绿茶。古代居住在这一带的少数民族称"僰人"，故名。采摘一芽一叶，经摊放、杀青、初揉、初烘、复揉、做形提毫、烘干制成。外形紧卷，翠绿多毫，汤色黄绿明亮，香气清高，滋味醇爽回甘。主销成都等城市。

鹤村仙茗〔Hecun Xianming〕 主产于四川邛崃的直条形烘炒绿茶。采摘细嫩芽叶，经杀青、四揉、四炒、做形提毫、三烘制成。条索紧细圆直多毫，色泽绿润，汤色碧绿清澈，嫩香持久，滋味鲜爽。主销成都等城市。

川绿〔Chuanlü〕 主产于四川北川、江油（彰明）、邛崃、都江堰（青城）、乐山（嘉州）等地的炒青绿茶。历史上称"本山茶"。以水浸出物含量丰富，经久耐泡而闻名。宜宾、筠连、高县、屏山等县所产炒青品质稍逊，称"下河茶"。而川东万源、宣汉、达县、重庆城口等大巴山茶区所产则称"东路茶"。分6级。条索紧细匀整、灰绿光润，栗香明显，滋味浓醇，汤色黄绿，叶底黄亮。以内销为主，少量作沱茶、花茶配料。

本山茶〔Benshan tea〕 见"川绿"。

下河茶〔Xiahe tea〕 见"川绿"。

东路茶〔Donglu tea〕 见"川绿"。

川烘〔Chuanhong〕 主产于四川南部、东北部及重庆的烘青绿茶。主要作窨制茉莉花茶的茶坯亦称"素茶"。宜宾、高县、珙县、筠连、江安、荣县、雷波、永川、荣昌、万源、宣汉、达县、大竹、通江、南江、巴中、渠县等为主产区。采摘四川中叶种芽叶，经杀青、揉捻、整形、烘焙制成。分特级、一至六级、碎、片、末等级别花色。条索细嫩显毫，墨绿油润，香气清鲜持久，滋味醇厚回甘，汤色黄绿明亮，叶底柔嫩黄亮。主销四川、重庆、广东等地。

川青〔Chuanqing〕 主产四川邛崃、大邑、都江堰、马边、沐川、宜宾、万源及重庆城口等地的晒青绿茶精加工后的商品名。历史上曾是四川绿茶的大宗产品。分一至六级，用作重庆沱茶配料，部分销往甘肃、青海、宁夏等地；另有粗老的条茶、金尖、金玉茶，主要用作边茶原料。条索紧细带毫，黄褐油润，香气纯正有日晒味，滋味醇和耐冲泡，汤色橙黄明亮，叶底柔软黄亮。

贵州绿茶

梵净翠峰〔Fanjing Cuifeng〕 产于贵州印江梵净山茶场的扁形炒青绿茶。1990年研制。采摘一芽一叶，经杀青、二炒、辉锅而制成。分极品、特级、一级和二级。扁直平滑，毫多而不立，翠绿油润，兰花香气高长，滋味鲜醇爽口。主销全国部分城市。

梵净山贡茶〔Fanjingshan tea as tribute〕 亦称"团龙贡茶"。主产于贵州印江梵净山永义茶场的直条形炒青绿茶。明代永乐年间就是贡茶。明《柴氏谱志》："永乐辛卯广征方物，土司以团龙茸茗而献之，上大悦，恩为宠物。"采摘一芽一叶，经杀青、整形、炒干制成。挺直秀丽，翠绿显毫，汤色碧绿清澈，清香浓郁持久，滋味鲜醇爽口。主销贵州各地。

团龙贡茶〔Tuanlong tea as tribute〕 即"梵净山贡

茶”。

都匀毛尖（2）〔Duyun Maojian〕 亦称“鱼钩茶”，产于贵州都匀茶场的卷曲形炒青绿茶。明代御史张鹤楼去都匀茶山游览，曾作诗以赞美：“云钻山头，远看青云密布，茶香蝶舞，似为翠竹苍松。”1925 年《都匀县志稿》：“民国四年，巴拿马赛会曾得优奖，输销边粤各县，远近争购，惜产少耳。自清明节至立秋并可采，谷雨最佳，细者曰毛尖茶。”《都匀春秋》记载：“十八世纪末，广东、广西、湖南等地商贾，用以物易物的方式，换取鱼钩茶，运经广州销往海外。”采摘一芽一叶、经杀青、锅揉、做形、焙干制成。不分级。卷曲如螺，白毫特多，汤色清澈，香气清鲜，滋味醇爽回甘。内销中国部分城市，外销日本、德国。

鱼钩茶〔Yugou tea〕 即“都匀毛尖（2）”。

泉都云雾茶〔Quandu Yunwu tea〕 主产于贵州石阡的条形烘炒绿茶。石阡境内地下天然热矿泉水资源丰富，人称“泉都”。北宋时已产贡茶。《贵州通志》：“石阡茶、湄潭尖茶皆为贡品。”采摘一芽一叶，经摊放、杀青、初揉、初炒、复揉、复炒提毫、烘干制成。条索细紧圆结，银白隐翠，白毫显露，汤色清绿明亮，栗香浓郁持久，滋味醇厚甘爽。主销广东、湖南、江苏等地。

贵定云雾〔Guiding Yunwu〕 产于贵州贵定云雾山的卷曲形炒青绿茶。明万历三十年（1602）《黔记》载：“贵阳军府定番州辖各长官司并筑司三年一贡朝觐。茶芽伍拾叁斤壹拾壹两陆钱伍厘。”民国《贵州通志》：“黔省各属皆产茶，贵定云雾山最有名，惜产量太少，得极不易。”采摘一芽一叶初展，经杀青、搓团、初焙、摊凉、焙干制成。不分级。鱼钩状，色黄绿，多毫，味醇甘。销国内部分城市。

羊艾毛峰〔Yang'ai Maofeng〕 产于贵州羊艾茶场的卷曲形烘青绿茶。1960 年研制。采摘一芽一叶，经杀青、轻揉、再揉、初烘、摊凉、复烘制成。分特级、高级、中级和普通四级。外形弯曲，绿润多毫，清香味爽。内销国内部分城市、香港地区，外销日本、美国。

松桃翠芽〔Songtao Cuiya〕 主产于贵州松桃的扁形炒青绿茶。采摘一芽一二叶，经摊放、青锅、摊凉筛分、辉锅制成。分特级、一至三级。扁平光滑，色泽翠绿，汤色清澈，嫩香持久，滋味浓爽。主销贵州、江苏等地。

贵定雪芽〔Guiding Xueya〕 产于贵州贵定云雾山瀫云雾湖畔的卷曲形炒青绿茶。1988 年研制。采摘一芽一叶为原料，经杀青、揉捻、整形、提毫、焙干制成。分特级、一级、二级。卷曲如螺，色泽翠绿，银毫特多，汤色绿亮，香郁持久，滋味鲜爽回甘。销国内部分大中城市。

梵净雪峰〔Fanjing Xuefeng〕 产于贵州印江梵净山茶场的卷曲形炒青绿茶。1990 年研制。采摘一芽一叶，经杀青、揉捻、搓团提毫、辉干制成。条索卷曲秀丽，满披银毫，清香高锐、味醇回甘。分极品、特级、一级、二级。主销国内部分城市。

湄江翠片〔Meijiang Cuipian〕 亦称“湄江茶”。产于贵州湄潭茶场的扁形炒青绿茶。1940 年研制。采摘一芽一叶，经杀青、摊放、二炒、再摊、辉锅制成。分特级、一至三级。形似龙井，扁平挺直光滑，色泽黄绿、香郁味甘。销全国各大城市及香港地区。

湄江茶〔Meijiang tea〕 即“湄江翠片”。

遵义毛峰〔Zunyi Maofeng〕 产于贵州湄潭的针形炒青绿茶。1974 年研制。采摘一芽一叶初展，经摊放、杀青、揉捻、抖撒失水、搓条造形（裹条、搓圆、理直）、提毫足干制成。分特级、一至三级。紧细圆直，有锋苗，色泽绿润，白毫显露，香高而长，滋味甘醇。销全国部分大中城市、香港、澳门地区，外销日本、德国及东南亚。

黔江银钩〔Qianjiang Yin'gou〕 产于贵州湄潭茶场的卷曲形烘青绿茶。1990 年研制。采摘一芽一叶和少量的一芽二叶，经杀青、摊凉、揉捻、炒坯（揉团提毫）、烘焙、摊放、复火制成。不分级。形似鱼钩（较都匀毛尖、贵定雪芽粗壮）、白毫显露，香高味鲜。销国内部分城市。

银球茶〔Yinqiu tea〕 产于贵州雷山的球形半烘炒绿茶。1982 年研制。采摘初展的一芽一叶，经选料、杀青、揉捻、烘炒、过筛、称重、造形、烘烤、辉锅制成。不分级。形似小球，色泽墨绿，显毫，香郁，味甘。内销国内部分城市，外销美国、加拿大、新加坡、泰国、伊朗和日本。

黄果树毛峰〔Huangguoshu Maofeng〕 主产于贵州安顺地区蚕种场的条形烘炒绿茶。1991 年研制。采摘福鼎大白茶细嫩芽叶，经摊晾、杀青、揉捻、搓团、提毫、烘干制成。分一至三级。条索纤细卷曲，汤色嫩绿明亮，有清香，味醇爽口。主销贵州、广东。

银芽茶（2）〔Yinya tea〕 主产于贵州湄潭核桃坝茶树良种场的扁形焙炒绿茶。采摘毫多的单芽，经杀青、摊凉、锅炒、做形、烘干制成。扁平挺直，黄绿显毫，花香清鲜，滋味醇爽。销贵阳等城市。

贵州银芽〔Guizhou Yinya〕 产于贵州茶叶研究所及湄潭核桃坝茶树良种场的扁形半烘炒绿茶。贵州茶叶科学研究所 1987 年研制。采摘单芽，经杀青、摊凉、做形、烘干制成。分特级、一级、二级。扁平似剑，黄绿显毫，花香浓郁，味爽回甘。内销国内部分大中城市、香港地区，外销日本、新加坡、马来西亚。

龙泉剑茗〔Longquan Jianming〕 产于贵州湄潭龙泉山茶场的扁形炒青绿茶。1991 年研制。采摘单芽，经晾青、杀青、收张理条、做形、定形、生香制成。分一至三级。外形如矛，茸毛显露，色绿，嫩香持久，滋味清爽，销国内部分城市。

东坡毛尖〔Dongpo Maojian〕 产于贵州黄平东坡茶场的卷曲形炒青绿茶。1978 年研制。春分前后采摘一芽一

叶初展，经杀青、锅揉、搓团提毫、焙干制成。卷曲如螺形，银毫显露，汤色翠绿，香高味爽。主销上海、北京、广州等大中城市。

云雾翠绿〔Yunwu Cuilü〕 产于贵州雷山的条形炒青绿茶。1986 年研制。采摘一芽一叶，经杀青、揉捻、整形、摊凉、焙干制成。不分级。条索紧结，显毫，色绿，香味鲜浓，耐泡。主销国内部分大中城市。

山京翠芽〔Shanjing Cuiya〕 产于贵州安顺山京畜牧场的片形烘炒绿茶。1989 年研制。采摘一芽一叶，经摊放、青锅、摊凉回潮、烘干、拣剔、补火制成。分特级、一级和二级。外形扁直，色泽翠绿披白毫；香气清鲜，滋味鲜醇。销国内部分城市。

九龙山毛尖〔Jiulongshan Maojian〕 主产于贵州惠水七里冲茶场的卷曲形烘炒绿茶。研制于 1992 年。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、做形、干燥制成。分特级、一级和二级。紧细卷曲，毫毛披身，汤色清澈明亮，鲜醇回甘。主销浙江、江苏、贵州等地。

云南绿茶

感通茶〔Gantong tea〕 产于云南大理感通寺一带的条形烘青绿茶。1985 年研制。清康熙三十三年（1694）黄元治《蒙山志略》记述，“苍山圣应峰感通寺古茶五株，……茶味甚佳，类六安茶也”。清代余怀《茶苑》：“感通寺山岗产茶，甘芳纤白，为滇茶第一。”曾为贡茶。采摘清明前一芽二叶初展，经杀青、揉捻、初烘、复揉、整形、毛火、足火制成。条索卷曲，色泽墨绿油润显毫，香气馥郁持久，汤色清绿明亮，醇爽回甘。主销常州、成都、重庆、昆明、大理等地。

南糯白毫〔Nannuo Baihao〕 产于云南西双版纳勐海南糯山的条形烘青绿茶。勐海茶厂 1981 年研制。清明前采摘勐海大叶茶良种一芽一叶初展，经适度摊晾、杀青、揉捻、解块理条、烘干、撩筛、抖筛、风选、复火制成。紧细匀齐，条索紧结壮实，白毫显著，汤色清澈明亮，香气馥郁清纯，滋味浓厚醇爽，叶底明亮匀嫩。内销北京、上海、广州、昆明等大中城市，外销日本。

宜良宝洪茶〔Yiliang Baohong tea〕 旧称“宜良龙井”。产于云南宜良的扁形炒青绿茶。据史料记载，唐代宜良建有宝洪寺，当时叫相国寺。建寺时，由福建开山和尚带来福建、浙江小叶种茶树在此种植，成为当地名特产之一。春分后至清明后 10 天，采摘云南高香型中叶茶良种一芽一叶和一芽二叶初展，采用晒青工艺制造。1938 年引进炒青制法，试制成炒青龙井。1946 年仿照“西湖龙井”制法批量生产，改名宜良龙井。1976 年改今名。分一至二级。扁直尚匀，匀整青绿，汤色黄绿明亮，香气鲜嫩清高，滋味鲜嫩爽口，叶底细嫩多芽，黄绿匀亮。冲泡在茶杯里，芽头向上微开似鱼头，两个金黄叶片展开似鱼鳍，有如金鱼戏水。主销江苏、浙江、北京、上海、昆明等地。

宜良龙井〔Yiliang Longjing〕 “宜良宝洪茶”的曾用名。

思茅雪兰〔Simao Xuelan〕 主产于云南思茅茶树良种场的兰花形烘青绿茶。1991 年研制。采摘多毫品种细嫩芽叶，经杀青、揉捻、干燥做形制成。形似开放的兰花，色泽银绿，满披白毫，汤色清碧，香高味鲜醇。主销思茅、昆明等地。

宜春茶〔Yichun tea〕 亦称“宜良十里香”。产于云南宜良的条形烘青绿茶。原料同宜良宝洪茶。1965 年研制。经杀青、摊凉、揉捻、解块、筛分、焙笼温火烘干制成。条索细嫩匀整，锋苗好，色泽青绿匀润，稍有嫩茎，汤色黄绿清澈，香气鲜嫩清高，有板栗香，滋味鲜嫩爽口，叶底细嫩多芽，黄绿鲜亮。主销昆明、北京、江苏等地。

宜良十里香〔Yiliang Shilixiang〕 即“宜春茶”。

昆明十里香〔Kunming Shilixiang〕 亦称“十里贡茶”。产于云南昆明东郊金马山十里铺归化寺一带的条形烘青绿茶。唐代已有栽培。清代曾为贡品。《昆明县志》：“仅距城十里之十里铺及其附近的大麻苴与城西碧鸡关附近等地所产，名为十里贡茶。”十里香茶树的芽叶采摘下树一二小时后，散发出浓郁的兰花香。清明前后采摘一芽一叶初展，经杀青、揉捻、烘干制成。条索细嫩，叶绿汤清，滋味醇和，香气浓郁。主销昆明。

十里贡茶〔Shili tea as tribute〕 即“昆明十里香”。

牟定化佛茶〔Mouding Huafo tea〕 产于云南牟定庆丰茶场的条形烘青绿茶。1982 年研制。采摘一芽一叶开展至一芽二叶半开展的云南双江勐库大叶茶，经摊晾、手工杀青、摊凉、机械揉捻、人工理条、机器烘干、筛分、拣剔、复火制成。包括的品类有三种：“化佛龙爪”，“化佛茶”、“化佛香茗”。狭义的仅指化佛茶。化佛龙爪为极品，化佛茶为正品，化佛香茗是优质绿茶。条索紧细，汤色清绿明亮，香气鲜浓持久，滋味鲜浓，叶底明亮。主销昆明、上海、北京各大城市。

化佛龙爪〔Huafo Longzhao〕 见“牟定化佛茶”。

化佛茶〔Huafo tea〕 见“牟定化佛茶”。

化佛香茗〔Huafo Xiangming〕 见“牟定化佛茶”。

勐海佛香茶〔Menghai Foxiang tea〕 产于云南勐海的条形炒烘型绿茶。1987 年研制。采摘云南大叶种良种和小叶良种的杂交优良品种的一芽一叶和一芽二叶初展，经摊青、杀青、揉捻、炒坯、搓条、烘干、筛分、拣剔、复火制成。条索紧细显毫，锋苗好，嫩绿油润，香高持久，带板栗香，滋味浓醇鲜爽，汤色浅绿明亮，叶底嫩绿明亮。主销北京、上海、浙江、云南等省市。

绿春玛玉茶（2）〔Lüchun Mayu tea〕 产于云南绿春

的条形烘青绿茶。明万历年间始制。采摘一芽二叶初展的玛玉良种芽叶，经杀青、揉捻、烘干制成。条索肥大重实，苗锋秀丽，墨绿油润，白毫显露，香高持久，滋味鲜爽回甜，带蜜糖香味，汤色清澈明亮。常泡玛玉茶的茶杯，杯壁不起茶垢。系列产品有“梦之春银芽茶”、“七叶参美容茶”。主销北京、上海、广州、常州、云南等省市。

梦之春银芽茶〔Mengzhichun Yinya tea〕 见“绿春玛玉茶（2）”。

七叶参美容茶〔Qiyeshen Meirong tea〕 见“绿春玛玉茶（2）”。

腾翠茶〔Tengcui tea〕 亦称“腾翠眉绿”。主产云南腾冲的条形炒青绿茶。1982 年研制。鲜叶原料选用栽培在安山岩和玄武岩台地上的云南大叶种群体品种的一芽二三叶，及同等嫩度的单叶和对夹叶，经杀青、揉捻、炒青、炒干、辉锅、拣剔、筛分、匀堆制成。紧细嫩匀，条索重实雅致，香气高爽持久，汤色翠绿明亮，滋味鲜爽浓醇，回甘可口，持久耐泡。内销上海、北京、天津、云南及香港地区，外销日本、缅甸。

腾翠眉绿〔Tengcui Meilü〕 即“腾翠茶”。

墨江云针〔Mojiang Yunzhen〕 亦称“玉露茶”。产于云南墨江的针形炒青绿茶。1945 年墨江景兴茶厂雇请浙江茶师参照日本“玉露茶”加工工艺制成。采摘一芽一叶和一芽二三叶，适当摊晾后用铁锅杀青、平锅手揉、埋条、搓揉、碾揉、滚揉、干燥而成毛茶，再经筛分、拣剔、复火干燥制成。紧直如针，毫尖显色如银，汤色黄绿明亮，香气馥郁清香，滋味醇厚鲜爽。主销昆明、广州、杭州、北京等大中城市。

玉露茶（2）〔Yulu tea〕 即“墨江云针”。

梁河磨锅茶〔Lianghe Moguo tea〕 亦称“回龙绿玉茶”。产于云南梁河大厂区回龙山的条形炒青绿茶。因在锅中磨炒制成，故名。1946 年始产。采摘一芽一叶和一芽二叶半开展的云南大叶茶鲜叶，经杀青、揉捻、炒二青、炒三青、辉锅制成。分特级、一至三级及碎茶共 5 级。银灰紧卷重实，汤色呈竹叶青色，香气馥郁，滋味浓厚回甘。主销广东、福建、云南和昆明、德宏等地。

回龙绿玉茶〔Huilong Lüyu tea〕 即“梁河磨锅茶”。

晓光山蒸绿茶〔Xiaoguangshan steamed green tea〕 亦称“临沧蒸青”。主产于云南临沧地区的条形蒸青绿茶。1988 年研制。采摘一芽二三叶勐库大叶茶鲜叶，经蒸汽快速杀青、初干、摊晾、揉捻、足干和车色制成。紧细翠绿，滋味鲜醇回甘，香高持久，汤色碧绿清澈。系列产品有：“晓光山银毫”、“晓光山盘雪”、“晓光山剑毫”。主销云南、广东、甘肃、陕西等地。

临沧蒸青〔Lincang steamed green tea〕 即“晓光山蒸绿茶”。

晓光山银毫〔Xiaoguangshan Yinhao〕 晓光山蒸绿茶系列产品之一。原料经蒸汽杀青后采用日本玉露茶制法制成的条形蒸青绿茶。松针状，条索紧细，光滑挺直，锋毫显露，香高持久，滋味甘醇，汤色碧绿清澈明亮，叶底嫩绿匀净。产销区同“晓光山蒸绿茶”。

晓光山盘雪〔Xiaoguangshan Panxue〕 晓光山蒸绿茶系列产品之一。原料经蒸汽杀青后，仿碧螺春制法制成的卷曲形蒸青绿茶。紧卷盘曲，白毫显露，色泽隐翠，香高持久，汤色黄绿明亮，滋味浓醇回甘，叶底嫩匀成朵。产销区同“晓光山蒸绿茶”。

晓光山剑毫〔Xiaoguangshan Jianhao〕 晓光山蒸绿茶系列产品之一。经蒸汽杀青后，按龙井茶制法制成的扁形蒸青绿茶。扁平挺直似剑，满披白毫。产销地同“晓光山蒸绿茶”。

峨山银毫〔Eshan Yinhao〕 产于云南峨山的条形烘青绿茶。1991 年研制。采摘云南大叶种一芽一叶初展、开展和一芽二叶初展，经摊青、杀青、清风、摊晾、揉捻、炒二青、做形（炒三青）、提毫、烘焙制成。分特级、一级、二级。紧结圆浑略弯曲，白毫满披，匀整洁净，银白隐翠，汤色杏绿有毫浑，香气鲜嫩持久带花香，滋味鲜醇回甘，叶底芽叶肥嫩，匀齐鲜亮。主销上海、广东、江苏、湖南和云南等省市。

南翠眉绿〔Nancui Meilü〕 产于云南南涧的条形烘青绿茶。1986 年研制。采摘一芽二叶，经高温杀青、揉捻、分筛提条、整形、干燥制成。锋苗紧细匀直，芽毫显露，汤色翠绿明亮，香气馥郁持久，滋味鲜爽回甘。主销云南、贵州、四川、广西、广东等地。

花地香茶〔Huadi scented tea〕 主产于云南楚雄双柏大花地的条形烘炒绿茶。采摘一芽一叶至一芽二叶初展，经杀青、揉捻、理条、烘干、筛分、拣剔、复火制成。条索紧秀显毫，香气清香高长，汤色清绿明亮，滋味鲜醇回甘。主销昆明等地。

苍山雪绿〔Cangshan Xuelü〕 产于云南下关的条形烘青绿茶。1962 年研制。清明节前采摘云南大叶种一芽一叶和一芽二叶初展，经杀青、揉捻、烘干、筛选、拣剔、补火、匀堆制成。条索紧细匀齐，墨绿油润，香气馥郁鲜爽，汤色清澈明亮，滋味醇爽回甘，叶底黄绿嫩匀。主销北京、上海、甘肃、四川、江苏、广东及云南各地，外销日本。

早春绿〔Zaochunlü〕 产于云南凤庆的条形烘青绿茶。1978 年研制。清明前采摘凤庆 9 号、清水 3 号品种一芽一叶和一芽二叶初展，经锅炒杀青或蒸汽杀青、揉捻、烘干制成。条索紧长肥壮，银毫满披，光泽油润，苗锋秀丽，香气似花，鲜爽持久，味浓烈甘醇，汤色清澈明亮，叶底嫩绿光亮。主销北京、上海、广州、重庆、成都、昆明等大中城市。

龙山云毫〔Longshan Yunhao〕 产于云南西双版纳景

洪大渡岗的条形烘青绿茶。1979年始产。采摘一芽一叶和一芽二叶初展，经摊晾、杀青、揉捻、初烘、摊凉、复揉、解块、理条、提毫、足干、拣剔制成。条索圆直紧秀，油润翠绿，白毫显露；汤色嫩绿，清澈明亮，有熟板栗香，滋味鲜爽回甘，叶底肥嫩完整，嫩绿明亮。主销北京、上海、福建、广东、湖北、江苏、四川、贵州、甘肃、新疆和云南等地。

云海白毫〔Yunhai Baihao〕　亦称“云海糯笋”，产于云南勐海的条形烘青绿茶。1960年研制。采摘开展和半开展的一芽一叶，经杀青、揉捻、炒二青、理条、整形、复锅、干燥制成。条索紧卷笔直，浑圆挺拔，毫锋显露，油润生光，汤色清澈，滋味香醇，叶底鲜嫩。主销北京、广州、上海、杭州、昆明等大中城市。

云海糯笋〔Yunhai Nuosun〕　即“云海白毫”。

大关翠华茶〔Daguan Cuihua tea〕　原名“翠华龙井”。产于云南大关翠屏山麓翠华寺的扁形炒青绿茶。1980年定为现名。有五百余年历史。民间相传是佛家朝拜峨嵋山时用的贡品。1921年《大关县志》：“翠华茶最有名，在巴拿马赛会得二等商标，闻系普种，故色味俱佳，香次之。”以清明前后采摘昭通地区中小叶种苔茶的一芽一二叶，适当摊晾后，经杀青、整形、辉锅炒干制成。扁平匀齐光滑，汤色黄绿清澈明亮，香气清香馥郁，滋味鲜爽纯正，叶底嫩亮匀齐。主销江苏、昆明等地。

翠华龙井〔Cuihua Longjing〕　“大关翠华茶”的曾用名。

九龙拥翠〔Jiulong Yongcui〕　主产于云南楚雄回龙茶场的条形烘炒绿茶。1991年研制。采摘一芽一叶至一芽二叶初展，经杀青、簸凉、揉捻、理条、烘干、筛选、拣剔、复火制成。条索紧秀显毫，汤色清绿明亮，香气清香高爽，滋味鲜浓，有糯米味。主销昆明等地。

石屏特色茶〔Shiping distinctive tea〕　产于云南石屏许刘营茶场的特殊风格的大叶种绿茶系列产品。1987年研制。采摘一芽一二叶初展，经杀青、揉捻等手法初干、足干、拣剔、筛分制成。条索紧细美观，白毫特显，汤色绿黄，香气浓强，有板栗香，滋味鲜爽，醇厚回甜，叶底黄绿嫩匀。系列产品有连理茶、雀舌茶、玉蕊茶、瓜片茶、特级滇绿、一级滇绿、珍珠茶、大众茶、细芽茶等9种。“连理茶”为特色茶的极品。“雀舌茶”形如雀舌，为云南茶叶之精品。“玉蕊茶”系用鲜叶最嫩部分制成，如花之蕊，似玉之英。“瓜片茶”外形似瓜子，全部是顶芽下的第一片叶制成。“特级茶”、“一级茶”为滇绿茶。“珍珠茶”形似珍珠。“大众茶”、“细芽茶”品质较次。主销昆明、常州、北京等地及香港地区，外销韩国。

连理茶〔Lianli tea〕　见“石屏特色茶”。

雀舌茶（2）〔Queshe tea〕　见“石屏特色茶”。

玉蕊茶〔Yurui tea〕　见“石屏特色茶”。

瓜片茶〔Guapian tea〕　见“石屏特色茶”。

珍珠茶〔Zhenzhu tea〕　见“石屏特色茶”。

大众茶〔Dazhong tea〕　见“石屏特色茶”。

细芽茶〔Xiya tea〕　见“石屏特色茶”。

云南大叶茶〔Yunnan large leaf tea〕　亦称“大叶子茶”。主产云南临沧茶厂的云南大叶种烘青绿茶。1984年生产。临沧邦东群体优良品种一芽一叶初展，经杀青、揉捻、烘干、风选、筛分、拣剔、拼配、匀堆制成。紧结肥硕匀齐，白毫显露，色泽绿润，香气清鲜，有熟板栗香，高长持久，滋味鲜浓爽口，汤色清澈明亮，叶底嫩绿匀整。主销甘肃、陕西、湖南、四川及云南。

大叶子茶〔large leaf tea〕　即“云南大叶茶”。

云南炒青〔Yunnan pan-fired green tea〕　亦称“磨锅茶”。主产云南省保山、德宏、临沧、大理、红河、玉溪、昆明等地的条形炒青绿茶。1938年始生产。采摘云南大叶种一芽二三叶，经杀青、揉捻、炒二青、炒三青、辉锅制成，分三级。扁平光滑、苗锋挺秀，香气馥郁芬芳，汤色黄绿明亮，滋味醇厚回甘。主销东北、江苏、浙江、广东、湖南、四川等地。

磨锅茶〔Moguo tea〕　即“云南炒青”。

峨山炒青绿茶〔Eshan pan-fired green tea〕　产于云南峨山的条形炒青绿茶。采摘云南大叶种一芽二三叶，经摊放、杀青、揉捻、烘二青、炒三青、辉干制成。滚条、抖分整理、车色、割末、拼配制成。分11个花色，即特珍特级、一级、二级，珍眉一级、二级，贡熙特级、一级，秀眉一级、二级、大片，末茶。条索紧结重实嫩匀显锋苗，绿润起霜，嫩香浓纯，汤色黄绿明亮，滋味浓厚鲜爽，叶底嫩匀明亮，主销上海、广东、湖南、江苏和云南昆明等地，外销德国及巴基斯坦。

云南绿茶〔Yunnan green tea〕　亦称“滇绿”。产于滇南的思茅、西双版纳、红河和滇西的临沧、保山、德宏、大理等地区的条形烘青绿茶。云南大叶种烘青绿茶的总称。采摘云南大叶种一芽二叶开展、一芽三叶初展和同叶质嫩度的单叶、对夹叶鲜叶，经杀青、揉捻、干燥制成毛茶。再经筛分、拣剔、匀堆、复火、撩头割脚、清风、成品装箱包装制成成品茶。毛茶分三级6等，成品茶分一至三级、滇绿碎茶、滇绿片茶5个花色级别。条索紧结肥硕，白毫显露，香气清高，滋味鲜爽厚实，汤色明亮，色泽润绿。主销华北、中南和本省各地。

滇绿〔Dianlü〕　即“云南绿茶”。

滇青〔Dianqing〕　亦称“青茶”。产于云南思茅、西双版纳、临沧、保山、德宏、大理6个地州30余个县的条形晒青绿茶。采摘一芽二三叶或一芽三四叶云南大叶种鲜叶，芽叶全长约6～10厘米，经杀青、揉捻后采用太阳光晒

干而成。毛茶分五级10等，是生产紧压茶和云南普洱茶的原料。精制后的成品茶，按品质次序分为春蕊、春芽、春尖、滇配、春玉5个花色。条索粗壮肥硕，白毫显露，深绿油润，香味浓醇，富有收敛性，耐冲泡，汤色黄绿明亮，叶底肥厚。主销甘肃、青海、内蒙古、新疆、宁夏、陕西及云南。

青茶（1）〔Dianqing〕 即“滇青”。

春蕊（2）〔Chunrui〕 亦称“滇青一级”。属条形晒青绿茶。“滇青”成品系列产品之一。1952年开始生产。产销地、初制工艺同滇青。采用一级晒青毛茶经斩头去尾、对样取料筛制而成，多数为芽毫，属高档晒青绿茶。条索肥嫩紧直，锋苗好、匀整，墨绿润泽，白毫特多，无梗杂，汤色黄绿清澈，香气清香浓郁，滋味浓厚爽口，嫩匀多芽，色泽黄绿明亮。

滇青一级〔Dianqing grade 1〕 即“春蕊（2）”。

春芽〔Chunya〕 亦称“滇青二级”。“滇青”成品系列产品之一。1952年开始生产。产销地、初制工艺与滇青同。采用一二级晒青毛茶各半精制加工而成。条索肥嫩紧结，有锋苗，匀整，墨绿尚润，白毫多，稍有嫩茎，汤色黄绿明亮，香气清香浓郁，滋味浓厚，叶底嫩匀有芽，色泽黄绿尚亮。

滇青二级〔Dianqing grade 2〕 即“春芽”。

春尖〔Chunjian〕 亦称“滇青三级”。“滇青”成品茶系列产品之一。产销地、初制工艺与滇青同。采用高、中档晒青毛茶精制而成，属中档晒青绿茶。肥嫩尚紧，有锋苗，尚匀整，墨绿调和，白毫尚多，有嫩茎；汤色黄绿，清香，滋味尚浓，叶底嫩匀，黄绿稍有红梗红叶，耐冲泡。

滇青三级〔Dianging grade 3〕 即“春尖”。

滇配〔Dianpei〕 亦称“配茶”。“滇青”成品茶系列产品之一。产销地、初制工艺同滇青。以中、低档晒青毛茶精制而成，依品质顺序分甲配、乙配、丙配。“甲配”条索粗壮尚紧，匀整，墨绿欠匀，有白毫，稍有梗片，汤色黄绿尚明，有清香，滋味醇和，叶底欠嫩匀、色泽欠匀，稍有红梗红叶。“乙配”条索欠紧，匀整稍差，墨绿稍花，稍有白毫，有梗片，汤色黄绿，香气纯正，滋味稍粗淡，叶底嫩匀度差、色泽黄绿欠匀，有红梗红叶。“丙配”条索粗壮、欠匀整，花黄少毫，朴片稍多；汤色黄绿欠明，香气尚纯正，滋味粗淡，叶底嫩匀度差，色泽暗绿不匀，有红梗红叶。

配茶（2）〔Dianpei〕 即“滇配”。

春玉〔Cnunyü〕 “滇青”成品茶系列产品之一。较粗老，品质较差。

景谷大白茶（2）〔Jinggu Dabai tea〕 亦称“秧塔大白茶”。产于云南景谷民乐乡秧塔的条形晒青绿茶。清明前后采摘一芽二三叶初展，经杀青、摊凉、初揉、解块，摊晒、复揉紧条，再晒至九成干即成。条索肥壮，白毫显著，泛闪银光，香气浓郁清香，滋味醇厚回甜，汤色清澈明亮。主销昆明、甘肃等地。

秧塔大白茶〔Yangta Dabai tea〕 即“景谷大白茶（2）”。

西藏绿茶

西藏绿茶〔Xizang green tea〕 西藏自治区所产的绿茶。西藏历史上不产茶，1956年从云南引进茶种，在下察隅日马村试种成活两千余株。1960年从四川、湖南引进茶籽在山南、林芝、昌都、波密等地区试种，在波密易贡农场试种成功。易贡平均海拔2246米，属高山茶园，所产炒青绿茶外形重实，油润显毫，香气清高带栗香，汤色明亮清澈，滋味醇和爽口。主销西藏本地，也销往四川、青海等地。

陕西绿茶

午子仙毫〔Wuzi Xianhao〕 产于陕西西乡的扁形烘青绿茶。1984年研制。早春采摘幼嫩鲜叶，经杀青、清风、初干做形、初烘、复烘、拣剔制成。分特级、一级、二级。形似兰花，朵形微扁显毫，色泽翠绿，清香持久，滋味鲜醇，汤色明亮，叶底嫩绿。主销北京、苏州、上海、西安、广州、香港等地。

秦巴雾毫〔Qinba Wuhao〕 产于陕西镇巴的扁条形烘炒绿茶。1984年研制。鲜叶经严格选料、适度杀青、锅炒造形、提毫、拣剔、复火焙香制成。鲜嫩壮实，毫尚显，色泽油润，熟板栗香气浓郁持久，汤色清澈明亮，滋味醇和回甘。因采制时间不同，分春分、明前、清明、雨前、谷雨5个等级。主销北京、西安，外销日本。

八仙云雾〔Baxian Yunwu〕 产于陕西平利高山新茶区八仙区的略扁状烘青绿茶。1984年研制。采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、初烘、理条整形、烘干固形制成。条索紧秀挺直略扁，呈燕尾状，翠绿显毫；嫩香持久，汤色嫩绿清澈明亮，滋味鲜嫩，醇爽回甘。主销北京、西安、济南、达州、襄樊，少量销往香港、台湾。

三里垭毛尖〔Sanliya Maojian〕 产于陕西平利三里垭的条形烘炒绿茶。经杀青、揉捻、锅炒、烘焙而制成。条索紧细，翠绿显毫，香气清新，汤色嫩绿明亮，滋味鲜醇，叶底细嫩。主销北京、西安、济南、达州、襄樊等城市。

汉水银梭〔Hanshui Yinsuo〕 产于陕西南郑的扁梭形烘炒绿茶。1984年研制。精选鲜叶，适度杀青，经理条做形，提毫保苗，清风烘焙，拣剔制成。分特级、一级、二级。似梭匀齐，翠绿披毫，嫩香持久，带花香，汤色浅绿、滋味鲜醇回甘。主销西安、北京、上海、广州、深圳以及台湾、香港，外销日本、美国、加拿大等国。

宁强雀舌〔Ningqiang Queshe〕 亦称“玉兰香雪”。主产陕西宁强的扁形烘炒绿茶。采摘细嫩芽叶，经杀青、整形、辉锅、烘焙制成。扁平挺秀，色泽绿润，汤色嫩绿，香气清

高，滋味醇爽。主销西安等地。

玉兰香雪〔Yulan Xiangxue〕 即“宁强雀舌”。

金牛早〔Jinniuzao〕 产于陕西宁强金牛道中段的卷曲形烘青绿茶。1987年研制。采摘早春鲜叶，经杀青、做形、烘干、精制等工序制成。分一、二两级。外形细紧，卷曲显毫，色泽绿润，栗香持久，滋味醇爽。主销省内。

定军茗眉〔Dingjun Mingmei〕 产于陕西勉县定军山一带的条形烘炒绿茶。1988年研制。鲜叶经选料、杀青、清风、轻揉、二青、做形、烘焙、精选制成。分特级、一级、二级。细秀如眉，嫩绿显毫，嫩香持久，滋味醇爽，汤色嫩绿明亮。主销省内。

城固银毫〔Chenggu Yinhao〕 产于陕西城固的条形烘青绿茶。1985年研制。明嘉靖二十一年（1542）《陕西通志》载：“茶……出汉中、石泉、西乡、城固等县，有茶课，以易马。”鲜叶经杀青、揉捻、做形、烘焙制成。分特级、一级、二级。细嫩显毫，色泽绿润，香气清高持久，滋味醇爽，汤色、叶底黄绿明亮。主销省内。

商南泉茗〔Shangnan Quanming〕 产于陕西商南的条形烘青绿茶。1988年研制。鲜叶经拣剔、杀青、初揉、毛火、做形、足干制成。分一至三级。细紧微显毫，栗香持久，滋味鲜醇，汤色嫩绿。主销鄂、豫、陕部分县市。

紫阳毛尖〔Ziyang Maojian〕 亦称“紫阳毛峰”。原产陕西紫阳焕古乡、和平乡一带的条形烘炒绿茶。称“紫邑宦镇毛尖”，后扩展到汉江、任河两岸浅山茶区。《新唐书·地理志》载：“金州（今安康）汉阴郡（辖今紫阳）……土贡麸金、茶牙。”“茶牙”即是紫阳毛尖的初始产品，清代为全国“十大名茶”之一。《西乡县志》：“至清代，陕南唯紫阳茶有名。”清明前采摘紫阳大叶泡品种的一芽一二叶，经杀青、揉捻、炒坯、复揉、初烘、理条、提毫、焙香足干制成。分特级、一至三级。芽叶嫩壮匀整，白毫显露，色泽嫩绿，香高持久，汤色浅绿清澈，滋味鲜爽，醇和回甜，叶底嫩绿明亮，品质较晒青毛尖有显著提高。主销西安、北京、天津、上海、武汉、广州等大城市。

紫阳毛峰〔Ziyang Maofeng〕 即“紫阳毛尖”。

紫邑宦镇毛尖〔Ziyi Huanzhen Maojian〕 即“紫阳毛尖”。

紫阳银针〔Ziyang Yinzhen〕 产于陕西紫阳茶叶研究所附近的针形烘青绿茶。1990年研制。采摘紫阳种一芽一叶，经单手滚揉、搓紧、搓直、烘干焙香定型制成。挺直似针，翠绿显毫；花香高长，汤色清澈，滋味鲜嫩回甜。主销西安、北京、天津等大城市。

紫阳翠峰〔Ziyang Cuifeng〕 产于陕西紫阳的条形烘炒绿茶。1985年研制。鲜叶要求与紫阳毛尖相同，加工技术与之基本一致。分特级、一至三级。茶条紧细挺直。紧秀显毫，肥嫩壮实，色泽翠绿，香气高爽，鲜纯持久，汤色嫩绿明亮，滋味鲜爽，回味甘甜，叶底嫩匀，明亮成朵。主销北京、天津、上海、武汉、广州等大城市。

紫阳香毫〔Ziyang Xianghao〕 主产陕西紫阳毛坝茶场一带高山茶区的条形半烘炒绿茶。采用紫阳种鲜叶，采制工艺与紫阳毛尖基本相同。外形紧秀，弯曲显毫。主销北京、天津、西安等大城市。

南湖炒青〔Nanhu pan-fired green tea〕 产于陕西南郑南湖风景区附近的条形炒青绿茶。20世纪60年代研制，1984年命名。经杀青、揉捻、干燥制成，分特级、一级、二级。条索紧细，色泽绿润，锋苗显著，汤色黄绿明亮、香气清高持久，滋味醇甜回甘，叶底嫩绿鲜活。主销西北五省区。

安康银峰〔Ankang Yinfeng〕 产于陕西安康的扁眉形烘青绿茶。1990年研制。安康为古金州的州治，唐代陆羽《茶经》有“金州，生西城、安康二县山谷”的记载。清明前后采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、初烘、做形、烤干制成。外形匀整，黄绿显毫，香气嫩香持久、汤色浅黄绿亮，滋味鲜醇耐泡，叶底肥嫩。主销省内。

白河歌风茶〔Baihe Gefeng tea〕 亦称“家园茶”，产于陕西白河白石河流域的条形炒晒绿茶。1934年《陕西通志稿》载：“本地亦复产茶，且性甘而温，不似紫阳之寒苦，入市稍迟，谷雨以后始有卖者，土人谓之家园茶。”经杀青、揉捻、锅炒、沤堆、晒干而制成。分一至三级。灰白微黄，白毫显著，汤色微黄，香气清香，滋味浓而不涩，有回甜，用特级原料制成的茶“歌风春燕”，品质较传统产品有显著提高。主销武汉、十堰、襄樊等城市。

家园茶〔Jiayuan tea〕 即“白河歌风茶”。

歌风春燕〔Gefeng Chunyan〕 见“白河歌风茶”。

巴山碧螺〔Bashan Biluo〕 亦称“龙安碧旋”。主产于陕西岚皋龙安寨的螺状烘炒绿茶。1985年研制。采摘一芽一二叶。制作关键在于两步做形的手法，第一步单手半旋转翻炒，使茶条弯曲似虾钩状；第二步双手抓推滚炒，使茶条紧卷呈螺旋颗粒状，再用竹制烘笼烘干制成。外形卷曲，黄绿显毫，栗香持久，汤色黄绿明亮，滋味醇厚，叶底嫩绿，主销西安、苏州、深圳等城市。

龙安碧旋〔Long'an Bixuan〕 即“巴山碧螺”。

巴山芙蓉〔Bashan Furong〕 亦称“巴山翠菊”。产于陕西岚皋的菊花状烘炒绿茶。茶区气候、土壤、栽培品种与紫阳县相似，唐代同属金州。1990年研制。清明前后采摘一芽一二叶，经杀青、揉捻、炒二青、扎花、烘干、整形后，制成花朵形，每朵3～5克，一朵一泡。黄绿显毫，有花香，滋味鲜醇、汤色浅绿明亮。主销西安、北京、苏州、广州、深圳等大中城市。

巴山翠菊〔Bashan Cuiju〕 即“巴山芙蓉”。

秦绿〔Qinlü〕 产于陕西西乡的条形炒青绿茶。20世纪70年代研制。经杀青、揉捻、滚、炒、滚制成。分五级

10等。条索紧结，色泽绿润，栗香持久，滋味纯厚，爽口回甜，汤色绿明，叶底匀绿。主销西安、兰州、北京、苏州、广州等地。

商南茶〔Shangnan tea〕 产于陕西商南的条形炒青绿茶。1963年引种，1976年批量生产。按炒青绿茶加工工艺制作。分特级、一至五级。条索紧细，栗香持久，滋味鲜醇，汤色嫩绿。主销鄂、豫、陕部分地区。

陕青茶〔Shaanxi solar-drying green tea〕 以紫阳为中心，包括陕西安康、汉中两地市所产的条形晒青绿茶。是巴蜀古茶的传统产品。晋代常璩《华阳国志·巴志》载："北接汉中，南极黔涪……丹、漆、茶、蜜……皆纳贡之，……园有芳蒻、香茗。"唐代以前的制作方法系用鲜叶直接晒干，现代改用杀青机、揉捻机代替手工，但干燥工序仍用太阳晒干。毛茶分六级12等。复制成6个等级上市。三级以上条索紧结，香气芬芳，滋味醇和，汤色黄绿。主销陕、甘、宁、青、新、鄂、豫，有少量经由上海口岸拼配出口。

滚雪香茗〔Gunxue Xiangming〕 产于陕西汉中黄云山一带的条形烘炒绿茶。1990年研制。以曹操在汉中所书"滚雪"二字命名。采摘一芽一二叶，经杀青、做形、烘焙制成。舒展自然，挺直如兰，翠绿显毫，香气清高，滋味鲜爽，汤色浅绿，叶底成朵，黄绿明亮。主销西安和汉中。

瀛湖仙茗〔Yinghu Xianming〕 主产于陕西安康瀛湖茶厂的扁形烘炒绿茶。采摘一芽一二叶，经摊晾、杀青、做形、提毫、烘干制成。扁平匀整，银绿披毫，汤色绿明，香高持久，滋味浓醇回甘，含硒丰富。主销安康、西安等地。

甘肃绿茶

碧峰雪芽〔Bifeng Xueya〕 主产甘肃文县碧口镇碧峰沟和李子坝村的条形炒青绿茶。李子坝茶园自清道光年间起种茶，园内的几株老茶树，树龄均在100年以上。采摘细嫩芽叶、经杀青、揉捻、干燥制成。条索细紧，色泽嫩绿，汤色绿明，香高味醇且耐泡。主销甘肃等地。

台湾绿茶

海山龙井〔Haishan Longjing〕 台湾特色茶。产于台湾台北三峡、土城的扁条状绿茶。采摘幼嫩芽叶，经杀青、理条、摊凉、锅炒整形制成。品质与杭州的龙井茶不同，扁直有茸毛，色泽绿润，汤色清澈碧绿，有绿豆香或清花香，滋味甜醇爽口。主销台湾本地。

白 茶

白茶（2）〔White tea〕 基本茶类之一。表面满披白色茸毛的轻微发酵茶。由宋代绿茶三色细芽、银丝水芽演变而来。明代田艺蘅《煮茶小品》载有类似白茶的制法："茶者以火作者为次，生晒者为上，亦近自然，且断烟火气耳。……生晒者瀹（yuè）之瓯中，则旗枪舒畅，清翠鲜明，尤为可爱。"现代白茶制作一般只有萎凋、干燥两道工序，属轻微发酵。因未经揉捻，茶叶冲泡后，芽叶完整而舒展，香味醇和，但汤色较浅。主产于福建福鼎、建阳、政和、松溪等地。包括"白芽茶"、"白叶茶"两类。著名白茶品类有银针白毫、白牡丹、贡眉等。外销主销东南亚。

白芽茶〔White bud tea〕 白茶种类之一。用大白茶或其他茸毛特多品种的肥壮芽头制成的白茶。产于福建的福鼎、政和、建阳等地，浙江泰顺也有少量生产。产于福鼎的采用烘干方式，亦称"北路银针"；产于政和的采用晒干方式，亦称"南路银针"。典型的品种是"银针白毫"。

北路银针〔Beilu Yinzhen〕 见"白芽茶"。

南路银针〔Nanlu Yinzhen〕 见"白芽茶"。

白叶茶〔White leaf tea〕 白茶种类之一。用芽叶茸毛多的品种制成的白茶，采摘一芽二三叶或单片叶，经萎凋、干燥而成。外形松散，叶背银白，汤色浅黄澄明。主产于福建福鼎、政和、建阳等地。主要品类有白牡丹、贡眉等。

银针白毫〔Yinzhen Baihao〕 亦称"白毫银针"、"银针"、"白毫"。产于福建福鼎、政和的针状白芽茶。因单芽遍披银白色茸毛、状似银针而得名。清嘉庆元年（1796）福鼎县首用当地有性群体茶树——菜茶壮芽创制。1885年改用选育的"福鼎大白茶"品种。1889年政和县开始用选育的"政和大白茶"品种壮芽制银针。以春茶头一二轮顶芽为原料，取嫩梢一芽一叶，将真叶与鱼叶轻轻剥离，将茶芽匀摊水筛上晒晾至八九成干，再以焙笼文火焙干，筛拣去杂制成，趁热装箱。福鼎银针色白，富光泽，汤色浅杏黄，味清鲜爽口。政和银针汤味醇厚香气清芬。银针制作不经揉捻，故冲泡时茶汁不易浸出，一般3克银针冲入200毫升沸水，静置5分钟后，部分茶芽始从水面陆续沉落杯底，约10分钟后，茶汤泛黄即可取饮。产品主销德、英等国。欧洲消费者泡饮红茶时，于杯中加若干银针以示名贵。

白毫银针〔Baihao Yinzhen〕 即"银针白毫"。

银针（2）〔Yinzhen〕 即"银针白毫"。

白毫（1）〔Baihao〕 即"银针白毫"。

白牡丹（2）〔Baimudan〕 产于福建建阳、政和、松溪、福鼎等县的叶状白芽茶。因绿叶夹银白色毫芽，形似花朵，冲泡后绿叶托着嫩芽，宛若蓓蕾初开的白色牡丹而得名。1922年前后研制。原料采自"福鼎大白茶"、"政和大白茶"品种两叶抱一芽鲜叶，兼采一些水仙品种茶树芽叶供拼和。只经萎凋和烘焙制成。形态自然，呈深灰绿或暗青苔色，遍布白色茸毛。汤色杏黄或橙黄，叶底浅青灰色，香气清，味鲜醇。主销港澳地区，外销东南亚。

贡眉〔Gongmei〕 亦称"寿眉"。产于福建建阳、建瓯、浦城等地的白叶茶。制法基本同"白牡丹"，唯鲜叶原

料为有性群体茶树——菜茶。取一芽二三叶，经萎凋、焙干而成。毫心显而多，色泽翠绿，汤色橙黄，味醇爽，香鲜纯。主销香港、澳门等地。

寿眉〔Shoumei〕　即“贡眉”。

新工艺白茶〔White tea by new processing method〕　亦称“新白茶”。产于福建福鼎的半条形白叶茶。1969年研制。鲜叶原料与制法同“贡眉”，但在萎凋后须经轻度揉捻。叶张略有卷褶，呈半卷条形，暗绿带褐，香清味浓，汤色橙红，汤味似绿茶而无青气，似红茶而无涩感，浓醇清甘是其特点。主销港澳地区。

新白茶〔New white tea〕　即“新工艺白茶”。

漓江春白茶〔Lijiangchun white tea〕　亦称“漓江象牙”。产于广西桂林的白茶。1989年研制。采摘单芽及一芽一叶，经摊青、萎凋、拼堆、干燥制成。分特级、一级、二级。芽叶完整，形态自然，银灰稍绿，白毫显著。毫香清鲜，汤色杏黄，清澈明亮，味甘醇。主销桂林，试销香港地区。

漓江象牙〔Lijiang Xiangya〕　即“漓江春白茶”。

仙台大白〔Xiantai Dabai〕　产于江西上饶周圩茶场的白茶。1984年研制。采摘上饶大面白良种的一芽一叶初展，经萎凋、干燥、拣剔制成。分特级、一级、二级。芽叶肥壮，白毫满披，银白色，光亮，叶片灰绿，叶缘隆起，芽叶连枝，气香清鲜，滋味甜醇，汤色清澈，绿面白底，叶脉微红，酷似“白毫银针”。主销江西全省各大城市。

黄　茶

黄茶〔Yellow tea〕　基本茶类之一。制造时有闷黄工序形成黄汤黄叶的茶。唐代李肇《国史补》中所列的名茶就有“寿州霍山黄芽”。制作工艺与绿茶相似，但在揉捻前或揉捻后，或在初干前或初干后进行闷黄。根据所用鲜叶原料的嫩度和大小分黄芽茶、黄小茶和黄大茶三类。黄茶主产于四川、安徽、湖南、浙江、广东、湖北等省。

黄芽茶〔Yellow bud tea〕　黄茶种类之一。以单芽或一芽一叶为原料制成的黄茶。品质特点单芽挺直，冲泡后每颗芽尖均朝上直立悬浮于杯中，很有欣赏价值。主要品类有君山银针、蒙顶黄芽和霍山黄芽。

君山银针〔Junshan Yinzhen〕　产于湖南岳阳洞庭湖君山岛的针形黄芽茶。由君山毛尖演变而来。清代君山茶已有“尖茶”和“莽茶”之分，采回芽叶之后，将芽头摘下制成尖茶纳作贡品，称“贡尖”，留下来的称为“贡莽”。至1953年革除旧法，直接在茶园中拣选芽头采摘，始成独具一格的全芽茶。经摊青、杀青、摊凉、初烘、摊凉、初包发酵、复烘、摊凉、复包发酵、足火、拣选制成。每千克有四五万个芽头。芽头白毫满披，底色金黄鲜亮，有“金镶玉”之美称。冲泡时，开始芽头冲向水面，悬空挂立，徐徐下降于杯底如金枪林立，又似群笋出土，间或有的芽头从杯底又升至水面，有起有落，十分悦目。有的芽头包芽之叶略有张口，其间夹有一晶莹气泡，恰似“雀舌含珠”。汤色杏黄明净，香气清鲜，滋味甜和鲜爽。主销国内各大中城市及香港，部分销往日本。

蒙顶黄芽〔Mengding Huangya〕　产于四川名山蒙山区域的扁直形黄芽茶。蒙山产茶始于西汉，盛于唐，唐僖宗中和年间入贡为全国之最。唐代李肇《国史补》：“剑南有蒙顶石花、小方、散芽列为第一。”北宋范镇《东斋记事》：“蜀之产茶凡八处，雅州之蒙顶，蜀州之味江……然蒙顶为最佳也。”宋代文彦博“旧谱最称蒙顶味，露芽云叶胜醍醐”。采摘色黄绿而肥壮的单芽，经摊晾、杀青、焖黄、整形提毫、烘焙干燥制成。形状扁直，芽匀整齐，鲜嫩显毫，汤色黄绿明亮，甘香浓郁。主销西南地区。

霍山黄芽〔Huoshan Huangya〕　主产安徽霍山大别山腹地大化坪、上和街、姚家畈、太阳河一带的直条形黄芽茶，以大化坪的金鸡坞、金山，上和街的金竹坪，姚家畈的乌米尖所产最佳。为安徽历史第一茶。清乾隆四十一年（1776）《霍山县志》载：“霍山黄芽之名，已肇于西汉《史记》，云：‘寿春之山，有黄芽焉’。”唐代李肇《国史补》：“寿州有霍山黄芽。”为所载14种历史名茶之一。盛名数百年后失传，1971年研制恢复。谷雨前二三天采摘一芽一叶初展到一芽二叶初展，经炒茶、做形、初烘、摊凉、复烘、摊凉、足焙制成。分一至三级。形似雀舌，细嫩多毫，叶色嫩黄，汤色黄绿。香气鲜爽，有栗香，滋味浓醇，叶底嫩黄。主销北京、天津、上海、南京、合肥、淮南、蚌埠等大中城市。

黄小茶〔Yellow little leaf tea〕　黄茶种类之一。以一芽一二叶的细嫩芽叶制成的黄茶。主要品类有沩山毛尖、北港毛尖、远安鹿苑、温州黄汤等。

沩山毛尖〔Weishan Maojian〕　产于湖南宁乡沩山乡的沩山、沩泽、八泽等村的朵形黄小茶。沩山唐代即产茶，清同治时期的县志载：“沩山六度庵、罗仙峰等处皆产茶，唯沩山茶称为上品。”1947年《沩山县志》：“沩山茶谷雨前采制，香嫩清醇，不让武夷、龙井。……密印寺院内数株味尤佳。”清明后七天采摘一芽二叶，经杀青、闷黄、揉捻、烘焙、熏烟制成。芽叶微卷，呈自然开展的兰花状，白毫显露，茶色黄润，烟香扑鼻，汤色杏黄明净，烟香显，茶香浓，滋味醇爽，叶底黄亮成朵。主销武汉、长沙等各大中城市，部分销往甘肃、新疆等地。

北港毛尖〔Beigang Maojian〕　唐代称“邕湖茶”。产于湖南岳阳康王乡北港的黄小茶。唐代李肇《国史补》：“岳州有邕湖之含膏。”北宋范志明《岳阳风土记》：“湖诸山旧出茶，谓之邕湖茶，李肇所谓岳州之邕湖含膏也，唐人极重之。”当时邕湖茶亦作为贡品，唐僧释齐己的《谢邕湖茶》诗有：“邕湖唯上贡，何以惠寻常？还是诗心苦，堪消蜡面香。

碾声通一室，烹色带残阳，若有新春者，西来信勿忘。”唐文成公主外嫁西域松赞干布（641）带去的茶叶就有“湄湖含膏”。清明后五六天，采一芽二三叶，经摊青、杀青、锅揉、拍汗、复炒复揉、烘干制成。紧细显毫，色泽金黄，汤色黄亮，香气清高，滋味醇厚回爽，叶底嫩黄明亮。主销武汉、长沙、上海等大中城市。

湄湖茶〔Yonghu tea〕 “北港毛尖”的古称。

远安鹿苑〔Yuan'an Luyuan〕 亦称“鹿苑毛尖”、“鹿苑茶”。产于湖北远安鹿苑寺一带的条形黄小茶。唐代陆羽《茶经》中就有远安产茶的记载。清乾隆年间被选为“贡茶”，乾隆封鹿苑茶为“好浮茶”。清代高僧金田来到鹿苑寺巡寺讲法，称鹿苑茶为“绝品”，并品茶题诗：“山精石液品超群，一种馨清满面熏，不但清心明目好，参禅能伏睡魔军。”采摘一芽一二叶，经杀青、炒二青、闷堆、拣剔和炒干制成。分特级、一级、二级。条索呈环状，色泽金黄，白毫显露，汤色绿黄明亮，清香，滋味醇厚甘凉，叶底嫩黄匀整。主销宜昌、武汉、广州等大中城市。

鹿苑毛尖〔Luyuan Maojian〕 即“远安鹿苑”。

鹿苑茶（1）〔Luyuan tea〕 即“远安鹿苑”。

温州黄汤〔Wenzhou Huangtang〕 亦称“平阳黄汤”。主产浙江温州的平阳、苍南、泰顺等地的条形黄小茶。历史上以平阳产量最多，故名。泰顺出产的又称“泰顺黄汤”。清乾隆、嘉庆年间温州地区已产黄汤茶。经杀青、揉捻、闷堆、干燥制成。色黄、汤黄、叶底黄。主销上海、营口、天津、北京、济南等城市。

平阳黄汤〔Pingyang Huangtang〕 即“温州黄汤”。

泰顺黄汤〔Taishun Huangtang〕 “温州黄汤”的一种。见“温州黄汤”。

黄大茶〔Yellow large leaf tea〕 黄茶种类之一。用一芽二三叶至一芽四五叶为原料制成的黄茶。主要品类有霍山黄大茶、广东大叶青等。

霍山黄大茶〔Huoshan yellow large leaf tea〕 产于安徽霍山、金寨的条形黄大茶。清乾隆四十一年（1776）《霍山县志》载：“茶，本山货属，以茶为冠。其品之最上者曰银针，次曰雀舌，又次曰梅花片，曰兰花头，曰松萝。”其任枝于之天然而制者，最上曰毛尖……，次曰连枝，有白连、绿连、黑连数种，皆以老嫩分等次也。”其中梅花片、兰花头、松萝统称小茶；毛尖、连枝统称大茶。大茶又有黄大茶、绿大茶之分。本品种系采摘一芽四五叶，经炒茶（杀青和揉捻）、初烘、堆积、烘焙（拉毛火、拉老火）制成。分三级6等。梗壮叶肥，梗叶相连，大枝大杆，弯曲带钩，色泽油润，呈古铜色；汤色深黄显褐，滋味浓厚醇和，具高爽焦香。主销山东、山西。

白云茶（2）〔Baiyun tea〕 产于广东台山、新会的条形黄大茶。1920年《赤溪县志》：“县境山高石露，故产佳茗……有观音茶、白云茶、白心茶、红心茶、石茶多种。”经杀青、揉条、搓团、包焖、干燥制成。不分级。条索紧结，色泽黑褐，火工较高，汤色黄明，滋味浓醇带焦香。主销广东省内大中城市，少量销往港澳地区，外销美国、加拿大、日本及东南亚各国。

广东大叶青〔Guangdong Dayeqing〕 主产广东韶关、肇庆、佛山、湛江等地的长条形黄大茶。研制于20世纪60年代。采摘云南大叶等大叶种鲜叶一芽三四叶，经轻萎凋、杀青、揉捻、闷黄、干燥制成。分一至五级。条索肥壮紧卷，显毫，叶张完整有毫尖，青润带黄，香气纯正，滋味浓醇回甘，汤色橙黄明亮，叶底黄绿。内销广东各地。

乌 龙 茶

乌龙茶〔Oolong tea〕 亦称“青茶”、“半发酵茶”。基本茶类之一。经半发酵工序形成绿叶红边的茶。起源尚有争议，有始于北宋和始于清咸丰诸说。一般认为始于明末，盛于清初。其发源地也有闽南及闽北武夷山两说。清代陆廷灿《续茶经》引述清初王草堂《茶说》：“武夷茶……炒焙兼施，烹出之时，半青半红，青者乃炒色，红者乃焙色也。茶采而摊，摊而撩，香气发越即炒，过时不及皆不可。既炒既焙……”。经晒青、晾青、摇青、炒青、揉捻、烘焙制成，色泽青褐，汤色黄亮，叶色通常为绿叶红镶边，有浓郁的花香。有闽北乌龙茶、闽南乌龙茶、广东乌龙茶和台湾乌龙茶之分。不同的乌龙茶按多酚类氧化程度从轻到重依次是台湾包种茶、闽南乌龙茶、闽北乌龙茶、台湾乌龙茶。主销中国香港地区以及日本、东南亚各国。

青茶（2）〔Oolong tea〕 即“乌龙茶”。

半发酵茶〔Semi-fermented tea〕 即“乌龙茶”。

福建乌龙茶

闽北乌龙茶〔North Fujian Oolong tea〕 主产于福建北部武夷山一带的乌龙茶。茶鲜叶经晒青、晾青、做青、杀青、揉捻、烘焙制成。包括的品类有武夷岩茶、闽北水仙、闽北乌龙，狭义仅指闽北乌龙。

武夷岩茶〔Wuyi Yan tea〕 亦称“岩茶”、“武夷茶”。用产于福建武夷山岩壑中的鲜叶制成的乌龙茶。武夷山方圆60平方公里，平均海拔650米，有三十六峰、九十九名岩，岩岩有茶，茶以岩名，岩以茶显，故名岩茶。唐代武夷山区已开始制茶，为上层社会馈赠珍品。宋代列为贡品，元代于武夷九曲溪之四曲畔设置御茶园专事贡茶的采制。明末清初开始研制乌龙茶。岩茶茶树既有适制乌龙茶的无性系良种（水仙、肉桂），亦有有性群体（武夷菜茶）。武夷岩茶习惯上称“奇种”，有单丛奇种、名丛奇种之分。其中大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟称“四大名丛”，为稀贵珍

品。普通名丛有十里香、金钥匙、不知春、吊金钟、瓜子金、金柳条等。单丛有奇兰、乌龙、铁观音、梅占、肉桂、雪梨、桃仁、毛猴等。鲜叶采摘标准为新梢伸育成驻芽时的开面三四叶。制茶工艺除与一般乌龙茶相似外，其特点是在做青后进行双炒双揉和在毛火、足火之后用低温慢烤(称"吃火"或"炖火")，趁热装箱或堆积后装箱。武夷岩茶因产茶地点环境不同，品质也不同。产于武夷山岩中心地带者称"正岩茶"，品质最优；产于岩山边缘地带者称"半岩茶"，品质次之；沿崇溪、九曲溪、黄柏溪两岸所产称"溪茶"，品质又逊之。优质岩茶香气馥郁胜似兰花而深沉持久。浓饮不苦不涩，味浓醇清活，有石骨花香之誉，称为岩韵。多次冲泡，余韵犹存。18世纪销至英、荷，时称"武夷茶"(Bohea)。现主销日本和东南亚各国，内销全国各大城市及台港澳地区。

岩茶〔Yan tea〕　即"武夷岩茶"。

武夷茶〔Wuyi tea〕　即"武夷岩茶"。

正岩茶〔Zheng Yan tea〕　见"武夷岩茶"。

半岩茶〔Ban Yan tea〕　见"武夷岩茶"。

溪茶〔Xi tea〕　见"武夷岩茶"。

大红袍(2)〔Dahongpao〕　以武夷山九龙窠高岩峭壁上的名丛大红袍鲜叶制成的乌龙茶。武夷岩茶中的珍品。因嫩梢芽叶是紫红色似红袍而得名。采摘三四叶开面新梢，经晒青、晾青、做青、炒青、初揉、复炒、复揉、走水焙、簸拣、摊晾、拣剔、复焙、再簸拣、补火制成。条紧色泽绿褐鲜润，汤色橙黄，叶底红绿相间，香气馥郁具幽兰之胜，耐冲泡。按"工夫茶"方法泡饮，久泡仍有花香余韵。产量极少。多用于馈奉以及老茶庄作为标榜店誉之用。

铁罗汉(2)〔Tieluohan〕　以武夷山慧苑内鬼洞(一说在竹窠岩)的名丛铁罗汉鲜叶制成的乌龙茶。武夷岩茶中的珍品。采制工艺与大红袍类似，为武夷岩茶上品，香气馥郁幽长，"岩韵"突出，多次冲泡有余香。主销国内大城市。外销东南亚各国，尤为侨胞珍爱。

白鸡冠(2)〔Baijiguan〕　以产于武夷山慧苑洞火焰峰下外鬼洞(一说为武夷山文公祠后山)的名丛"白鸡冠"鲜叶制成的乌龙茶。武夷岩茶中的精品。采制特点与大红袍类似。为武夷岩茶上品，香气"岩韵"突出，多次冲泡有余香。主销国内大城市。

水金龟(2)〔Shuijingui〕　以武夷山名丛"水金龟"鲜叶制成的乌龙茶。武夷岩茶中的珍品。据传说该茶丛原属武夷山天心寺庙，植于杜葛寨峰下，一日茶园边岸被大雨冲塌，茶丛被冲到峰下牛栏坑半岩岩凹处。兰谷岩业主遂于该处凿石砌阶壅土以置之。1919～1920年曾因此引起诉讼，足见其名贵。采制工艺与"大红袍"类似。品质具武夷岩茶上品的特点，"岩韵"突出。销国内大城市。

武夷肉桂〔Wuyi Rougui〕　亦称"玉桂"。由武夷山无性系良种"肉桂"茶树鲜叶制成的乌龙茶。茶树分布于武夷山水帘洞、三仰峰、马头岩、桂林岩及九曲溪畔。采摘标准掌握小开面采。经晒青、晾青、做青、炒青、揉捻、复炒、走水焙、簸拣、复焙制成。条索紧结卷曲，褐绿油润，香气馥郁持久，具清雅的肉桂香气，滋味醇厚回甘，汤色橙黄，叶底黄亮。主销国内大城市和香港，外销东南亚。

玉桂(2)〔Yugui〕　即"武夷肉桂"。

白毛猴(2)〔Baimaohou〕　亦称"毛猴"。产于福建政和的微发酵乌龙茶。形似毛猴，故名。1910年研制。采摘政和大白茶的一芽二三叶，经萎凋、杀青、摊凉、轻揉(注意保芽保毫，结合做形，揉至条索卷曲)、烘焙制成。肥壮卷曲，白毫显露，汤色澄黄，味醇香清。主销东南亚。

毛猴(2)〔Maohou〕　即"白毛猴(2)"。

八角亭龙须茶〔Bajiaoting Longxu tea〕　亦称"束茶"。产于福建武夷山市及建瓯的乌龙茶。以武夷山麓八角亭所产质量最优，清康熙五十六年(1717)已见诸文献。18世纪30年代产制甚盛。取立夏前采摘一芽三四叶，经萎凋、杀青、揉捻、理条、扎束制成。外形壮直，形似"龙须"，色墨绿，具乌龙茶花香，滋味醇厚，汤色橙黄，耐冲泡。主销美国旧金山及东南亚。

束茶〔Su tea〕　即"八角亭龙须茶"。

莲心茶(2)〔Lianxin tea〕　亦称"青茶莲心"、"桃李园莲心"。产于福建建瓯、建阳水吉、武夷山等地的乌龙茶。以武夷山北麓百花园附近的桃李园所产品质最优。基本采用武夷岩茶制法。条索紧细卷曲，带螺丝形头，色泽乌润，略带银灰，汤色淡橙黄，香气浓烈带有花香，味醇厚，耐泡。主销香港地区，外销越南及其他东南亚国家。

青茶莲心〔Oolong Lianxin〕　即"莲心茶(2)"。

桃李园莲心〔Taoliyuan Lianxin〕　即"莲心茶(2)"。

闽北水仙〔North Fujian Shuixian〕　产于福建建瓯、建阳、武夷山等地的乌龙茶。有百余年历史。原料选自无性系"水仙"良种茶树。制法与闽南乌龙茶大同小异，其特点是不包揉或轻包揉，鲜叶原料成熟度较高。香气浓郁，醇厚甘甜，无苦涩味。主销闽、粤、港澳地区，外销日本和东南亚。

闽北乌龙〔North Fujian Oolong〕　产于闽北茶区的建瓯、建阳等地，鲜叶经单独加工而成。其条索紧细重实，叶端曲虬，色泽乌润，香气清高，滋味醇厚，汤色金黄明亮，叶底匀嫩，绿叶红镶边。

闽南乌龙茶〔South Fujian Oolong tea〕　主产于福建南部安溪、永春、南安、同安等地的乌龙茶。茶鲜叶经晒青、晾青、做青、杀青、揉捻、毛火、包揉、再干制成。主要品类有铁观音、黄金桂、闽南水仙、永春佛手，以及闽南色种。

铁观音(2)〔Tieguanyin〕　原产福建安溪西坪乡的乌龙茶。有200余年历史。采摘无性系铁观音品种新梢驻芽后开面二、三叶，经晾青、晒青、晾青、做青(多次摇青和摊、

堆青)、炒青、揉捻、初焙、包揉、复焙、复包揉、低温慢烤、簸拣、烘焙、摊凉制成。条索卷曲，肥壮圆结，砂绿翠润，红点明显，叶底呈绸面光泽，香气浓郁有特殊品种香，称为“铁观音韵”，味醇厚甘鲜。内销全国各大城市及港澳地区，外销日本及东南亚。

黄金桂（2）〔Huangjingui〕 亦称“透天香”、“黄金贵”。产于福建安溪虎邱乡（一说罗岩乡）的乌龙茶。因其冲泡时香高冲天，又因该茶曾在东南亚各国大受欢迎，供不应求，卖价高似黄金，故名。19世纪创制。以无性系良种黄棪鲜叶制成，采制方法基本同安溪的铁观音。条索紧细卷曲，油润金黄，香高长，味柔美，具桂花香，汤色金黄明亮，滋味清醇鲜爽，饮后齿颊留香，多次冲泡有余香。内销全国各大城市及港澳地区，外销东南亚。

透天香〔Toutianxiang〕 即“黄金桂（2）”。

黄金贵〔Huangjingui〕 即“黄金桂（2）”。

永春佛手〔Yongchun Foshou〕 产于福建永春的乌龙茶。1930年前后研制。鲜叶原料采自无性系茶树品种“佛手”。采制方法与一般乌龙茶相似、唯复烘、复包揉在三次或三次以上。条卷结成蚬干状，砂绿乌润，香浓锐，味甘厚，耐泡，汤色橙黄，叶底黄绿明亮。主销福建、广东及港澳地区，外销东南亚。

闽南色种〔South Fujian Sezhong〕 简称“色种”。以佛手、毛蟹、本山、奇兰、梅占、桃仁、乌龙等品种原料制成的乌龙茶。“色种”即各色品种之意，可以由上述品种单独制成，也可以由几个品种混合制成。

色种〔Sezhong〕 “闽南色种”的简称。

毛蟹（2）〔Maoxie〕 以产于福建各产茶区的“毛蟹”品种鲜叶制成的乌龙茶。原产福建安溪福美乡。20世纪20年代研制。因采摘“毛蟹”品种鲜叶制作而得名。制作工艺类似“铁观音”。分为特级、一至四级。弯曲结实，头大尾尖，茸毛多但易脱落。香气高爽，口味纯厚，为色种原料。内销闽、粤、台湾，外销东南亚各国及日本。

本山（2）〔Benshan〕 以产于闽南的无性系良种“本山”嫩叶制成的乌龙茶。已有百余年历史。采制工艺类似“铁观音”。品质略似“铁观音”，唯缺“铁观音”的特殊韵味，枝梗细是其显著特征。为高级色种茶原料。主销闽南、潮汕、广州、香港，外销东南亚、日本。

白芽奇兰〔Baiya Qilan〕 产于福建漳州平和一带的乌龙茶。有两百余年历史。鲜叶采自无性系良种茶树“奇兰”。采用闽南传统乌龙茶制法。紧实匀称，深绿油润，香气清高浓长，兰花香显著，味醇厚，清爽细腻，汤色清澈橙黄。主销厦门、漳州、汕头、潮州、上海、南京及港澳地区，外销东南亚。

梅占（2）〔Meizhan〕 以无性系良种梅占鲜叶制成的乌龙茶。创制于福建安溪芦田三洋村，现遍产于安溪全县及福建其他乌龙茶产区。有两百余年历史。采制工艺与一般乌龙茶相似。分特级、一至四级。条索肥壮圆紧，枝壮节长，香味浓重。一般作为色种茶的拼配原料。内销闽、粤，外销东南亚及日本。

乌龙（2）〔Oolong〕 以“乌龙”品种鲜叶制成的乌龙茶。产于福建南部各县。20世纪30～40年代因乌龙价低，在闽南多拼到色种中出售，闽北则逐渐为水仙品种所取代，产量日减。

大叶乌龙（2）〔Daye Oolong〕 以产于福建安溪长坑蓝田一带的无性系良种茶“大叶乌龙”鲜叶制成的乌龙茶。已有百余年历史。采制工艺与铁观音类似。分特级、一至四级。条索肥壮重实，香高长清纯，味浓醇微甘鲜。一般作为色种茶拼和原料。主销闽、粤、港澳地区，外销东南亚、日本。

八仙茶（2）〔Baxian tea〕 产于福建南部及广东潮汕一带的乌龙茶。所用鲜叶原料为福建诏安八仙山下的无性系新品种茶树。20世纪80年代研制。采摘茶树新梢开面二至四叶，经晾青、晒青、做青、炒青、揉捻、初烘、初包揉、复烘、复包揉、烘干制成。外形紧结，色泽褐润，茶汤金黄，品种香显，辛锐而持久，味浓厚耐泡，回味甘爽，叶底黄绿，红点明亮。主销福建、广东和港澳地区、外销东南亚。

雪峰佛手〔Xuefeng Foshou〕 产于福建明溪雪峰农场的乌龙茶。20世纪80年代中期研制。采摘无性系“佛手”品种新萌小开面至中开面鲜叶，经晾青、晒青、做青（摇青、摊堆青）、炒青、揉捻（初揉、包揉）、烘焙制成。条索紧结，重实卷曲，色泽乌润，具有梨香。口味醇厚，汤色深黄，叶底肥厚，柔软、红点显。主销广东、闽南。

广东乌龙茶

广东乌龙茶〔Guangdong Oolong tea〕 产于广东东部地区的乌龙茶。商品花色分为凤凰水仙、色种、铁观音、乌龙四类。“色种”茶分别采制于奇兰、本山、黄棪、梅占、毛蟹、大叶乌龙、福建水仙、大红、桃仁、企种、佛手、白牡丹、八仙茶等品种的鲜叶。具有花香醇和的特点，以奇兰品种为优。“铁观音”采铁观音品种鲜叶制作而成。内质浓香，有韵味。“乌龙”采小叶乌龙品种鲜叶制作而成。内质清香醇和。

凤凰单丛〔Fenghuang Dancong〕 产于广东潮安凤凰乡乌岽山茶区的条形乌龙茶。因选用树型高大的凤凰水仙群体品种中的优异单株单独采制而得名。有80多个品系，如黄枝香、肉桂香、芝兰香、杏仁香、茉莉香、通天香等。鲜叶采摘一般在下午进行，不采露水叶、雨水叶。经晒青、晾青、做青、杀青、揉捻、烘焙制成。分一至三级。挺直肥硕，黄褐似鳝鱼皮色，有天然优雅花香，滋味浓郁、甘醇、爽口，具特殊山韵蜜味，汤色清澈似茶油，叶底青蒂绿腹红镶边，耐冲泡。主销全国主要大中城市和港澳地区，外销东南亚。

凤凰水仙（2）〔Fenghuang Shuixian〕 亦称“待诏

茶”。产于广东潮安凤凰乡的条形乌龙茶类。宋《潮州府志》载：“潮州凤山茶，亦名侍诏茶。”采摘水仙茶树鲜叶，经晒青、晾青、做青（碰青或摇青）、炒青、揉捻、烘焙制成。分单丛、浪菜、水仙（又叫中茶）三个级别。有天然花香，蜜韵，滋味浓、醇、爽、甘，耐冲泡。主销广东、港澳地区、外销日本、东南亚、美国。

侍诏茶〔Shizhao tea〕 即“凤凰水仙（2）”。

岭头单丛（2）〔Lingtou Dancong〕 产于广东饶平的条形乌龙茶。1961年研制。采摘岭头单丛鲜叶，经晒青、做青、杀青、揉捻、初焙、包揉、二焙、足干制成。分特级、一至三级。外形稍弯，黄褐似鳝鱼皮色。花蜜香高，醇爽回甘，蜜韵浓，汤色橙黄明亮，叶底黄腹朱边柔亮。主销粤东、珠江三角洲一带及港澳地区，外销东南亚、美国、日本。

石古坪乌龙〔Shiguping Oolong〕 亦称“一线红乌龙”。产于广东潮安凤凰乡石古坪村及大质山脉一带的条形乌龙茶。有四百多年历史。采摘小叶乌龙茶树鲜叶。经晒青、晾青、做青、杀青、揉捻、干燥制成。分特级、一至三级。条索卷结紧细，身骨较轻，色泽砂绿；香气清高，有花香；滋味醇爽，汤色绿黄明亮，叶底红边绿腹。与其他乌龙茶相比，更具有“三耐”：耐冲泡，冲泡十多次仍有余香，泡后隔夜不酸；耐贮藏，贮藏一年后，色香味基本不变；耐烘焙，复焙时间要比其他乌龙茶多焙4小时以上。主销汕头、广州等大中城市和港澳地区，外销日本、东南亚。

一线红乌龙〔Yixianhong Oolong〕 即“石古坪乌龙”。

饶平色种〔Raoping Sezhong〕 产于广东饶平的条形乌龙茶。采摘大叶奇兰、黄棪、铁观音、梅占等品种的芽叶，经晒青、晾青、做青、杀青、揉捻、干燥制成。分特级、一至三级。条索紧卷肥壮，乌绿油润。花果香高，滋味浓醇，汤色橙黄明亮，叶底红边绿腹。主销广州、汕头、华中和华北的大中城市以及港澳地区，外销日本、东南亚。

大叶奇兰〔Daye Qilan〕 主产广东饶平坪溪乡岭头、大团和饶洋镇的西岩山的条形乌龙茶。大埔、兴宁、潮安、惠来、普宁等地也有生产。饶平县宋代已种茶，19世纪研制。采摘“大叶奇兰”良种的一芽二三叶，经晒青、做青、杀青、揉捻、初烘、复烘制成。条索紧结肥硕，色泽油褐，香气似兰似参，滋味浓厚清爽回甘，汤色橙黄明亮，叶底柔嫩，绿腹红边。主销广州及港澳地区。

兴宁奇兰〔Xingning Qilan〕 产于广东兴宁茶林场的条形乌龙茶。1986年研制。采摘大叶奇兰良种的鲜叶，经晒青、晾青、做青、炒青、揉捻、干燥制成。分一至三级。具浓郁兰花香，滋味甘醇爽滑。主销广东大中城市、港澳地区，外销东南亚。

白叶单丛（2）〔Baiye Dancong〕 主产于广东梅州白宫镇明山嶂的条形乌龙茶。采摘“白叶单丛”品种的驻芽叶嫩梢，经晒青、碰青、杀青、揉捻、烘焙制成。分特级、一至三级。外形条索紧结壮直重实，色泽黄褐油光；开汤后花蜜香浓郁持久，汤色橙黄清亮，滋味浓醇甘滑鲜爽，叶底金黄油亮，叶边朱红。内销广州、上海等沿海城市，外销东南亚、日本。

台湾乌龙茶

台湾乌龙茶〔Taiwan Oolong〕 产于台湾的乌龙茶。台湾茶叶源于福建，1918年编《台湾通史》载：清嘉庆年间“有柯朝者，归自福建，始以武夷之茶，植于鳌鱼坑，发育甚佳；既以茶子二斗播之，收成亦丰，遂互相传植。”清道光年间，始制乌龙茶，运至福州精制出售。发酵程度有轻有重，发酵重者近似红茶汤色黄亮泛红；发酵轻者近似绿茶、汤色绿黄。著名的台湾乌龙茶有冻顶茶、文山包种、木栅铁观音、南港包种、石门铁观音、白毫乌龙、竹山乌龙、梅山茶、玉山茶等。

台湾包种〔Taiwan Baozhong〕 亦称“清香乌龙茶”。主产于台湾台北、宜兰、桃园、新竹、苗栗、嘉义、南投、花莲、台东、屏东等市、县的轻度至中度发酵茶。发源于福建安溪，1881年福建茶商到台湾设茶庄生产。安溪的茶店售茶均用两张方形毛边纸盛放，内外相衬，放入茶叶4两，包成长方形四方包，包外盖有茶行的唛头，按包出售，故名。根据制造方法和产地主要分为文山包种、龙泉茶、松柏长青茶、冻顶茶、高山乌龙等。按成茶外形分为以文山包种茶为代表的条形包种茶和以冻顶茶为代表的半球形包种茶。条状或半球状，深绿或青褐，汤色金黄，有明显的清香或花香、滋味醇厚。主销中国台湾省、港澳地区，外销东南亚。

清香乌龙茶〔Fragrance Oolong tea〕 即“台湾包种”。

文山包种〔Wenshan Baozhong〕 亦称“清茶”。主产台湾省台北县坪林、石碇、新店、汐止、深坑等地的台湾包种。发酵程度约20%。采摘青心乌龙等优良品种鲜叶，经晒青、晾青、摇青、杀青、轻揉捻、烘干、精制而成。外形自然卷曲呈条索状，色泽深绿，汤色金黄，具有清新花香，滋味醇爽有花果味，以天然花香著称。系台湾北部茶类之代表，有“北文山、南冻顶”之说。主销中国台湾省、港澳地区，外销日本。

清茶（1）〔Qing tea〕 即“文山包种”。

冻顶茶〔Dongding tea〕 亦称“冻顶乌龙”。主产于台湾省南投县鹿谷乡的半球形包种茶。发酵程度中等（约40%）。据《台湾通史》：“水沙连之茶，色如松萝，能避瘴去暑，而以冻顶为佳，惟出产无多。”冻顶是山名、为凤凰山支脉，海拔700米，山上种茶，因雨多山高路滑、上山的茶农必须蹦紧脚尖（冻脚尖）才能上山顶，故名。采摘青心乌龙等良种芽叶，经晒青、晾青、浪青、炒青、揉捻、初烘、

多次团揉、复烘、再焙火制成。外形卷曲呈半球形，色泽墨绿油润，汤色黄绿，有花香略带焦糖香，滋味甘醇浓厚。为半球形包种茶制法之代表，素有"北文山、南冻顶"之美誉。主销中国台湾省、港澳地区，外销东南亚。

冻顶乌龙〔Dongding Oolong〕 即"冻顶茶"。

松柏长青茶〔Songbai Changqing tea〕 亦称"埔中茶"、"松柏坑茶"。主产台湾省南投县名间乡松柏岭一带的台湾包种。发酵程度约30%。清康熙年间《赤崁笔记》载："水沙连在深谷中……茶色如松萝，性极寒，疗热症最有效。""水沙连"就是指名间乡和竹山镇一带。采制工艺类似"冻顶茶"。外形紧卷呈半球形，色泽青绿；汤色蜜黄，具有花香，滋味甘醇且浓厚。主销台湾本省。

埔中茶〔Puzhong tea〕 即"松柏长青茶"。

松柏坑茶〔Songbai Keng tea〕 即"松柏长青茶"。

明德茶〔Mingde tea〕 亦称"老田寮茶"、"清茶"。主产于台湾省苗栗县头屋乡的台湾包种。发酵程度约30%。采摘茶菁，经晒青、晾青、摇青、杀青、揉捻、烘干制成。外形自然弯曲，色泽深绿，汤色金黄，有清香，滋味醇厚，有花果味。主销台湾本省。

老寮田茶〔Laoliaotian tea〕 即"明德茶"。

清茶（2）〔Qing tea〕 即"明德茶"。

三星茗茶〔Sanxing Ming tea〕 主产于台湾省宜兰县三星乡的台湾包种。发酵程度约35%。采制工艺类似"冻顶茶"。品质具有半球形乌龙茶风格。主销台湾本省。

太峰高山茶〔Taifeng high mountain tea〕 主产于台湾省台东县太麻里乡的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺类似"冻顶茶"。品质具有高山乌龙风格。主销台湾本省。

六福茶〔Liufu tea〕 主产台湾省新竹县关西镇的台湾包种，发酵程度约25%。采制工艺和品质特征类似条形台湾包种。主销台湾本省。

天鹤茶〔Tianhe tea〕 主产于台湾省花莲县瑞穗乡的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺类似"冻顶茶"。品质具有半球形乌龙茶风格。主销台湾本省。

玉山茶（2）〔Yushan tea〕 主产于台湾省南投县水里乡和信义乡高山茶园的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺类似"冻顶茶"。外形紧卷呈半球形，色泽青褐，汤色金黄，有花香或奶香，滋味甘醇爽口。主销台湾本省。

龙凤茶（1）〔Longfeng tea〕 主产于台湾省苗栗县造桥乡的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺和品质特征类似半球形台湾包种茶。主销台湾本省。

玉兰茶〔Yulan tea〕 主产台湾省宜兰县大同乡的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺类似"冻顶茶"，具有半球形乌龙茶的风格。主销台湾本省。

长安茶〔Chang'an tea〕 主产于台湾省新竹县湖口乡的台湾包种。发酵程度约25%。采制工艺和品质特征类似条形台湾包种茶。主销台湾本省。

龙寿茶〔Longshou tea〕 主产台湾省台北县林口乡的台湾包种。发酵程度约20%。采制工艺和品质特点类似半球形台湾包种茶，产品常与桃园龙潭茶拼和销售。主销台湾本省。

龙泉茶（2）〔Longquan tea〕 主产于台湾省桃园县龙潭乡的台湾包种。发酵程度约35%。采制工艺和品质特征类似条形台湾包种茶。主销台湾本省。

竹山乌龙〔Zhushang Oolong〕 主产于台湾省南投县竹山镇的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺和品质特征类似"松柏长青茶"。主销台湾本省。

竹山金萱〔Zhushan Jinxuan〕 主产于台湾省南投县竹山镇及台湾各新茶区的台湾包种。发酵程度约30%。采摘茶青，经晒青、晾青、摇青、杀青、揉捻、初烘、包揉、复烘制成，制法类似"铁观音"。卷紧呈半球，干茶有花香、色泽砂绿，汤色金黄，有淡奶香，滋味浓醇。主销台湾本省。

寿山茶〔Shoushan tea〕 主产台湾省桃园县龟山乡的台湾包种。发酵程度约35%。采制工艺和品质特征类似条形台湾包种茶。主销日本。

阿里山珠露茶〔Alishan Zhulu tea〕 主产于台湾省嘉义县阿里山乡、竹崎乡，属高山茶园的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺类似"冻顶茶"。呈半球形，色泽青褐，汤色金黄，具有花香或奶香，滋味甘醇。主销台湾本省。

青山茶〔Qingshan tea〕 主产于台湾省南投市的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺和品质特点类似"冻顶茶"。主销台湾本省。

武岭茶〔Wuling tea〕 主产台湾省桃园县大溪镇的台湾包种。发酵程度约35%。采制工艺和品质特征类似条形台湾包种茶。主销台湾本省。

南港包种〔Nangang Baozhong〕 主产于台湾省台北市南港区的台湾包种。发酵程度约20%。采制工艺和品质特点类似条形台湾包种茶。主销台湾本省。

海山包种〔Haishan Baozhong〕 主产台湾省台北县三峡镇的台湾包种。发酵程度约25%。采制工艺和品质特点类似半球形台湾包种茶。主销台湾本省。

素馨茶〔Suxin tea〕 主产台湾省宜兰县冬山乡的台湾包种。发酵程度约35%。采制工艺类似"冻顶茶"，品质具有半球形乌龙茶风格。主销台湾本省。

梅山茶〔Meishan tea〕 亦称"龙眼林茶"。主产台湾省嘉义县梅山乡的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺类似"冻顶茶"。卷曲呈半球形、色泽深绿，汤色金黄，有花香，滋味甘醇。主销台湾本省。

龙眼林茶〔Longyan Lin tea〕 即"梅山茶"。

梅台茶〔Meitai tea〕 主产台湾省桃园县复兴乡的台

湾包种。发酵程度约25%。采制工艺和品质特征类似条形台湾包种茶。主销台湾本省。

港口茶〔Gangkou tea〕 主产台湾省屏东县满州乡的台湾包种。发酵程度约30%。采制工艺类似“冻顶茶”。品质属半球形乌龙茶风格。主销台湾本省。

福鹿茶〔Fulu tea〕 主产台湾省台东县鹿野乡的台湾包种。发酵程度约35%。采制工艺类似“冻顶茶”。品质具有半球形乌龙茶的风格。主销台湾本省。

浓味乌龙茶〔Strong-tasting Oolong tea〕 主产台湾省台北市木栅区和台北县石门乡的中度（约50%）发酵乌龙茶。采摘对夹二三叶茶青，经晾青、日光萎凋、室内萎凋、摇青、杀青、揉捻、初焙、团（包）揉、复干、精制而成。工艺特点是采用高温长时间焙火。著名品种有“木栅铁观音”、“石门铁观音”等。紧结呈半球形，墨绿有灰点，汤色浓暗，有明显的花香或焦糖香，滋味浓醇。

木栅铁观音〔Mushan Tieguanyin〕 主产台湾省台北市木栅区（现为文山区）的中度（约50%）发酵乌龙茶。采摘正丛铁观音品种鲜叶，经晾青、日光萎凋、晾青、室内萎凋、摇青、杀青、重揉捻、初烘、团（包）揉、复烘、精制而成。卷曲呈球形，绿中带褐，汤色黄褐，有熟果香或焦糖香，滋味甘醇浓厚，具有特殊的果酸味。主销台湾本省和港澳地区。

石门铁观音〔Shimen Tieguanyin〕 主产于台湾省台北县石门乡的台湾包种发酵程度约50%。鲜叶经晒青、晾青、摇青、杀青、重揉捻、初烘、包揉、复烘、精制而成。外形卷曲呈球形，色泽绿褐，汤色黄褐，有熟果香或焦糖香，滋味浓厚具有果酸味。主销台湾本省。

五峰茶〔Wufeng tea〕 主产于台湾省宜兰县礁溪乡五峰旗瀑布附近的乌龙茶。发酵程度约50%。采制工艺类似“台湾乌龙茶”，品质具有条状乌龙茶风格。主销台湾本省。

高山乌龙〔High mountain Oolong〕 主产于台湾省中部、东部嘉义、南投、台东等县海拔800米以上高山新茶区的台湾乌龙。除少数品类属重度（约70%）发酵者以外，一般均属轻度（20%～40%）发酵。鲜叶经日光萎凋后在室内萎凋、摇青数次，再行杀青、重揉捻、反复布包团揉，最后经文火烘干制成。名茶有梅山茶、阿里山茶、玉山茶、雾社茶、梨山茶等。紧结呈半球形，色泽深绿，汤色金黄，花香突出，滋味浓醇且耐泡，属半发酵茶中的名贵珍品。主销中国台湾省、港澳地区，外销东南亚。

六龟茶〔Liugui tea〕 主产于台湾省高雄县六龟乡的重度（约70%）发酵乌龙茶。采制工艺类似白毫乌龙。品质具有高山乌龙风味，呈条状，色泽红、黄、白相间，汤色橙黄，有熟果香，滋味甘醇。主销台湾省。

白毫乌龙〔Baihao Oolong〕 亦称“红水乌龙”。主产于台湾省桃园、新竹、苗栗等县的重度发酵乌龙茶。采摘经日光萎凋、室内萎凋、浪青、炒青、湿布回润、轻揉捻、干燥制成。发酵程度一般为70%以上。仅在谷雨到端午炎热夏季有制，主要品种为青心大冇，尤以茶小绿叶蝉叮咬为害后采制者为上品，称之为“着（zhuó）”。生产新竹的此类白毫乌龙又称“膨风茶”。一心两叶自然弯曲，红、黄、白三色相间，汤色黄红如琥珀，有果味香，滋味甜醇。著名品种有东方美人、福寿茶和香槟乌龙。主销中国台湾省，外销欧美、日本等地。

红水乌龙〔Hongshui Oolong〕 即“白毫乌龙”。

膨风茶〔Pengfeng tea〕 “白毫乌龙”的一种。“膨风”系客家语“吹牛”之意。民间相传清代末年，新竹茶区夏日有茶小绿叶蝉叮咬为害，造成茶芽生长停缓、开片缓慢，以此鲜叶制成的包种茶色泽不一，毫无香气，无人问津，某茶农不甘损失，将其烈日晒青重新发酵作成红茶，运至北部淡水销与外商洋行，有外国商人饮之惊为珍品，重金购下，并转运国内成为皇室贡品。该茶农返乡告知乡人，乡人不信，斥之为“膨风”。翌年夏日虫害又至，该茶农再行大量采制销至洋行因而致富，乡人乃年年跟制，遂称之为“膨风茶”。

东方美人〔Oriental Beauty〕 “白毫乌龙”的一种，属重度（约70%）发酵乌龙茶白毫。主产于台湾省新竹县北浦乡、峨嵋乡。系台湾较早制造的茶叶，有百余年历史，1900～1940年曾风行欧美地区，成为英国王室贡品，经英国女王命名为“东方美人”。采摘一芽一二叶青，经晒青、晾青、摇青、炒青、揉捻、干燥制成。茶芽肥大呈条状、有甜香，红、黄、白、绿相间，汤色橙红，有熟果味香或蜂蜜香，滋味甜醇。主销中国台湾省、港澳地区，外销欧美、日本等地。

福寿茶〔Fushou tea〕 “白毫乌龙”的一种。属重度（约70%）发酵乌龙茶。主产台湾省苗栗县头屋、头份、三湾一带。采摘一芽一二叶茶青，经晒青、凉青、摇青、杀青、揉捻、干燥而制成。茶芽肥大呈条状，干茶有甜香，色泽红、黄、白、绿相间，汤色橙红，有熟果味香或蜂蜜香，滋味甜醇。主销中国台湾本省、港澳地区，外销欧美等地。

香槟乌龙〔Champagne Oolong〕 “白毫乌龙”的一种。属重度（约70%）发酵乌龙茶。因具有熟果香，欧美人士饮用时常在茶汤中加入少许白兰地酒，风味犹如香槟酒而得名。主产台湾省新竹县北浦乡、峨嵋乡以及苗栗县的头屋、头份、三湾一带。采摘一芽一二叶，经日光萎凋、室内萎凋、摇青、杀青、揉捻、烘干制成。茶芽肥大、芽叶稍幼短，色泽红、黄、白、绿相间、汤色橙红，滋味甜醇。

黑　茶

黑茶〔Dark tea〕 原料粗老，制造过程中堆积发酵时

间较长、成品茶色呈油黑或黑褐的茶种。主产湖南、湖北、广西、云南等地。明代中期始生产，明嘉靖三年（1524）御史陈讲疏："以商茶低伪，悉征黑茶，产地有限，乃第为上中二品。"制造工序为杀青、揉捻、渥堆、干燥。外形粗大，色泽黑褐，粗老气味较重。主要有湖南黑茶、湖北老青茶、四川黑茶和滇桂黑茶。通常作为紧压茶的原料。

四川黑茶〔Sichuan dark tea〕 亦称"四川边茶"。产于四川的黑茶的统称。分南路边茶和西路边茶两类。前者是采割来的茶枝叶经杀青、扎堆、蒸、馏、晒干而成；后者是采割来的茶枝叶直接晒干即成。南路边茶主产雅安、天全、荥经等地，主销西藏。用南路边茶蒸压加工成的紧压茶，历史上分二等六级；上等称为细茶，分毛尖、茅细、康砖三种；中等称为粗茶，分金尖、金玉、金仓三种。现已简化为康砖、金尖两个花色。西路边茶主产都江堰、崇庆、大邑等地。蒸压加工成的方包茶或圆包茶，主销四川阿坝藏族自治州及青海、甘肃、新疆等地。

四川边茶〔Sichuan route tea〕 即"四川黑茶"。

南路边茶〔Southern route tea〕 见"四川黑茶"、"康砖"、"金尖"。

西路边茶〔Western route tea〕 见"四川黑茶"、"方包"。

四川普洱茶〔Sichuan Pu'er tea〕 主产于四川宜宾等地的条形黑茶。多以大叶种晒青四至六级为原料，经毛茶筛分、开潮收堆、发酵翻堆和自然干燥、筛分拣选、拼配成箱制成。条索肥壮紧实，棕褐较润，滋味醇和，陈香明显，汤色红浓，叶底暗褐尚匀。主销香港，外销日本、东南亚、美国。

湖北黑茶〔Hubei dark tea〕 主产于湖北的黑茶的统称。茶梢经杀青、揉捻、初晒、复炒、复揉、渥堆、晒干而成。以"老青茶"为典型代表，主产于赤壁、咸宁、通山、崇阳、通城等地。常制成紧压茶后销售。

老青茶〔Laoqing tea〕 产于湖北赤壁、咸宁、通山、崇阳等地的条形晒青黑茶。民国《湖北通志》："同治十年，重订崇、嘉、蒲、宁、城、山六县各局卡抽派茶厘章程中，列有黑茶及老茶二项。""老茶"即指老青茶。分"面茶"和"里茶"两种，面茶是鲜叶经杀青、初揉、初晒、复炒、复揉、渥堆、晒干制成；里茶是鲜叶经杀青、揉捻、渥堆、晒干制成。老青茶分洒面、二面、里茶三个级别。"洒面"色泽乌润，条索较紧，稍带白梗。"二面"色泽乌绿微黄，叶子成条，红梗为主。"里茶"色泽乌绿带花，叶面卷皱，茶梗以当年新梢为主。主销湖北赤壁赵李桥茶厂作紧压茶原料。

湖南黑茶〔Hunan dark tea〕 产于湖南的各种黑茶的统称。鲜叶经杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥制成。条索卷折成泥鳅状，色泽油黑，汤色橙黄，叶底黄褐，香味醇厚，具有烟香。经蒸压装篓后加工成的紧压茶称"湘尖茶"，蒸压成砖形的有"黑砖茶"、"花砖茶"和"茯砖茶"等，主产安化、益阳、桃江、宁乡、汉寿、沅江等地也有一定数量的生产。主销新疆、甘肃、青海、内蒙古等地，少量外销俄罗斯、蒙古。

黑毛茶〔Raw dark green tea〕 主产湖南安化、桃江、沅江、汉寿、宁乡、益阳和临湘等地的黑茶。经杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥制成。分四级。一级茶条索紧卷，叶质较嫩；四级茶叶张宽大而粗老。香味醇厚，带松烟香，汤色橙黄，叶底黄褐。是压制黑砖茶、花砖茶、茯砖茶和湘尖茶的原料。主销新疆、青海、甘肃、宁夏等地。

滇桂黑茶〔Dian-Gui dark tea〕 产于云南、广西的黑茶的统称。其中云南黑茶是用滇晒青毛茶经潮水沤堆发酵后干燥而成，统称"普洱茶"。可直接饮用，也可加工成不同形状的紧压茶。广西黑茶中最著名的是"六堡茶"。

云南普洱茶〔Yunnan Pu'er tea〕 亦称"普洱茶"，产于云南思茅、西双版纳和昆明、宜良的条形黑茶。因原产销于古云南普洱府而得名。历史上的普洱茶，泛指原思茅区（今思茅地区、西双版纳自治州）生产的，集中于普洱府所在地（今普洱县）销售的，以云南大叶种茶为原料制成的晒青毛茶，以及用其压制成的紧压茶。清代檀萃《滇海虞衡志》（1799）载："西藩之用普茶，已自唐时。"明代谢肇淛《滇略》（1620）："士庶所用，皆普茶也，蒸而团之。"清代阮福《普洱茶记》："每年备贡者，五斤重团茶、三斤重团茶、一斤重团茶、四两重团茶、一两五钱重团茶，又瓶盛芽茶、蕊茶，匣盛茶膏，共八色。"制作工艺：以云南大叶种青毛茶的中、低档茶（5～10级）为原料，经毛茶付制、后发酵、筛制、拣剔、拼堆包装，加工成散茶，再经蒸压塑形而成普洱沱茶、普洱砖茶、七子饼茶等各种紧压茶。散茶条索粗壮肥大完整，色泽褐红（俗称"猪肝色"）或带有灰白色；紧压茶外形端正，匀整，松紧适度。汤色红浓明亮，香气独特，叶底褐红色，滋味醇厚回甜。主销广东、香港、澳门，外销缅甸、泰国、日本、新加坡、马来西亚及欧美各国。

普洱茶（1）〔Pu'er tea〕 即"云南普洱茶"。

六堡茶（2）〔Liupu tea〕 原产广西苍梧六堡乡的黑茶，后发展到广西二十余县。清同治年间《苍梧县志》："产茶多贤乡六堡，味厚，隔宿不变。"采摘一芽二三叶，经摊青、低温杀青、揉捻、沤堆、干燥制成。分特级、一至六级。有特殊的槟榔香气。存放越久品质越佳。主销广东、广西、港澳地区，外销东南亚。

白牛茶〔Bainiu tea〕 产于广西金秀的黑茶。采摘一芽二三叶及嫩对夹叶，经摊放、低温杀青、揉捻、烘干制成，外形松散，滋味浓厚。主销广西。

六堆茶〔Liudong tea〕 产于广西兴安的黑茶。清代张心泰《粤游小识》载："六堆茶……，而最多则产兴安六堆、

可消食，与云南普洱茶相仿。"采摘一芽二三叶及对夹叶，经摊青、低温杀青、揉捻、沤堆、复揉、烘干制成。外形松，黑褐有光泽，滋味醇滑，汤色红亮。主销广西、湖南。

修仁茶（2）〔Xiuren tea〕　产于广西荔浦的黑茶。嘉庆《广西通志》引宋代邹浩《修仁茶》诗："味如橄榄久方回，初苦终甘要得知。不能其苦能已疾，携归北地亦相知。"采摘一芽二三叶，经杀青、揉捻、沤堆、复揉烘干制成。醇爽香高，有花香。主销广西、广东。

宛田茶〔Wantian tea〕　产于广西临桂宛田、茶洞一带的黑茶。当地汉族、瑶族均采集散生大茶树新梢制茶贮存灶头上用以煮茶或打油茶用。采摘谷雨前一芽三四叶，经摊放、杀青、揉捻、沤堆、烘干制成。味浓厚、香浓郁。主销广西、湖南。

红　茶

红茶〔Black tea〕　亦称"全发酵茶"。始源于福建崇安（今武夷山市）。先有星村小种红茶，继而产生工夫红茶。清代刘靖《片刻余闲集》："山之第九曲尽处有星村，为行家萃聚。外有本省邵武、江西广信等处所产之茶，黑色红汤，土名江西乌，皆私售于星村各行"。经萎凋、揉捻、发酵、干燥制成。品质特点为红汤红叶。根据制造方法的不同分为小种红茶、工夫红茶和红碎茶。主产于云南、海南、广东、广西。中国的主要出口茶类。

全发酵茶〔All-fermented tea〕　即"红茶"。

小种红茶〔Souchong〕　18世纪后期创制于福建崇安（今武夷山市）的熏烟红茶。产于桐木关者称"桐木关小种"；产于崇安、建阳、光泽三市县高地茶园者，统称"正山小种"；武夷山附近所产，以崇安星村镇为集散地者，称"星村小种"；福安、闽侯、屏南、古田、政和等县所产，以低级工夫红茶为原料，经熏烟仿制者，则称"人工小种"或"烟小种。"工艺特点是须用松烟熏制，从而形成小种红茶的品质特征。正山小种条索肥厚，色泽乌润，茶汤红浓，香高而长，带松烟香，味醇厚具桂元汤味。主销英、德、荷兰、瑞典等国。

桐木关小种〔Tongmuguan Souchong〕　见"小种红茶"。

星村小种〔Xingcun Souchong〕　见"小种红茶"。

正山小种〔Zhengshan Souchong〕　见"小种红茶"。

人工小种〔Rengong Souchong〕　见"小种红茶"。

烟小种〔Fume Souchong〕　见"小种红茶"。

工夫红茶〔Congou〕　亦称"条红茶"。创制于福建崇安（今武夷山市）的条形红茶。因制工精细得名。由小种红茶演变而来。清代刘靖《片刻余闲集》中已有"邵武、江西广信等处所产之茶，黑色红汤，土名'江西乌'"的记载。经萎凋、揉捻、发酵、烘焙制成。主产于安徽、云南、福建、江西、湖南、四川、贵州、浙江、江苏、广东及台湾。主要品类有祁红、滇红、闽红、川红、宜红、宁红、越红、湖红、苏红、台红等。中国传统商品茶，19世纪80年代以前在世界茶叶市场上占重要地位，远销世界六十多个国家和地区。

条红茶〔Strip black tea〕　即"工夫红茶"。

祁红（1）〔Qimen black tea〕　产于安徽祁门、东至、贵池、石台、黟县的条形红茶。产品以祁门的历口、闪里、平里一带最优，故统称"祁红"。与祁门毗邻的江西浮梁所产红茶历史上也称祁红。唐咸通三年（862），司马途《祁门县新修闾江溪记》载：祁门一带"千里之内，业于茶者七八矣。……祁之茗，色黄而香"。明清年间祁门盛产绿茶。1875年安徽黟县人余干臣从福建罢官回乡经商，因爱红茶在国际上畅销，而国内生产甚少，遂在东至县尧渡街设立茶号仿制"闽红"。1876年又在祁门历口、闪里扩大红茶生产。与此同时祁门人胡元龙在祁门南乡贵溪进行"绿改红"，设"日顺茶厂"批量生产红茶获成功。采摘一芽一二叶至一芽二三叶，经萎凋、揉捻、发酵、烘焙，精制经毛筛、抖筛、分筛、紧门、撩筛、切断、风选、拣剔、补火、清风、拼和制成。分祁红工夫一至七级。条索紧细苗秀，香气清鲜持久，滋味浓醇鲜爽。浓郁的玫瑰香是祁红特有的品质风格，外销欧洲英、德、法诸国及澳大利亚、加拿大、日本、新加坡、美国等。

云南工夫红茶〔Yunnan congou〕　亦称"滇红"。产于云南澜沧江沿岸的临沧、保山、思茅、西双版纳、德宏、红河的工夫红茶。1939年研制。采摘云南大叶种一芽二叶开展、一芽三叶初展和同叶质嫩度的单叶，初制经萎凋、揉捻、发酵、干燥；精制分本身、长身、圆身、轻身四条主要加工路线，经筛分、拼合而成。条索紧直肥硕，色泽油润，金毫显露，苗锋秀丽，汤色红艳透明，滋味醇厚回甜，香气馥郁持久，叶底红匀明亮。毛茶分为六级12等，成品茶分为特级、一至六级。主销广东、辽宁、内蒙古、北京、上海、新疆、西藏，外销俄罗斯、东欧、西欧、北美等三十多个国家和地区。

滇红〔Yunnan black tea〕　即"云南工夫红茶"。

滇红特级礼茶〔Yunnan gift black tea with top-quality〕　亦称"凤庆特级礼茶"、"滇红特级工夫红茶"。产于云南凤庆的工夫红茶，1958年研制。凤庆产茶历史悠久，有树龄800年以上的山茶树。1639年明代旅行家徐霞客曾经到过凤庆，《徐霞客游记》载："店主老人梅姓，颇能慰客，特煎太华茶饮予。"1909年清末顺宁（今凤庆）知府琦璘提出在顺宁境内广植茶树，顺宁茶业自此始。以采摘凤庆大叶茶一芽一叶和少量初展的一芽二叶，经室内匀撒薄摊自然萎凋、揉捻、发酵、干燥制成。条索紧直肥壮，苗锋秀丽完整，金毫显露，乌黑油润，汤色红浓透明，滋味浓厚鲜爽，

香气高醇持久、叶底红匀明亮。国务院定为国家外事礼茶。

凤庆特级礼茶〔Fengqing top-quality gift-tea〕 即"滇红特级礼茶"。

滇红特级工夫红茶〔Yunnan congou with top-quality〕 即"滇红特级礼茶"。

霍红〔Huoshan black tea〕 产于安徽霍山、六安的直条形工夫红茶。1950年研制。当时多为黄大茶改制。鲜叶采摘标准、制茶工艺、产品规格和等级均与祁红类似。条索细紧，色泽乌润，汤色红浓，香气鲜甜，滋味甘醇，质量略逊于祁红。1970年以后改制舒绿。现已停产。

闽红工夫红茶〔Fujian congou〕 亦称"闽红"。政和工夫、白琳工夫、坦洋工夫的统称。

闽红〔Fujian black tea〕 即"闽红工夫红茶"。

政和工夫〔Zhenghe congou〕 "闽红工夫红茶"之一。产于福建政和、松溪及浙江庆元高山茶区。选用大白茶良种与小茶品种拼和制成。毫香显露，香气高爽，茶汤浓醇。近年因改制绿茶，产量渐减，年仅数吨，成为稀品。

白琳工夫〔Bailin congou〕 "闽红工夫红茶"之一。19世纪50年代前后创制于福建福鼎太姥山麓的白琳、翠郊、磻溪、黄岗、湖林等村。以白琳为集散地而得名。原以小叶种为原料，20世纪初改用福鼎大白茶良种。采摘一芽二三叶，经萎凋、揉捻、发酵、烘干制成。紧结纤秀，含大量橙黄毫芽，呈金黄色，乌黑有光、毫香突出，滋味清鲜甜和，汤色浅红亮，叶底鲜红带黄。主销美、德及俄罗斯等国。

坦洋工夫〔Tanyang congou〕 "闽红工夫红茶"之一。产于福建福安、寿宁、周宁、霞浦等县。相传19世纪中叶创制于福安县坦洋村，故名。采摘一芽二三叶，经萎凋、揉捻、发酵、烘干制成。条索细长匀整，色泽乌润，香味清鲜甘醇。主销英、德、东欧及俄罗斯。

坦洋金针〔Tanyang Jinzhen〕 产于福建福安社口镇的针形工夫红茶。1991年研制。采摘适制红茶品种茶树的一芽一二叶，经摊放、萎凋、揉捻、发酵、精揉、筛分制成。条索紧直纤巧似针，乌润油亮，毫色金黄；香清鲜高雅，滋味醇厚，汤色红艳明亮。主销北京、天津、济南、太原等地。

川红工夫〔Sichuan congou〕 亦称"川红"。主产于四川宜宾、筠连、高县、珙县等地的工夫红茶。以宜宾"早白尖"品种所制最有特色。细嫩显毫，乌黑油润，香气橘香持久，滋味鲜醇爽口，汤色红艳明亮，叶底红匀明亮。外销英国、俄罗斯及东欧各国。

川红〔Sichuan black tea〕 即"川红工夫"。

宜红工夫〔Yihong congou〕 亦称"宜红"。产于湖北宜昌、恩施的条形工夫红茶。湖北红茶最早始于鄂南。1840年蒲圻（今赤壁市）羊楼洞就有红茶庄号五十多家。1854年长乐（今五峰县）渔洋关和鹤峰县五里坪等地先后始制红茶。新中国建立初期，湖北宜红主要分布在五峰、长阳、鹤峰、恩施、宜都、宜昌、建始、宣恩、利川，以及湘西的石门、慈利等县。1951年在宜都县建立国营宜都茶厂，收购各县红毛茶进行精制加工，经汉口口岸出口，故名"宜红"。采摘一芽二三叶，经萎凋、揉捻、发酵、干燥制成，分一至五级。条索紧细有毫，色泽乌润，汤色红亮，香气甜纯高长，滋味醇厚鲜爽。主销东欧及俄罗斯。

宜红〔Yidu black tea〕 即"宜红工夫"。

九曲红梅〔Jiuqu Hongmei〕 亦称"九曲乌龙"。原产福建武夷山九曲的细条形红茶。色红香清如红梅，故名。太平天国期间，福建农民北迁，有的落户杭州市郊湖埠大坞山，以生产红茶谋生，"九曲红梅"遂传名于市，成为名品。主产于杭州市郊的湖埠、上堡、张余、冯家一带。采摘细嫩芽叶，经萎凋、揉捻、发酵和烘焙制成。条索细紧，色泽乌润，香高味醇，汤色红艳，叶底红明。主销杭州、上海。

九曲乌龙〔Jiuqu Oolong〕 即"九曲红梅"。

红牡丹〔Hongmudan〕 主产安徽东至官港一带的花朵形红茶。1991年研制。4月中下旬采摘一芽二叶到一芽三叶初展，经萎凋、揉捻、发酵、理条、扎花、造形、烘焙制成。分一级和二级。选标准茶条70枝为一朵，捆扎造形，外形圆而扁平（直径约5厘米，质量4.5克左右），色泽乌润，金毫显露，甜香鲜长，滋味醇厚。冲泡在玻璃杯中，像一朵盛开的红牡丹。主销中国香港地区，外销美、德等国。

宁红〔Ninghong black tea〕 产于江西修水、武宁、铜鼓三县的工夫红茶。以发源于修水漫江乡宁红村而得名。清代叶瑞延《纯蒲随笔》："（宁）红茶起自道光季年，江西估客收茶义宁州，因进峒教以红茶做法。"1891年曾获沙皇太子"茶盖中华，价高天下"横匾。采摘一芽二三叶，经萎凋、揉捻、发酵、烘干制成毛茶，再经精制筛分、风选、拣别、拼配制成。分一至七级。外形紧细，香高味醇。主销俄国、东欧以及英、美、德、法等国，国内黑龙江、广东亦有一定销量。

宁红金毫〔Ninghong Jinhao〕 产于江西修水漫江乡一带的工夫红茶。1985年研制。采摘"福鼎大白茶"良种一芽一叶初展，经自然萎凋、揉捻、发酵、烘干、精制筛分制成。不分级。外形紧细，金毫特显，光灿油润，香气馥郁持久，滋味醇厚，汤色红艳光亮，杯边显金圈，叶底红亮。主销法国。

泉港龙爪〔Quangang Longzhao〕 主产于江西铜鼓的条形红茶。研制于明嘉靖年间，曾列为贡茶。《铜鼓县志》："每年送礼部荐新茶芽二十三斤八两。"但早已失传，后经仿制恢复生产。采摘细嫩芽叶，经萎凋、揉捻、发酵、整形、初烘、摊凉、复烘、去末、拣剔制成。形似凤爪，紧实微弯，色泽乌润，汤色红亮，蜜香高长，滋味甘醇。主销南昌等城市。

金毫茶〔Jinhao tea〕 产于广东英德的条形红茶。1991年研制。采摘英红9号茶树单芽或一芽一叶初展，经萎凋、

揉捻、发酵、初烘、提毫、足干制成。分特级、一至三级。紧秀丰硕，锋苗毕露，色泽润亮，金毫满披，内质香高，锐郁持久，具有自然玫瑰香，滋味浓厚鲜爽，汤色艳亮，叶底柔软红亮。主销深圳、广州、肇庆、韶关及港澳地区。

越红〔Zhejiang black tea〕 亦称“浙毛红”。主产浙江绍兴、诸暨、桐庐、宁波的条形红茶。以绍兴产量最多，质量最好。绍兴古属越国，故名。经萎凋、揉捻、发酵、烘焙（毛火、足火）制成。外形细紧、乌润、匀秀，香高醇和，汤色红艳明亮，叶底红亮。主销浙江、江苏、上海等地。

浙毛红〔Zhejiang raw black tea〕 即“越红”。

湖红〔Hunan black tea〕 产于湖南的工夫红茶。见“工夫红茶”。

苏红〔Jiangsu black tea〕 产于江苏的工夫红茶。见“工夫红茶”。

台红〔Taiwan black tea〕 产于台湾的工夫红茶。见“工夫红茶”。

日月红茶〔Riyue black tea〕 主产台湾省南投县鱼池乡的条形红茶。1925 年从印度引进阿萨姆品种试种成功后，始制红茶，以日月潭命名。经萎凋、揉捻、发酵、干燥制成。条索紧结，色泽深褐，汤色红艳明亮，有焦糖香，滋味浓醇鲜爽。品质水平与印度、斯里兰卡红茶相当。外销美国、英国、新加坡、荷兰等国。

鹤冈红茶〔Hegang black tea〕 主产于台湾省花莲县瑞穗乡的条形红茶。采摘阿萨姆品种一芽二三叶，经萎凋、揉捻、发酵、干燥制成。干茶呈条状，色泽深褐，汤色橘红，有焦糖香，滋味浓醇鲜爽。主销台湾省及欧、美、日本。

红碎茶〔Broken black tea〕 亦称“分级红茶”、“红细茶”。小颗粒形红茶。鲜叶经萎凋、揉捻后，用机器切碎，再经发酵、烘干而成。经精制加工后，根据茶条形态分类，产生叶茶、碎茶、片茶、末茶四类成品花色。有统一的国际分级规格。香高，滋味浓强鲜爽，汤色红艳明亮。主产于云南、广东、海南、广西、贵州、湖南、四川、湖北、福建等地，其中以云南、广东、海南、广西用大叶种鲜叶为原料制成的品质较好。因其细碎，冲泡时茶汁易浸出，故宜于加工成袋泡茶，是国际茶叶市场的主要茶类。印度、斯里兰卡、肯尼亚等国生产量较大。中国 1957 年以后开始试制，1964 年以后才有较大量的生产，成为中国的主要出口茶类之一。

分级红茶〔Graded black tea〕 即“红碎茶”。

红细茶〔Broken black tea〕 即“红碎茶”。

叶茶（2）〔Leaf tea〕 红碎茶花色类别之一。短条状。按嫩度可分为花橙黄白毫、橙黄白毫、白毫、白毫小种、小种。

花橙黄白毫〔Flowery orange pekoe〕 英文缩写“FOP”。见“叶茶（2）”。

FOP〔Flowery orange pekoe〕 即“花橙黄白毫”。

橙黄白毫〔Orange pekoe〕 英文缩写“OP”。见“叶茶（2）”。

OP〔Orange pekoe〕 即“橙黄白毫”。

白毫（2）〔Pekoe〕 英文缩写“P”。见“叶茶（2）”。

P〔Pekoe〕 即“白毫（2）”。

白毫小种〔Pekoe souchong〕 英文缩写“PS”。参见“叶茶（2）”。

PS〔Pekoe souchong〕 即“白毫小种”。

小种〔Souchong〕 英文缩写“S”。参见“叶茶（2）”。

S〔Souchong〕 即“小种”。

碎茶（1）〔Broken tea〕 红碎茶花色类别之一。颗粒状。其主要花色有花碎橙黄白毫、碎橙黄白毫、碎白毫、碎白毫小种、碎小种。各花色按颗粒大小及品质又可分几级，如“BOP_1”、“BOP_2”、“BOP_3”等。

花碎橙黄白毫〔Flowery broken orange pekoe〕 英文缩写“FBOP”。见“碎茶（1）”。

FBOP〔Flowery broken orange pekoe〕 即“花碎橙黄白毫”。

碎橙黄白毫〔Broken orange pekoe〕 英文缩写“BOP”。见“碎茶（1）”。

BOP〔Broken orange pekoe〕 即“碎橙黄白毫”。

碎白毫〔Broken pekoe〕 英文缩写“BP”。见“碎茶（1）”。

BP〔Broken pekoe〕 即“碎白毫”。

碎白毫小种〔Broken pekoe souchong〕 英文缩写“BPS”。见“碎茶（1）”。

BPS〔Broken pekoe souchong〕 即“碎白毫小种”。

碎小种〔Broken souchong〕 英文缩写“BS”。见“碎茶”。

BS〔Broken souchong〕 即“碎小种”。

片茶（2）〔Fanning tea〕 红碎茶花色类别之一。小片状。主要花色有花碎橙黄白毫片、碎橙黄白毫片、白毫片、橙黄片、片茶（F）。因体形大小、品质不同又可分为几个等级，如“F_1”、“F_2”等。

花碎橙黄白毫片〔Flowery broken orange pekoe fanning〕 英文缩写“FBOPF”。见“片茶（2）”。

FBOPF〔Flowery broken orange pekoe fanning〕 即“花碎橙黄白毫片”。

碎橙黄白毫片〔Broken orange pekoe fanning〕 英文缩写“BOPF”。见“片茶（2）”。

BOPF〔Broken orange pekoe fanning〕 即“碎橙黄白毫片”。

白毫片〔Pekoe fanning〕 英文缩写“PF”。见“片茶（2）”。

PF〔Pekoe fanning〕 即“白毫片”。

橙黄片〔Orange fanning〕 英文缩写“()F”。见“片茶（2)”。

OF〔Orange fanning〕 即“橙黄片”。

片茶（F）〔Fanning tea〕 英文缩写“F”。属红碎茶中片茶花色之一。见“片茶（2)”。

F〔Fanning tea〕 即“片茶（F)”。

末茶（2）〔Dust tea〕 茶名。红碎茶花色类别之一。细末状。根据末茶大小轻重分类，主要花色有白毫末茶、末茶。

白毫末茶〔Pekoe dust〕 英文缩写“PD”。见“末茶（2)”。

PD〔Pekoe dust〕 即“白毫末茶”。

末茶（D）〔Dust〕 英文缩写“D”。见“末茶（2)”。

D〔Dust〕 即“末茶（2)”。

云南红碎茶〔Yunnan broken black tea〕 亦称“滇红碎茶”。产于滇西、滇南临沧、保山、思茅、西双版纳、德宏、红河的红碎茶。1958 年试制，1964 年批量生产。采摘幼嫩的云南大叶种一芽二叶开展、一芽三叶初展和同叶质嫩度的单叶、对夹叶，初制经萎凋、揉切、发酵、干燥 4 道工序；精制视档次品质，经筛、风、拣等手段，把老嫩、粗细、长短、轻重分开，再次除梗杂，分清叶、碎、片、末，按品质档号装箱出厂。颗粒紧结重实，乌黑油润，金毫显露；汤色红浓明亮，金圈突出，冲泡牛奶后呈乳色棕红或粉红，滋味强烈鲜爽，富有刺激性，香气高锐持久、叶底红匀。毛茶分一至五级，各级分两个等。成品茶分叶茶、碎茶、片茶、末茶 4 个花色，各花色又视其品质优次，分高、中、低档，各档又视其体型大小，品质特点分 1～5 号，共 17 个茶号，其花色有叶一（FOP）、叶二（OP）、碎一（FBOP）、碎二高档（BOP_1A）、碎二中档（BOP_1B）、碎二低档（BOP_1C）、碎三高档（BOP_2A）、碎三中档（BOP_2B）、碎三低档（BOP_2C）、碎四高档（BOP_3A）、碎四中档（BOP_3B）、碎四低档（BOP_3C）、碎五（BOPF）、片一（F_1）、片二（F_2）、末一（D_1）、末二（D_2）。主销西欧、北美、中东等国家和地区。

滇红碎茶〔Yunnan broken black tea〕 即“云南红碎茶”。

大渡岗 CTC 红碎茶〔Dadugang CTC broken black tea〕 亦称“CTC 红碎茶”，简称“CTC 茶”。产于云南西双版纳大渡岗茶场的红碎茶。采摘云南大叶种一芽二三叶初展和同等嫩度的单片叶及对夹叶，经萎凋、洛托凡加 CTC 三连揉切、连续自动发酵、流化床烘干、审评鉴定、筛分、拼配匀堆、复火、撩头、割脚而成。分碎二、碎五、末茶三个茶号，适宜做袋泡茶。颗粒重实、匀齐，色泽匀润、净度好。香气甜纯，汤色红艳、滋味鲜爽浓强，叶底红匀明亮。主销英、美、新西兰等国。

CTC 红碎茶〔CTC broken black tea〕 即“大渡岗 CTC 红碎茶”。

CTC 茶〔CTC tea〕 大渡岗 CTC 红碎茶的简称。

英德红茶〔Yingde black tea〕 亦称“英红”，产于广东英德坑口嘴一带的红碎茶。1959 年研制，采摘云南大叶种的一芽二三叶，经萎凋、揉捻、揉切、发酵、干燥制成，分碎茶一号（含毫）、碎二、碎三、碎四、碎五（含毫）、碎六和片、末茶。颗粒匀整，滋味浓、强、鲜爽。主销广东、国内旅游区及国际红茶市场。

英红〔Yinde black tea〕 即“英德红茶”。

乌龙红茶〔Oolong black tea〕 产于广东英德广东茶叶研究所的红碎茶。1982 年研制。综合乌龙茶与红碎茶的加工工艺，将乌龙茶的香气和红茶的滋味融为一体，经晒青、晾青、轻度做青、切碎、烘干、筛分制成。分毫、碎、片、末四个档次。滋味浓、强、鲜，略带花香。主销本省。

广西红碎茶〔Guangxi broken black tea〕 产于广西南宁、钦州、玉林、百色、柳州的红碎茶。是广西 20 世纪 60 年代初逐步发展起来的茶类。1974 年将广西红水河以南的茶园列为中国红碎茶出口基地之一。采摘一芽二三叶，经萎凋、揉切、发酵、初烘、足火、精制后匀堆包装而成。颗粒紧结重实，滋味浓强、香高。因中和性强宜拼配而为茶商所喜爱。少量内销，多数外销至美、德、澳大利亚等二十余国。

海南红碎茶〔Hainan broken black tea〕 产于海南琼中、琼山、定安、保亭、白沙的红碎茶。20 世纪 60 年代试制，70 年代投放市场。采摘一芽二三叶，经萎凋、揉切、发酵、干燥、分选制成。分碎茶一号至六号、末茶、片茶等花色。色泽乌润，汤色红亮，滋味浓强，香气纯正，具有季节性花香。内销香港，外销欧美、大洋洲、东南亚。

海南 CTC 红茶〔Hainan CTC black tea〕 产于海南定安、琼海、万宁、屯昌以 CTC 制法生产的碎茶。20 世纪 80 年代开发。色泽泛红，滋味浓厚强烈，香气纯正，叶底红匀。主销香港地区以及西欧、北美、大洋洲。

四川红碎茶〔Sichuan broken black tea〕 主产于四川雷马坪、苗溪、沙坪、南宝山等茶场的红碎茶。1975 年以后在四川的乐山、宜宾，重庆的涪陵、万州等地推广。以转子揉切机制法为主，经萎凋、揉条、揉切、发酵、干燥而制成。颗粒紧结，色泽乌润、香味浓强鲜爽，汤色红浓明亮，叶底红匀柔软。主销美国、西欧、中亚及俄罗斯等。

金井红碎茶〔Jinjing broken black tea〕 产于湖南长沙金井茶场的红碎茶。20 世纪 70 年代末期研制。采摘一芽二三叶，经萎凋、揉切、发酵、干燥制成毛茶，再经筛分、风选、拣剔制成各花色。颗粒紧实，色泽乌润，汤色红亮，香味浓强鲜爽，叶底红匀。主销长沙、广州口岸，供出口用。

花 茶

花茶〔Scented tea〕 亦称“窨花茶”、“熏花茶”。用

茶叶和香花进行拼和窨制，使茶叶吸收花香而制成的香茶。明代钱椿年《茶谱》(1539)："木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、橘花、栀子、木香、梅花皆可作茶。"明代顾元庆《茶谱》(1541)记述了古时莲花茶的制作："莲花茶，于日未出时，将半含莲花拨开，放细茶一撮纳满蕊中，以麻皮扎，令其经宿，次早摘花倾出，用纸包茶焙干。再如前法，又将茶叶入别蕊中，如此者数次，取者焙干收用，不胜香美。"现代花茶因窨制的香花不同，主要有茉莉花茶、玫瑰花茶、白兰花茶、珠兰花茶、玳玳花茶、金银花茶、柚子花茶、桂花茶等。主产于福建、江苏、浙江、重庆、四川、广西、广东、湖南等地。内销以山东、北京、天津、成都销量最大，还有部分外销。

窨花茶〔Scented tea〕　即"花茶"。

熏花茶〔Scented tea〕　即"花茶"。

茉莉花茶〔Jasmine scented tea〕　用茉莉花窨制的花茶。宋代以前就有用茉莉花窨茶的记载，南宋施岳《步月·茉莉》词原注："茉莉岭表所产……此花四月开，直至桂花时尚有玩芳味，古人用此花焙茶"。开花季节采摘含苞待放的大花苞用于窨茶，适合于烘青和高档名优茶的窨制。各产茶省（区、市）基本都产，著名产地有福州、苏州、金华、成都、桂林、广州等。香味清幽。主销华北各地及山东、四川等省，也有少量外销。

玫瑰花茶〔Rose scented tea〕　用玫瑰花或香水月季、蔷薇花窨制的花茶。明代钱椿年《茶谱》述及："木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇……皆可作茶。"玫瑰花除窨花茶外，还可用来窨制红茶、绿茶。主产广东、福建、浙江等地。著名品种有广东的"玫瑰红茶"、福建的"玫瑰绿茶"和浙江的"玫瑰九曲红茶"等，茶具浓郁甜香。主销华北、华南的大城市。

玫瑰红茶〔Rose black tea〕　用红条茶与玫瑰鲜花窨制而成的花茶。产于广州地区。20世纪50年代研制。经窨花拼和、起花、复火、匀堆装箱而成。分一级、二级。条索紧结，红汤红叶，滋味醇和，具浓郁玫瑰花香。主销广州等大中城市、港澳地区，外销东南亚。

玫瑰绿茶〔Rose green tea〕　见"玫瑰花茶"。

玫瑰九曲红茶〔Rose Jiuqu black tea〕　见"玫瑰花茶"。

白兰花茶〔Magnolia *scented tea*〕　亦称"玉兰花茶"。用白兰花或黄兰茶、含笑茶窨制的花茶。多以中、低档烘青作茶坯，是仅次于茉莉花茶的大宗产品，香味浓郁。主产广州、苏州、福州、成都等地。主销华北等地。

玉兰花茶〔Magnolia scented tea〕　即"白兰花茶"。

珠兰花茶〔Zhulan scented tea〕　用珠兰花或米兰花窨制的花茶。常以高档烘青、炒青作茶坯。主产安徽歙县、福建漳州、广州以及浙江、四川、江苏等地。香味浓郁。主销华北各地。

玳玳花茶〔Daidai scented tea〕　用玳玳花窨制的花茶。适宜于窨制烘青、炒青花茶。主产东南各省，以江苏、浙江为多。香味浓郁。内销华北、东北。

金银花茶(1)〔Honeysuckle scented tea〕　用金银花窨制的花茶。常用金银花有白、红、黄脉、紫脉等种，以白金银花香味最好。适用于炒青、烘青绿茶的窨制。金银花有清凉解毒功效，其花茶宜于夏季饮用。主产湖北咸宁。

柚子花茶〔Pomelo flower scented tea〕　用柚子花窨制的花茶。柚子花适于窨制红、绿茶。主产于广西，福建、贵州、广东、湖南、浙江等地。具浓郁的甜香。主销华北各地。

桂花茶〔Osmanthus scented tea〕　用桂花窨制的花茶。窨制用的桂花有金桂、银桂、丹桂、四季桂四种。金桂，秋季开花，花色金黄；银桂，秋季开花，花色黄白；丹桂，秋季开花，花色橙红；四季桂，一年之内开花数次，花色淡黄。金桂和银桂花香浓郁，丹桂和四季桂花香淡雅。主产广西、福建、四川、浙江等地。著名的品种有桂林的"桂花烘青"、安溪的"桂花乌龙"、重庆的"桂花红茶"等。香味或浓郁或淡雅，因花而异。主销华南各地。

桂花烘青〔Osmanthus basket fired green tea〕　见"桂花茶"。

桂花乌龙〔Osmanthus Oolong〕　见"桂花茶"。

桂花红茶〔Osmanthus black tea〕　见"桂花茶"。

福建茉莉花茶(1)〔Fujian jasmine scented tea〕　在福建窨制的茉莉花茶。清咸丰年间始于福州大规模产销茉莉花茶。其时津、京、鲁、皖及本地茶商纷纷在此设厂，从皖、浙、闽绿茶产区调运毛峰、旗枪、大方、碧螺春、龙井及烘青、炒青绿茶到福州加工窨制花茶运销华北、东北一带。19世纪末台湾茶商从台湾运茶到福州窨花，成为台湾生产色种花茶的先声。抗日战争后福建茉莉花茶逐渐衰落，1949年后恢复发展。福建茉莉花茶以烘青绿茶为茶坯。著名品种有大白毫、闽毫、雀舌毫、明前绿、龙团珠等茉莉花茶，还有外事礼茶茉莉花茶、有机储花茶和富硒花茶等。内销遍及全国，外销四十多个国家和地区。

外事礼茶茉莉花茶〔Jasmine scented tea as diplomatic gift〕　专供国务院外事方面使用的特种茉莉花茶。产于福州茶厂。20世纪50年代研制。制造工艺精细、茶坯选料严格，优花窨提。条索紧直匀整，有白毫，色泽油润，香气鲜灵浓郁，味醇厚。主销北京、天津、张家口、石家庄一带。

明前绿茉莉花茶〔Mingqianlü jasmine scented tea〕　产于福州的中档茉莉花茶。20世纪50年代研制。条索紧结，匀整平伏，色泽油润，香气鲜灵浓厚，汤色清澈、口味醇厚隽永，叶底嫩亮。主销北京、天津、上海和华北、东北等地。

闽毫茉莉花茶〔Minhao jasmine scented tea〕　亦称

"闽毫"。产于福州的特种茉莉花茶。1973年研制。选制优质茶坯用伏花精制而成。毫芽肥硕，紧直匀称，香气清鲜浓郁、滋味鲜醇爽口。主供北京、天津、上海等地。

闽毫〔Minhao〕 即"闽毫茉莉花茶"。

雀舌毫茉莉花茶〔Queshehao jasmine scented tea〕 产于福州的高档茉莉花茶。20世纪50年代研制。经三次窨花一次提花而成。条索紧细匀嫩，形似雀舌，锋毫显露，色泽蜜黄，香气鲜灵，滋味浓醇，汤色黄亮清澈。主销北京、天津、上海等地。

龙团珠茉莉花茶〔Longtuanzhu jasmine scented tea〕 产于福州的中档茉莉花茶。因形似圆珠得名。经两次窨花一次提花而成。圆紧重实，匀整，香气鲜浓，滋味醇厚，汤色黄亮，叶底肥厚，耐泡。主销天津、北京等地。

大白毫茉莉花茶〔Dabaihao jasmine scented tea〕 亦称"大白毫"。产于福州的特种茉莉花茶。1973年研制。选用高山茸叶肥壮多毫的大白茶等品种茶树首春毫芽制成茶坯，用茉莉伏花经七次窨花一次提花制成。毫芽重实匀称，色泽略带淡黄，满披茸毛，香气浓郁鲜灵，鲜浓醇厚，汤色微黄泛绿，冲泡四、五次仍有余香。主销北京、天津，供特需使用。

大白毫〔Dabaihao〕 即"大白毫茉莉花茶"。

湖南茉莉花茶〔Hunan jasmine scented tea〕 产于湖南长沙的茉莉花茶。1982年研制。选用高山云雾茶为原料，经原料拼配、复火、冷却后，与经摊花、筛花、净花后的茉莉鲜花拼和，再经通花散热、收堆续窨、出花、复火、冷却、提花、出花、匀堆、装箱15道工序加工而成。分特级、一至五级。条索细紧匀直，锋苗好，色泽绿润，香气鲜灵，浓纯持久，汤色黄亮，滋味鲜爽，叶底嫩匀明亮。主要品牌有"猴王牌"、"楚茗牌"等。主销全国，少量外销。

云南茉莉花茶〔Yunnan jasmine scented tea〕 云南大叶种滇绿茶坯与茉莉鲜花窨制而成的茉莉花茶。主产云南宜良、昆明、景东、建水、水富等地。1955年生产。选用云南大叶种烘青毛茶一至六级，经精制加工成滇绿一、二、三级茶叶素坯，运用鲜花吐香、茶叶吸香的性能，窨制加工而成。根据窨花次数的多少和茶坯级档的高低，可分为一至三级。条索紧实、匀整，青绿润泽，白毫较多，稍有嫩茎，汤色黄绿明亮，香气鲜浓，滋味浓醇，叶底嫩绿明亮。主销东北、华北和云南。

云南白兰花茶〔Yunnan magnolia scented tea〕 亦称"云南玉兰花茶"。滇绿茶素坯与白兰花窨制而成的白兰花茶。主产云南宜良。1964年生产。经窨花、通花、起花、复火、提花制成。有"一窨一提"和"单窨"两个花色。一、二级滇绿坯茶为一窨一提，三级滇绿素坯茶为单窨。滋味醇厚，香气馥郁，持久耐泡。主销东北、江苏常州、云南昆明等地。

云南玉兰花茶〔Yunnan magnolia scented tea〕 即"云南白兰花茶"。

云南珠兰花茶〔Yunnan zhulan scented tea〕 云南大叶种滇绿与珠兰花窨制而成的花茶。主产云南宜良茶厂。1955年生产。以滇绿一至三级为素坯。窨制分鲜花护理、茶坯处理、窨花拼和、通花散热、干燥贮藏等工序。清香幽雅、鲜爽持久。主销昆明、江苏常州、东北等地。

湖北茉莉花茶〔Hubei jasmine scented tea〕 产于湖北武汉、赤壁、鄂州的茉莉花茶。20世纪50年代少量生产，70年代形成规模。经茶坯准备、鲜花准备、拌和窨花、通花、续窨、出花、烘干制成。分特级、一至五级。条索紧细匀整，黑褐油润，香气鲜灵持久、滋味醇厚鲜爽、汤色黄绿明亮，叶底嫩绿柔软。主销武汉、山东、河北、陕西、山西及东北。

苏萌毫〔Sumenghao〕 产于江苏苏州茶厂的特种高级茉莉花茶。20世纪70年代研制。选用高档毛峰烘青为茶坯，配以苏州市郊虎丘的优质茉莉鲜花窨制，经鲜花摊放拼和、窨花、通花收堆、起花、烘干、提花等工序制成。不分级。条索紧秀，平直细嫩，白毫隐露，绿润嫩黄，香气鲜爽浓纯，滋味鲜醇，汤色淡黄清明，叶底细嫩，花香茶味谐调。主销北京、天津，以及华北、东北的大城市。

歙县珠兰花茶〔Shexian zhulan scented tea〕 产于安徽歙县的珠兰花茶。明清时歙县已有徽州烘青和老竹大方窨制的珠兰花茶。鲜花在上午采摘，中午再与素坯行拼和窨制。香味浓郁。分珠兰烘青、珠兰大方、还有少量珠兰黄山芽、珠兰魁针等。主销华北、东北和山东。

珠兰烘青〔Zhulan basket-fired green tea〕 见"歙县珠兰花茶"。

珠兰大方〔Zhulan Dafang〕 见"歙县珠兰花茶"。

珠兰黄山芽〔Zhulan Huangshanya〕 见"歙县珠兰花茶"。

珠兰魁针〔Zhulan Kuizhen〕 见"歙县珠兰花茶"。

菊花普洱茶〔Chrysanthemum Pu'er tea〕 亦称"菊普茶"。用杭州白菊花和普洱茶拼和而成的条形再加工茶。产于广东广州、湛江等地。20世纪80年代研制。经拼配、复火、匀堆而成。分一至三级。汤色红褐，滋味醇和，入口甘凉，茶味、菊花味协调爽口，花香、芹菜香浓郁。主销广东大中城市、港澳地区，外销日本、东南亚。

菊普茶〔Jupu tea〕 即"菊花普洱茶"。

广州茉莉花茶〔Guangzhou jasmine scented tea〕 产于广东广州地区的茉莉花茶。1830年左右研制。采用烘青茶坯与茉莉鲜花经窨花拼和、通花散热、收堆续窨、起花、干燥、冷却、提花拌和、起花、匀堆制成。分一至六级。条索紧结匀细，绿中泛黄，香气鲜灵纯正，滋味鲜醇甘爽，汤色黄亮，叶底匀亮。主销广州及华北、东北的大中城市，外

销国际茶叶市场。

广西茉莉花茶〔Guangxi jasmine scented tea〕 产于广西横县、灵山、梧州、南宁、玉林、桂林等地区的茉莉花茶。20世纪70年代中期发展茉莉花的种植，由于自然生态条件优越，故茉莉开花早，花期长，花大香高，产量高，种植成本低，成为中国茉莉花茶生产基地之一。成品茶滋味鲜爽香浓。主销国内各地，外销日本。

广西桂花茶〔Guangxi osmanthus scented tea〕 亦称"迎宾茶"。产于广西桂林以桂花窨制的花茶。20世纪70年代初桂林茶厂研制。将桂花筛净，拌入红茶或绿茶中窨制，然后烘干即成。香气浓郁，滋味纯正，带有甜香。主销广西、广东，少量外销日本、东南亚。

迎宾茶〔Yingbin tea〕 即"广西桂花茶"。

茉莉凌云白毫〔Moli Lingyun Baihao〕 凌云白毫茶为原料窨制的茉莉花茶。产于广西桂林。20世纪80年代初期由桂林茶叶研究所研制。经多次窨制加工而成。分特级、一至三级。白毫显露、壮实多锋苗，花香鲜灵，浓郁持久，滋味浓厚鲜爽。主销国内各城市及香港，少量外销日本。

四川花茶〔Sichuan scented tea〕 主产四川宜宾、乐山、自贡、江油、北川等地及重庆市的花茶。代表性产品有锦城露芽、明前郁露、蟹目香珠、清茗香、龙都香茗、西农毛峰、西农香茗等。主销四川、重庆及华北等地。

龙都香茗茶〔Longdu Xiangming tea〕 产于闻名世界的恐龙之乡——四川自贡的茉莉烘青。广义上包括三个品类："高级龙都毛峰"、"龙都颗颗香"、"龙都香茗"。狭义仅指龙都香茗。产品外形美观光润，香气鲜浓持久，汤色淡黄明亮，滋味鲜醇回甘，叶底嫩匀柔软。主销成都、重庆、自贡、内江及北方大中城市。

高级龙都毛峰〔High-grade Longdu Maofeng〕 见"龙都香茗茶"

龙都颗颗香〔Longdu Kekexiang〕 见"龙都香茗茶"

龙都香茗〔Longdu Xiangming〕 见"龙都香茗茶"

西农香茗〔Xinong Xiangming〕 西南农业大学实验茶厂研制的茉莉花茶。以福鼎大白茶制成的烘青为茶坯，经茉莉花窨制而成。花香协调、鲜浓，滋味醇和甘爽，汤色黄绿明亮。主销重庆、北京、海口、抚顺、西安、成都等地。

台湾熏香片〔Taiwan scented fanning〕 主产于台湾省台北、彰化等县的轻发酵型乌龙花茶。以轻发酵型的台湾包种茶为原料，拌和茉莉等窨制而成。窨花一次者称"单熏香片"，窨二次者称"双熏香片"，窨花三次者称"三熏香片"。柔和醇厚。主销台湾本地和港澳地区。

单熏香片〔Single-scented fanning〕 见"台湾熏香片"。

双熏香片〔Double-scented fanning〕 见"台湾熏香片"。

三熏香片〔Triple-scented fanning〕 见"台湾熏香片"。

包 装 茶

小包装茶〔Packet tea〕 以各种形式小包装进入市场的商品茶。包装形式有盒装、罐装、瓶装、袋装等多种；包装材料有纸、竹木、陶瓷、复合薄膜、塑料、金属等。包装数量从2克到1000克不等，多数小包装茶分50克、100克、125克、200克、250克几种。国家规定了小包装茶茶叶净重的允许误差，如100克装为±0.5克，500克装为±2.5克。小包装茶的保质期一般为6个月到2年。

袋泡茶〔Tea bag〕 茶叶装在滤纸袋中连袋冲泡饮用的一种小包装茶。19世纪末出现并商品化以后，其销量逐渐扩大。要求内包装所用滤纸厚，浸在沸水中不溃破。一般取16～18孔碎茶，每袋装2～3克茶叶，世界上生产的袋泡茶有红茶、绿茶、花茶、乌龙茶及药用保健茶等。

散装茶〔Bulk tea〕 各种未经包装的茶叶或数十千克大包装的茶叶。供大批量交易或消费者在茶叶商店小数量购买。

紧 压 茶

紧压茶〔Compressed tea〕 亦称"压制茶"。散茶或半成品茶蒸压成一定形状的团块茶。公元前3世纪周朝就有制作饼茶的记述。唐代陆羽《茶经》引周《广雅》云："荆巴间采叶作饼。"唐宋时的团茶和饼茶也属紧压茶。现代紧压茶以散茶为原料，蒸热变软后趁热压制而成。根据原料茶类的不同，可分绿茶紧压茶、红茶紧压茶、乌龙茶紧压茶和黑茶紧压茶。紧压茶是重要的边销茶，主销西藏、青海、新疆、甘肃、内蒙古等地，外销俄罗斯、蒙古等国。

压制茶〔Compressed tea〕 即"紧压茶"。

绿茶紧压茶〔Compressed green tea〕 紧压茶品种之一。主要品种有云南的沱茶、方茶、竹筒茶，广西的粑粑茶，四川的毛尖、芽细等。

重庆沱茶〔Chongqing Tuo tea〕 产于重庆的绿茶紧压茶。以从云南勐海、凤庆引种的云南大叶种为原料，以沱茶制法制成。厚壁碗形，色泽暗绿黑润，香陈味醇，汤色黄亮，主销重庆涪陵、万州及湖北宜昌、武汉一带。

广南女儿茶〔Guangnan Nü'er tea〕 亦称"竹筒茶"、"姑娘茶"。产于云南广南的绿茶紧压茶。有二百多年的产制历史。因用壮家姑娘采摘的特别细嫩的芽叶制做，青年男女在"花街"对歌时作为送礼佳品，故名。以一级青毛茶为原料，放入饭甑内，饭甑底层放浸透的糯米，中间铺一层纱布隔离，上层为毛茶，下层为糯米。蒸至茶叶软化，充分吸收糯米香气后倒出，立即装入事先准备好的竹筒内，逐层压

紧、筒口垫一层草纸，再用清洁的心土封紧筒口，烘至竹筒由青绿色变为焦黄色，剖开竹筒即成。深褐色圆柱状，汤色黄绿明亮，香气清醇独特，滋味鲜爽甘醇，耐泡，回味深长。主销昆明、广东、上海等地。

竹筒茶〔Bamboo cylinder tea〕 即“广南女儿茶”。

姑娘茶〔Girl tea〕 即“广南女儿茶”。

云南沱茶〔Yunnan Tuo tea〕 产于云南下关、勐海、临沧、凤庆、普洱、南涧、昆明等地的绿茶紧压茶。以“下关沱茶”品质为最。沱茶系由明代的“普洱团茶”和清代的“女儿茶”演变而来。清代阮福《普洱茶记》：“大而圆者名紧团茶，小而圆者名女儿茶，女儿茶为妇女所采于雨前得之，即四两重团茶也。”采用云南大叶种青毛茶一级和二级各 50%，经拼配、筛分、拣剔、拼堆、蒸揉、压制成型、干燥制成。状似碗臼，下有凹窝，外径 8.3 厘米，高 4.3 厘米，每个重 100 克。分甲沱、乙沱。外形紧结端正，色泽乌润，外披白毫，香气馥郁，汤色橙黄明亮，滋味醇爽回甜。主销四川、广东、广西、湖南、湖北、陕西、甘肃、宁夏、青海、新疆、江苏、吉林、贵州、北京、上海、云南、台湾以及港澳地区、外销西欧。

下关沱茶〔Xiaguan Tuo tea〕 见“云南沱茶”。

古钱茶〔Guqian tea〕 产于贵州黎平桂花台茶场的烘青绿茶紧压茶。1986 年研制。采用一芽一叶、一芽二叶初展和一芽二叶，经晾青、杀青、初烘、复烘、复揉、压制定型、复烘制成。不分级。古铜钱形，色泽墨绿、清香持久，滋味浓厚鲜爽。主销国内部分城市。

安茶〔An tea〕 产于安徽祁门芦溪、溶口一带的绿茶蒸压茶。胡浩川《祁红制造》载：“以仿照六安茶之制造遂袭称‘安茶’。”有二百多年的产销历史。抗日战争期间中断生产。1984 年研制恢复。采摘一芽二三叶。初制工序为杀青、揉捻、烘干。属烘青制法，毛茶似烘青绿茶。精制经筛分、拣剔、拼和、补火、露茶、蒸软、装篓、打围、烘干制成。陈化后销售。分贡尖、毛尖、花香三档。色泽黑褐尚润，汤色橙黄，叶底黄褐明亮，香味浓醇，有槟榔香。主销广东、广西和香港等地。

青饼〔Qingbin〕 以云南大叶种高中档晒青毛茶为原料制成的七子饼茶。产于云南下关茶厂。经选料、筛分、拣剔、蒸、揉、压制成型、干燥制成。色泽乌润有白毫，香气纯正，滋味醇和，汤色橙黄，叶底尚嫩匀。

昆明青砖〔Kunming green brick tea〕 产于云南昆明茶厂的绿茶紧压茶。1961 年生产。以云南大叶种晒青毛茶为原料，经筛分、潮茶、渥堆、拣剔、拼堆、蒸压成形、干燥制成。长方块形，规格 14 厘米×9 厘米×2.2 厘米。色泽尚乌有白毫，香气纯正，滋味醇正，汤色橙黄，叶底尚嫩欠匀。主销西藏。

盐津康砖茶〔Yanjin Kang brick tea〕 产于云南盐津茶厂的晒青紧压茶。主要原料金玉茶是以粗老茶叶、对夹叶用沸水煮 3～5 分钟后取出晒干而成。原、配料比例为：原料 55%～60%，配料 35%～40%，洒面茶 5%。经渥堆、蒸汽高温蒸透、揉捻、打堆发酵、翻堆、开堆摊凉、烘干、去杂、拼配、拌匀、蒸透后加洒面茶、机压成型、晾干水分制成。规格 15.8 厘米×12 厘米×4.7 厘米，重 500 克。色泽棕褐，香气纯正，滋味纯和，汤色红褐，叶底嫩度花暗较粗，主销西藏。

香竹筒青茶〔Scented bamboo cylinder green tea〕 以青毛茶为原料制成的紧压茶。见“潞西香竹筒茶”。

勐海竹筒茶〔Menghai bamboo cylinder tea〕 产于云南勐海的绿茶紧压茶。有二百多年的产制历史。1988 年勐海茶厂恢复生产。采摘细嫩的“勐海大叶茶”一芽二三叶，经杀青、揉捻，装入生长一年的嫩甜竹（又叫香竹、金竹）筒内，筒口直径 5～6 厘米，长 22～25 厘米，边装边用小棍筑紧，再用甜竹叶或草纸堵住筒口，放在离炭火约 40 厘米的烘茶架上，以文火慢慢烘烤，边烤边翻，待竹筒由青绿色变为焦黄色，筒内茶叶全部烘烤干时，剖开竹筒即成。竹筒形，深褐色，芽叶肥嫩，白毫特多，汤色黄绿，清澈明亮，香气馥郁，滋味鲜爽回甘。主销昆明、广东、上海、北京等地。

黄土茶〔Huangtu tea〕 原产广西三江、融水等县的紧压绿茶。《三江县志》载：“黄土茶产三江横岭乡，质味甚佳，制成四方饼形，印以寿字者即真品也。”后改制成圆形饼茶，直径约 35 厘米。当地汉、瑶、侗族人，用其打油茶用。采摘谷雨前后一芽三四叶及对夹叶，经蒸青（或沸水煮片刻）、紧压、蒸后成形、再置灶上干燥制成。圆饼状，煮饮味浓烈。主销广西三江、融水及湖南相邻县。

红茶紧压茶〔Compressed black tea〕 紧压茶品种之一。主要品种有湖北的米砖、小京砖等。

米砖〔Black brick tea〕 亦称“红砖茶”。产于湖北赤壁赵李桥茶厂的红茶紧压茶。以来自全国各地的红茶片末为原料，故名。经筛分、拼抖、压制、退砖、检砖、干燥、包装而成。规格 23.7 厘米×18.7 厘米×2 厘米，重 1.125 千克。砖形平整，表面光滑，色泽乌润，香味醇和，汤色深红，叶底均匀色暗红。主销新疆，外销俄罗斯、蒙古和埃及。

红砖茶〔Black brick tea〕 即“米砖”。

乌龙茶紧压茶〔Compressed Oolong tea〕 紧压茶品种之一。主要品种有福建的水仙饼茶等。

漳平水仙茶饼〔Zhangping narcissus cake tea〕 亦称“纸包茶”。产于福建漳平双洋、南洋、新桥一带的紧压乌龙茶。采用闽北水仙的原料及制法，加捏团工序，木模压制成型、烘干而成。规格 6 厘米×6 厘米×1 厘米。分一至六级，四方扁平，色泽褐润，汤色深褐，香味清醇，叶底黄亮带红边。主销闽西、广东、厦门一带及香港。

纸包茶〔Paper-packed tea〕 即“漳平水仙茶饼”。

黑茶紧压茶〔Compressed dark tea〕 紧压茶品种之一。主要品种有湖南的黑砖、茯砖、花砖、湘尖、湖北的老青砖，四川的康砖、金尖、方包、圆包茶，云南的紧茶、圆茶、饼茶，广西的六堡茶等。

黑砖茶〔Hei brick tea〕 产于湖南省安化白沙溪茶厂的黑茶紧压茶。1940年生产，曾分“天、地、人、和”四个等级。采用四级黑毛茶为原料，经毛茶筛分、半成品拼配、蒸汽沤堆、压制定型、干燥、成品包装制成，规格35厘米×18厘米×3.5厘米，净重2千克，不分级。砖片形，砖面平整、花纹图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽黑褐，无黑霉、白霉、青霉等霉菌；香气纯正，或带松烟香，汤色橙黄，滋味醇和。主销新疆、内蒙古、青海、甘肃等地，少量外销。

茯砖茶〔Fu brick tea〕 亦称“泾砖茶”、“伏砖茶”，曾称“官茶”、“府茶”、“附茶”。主产湖南益阳茶厂、临湘茶厂及四川雅安茶厂的黑茶紧压茶。原产陕西泾阳，经筑压成砖状，需在伏天筑制，药效如土茯苓，并曾由官方组织制造、销售，政府指定销区销售。泾阳砖每块称一“封”，每封重量为旧制五斤，每二封装一篾篓，称为一“篦”。清顺治元年（1644）定易马例。据嵇通《清朝通典·食货八·茶课》：“甘肃两商大引二万七千九十六引，于西宁、庄浪、洮岷、河州、甘州各处地方行销……每引行茶百斤，作为十篦，每篦二封，每封五斤。”又注：“顺治初年，定易马例，每茶一篦，重十斤。”茯砖茶制造史已有三百余年。1950年安化砖茶厂手工筑制成功、1956年改为机制。茯砖茶采用三级或四级黑毛茶和改制黑毛茶为原料，经毛茶筛分、半成品拼配、蒸汽沤堆、压制定型、发花干燥制成。外形规格为长方砖形，规格35厘米×18.5厘米×4.5厘米，净重2千克。砖面平整，棱角分明，厚薄一致，发花普遍茂盛，砖面色泽特级茯砖褐黑色、普茯黄褐色，砖内无黑霉、白霉、青霉、红霉等杂菌；汤色橙黄，香气纯正，滋味特茯醇和，普茯纯正。主销新疆、青海、甘肃、宁夏等地。

泾砖茶〔Jing brick tea〕 即“茯砖茶”。

伏砖茶〔Summer brick tea〕 即“茯砖茶”。

官茶（2）〔Fu brick tea sold by feudal official〕 “茯砖茶”的旧称。

府茶〔Fu brick tea sold by feudal official〕 “茯砖茶”的旧称。

附茶（2）〔Brick tea sold in those areas appointed by feudal official〕 “茯砖茶”的旧称。

花砖茶〔Flowery brick tea〕 产于湖南安化白沙溪茶厂的黑茶紧压茶。由“花卷茶”演变而来。“花卷茶”生产有百余年历史。清道光元年（1821）陕西茶商委托安化茶行收购黑茶，踩捆成包，制成“澧河茶”。后改成圆柱形的“百两茶”，清同治年间（约1870年前后）晋商“三和公”茶号在“百两茶”的基础上，选用较好黑茶，增加重量，用棕与篾片捆压而成“花卷茶”，每支净重1000两（16两老秤，合37.27千克）称“千两茶”。呈圆柱形，长5尺（166.5厘米），圆周1.7尺（56厘米），紧实似抽木。《安化县茶叶志》（1990）载，有茶商用水试浸，历经七年茶心不湿。1958年试用机械压制，改为长方砖形，规格为35厘米×18厘米×3.3厘米，净重2千克。以三级黑毛茶为原料，经毛茶筛分、半成品拼配、蒸汽沤堆、压制定形干燥制成。砖面平整，花纹图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽黑褐，香气纯正带松烟香，汤色橙黄，滋味醇和。主销宁夏、山西、陕西等地，少量外销。

花卷茶〔Huajuan tea〕 见“花砖茶”。

澧河茶〔Lihe tea〕 见“花砖茶”。

百两茶〔Bailiang tea〕 见“花砖茶”。

千两茶〔Qianliang tea〕 见“花砖茶”。

湘尖茶〔Hunan Jian tea〕 主产湖南安化白沙溪茶厂的黑茶紧压茶。用一、二、三级黑毛茶经称茶、汽蒸、装篓压紧、捆包、打气针、晾干制成。分湘尖一、二、三号。规格58厘米×50厘米×35厘米，每篓净重分别为50千克、45千克、40千克。湘尖一号色泽乌润，有清香、滋味浓厚，汤色橙黄，叶底黄褐。湘尖二号色泽黑带褐，香气纯正，滋味醇和，汤色稍橙黄，叶底黄褐带暗。湘尖三号色泽黑褐，香气平淡，稍带焦香，滋味尚浓微涩，汤色暗褐，叶底黑褐粗老。主销陕西和华北各地。

金尖〔Jinjian〕 主产四川雅安、天全、荥经、名山、邛崃等地的黑茶紧压茶。制法与康砖完全相同，只是产品生产厂家与规格略有差异。金尖每块2.5千克，圆角枕形，规格24厘米×19厘米×12厘米，每4块为1包，用竹篦捆扎，3包为1大包。金尖原料较康砖粗老，色泽棕褐、香气平和，滋味醇和，汤色红亮，叶底暗褐粗老。主销四川甘孜、西藏昌都地区。见“康砖”。

四川茯砖〔Sichuan Fu brick tea〕 产于四川的以晒青毛茶的条茶、尖茶、拣头、黄片及嫩梗为原料的黑茶紧压茶。经碎断、配料、蒸茶、发酵处理后，炒茶、压制成型、“发花”制成。外形规则整齐，色泽黄褐，“金花”显露，香气纯正，滋味醇和，汤色黄红明亮，叶底棕褐粗老。主销四川阿坝及甘肃、青海等地。

方包〔Fangbao〕 产于四川成都都江堰及平武、北川一带的黑茶紧压茶。因将原料茶筑制于方形篦包中，故名。在销区，由于该茶用马驮运，亦称“马茶”。该茶以晒干的粗老茶树枝干作原料（梗含量60%，老叶40%），经铡茶、筛选、配料、渥堆、红锅杀青、加入预先熬制好的茶汁、筑包，最后经堆积“烧包”和自然干燥（晾包）1个月，使含水量在20%左右，在长途贩运中进行“后发酵”而成。包装外形长方，四角稍紧。色泽黄褐，稍带烟焦、滋味醇和，

汤色黄红，叶底暗杂。主销四川阿坝及甘肃南部等地。

马茶〔Ma tea〕 即“方包”。

康砖〔Kang brick tea〕 产于四川雅安、天全、荥经、名山、邛崃的黑茶紧压茶。用低档晒青绿茶和初制“做庄茶”为原料，经毛茶整理、净料拼配、蒸压、包装等工序制成。每块0.5千克，圆角枕形，规格17厘米×9厘米×6厘米。规格匀整，色泽棕褐，香气纯正，汤色红黄明亮，叶底暗褐粗老。主销西藏、四川甘孜。

青砖〔Green brick tea〕 亦称“洞砖”、“川字茶”。产于湖北赤壁赵李桥茶厂的黑茶紧压茶，以每箱砖片数命名，分“二七”（每箱27片，每片2千克）、“三九”（每片2千克）、“二四”（每片3.25千克）、“三六”（每片1.5千克）四种规格。20世纪50年代以后只生产“二七”青砖，规格34厘米×17厘米×4厘米。以老青茶为原料，经筛分、压制、干燥制成。长方砖形，色泽青褐，香气纯正，滋味尚浓无青气，汤色红亮尚明，叶底暗黑粗老。主销内蒙古，外销俄罗斯等国。

洞砖〔Dark green brick tea produced in Yangloudong at Hubei〕 即“青砖”。

川字茶〔Chuanzi tea〕 即“青砖”。

七子饼茶〔Qizibing tea〕 亦称“侨销圆茶”、“侨销七子饼茶”。产于云南的饼形紧压茶。系由宋代“龙凤团茶”演变而来，一说系由“姑娘茶”演变而来。因主销东南亚一带的侨胞而得名。分“青饼”、“熟饼”。主销港澳地区，外销东南亚。

侨销圆茶〔Qiaoxiaoyuan tea〕 即“七子饼茶”。

侨销七子饼茶〔Qiaoxiaoqizibingcha tea〕 即“七子饼茶”。

熟饼〔Shubin〕 以云南大叶种普洱茶为原料制成的七子饼茶。产于云南勐海。经筛分、风选、拣剔、拼配匀堆、蒸压做型、烤干、包装而成。每饼重357克，直径20厘米，中心厚度2.5厘米，边厚1厘米。色泽红褐，芽毫金黄，香气陈纯，滋味醇和，汤色深红。主销本省。

云南饼茶〔Yunnan cake tea〕 亦称“五子登科茶”、“饼饼茶”。产于云南省下关茶厂的黑茶紧压茶。系由明代的团茶演变而来。选用优良的云南大叶种晒青毛茶为原料，经筛分、拣剔、拼配、蒸压制成。圆饼形，直径11.6厘米，边厚1.3厘米，净重125克。色泽尚乌有白毫，香气纯和，滋味醇正，汤色橙黄，叶底尚嫩欠匀。主销西藏、四川和云南迪庆、怒江、丽江等地的藏族同胞聚居区。

五子登科茶〔Wuzi Dengke tea〕 即“云南饼茶”。

饼饼茶〔Bingbing tea〕 即“云南饼茶”。

云南紧茶〔Yunnan brick tea〕 亦称“紧茶”。产于云南下关、勐海、景谷、昆明等地的黑茶紧压茶。原为带柄的心脏形，1957年改为长方砖形。由明代的团茶演变而来。以晒青毛茶为原料，经筛分、潮茶、渥堆、拣剔、拼堆、压制成型、干燥制成。规格为15厘米×10厘米×2.2厘米，色泽尚乌有白毫，香气纯正，滋味浓醇，汤色橙红。主销西藏、四川和云南迪庆、丽江、怒江等地藏族同胞聚居区。

紧茶〔Brick tea〕 即“云南紧茶”。

云南普洱沱茶〔Yunnan Pu'er Tuo tea〕 亦称“云南外销沱茶”。1975年由云南省下关茶厂研制的紧压普洱茶，以云南大叶种晒青茶为原料，经后发酵、摊凉、筛分、拣剔、拼配、蒸压成型制成。形如碗状，色泽褐红，具醇厚陈香，汤色红浓，滋味醇和回甜。规格有100克和250克两种。主销香港、澳门，外销法国、美国、新加坡等国。

云南外销沱茶〔Yunnan Tuo tea for selling abroad〕 即“云南普洱沱茶”。

云南贡茶〔Yunnan tea as tribute〕 产于云南滇西南宝茶厂的紧压茶。由明代的普洱团茶和清代的女儿茶演变而来。清乾隆年间定为贡茶。1990年南宝茶厂研制恢复生产。以云南大叶种晒青毛茶和普洱茶为原料，经筛分、拣剔、潮茶拼堆、蒸压成型制成。有两种规格，一种为方茶，15厘米×15厘米×3厘米，表面分别印有“福、禄、寿、禧”凸体正楷字样。一种为圆茶，直径12厘米，厚2.8～3厘米。分别用普洱茶和青毛茶压制。有大方圆茶和小方圆茶两种，前者每块重500克，后者每块重125克，用印有“云南贡茶”和“福、禄、寿、禧”字样的精制纸盒包装，每盒重2000克。造型古朴，芽叶肥壮，白毫显露，香气纯高，汤色红浓，滋味醇厚回甘。主销港澳地区及青海、西藏和云南丽江、怒江、迪庆等地，外销日本、法国。

普洱方茶〔Pu'er cube tea〕 原名“普洱贡茶”，亦称“四喜方茶”。产于云南昆明茶厂、勐海茶厂的紧压普洱茶，1940年研制。以云南大叶茶一级晒青毛茶为原料，经筛分、拣剔、拼配、高温蒸压、烘干制成。方砖块状，有两种规格，10.1厘米×10.1厘米×2.2厘米，每块净重250克；2.5厘米×8.5厘米×2厘米，净重100克。茶块正面压模有“普洱方茶”字样。白毫显露，香气纯浓，滋味浓厚，汤色黄明，叶底嫩匀尚亮。主销云南、北京、上海、广州、西北、东北以及港澳地区。

普洱贡茶〔Pu'er tea as tribute〕 “普洱方茶”的旧称。

四喜方茶〔Sixi cube tea〕 即“普洱方茶”。

普洱砖茶〔Pu'er brick tea〕 主产云南下关、勐海、昆明的紧压普洱茶。1976年始产。以云南大叶茶品种普洱茶为原料，经筛分、风选、拣剔、拼配匀堆、蒸压做形、烘干而成。长方砖块状，规格为15厘米×10厘米×3.35厘米，每块净重250克。色泽褐红，香气陈香，滋味纯和，汤色红亮，叶底呈猪肝色。主销港澳地区，外销日本、新加坡、马来西亚等国。

滇西香竹筒茶〔Luxi bamboo cylinder tea〕 云南滇西

南宝茶厂生产的紧压绿茶或紧压普洱茶。1990年研制。用一级大叶种晒青毛茶或一级普洱茶紧筑在新鲜的香竹筒内烘烤干剖开竹筒而制成。用青毛茶制成的称"香竹筒青茶"；用普洱茶制成的称"香竹筒普洱茶"。前者清香味鲜，汤色青绿，叶底嫩匀，主销北京、广东等地。后者清香味浓，汤色鲜红。主销港澳等地，外销日本。

香竹筒普洱茶〔Scented bamboo cylinder Pu'er tea〕 见"潞西香竹筒茶"。

圆形茶〔Solid tea〕 绿茶、红茶或花茶的粉末制成的紧压茶。用细片末茶研磨成茶粉，加入食用粘合剂调和后，经压制、焙干制成。短碎的面条状，长1～2厘米，直径0.1～0.15厘米。沸水冲泡后茶条不散，其中的水可溶物能很快溶出。

萃 取 茶

萃取茶〔Extracted tea〕 以成品或半成品茶为原料制成的再加工茶。用热水或其他溶剂萃取茶叶中的可溶物，滤去茶渣，获得的茶汁经浓缩或不浓缩、干燥或不干燥，制备成的固态或液态茶。包括速溶茶、浓缩茶和罐装饮料茶。

速溶茶〔Instant tea〕 用成品茶或半成品茶经萃取、浓缩、干燥而制成的萃取茶。能在热水或冷水中快速溶解。颗粒状或粉末状。颗粒直径200～500微米，若颗粒小于150微米，则速溶性下降。国际上的速溶茶有红茶、绿茶、花茶、乌龙茶等品种。

浓缩茶〔Concentrated tea〕 成品茶或半成品茶经萃取、浓缩而成的萃取茶。干物质含量可达20%～40%，最浓者可达60%。加水稀释至2%的浓度后直接饮用，也可加入香料或果汁用作香味果味茶的配料，还可作为糖果、糕点、冷饮或其他食品的添加剂，以增加食品营养和风味。

超微粉茶〔Ultrarfine tea powder〕 200目以下的粉末状茶。20世纪90年代中国农业科学院茶叶研究所研制。产品有绿粉茶、红粉茶、乌龙粉茶等。它是用茶树鲜叶按绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉工艺要求脱水处理的，瞬间粉碎成200目以下的粉末状。纯天然产品，可直接饮用，并可广泛添加于各种食品中。

保 健 茶

药用保健茶〔Medical health tea〕 用茶叶和某些中草药或食品拼和调配后制成的具有防病治病功效的再加工茶。种类繁多，功效各异。根据制造方法和产品形式的不同，可分为袋泡茶型、速溶茶型、浓缩口服液型和饮料型等。

紫阳富硒茶〔Ziyang selenium-rich tea〕 产于陕西紫阳的富硒绿茶。1987年研制。平均含硒0.653毫克/千克，自然品质好，无污染，具有一定的防癌、抑癌和抗衰老作用。已开发出的品类有：紫阳富硒毛尖系列名茶、富硒炒青绿茶、富硒晒青绿茶、富硒袋泡茶、富硒灵芝保健茶、富硒月月贵神州保健茶及唐皇宫茶道专用富硒饼茶等产品。传统产品主销西北，新产品销往北京、上海、武汉、西安等大城市，少量出口。

908富硒花茶〔908 selenium-rich scented tea〕 产于福州的保健花茶。1990年研制。精选天然富硒绿茶加工成坯，用茉莉花窨制而成。条索细嫩紧直匀整，香气浓郁持久，口味醇厚纯正。分为春芽（超特）、茶芯（高碎）、细茶（高片）。主销华北、西北、东北、山东及其他缺硒地区。

品常春健体乌龙茶〔Pinchangchun health-protecting oolong tea〕 产于广东英德广东茶叶研究所的乌龙药茶。1988年研制。采用乌龙茶的半制品与中草药浸提物拼配而成。分一至三级。保持了乌龙茶的风格，稍带药味，冲泡饮用方便，可减肥降脂。内销广东部分城市，外销马来西亚等国。

苦丁茶〔Kuding tea〕 亦称"皋芦"、"苦荬"、"瓜芦"、"过芦"。属冬青科植物（*Ilex kudingcha* Tsang）。产于广东、广西和海南。创制于东汉时期。东汉《桐君录》："南方有瓜芦木，亦似茗，至苦涩，取为屑，茶饮，亦通夜不眠……。"南朝沈怀远《南越志》："龙川县有皋芦，名瓜芦，叶似茗，土人谓之过罗，或曰物罗，皆夷语也。"以后各年代的省志和县志均有记载。明代开始改称"苦荬"、"苦丁"至今。性凉，可清热解毒，治痧气、感冒、腹疼、疟疾、咽喉肿痛及其他炎症；还可煮水外用，消炎去毒。有降血压、血脂、胆固醇的作用。采摘对夹3～4片嫩叶，经萎凋、杀青、揉捻、干燥制成。不分级。条索粗松，墨绿色，味浓，入口先苦后甘，爽口生津，回甘持久，汤色淡绿明亮，叶底暗绿带乌。主销广东及港澳台地区，外销东南亚。

皋芦〔Gaolu〕 即"苦丁茶"。

苦荬〔Kudeng〕 即"苦丁茶"。

瓜芦〔Gualu〕 即"苦丁茶"。

过芦〔Guolu〕 即"苦丁茶"。

添 香 茶

添香茶〔Spice tea〕 在茶叶中加入天然香料制成的再加工茶。宋代蔡襄《茶录》："茶有真香，而入贡者微以龙脑和膏，欲助其香。"品种有柠檬茶、薄荷茶、橘皮茶、香兰茶、丁香茶、茉莉香精茶、玫瑰香精茶等。通常是将天然香料或香精拌和于茶叶中干燥即成，或先将香精油吸附于微孔载体上，然后拌入茶叶中。

香兰茶〔Vanilla tea〕 用香兰香精油窨制的香料茶。香兰又名香子兰、香草兰，学名*Vanilla planifolia*，兰科季子兰属。多年生木质草本，节上有气生根攀缘生长，喜高

温潮湿气候，不耐寒，海南、广东、云南、台湾均有栽培。香兰主要利用其果荚。果荚绿色，采摘后经发酵加工呈棕褐色，内含丰富的香兰素，具有浓郁的巧克力香味。香兰香精是食品加工的优良天然香料。有“香兰红茶”和“香兰绿茶”、具有巧克力香味，且留香持久。产于海南，销于海口、北京等大城市。

中国香兰茶〔Chinese vanilla tea〕 产于海南海口的新型添香袋泡茶。西南农业大学食品科学学院与海南省布莱特实业有限公司联合研制。“香兰红茶”制法：鲜叶经萎凋、揉切、发酵、烘干、精制、添香、再干制成。颗粒紧结重实，色泽乌润，香气幽长，汤色红艳明亮、滋味浓强鲜爽。“香兰绿茶”制法：鲜叶经杀青、揉切、烘干、精制、添香、再干、装袋、包装而成。颗粒紧结重实，色泽翠绿，香味纯正，汤色黄绿明亮，滋味醇厚回甘。前者主销美国、法国和中亚地区；后者主销国内大中城市。

香兰红茶〔Vanilla black tea〕 见“中国香兰茶”。

香兰绿茶〔Vanilla green tea〕 见“中国香兰茶”。

果 味 茶

果味茶〔Fruit flavoured tea〕 在茶叶成品或半成品中加入果汁制成的再加工茶。既有茶味，又有果味。主要品种有荔枝红茶、柠檬红茶、猕猴桃茶、橘汁茶、椰汁茶、山楂茶等。

荔枝红茶〔Litchi black tea〕 产于广州地区的果味花茶。20世纪60年代研制。选用红条茶与荔枝鲜花或荔枝果肉（或提取的天然香精）窨制而成。分一级、二级。条索紧结，滋味醇和，荔枝香味浓郁，汤色红亮。主销广东、港澳地区，外销马来西亚、美国、法国等。

含茶饮料

含茶饮料〔Tea drinks〕 将茶叶中提取出的茶汁与各种饮料基质拼和调配后制成的饮料。品种繁多，风味各异。主要品种有茶可乐、茶乐、茶露、茶叶汽水、茶叶冰淇淋、茶叶棒冰、茶酒、奶茶等。

罐装茶饮料〔Canned tea drink〕 成品茶经过萃取、过滤、添加保护剂、灭菌、装罐制成的再加工茶。通常分为两大类，一类是纯茶饮料，有红茶、绿茶、乌龙茶、花茶等；另一类是添加香料或果汁的混配茶饮料，如薄荷茶、柠檬茶、荔枝茶、奶茶等。盛放器皿有铁罐、铝罐、塑料瓶、复合纸包等。罐装量由200～2000克不等。饮用方便，适合作为旅游产品。

六、生 物 部
Tea Biology

茶树形态

茶树形态〔Morphology of tea plant〕 茶树及其器官的外部形状、结构。在近代植物学出现之前，中国对茶树性状已有丰富记载和描述。古代对茶树形态特征的认识和描述，多用比拟的方法，如唐代陆羽《茶经》："茶者，南方之嘉木也，……。其树如瓜芦，叶如栀子，花如白蔷薇，实如栟榈，茎如丁香，根如胡桃。"后用比较的方法，研究茶树形态及其变异性。近代用实验的方法，广泛深入研究形态发生、解剖结构等。茶树由根、茎、叶、花、果实和种子等器官组成。根、茎、叶分别执行着养料及水分的吸收、运输、转化、合成和贮藏等功能，称为营养器官；花、果实和种子完成开花至种子成熟的全部生殖过程，称为繁殖器官。茎、叶、花、果和种子组成茶树地上部，根系组成地下部，连接地上部和地下部的交界处称根颈，它是树体阶段发育最年幼、生理活动最活跃的部分，潜育着大量不定根和不定芽。这些器官有机地结合为一个整体，共同完成茶树的新陈代谢和生长发育过程。

营养器官〔Vegetative organ〕 茶树根、茎、叶的总称，是构成树体的基本器官。主要进行吸收、同化、运输、贮藏等有关营养的生理活动，还被用作繁殖新植株的材料。

根〔Root〕 维管植物的营养器官。茶籽萌发，胚根最先突破种皮，逐渐生长，形成主根。主根上又形成数级侧根。主根及其侧根构成根系。根的主要功能：①固着树体和支持地上部；②从土壤中吸取含有矿物质及一部分碳酸的水溶液；③将物质输导、贮藏、合成和转化；④进行营养繁殖（根插）。衰老茶树通过重修剪、台刈，可赖其茎、根上的不定芽、不定根得以更新复壮。

根系〔Root system〕 一株植物全部根的总称。茶树根系由主根、侧根、吸收根和根毛组成。按其发根的部位和性状分为定根和不定根。根系形态与繁殖方式关系密切。用种子直播的茶树，主根明显，根系深；无性繁殖的茶树，根系由人土部分基部具有分生能力的细胞分化而成，根群中有 2～3 条根向深处发展，逐渐形成为骨架根，其余多数根则向水平方向发展。经 3～4 年后，营养繁殖和种子繁殖的茶树，其根系的外部形态便趋一致。根系在土壤中分布的深度和广度，因茶树品种、土壤条件和栽培技术等因素而不同（见"根系分布"）。栽培时应根据品种根系的特性，为其生育创造良好的环境，以促使根系健全发育，为地上部芽叶繁茂，打下良好的基础。

主根〔Axial root〕 亦称"初生根"。由胚根发育而成的根。具有强烈的向地性，可垂直向土层深处生长 2～3 米，一般栽培的灌木型茶树根系可深入 1 米以下的土层。

初生根〔Primary root〕 即"主根"。

侧根〔Lateral root〕 亦称"次生根"。主根上产生的支根。因生长的先后顺序不同而分成不同的级次。主根上直接发生的侧根称为一级根，着生在一级根上的是二级根，依次类推。起初侧根的生长与地面平行，以后转向地下生长。

次生根〔Secondary root〕 即"侧根"。

吸收根〔Absorptive root〕 主根和侧根上着生的最细小的根。色洁白，寿命较短，不断衰亡更新，有的则逐渐发育成侧根，是树体吸收水分和无机盐的器官。

根毛〔Root hair〕 根伸长区最前沿的毛状体。由表皮细胞的外切向壁向外突出而形成。根毛组成根毛区，是植物吸收水分和营养物质的主要部位。

骨干根〔Bone root〕 根系的骨架。由主根和一、二级侧根构成，粗长而色深，寿命长，起固定、输导、贮藏等作用。

定根〔Normal root〕 有一定生长部位的根。由主根和侧根组成。

不定根〔Adventitious root〕 由茎、叶、老根或根颈上发生的根。生产上常利用这一特性，进行茶树的扦插、压条、堆土等营养繁殖，产生经济性状与母株相一致的苗木。在组织培养中，亦能从外植体，或愈伤组织处长出根，诱导产生芽，进而形成小植株。不定根的形成有扩大茶树吸收面积和增强固着或支持茶树树体的功能。

直根系〔Taproot system〕 有明显主根的根系。在土壤中分布较深。种子繁殖的茶树，当种子萌发时，胚根最先突破种皮、向下发展成中轴根，其旁分生侧根，具有强烈的向地性。幼苗期、幼年期的茶树根系为明显直根系。主根发达，侧根不多。在2足龄以前主根长度常超过地上部枝干的高度，使茶树有效、广泛地利用土壤中的各种元素。

分枝根系〔Branching root system〕 无明显主根和侧根区别的根系。种子繁殖的茶树其主根长到一定深度后，生长逐渐受阻，生长优势逐渐转向侧根，向广度发展，形成各级分支侧根。而无性繁殖的茶树，其根系由不定根群中2～3条生长粗壮，类似主根的根向地下深处发展，逐渐形成为骨架根，多数向水平方向发展而形成分支根系。分支根系的形成对树体营养面（或吸收面）的扩大具有重要作用。

根颈〔Root crown〕 植株主干与主根的交界部位。即地上部与地下部两种功能不同器官即由根到茎的过渡部位。是茶树生理机能比较活跃、发育阶段较年幼的部位。实生苗的根颈由胚轴发育而成，称真根颈。扦插、压条和分枝法繁殖的茶树无真根颈，其相应部位称假根颈。上述两种根颈，一般进入休眠期迟，脱离休眠期早。又因其接近地面，易发生冻害和热害。在土壤冲刷严重的坡地茶园，培土保护根颈尤为重要。从根颈部生出的新枝（根出条）具有旺盛的生命力，节间长，叶大而薄，组织松软。许多不定芽、不定根都从根颈处发生，是衰老茶树更新复壮的主要生物学依据，也是茶树再生能力特强的一种表现。

茎〔Stem〕 联系茶树根与叶、花、果，输送水、无机盐和有机养料的轴状结构。茶树幼茎十分柔软，着生茸毛，表皮呈青绿色，茎围直径从基部至顶端逐渐变细，随着新梢伸长，茎围逐渐增粗。新梢成熟时，顶端出现驻芽，茎组织开始木质化，表皮色泽由黄绿转向青绿、浅棕、褐色。由种子萌发所生长的茶树，主茎是由胚芽发育而成的，以后由主茎上的腋芽继续生长形成侧枝。嫩茎是茶树生理机能活跃的器官，也是茶叶采收的对象。嫩茎表皮含有一定量的叶绿素，具光合作用性能。茎组织老化，成为支撑叶片的支持器官。茎中发达的输导组织，是体内水分和营养物质运输的主要通道。茎也是养料的贮藏器官之一。并具有萌发不定芽和不定根的功能，有利于茶树的复壮更新和营养繁殖。嫩茎可供组织培养，形成新的植株。茎尖是种质资源离体保存的材料之一。见“茎生长”。

枝条〔Branch〕 植株地上部具有叶和芽的茎。茎上着生叶子的部位为节。节与节之间的部分称为节间。能开花结果的枝为果枝；反之，则为营养枝。

节间〔Internode〕 茎上节与节之间的部分。茶树节间长度因品种、树龄、栽培管理、季节、环境等的不同有很大差别。大叶种茶树的节间较中小叶种长。幼龄茶树的节间较衰老茶树长。高山茶树的节间多短于平地茶树。同一新梢上，中间部位的节间比上下部位的长。肥水充足，节间可以相对伸长；缺肥、干燥、酷热，可引起节间缩短。春季新梢节间长度相对超过夏秋梢。同一树体上因部位不同，节间长短也常有差异。

主干〔Trunk〕 亦称“主干枝”。从植物幼年期分枝处以下至根颈的部分。是区别茶树树冠类型的重要依据。灌木型茶树主干不明显，小乔木型主干较明显，乔木型茶树主干明显。

主干枝〔Main stem〕 即“主干”。

主茎〔Main stem〕 由胚芽发育而成的茎。茶树主茎是一个具有辐射性结构的中轴。从幼苗开始，主茎的顶芽活动始终占优势，形成一个极显著的直立的主枝、顶芽发展、茎就随之延长，呈单轴分枝式的乔木型树冠。经过人工剪采，去掉主茎上的顶芽，剪口以下的2～3个腋芽能迅速生长为新枝，代替主茎的优势。

侧枝〔Lateral branch〕 由侧芽生长发育而成的枝条。侧枝上形成的侧芽又继续生长、反复分枝形成茂密的分枝系统。自然生长的茶树，侧枝生长不旺，分枝粗细悬殊。人工修剪能改变茶树分枝性状，促使剪口以下腋芽迅速生长为新枝，通过数次修剪，加速树冠形成披张的枝干、使树冠呈现开展状态。

骨干枝〔Main branch〕 茶树主干枝以上，生产枝以下的枝。茶树地上部，从下至上分为主干枝、骨干枝和生产枝。从主干枝上发生的为一级骨干枝，从一级骨干枝上发出的为二级骨干枝，依次类推。随着分枝级次的增加，壮年期以前，茶树上各级分枝的数量呈几何级数递增，随着冠面上升愈来愈密，而其平均直径却因级次的增加而递减。分枝级次、分枝数目和分枝角度等因品种而异。各级分枝宜粗壮而不宜过长，层次分明、分布均匀，使树姿呈开展状态，充分利用空间、以利建立宽阔密集的采摘面。骨干枝的形成、主要通过合理的定型修剪和肥培管理来实现。树势衰老的茶

树则可通过台刈重新形成新的骨干枝。

生产枝〔Productive shoot〕 茶树采摘面上的一层枝条。是抽发芽叶、构成树冠、增加芽叶密度的重要器官。对于因多次采摘而形成的结节枝（见“鸡爪枝”）需经常修剪更新。

小桩〔Twig〕 嫩梢采去芽叶后留在茶树上的小枝。采摘面上小桩多而壮，是发芽势强的标志，小桩上 1～2 个腋芽或不定芽是下一轮茶芽发芽的基点，保护好小桩上的芽是采摘应注意的技术要点。采摘时切忌小桩上不留叶或留下空桩。小桩呈结节状（见“鸡爪枝”）是需要进行修剪的征状。

鸡爪枝〔Nodular branch〕 亦称“结节枝”，成年茶树的分枝。因多次采摘，采摘面上的生产枝愈分愈密，愈分愈细，形成许多弯曲结节，形似鸡爪，这些结节妨碍树体物质的运输，削弱枝条的萌芽机能，需及时剪除，促使剪口以下的枝条重新形成育芽力强的生产枝。

结节枝〔Nodular branch〕 即“鸡爪枝”。

根出条〔Root sucker〕 亦称“徒长枝”、“地蘖枝”、“更新枝”、“根蘖”。茶树上一种营养生长枝。多从根颈或根部抽发。当茶树地上部枝条育芽力减退时，根颈部或根部的潜伏芽能萌发节间长、叶片大、生长势旺的新枝。茶树经多次剪采，枝条的再生机能被削弱，丛间枝条出现自上而下衰老，从基部萌发出萌芽条，使茶树枝条开始出现自然更新现象。对这类茶树，可按衰老程度的不同进行树冠更新，轻者重修剪，重者台刈，刺激根颈部或根部潜伏芽萌发，延长地上部旺盛的生长年限。

徒长枝〔Root sucker〕 即“根出条”。

地蘖枝〔Ground branch〕 即“根出条”。

更新枝〔Regenerative branch〕 即“根出条”。

根蘖〔Root sucker〕 即“根出条”。

树冠〔Crown〕 树木主干以上全部枝、叶的总体。茶树按树冠茎的分枝角度大小，分为直立形、披张形、半直立形三种。凡分枝角度小，向上伸展的称为直立形，顶端优势强，芽叶密度较稀疏，如政和大白茶。凡分枝角度大，枝条多向水平披张的，称披张形，如雪梨、铁观音等。分枝角度居两者之间的，称半直立形，如福鼎大白茶。树冠形状在生产上常作为确立种植密度、种植方式和修剪程度的重要依据。

灌木型〔Shrub form〕 植株矮小，自然生长状态下，树高通常只达 1.5～3.0 米的树型。灌木型茶树近地面处枝干丛生，或从根颈处发出，分枝稠密，成年后无明显的主干。根系分布较浅，侧根发达。如毛蟹、苔茶等。是中国栽培最广的茶树类型之一。

小乔木型〔Semi-treerescent form〕 亦称“半乔木型”。植株高度中等，分枝部位离地面较近，主干较明显的树型。小乔木型茶树在自然生长状态下，树冠较高大，根系较发达。如政和大白茶、福鼎大白茶等。是中国栽培最广的茶树类型之一。

半乔木型〔Semi-tree type〕 即“小乔木型”。

乔木型〔Arbor form〕 植株高大，主干直立明显的树型。乔木型茶树分枝部位高，主根发达。自然生长状态下，树高通常达 3～5 米，野生茶树高达 10 米以上。如云南大叶种、海南大叶茶，以及大部分野生大茶树等。

冠层〔Canopy〕 树冠上层枝叶所构成的覆盖层。其厚度随树龄、品种和管理水平等的不同而不同：幼龄茶树较厚，随着树龄增加，枝叶密度加大而变薄；中小叶种的冠层较大叶种厚；肥培水平提高也能使其相对增厚。冠层厚是茶树生长势旺盛、产量高的标志。

树高〔Bush height〕 从树冠顶至地面的高度。是衡量树势的一个指标。手采茶园树高应控制在 80～100 厘米，机采茶为便于采摘、减轻劳动强度、提高鲜叶产量、树高控制在 70～90 厘米为宜。

树幅〔Crown diameter〕 亦称“冠幅”、“蓬面”。树冠开展的幅度。是衡量茶树树势强弱的指标之一。树幅越大，生长势越强。壮年期树幅最大。大而密集的树幅是高产优质的基础。丛栽茶树树幅为树冠面对角线的平均长度，条栽茶树树幅为行间的开展幅度。

冠幅〔Crown range〕 即“树幅”。

蓬面〔Crown surface〕 即“树幅”。

芽〔Bud〕 尚未发育成长的叶、枝或花的雏形。茶树树冠的形成，是各级枝条上芽逐步开展的结果。芽展开而成的芽叶，既是采收的主要对象，又是树体新生营养体。按其着生位置，分为定芽和不定芽。定芽又分顶芽和侧芽。按其生理状态，可分活动芽、休止芽、休眠芽。按其分化性质，可分叶芽和花芽。

叶芽〔Leaf bud〕 亦称“营养芽”。能发育成枝和叶的芽。因其部位不同，分定芽（顶芽、侧芽）和不定芽。顶芽具有顶端生长优势，侧芽常被顶芽生长所抑制，采掉顶芽，近小桩的 1～2 个侧芽即萌发生长。不定芽在枝条、根颈部和根部，多呈潜伏状态。

营养芽〔Vegetative bud〕 即“叶芽”。

顶芽〔Terminal bud〕 位于植株主茎和枝梢顶端的芽。芽体粗壮，活动能力强，能获得最有利的营养条件，新梢生长时，顶芽最先萌发，生长亦最快，占优势地位，即所谓新梢生长顶端优势。顶芽的旺盛生长，抑制了侧芽的生长，使得侧芽萌动推迟，生长减缓、数量减少，如果不加采摘任其自然生长，新梢每年最多只能重复生长 2～3 次。如经人为采摘，在留下的小桩上，能促使 1～2 个侧芽萌发生长成为新梢。

侧芽〔Lateral bud〕 在分枝侧面形成的芽。或着生于叶子、叶痕腋部的芽。通常每一叶腋处只生 1 个，但偶有两

个或几个芽同生。

腋芽〔Axillary bud〕 着生于叶腋处的芽。

定芽〔Definite bud〕 着生在一定位置的芽。见"芽"。

不定芽〔Adventitious bud〕 从茎、根、根颈生长出的或叶上非定芽部位生长的芽。多在树势衰老或创伤后萌生。在离体条件下，茶树外植体（组织、细胞），只要条件适宜，直接或通过愈伤组织途径，也能萌发出不定芽。

剪口芽〔Cut bud〕 剪口、虫口附近分枝的侧面形成的芽，或采摘小桩附近的芽。是修剪或采摘反应最敏感的部位。由于除去顶端枝条，解除了顶芽的顶端生长优势，可促使其萌发，第一个芽反应最强，以下依次递减，一般修剪能刺激剪口以下2～3个侧芽萌发生长，台刈可刺激根颈部的潜伏芽萌发。修剪和采摘都应注意保护剪口芽，以利再发。

活动芽〔Active bud〕 亦称"生长芽"。在生长季节能接连展叶的芽。一般树冠面或采摘面上和近上端的芽多是活动芽。由于这部分芽的生长，就抑制了它以下芽的活动性、即呈休止状态，愈是下部的芽，休止性愈强。生产上及时采摘活动芽，就能刺激下部芽转为活动芽。

生长芽〔Growing bud〕 即"活动芽"。

休止芽〔Resting bud〕 亦称"驻芽"。在营养生长期间不再继续展叶的芽，包括顶芽和侧芽。由于外界肥水失调、炎热、树体营养失调等原因，每轮茶芽萌发后，都会出现一段芽的休止间隙期。在采摘条件下，经一段时间后、休止芽又呈活动状态，相继展叶。但也有当季或当年不能展叶的，或自疏死亡，或转成越冬芽。休止芽的存在，能使茶树树体的营养有一定的贮备，既可供活动芽利用，也可供下季需要时利用。休止芽的形成，对于调节营养，保证活动芽的物质供应有一定作用。在采摘面上休止芽多，是发芽势弱的标志，对茶叶产量和品质均有影响。生产上应及时去掉带休止芽的芽叶，以利下一轮茶芽的再发。

驻芽〔Banjhi〕 即"休止芽"。

休眠芽〔Dormant bud〕 在树体上保持休眠状态的芽。分为越冬芽、潜伏芽。越冬芽是由于低温或日照时数低于某一数值时，处于被迫休眠状态的芽。多在秋季形成，外有3～5枚富有蜡质的鳞片包围，以抵御不良的外界条件。休眠期间，茶树的新陈代谢降低，芽处于不活动状态。经秋冬养蓄，树体积蓄了丰富的可塑性物质，芽肥大而饱满。潜伏芽是茶树枝上长期保持休眠状态的腋芽，仅在顶芽除去或死亡，或茎干受伤、受冻时它才活动，形成新枝。和"被迫休眠"相对的是"自然休眠"，即不是由于不利的客观条件引起，而是由于茶芽自身内部原因引起的休眠。

越冬芽〔Overwintering bud〕 见"休眠芽"。

潜伏芽〔Latent bud〕 见"休眠芽"。

芽叶〔Bud leaf〕 茶树营养芽开展后形成的嫩枝。古时称芽茶（指最嫩的茶叶）、小芽（茶之嫩芽，茶芽中最细嫩者）。是茶树生理活动最强烈的器官之一，也是茶叶生产主要采收对象。按顶芽的活动状况可分为正常芽叶和异常芽叶（对夹叶）。正常芽叶指活动芽及芽下的叶，按芽下叶数多少依次叫一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶等。异常芽叶同样依次叫对夹一叶、对夹二叶、对夹三叶等。初展的一芽一叶常为名优茶原料，一芽二、三叶为大宗茶的原料，约4千克鲜叶制1千克干茶。通常把正常芽叶与异常芽叶的组成比例大小，作为判断茶树生长势强弱和鲜叶原料老嫩的主要依据。多数品种的幼嫩芽叶色泽嫩黄，具油光，满被茸毛，随着芽叶老化，色泽由黄转绿，茸毛脱落。芽叶大小以同类芽叶或混合芽的鲜重（单芽或百芽重）表示。采摘茶园春茶芽叶最为重实，中小叶种一芽二叶的百芽重15～30克，一芽三叶的百芽重30～60克，一芽四叶的百芽重50～100克。夏、秋茶的鲜重均轻于春茶。在田间常以单位采摘面上的芽叶数量（即芽密度）作为茶树生长势强弱和衡量产量高低的指标。

茶树芽叶

正常芽叶〔Normal bud leaf〕 茶树具活动芽的嫩梢。见"芽叶"。

异常芽叶〔Abnormal bud leaf〕 即"对夹叶"。

紫芽〔Violet bud〕 紫色的芽叶。少部分茶树品种（如贵州台茶）因内含高含量的飞燕草苷元等花色素所致，或因夏秋季，树体花色素累积增加，加之细胞液中pH升高，导致紫芽的形成。紫芽对茶叶品质不利，尤为绿茶所忌。凡紫叶制成的绿茶，呈现靛蓝叶底，苦涩味重。栽培上采取适当遮阴可减少花色素的形成，避免紫芽的发生。

新梢〔New shoot〕 亦称"嫩梢"。由叶芽萌动展叶的嫩梢。是树体的新生营养体，也是茶叶采收的主要对象。可按顶芽活动与否分为正常新梢和驻梢；也可按生长季节分为春梢、夏梢和秋梢；还可根据抽生早迟，分当年新梢与隔年新梢。

嫩梢〔Young shoot〕 即"新梢"。

正常新梢〔Normal shoot〕 茶树上带有活动顶芽的新梢。可分一芽一叶梢、一芽二叶梢等。

茶树正常新梢

茶树驻梢

驻梢〔Resting shoot〕 亦称"异常新梢"。茶树上顶

芽呈休止状的新梢。从驻梢上采摘的芽叶为对夹叶。通常把正常芽叶与对夹叶组成比例的大小，作为判断同龄茶树生长势强弱的重要依据。

异常新梢〔Abnormal shoot〕 即“驻梢”。

春梢〔Spring shoot〕 亦称“头轮梢”。春季形成的新梢。由越冬芽萌发生育而成。茶树经秋冬季养蓄，积累了较多的养分，一旦气温适宜，越冬芽就开始萌动生长，且萌发整齐，平均生长速度较快，生长量最多，占全年比重最大，是春茶产量的基础。春梢内含有效成分丰富，是制绿茶的最佳原料。

头轮梢〔First cycle shoot〕 即“春梢”。

夏梢〔Summer shoot〕 亦称“二轮梢”。夏季形成的新梢。多由春季留在小桩上的侧芽萌发而成，少数由未萌发的越冬芽萌发而成。从夏梢上采下的芽叶为夏茶的原料。夏季气温高，新梢伸长展叶快，但由于夏季树体营养不如春季丰富，又值花芽分化和幼果成熟时期，新梢生长势和生长量较小，持嫩性、整齐度也不及春梢。夏梢多酚类含量高，氨基酸含量低，适制红茶。制绿茶香气低，苦涩味重。

二轮梢〔Second cycle shoot〕 即“夏梢”。

秋梢〔Autumn shoot〕 亦称“三轮梢”。秋季形成的新梢。多由春、夏梢小桩上的侧芽萌发而成。所采芽叶为秋茶原料。其生长季节比春夏梢长。秋季树体营养不如春、夏季丰富，花果生育旺盛，且常受干旱影响，芽叶生长势较差，易形成对夹叶。制绿茶品质虽不及春梢，但比夏梢好。

三轮梢〔Third cycle shoot〕 即“秋梢”。

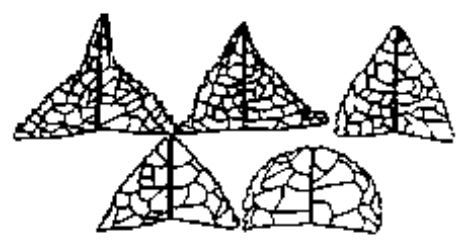
叶〔Leaf〕 维管植物的营养器官。茶树叶扁平型。在茎上为单叶互生，着生的状态依品种而异，有直立、半直立、水平和下垂四种。直立状的叶片几乎紧贴枝条，半直立状的叶片与枝条约成45°的角，水平状和下垂状的与枝条所成角度约成90°或更大。茶树叶属不完全叶，有叶柄和叶片，无托叶。茶树叶可分为鳞片、鱼叶和真叶。叶片大小、色泽、着生角度等，可作为鉴别品种的重要依据。定型叶有进行光合作用、呼吸作用、蒸腾作用、气体交换和贮藏养分等功能。幼嫩叶为制茶原料。叶可供组织培养形成新的植株。

叶片〔Blade〕 叶行使功能的主要部分。由叶面、叶尖、叶缘组成。有广大的面积供光能的吸收及水分的蒸腾。茶树叶面有革质，具光泽，较平滑，也有隆起的。叶肉生长越强，叶面越隆起。春季隆起较夏秋季强。大叶种隆起性较中小叶种强，富光泽。叶面隆起而富有光泽是优良品种的特征。叶面曲度，有沿主脉向上呈一定角度折叠的（见“叶面内折度”），有平展的，少数品种也有向叶背翻转的（见“叶面反转度”）。叶背无革质，较粗糙，有气孔。叶片大小变异很大，其长度最短的为5厘米左右，长的可达20厘米以上；宽度最窄的为2厘米，最宽的可达8厘米以上；叶片大小一般以定型叶为标准，用0.7系数法计算其面积（见“叶面积”）。叶片质量一般以厚度或比叶重表示。叶片厚度一般为0.2～0.5毫米，成熟叶为0.3～0.5毫米、细嫩叶为0.2～0.3毫米。叶茸毛是茶树叶片形态的又一特征。茸毛多是芽叶细嫩、品质优良的标志。

茶树叶片形状

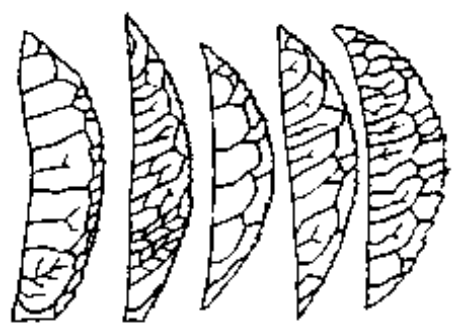
叶面〔Leaf surface〕 叶片的表面。见“叶片”。

叶尖〔Leaf apex〕 叶片尖端部位。茶树叶有急尖（叶尖较短而尖锐），渐尖（叶尖较长，呈逐渐尖斜），钝尖（叶尖钝而不光）和圆尖（叶尖近圆形）之分。长而锐者长达10～12毫米，短而锐者为1～10毫米。叶尖形状是茶树分类的重要特征之一。



茶树叶尖形状

叶缘〔Leaf margin〕 叶片的边缘。茶树叶大都平展，亦有波浪形或向背翻转者，后两种叶缘是叶质较柔软的特征。叶缘上有锯齿，锯齿的大小、疏密受品种、环境影响较大，一般为16～32对。按叶缘形状可分锯齿形（叶缘呈尖锐的锯齿状，齿端向前）、重锯齿形（叶缘的大锯齿上有小锯齿）、齿牙形（叶缘的齿端呈等腰三角形）、缺刻形（叶缘缺刻较深，或呈三角形）。锯齿的腺细胞脱落以后，叶缘上留下褐色疤痕，此系茶树叶片特征之一。



茶树叶缘形状

叶脉〔Vein〕 叶片叶肉中的维管组织。通过叶柄与茎内的维管束相连，有输导水分、养料和支持叶片的作用。茶树叶叶脉按其分出的级序和粗细可分为主脉、侧脉和和细脉。从叶柄伸入的大叶脉称主脉，由主脉分出的较小叶脉称侧脉，侧脉可再依次分出许多细脉。主脉和侧脉约成45°～80°，侧脉伸展至边缘2/3处即向上弯曲呈弧形，与上方侧脉相连，构成网状闭锁叶脉，此为茶树叶片鉴别特征之一。侧脉的对数随茶树品种而异，一般8～9对，多的10～15对，少的5～7对。叶脉有的与叶面保

茶树叶脉

持平滑，有的突出叶面、脉络可触及，有的脉络下凹，有的叶脉有毛，也有的无毛。

脉序〔Venation〕 叶片上叶脉的分布规律。叶片中间有一显著的主脉，其两侧多生侧脉，侧脉一再分枝，形成细脉，细脉相互联系形成网状。茶树叶片的脉序属于进化的类型。脉序形状和多样性以及其发育的研究，在茶树系统发育的形态学中具有重要的意义。

叶柄〔Petiole〕 叶片与茎相连接的轴状部位。截面呈半圆形，近轴面平或有凹槽，长约0.5～1厘米。横切面构造与茎相似，维管束通达茎节，构成茎叶维管系统。叶柄能扭曲生长从而改变叶片的位置和方向，使各叶片不致互相重叠，可以充分接受阳光，该现象称为叶的镶嵌性。叶柄与茎的维管束相连，是叶片与茎之间水分、养料转运的通道，并支持叶片，使之充分接受阳光。叶柄的长短、色泽、凹槽和叶迹的形状，是茶树分类的依据。

叶迹〔Leaf trace〕 茶树茎内由中柱分枝至叶柄基部，连接于茎与叶之间的一段维管束。其形状因品种而不同，有圆形、椭圆形、半球形等。

叶痕〔Leaf scar〕 茶树叶片脱落后，茎上留下的叶柄痕迹。近半圆形，可作为鉴别处于落叶状态的茶树的依据之一。

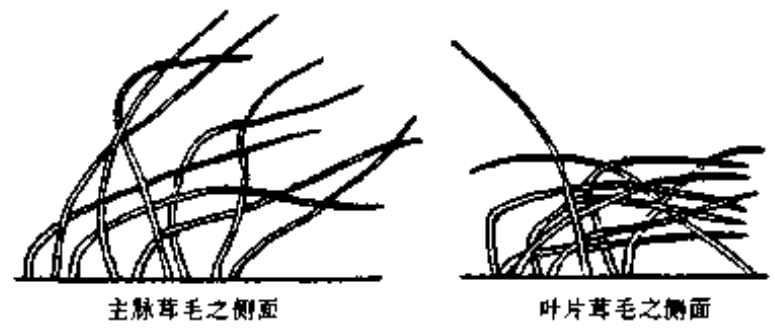
维管束痕〔Vascular bundle scar〕 叶脱落后，在叶痕上留下的维管束的痕迹。可作为鉴别处于落叶状态的茶树的依据之一。

叶序〔Phyllotaxy〕 叶片在茎上的排列方式。茶树为互生叶序，每节生一叶，围生茎上，呈螺旋状交互着生。相邻两叶间交叉生长的夹角多为180°，也有成120°、135°、140°或90°的生长状态。叶序的遗传性相对稳定。

叶位〔Leaf position〕 叶片在新梢或芽叶上的次序。新梢叶位按展叶先后次序定位，即鱼叶之上的为第一叶，其余叶位，自下而上依次类推。从新梢上采下的芽叶，近芽端的为第一叶，其余叶位，自上而下依次类推。

叶色〔Leaf colour〕 叶片的色泽。茶树叶色因品种、季节、叶龄、地域条件而异，有淡绿、绿、深绿、黄绿、紫、紫绿等。叶色深浅与栅栏组织的层次和叶绿素的含量有关，栅栏组织层次多，叶绿素含量高，则色深。反之则叶浅。品种间叶色差别较大，一般大叶种叶色较浅，中小叶种叶色较深。叶色也受气候、叶龄、栽培条件等因素的影响。春季雨水多，光照适当，气温平稳，叶色较绿；夏季因气温高，光照强，叶色常呈紫绿色。叶色随叶龄增大而逐渐加深。遮荫或塑料大棚覆盖的叶色较深。叶色为鉴别茶树品种的依据之一。

茸毛〔Hair〕 嫩芽和嫩叶背面表皮细胞向外突出的单细胞覆盖物。茶树的茸毛着生于基细胞中间，呈圆形细长绢丝状。尖端细小，银白色半透明，形多弯曲呈棒状，尖端多指向叶尖。位于主脉上的茸毛基部较长，弯曲度小，而位于叶片上的茸毛基部较短，弯曲度小，多在45°～75°之间，也有呈90°，其长度为280～760微米。具有保护和分泌功能。茸毛多，是芽叶细嫩、品质优良的标志。茸毛多少与品种、季节和生态环境有关。在同一梢上，茸毛的分布以芽上最多，且密而长，其次为幼叶，再次为嫩叶，随着叶片成熟，茸毛渐稀而短，随后脱落，至第四叶上已无茸毛。一般春季芽叶上的茸毛多于夏秋季。



茶树茸毛形态示意图

真叶〔Real leaf〕 叶片的一种。茶树叶片一般指真叶而言。真叶的大小、色泽、厚度和形态各不相同，并因品种、季节、树龄、地理条件及农业技术措施等不同而有很大差异。常见的真叶形状有椭圆形（长宽比1.5～2，叶最宽处在中部）、卵形（长宽比1.5～2，最宽处靠近基部）、长椭圆形（长宽比3～4，最宽处近中部）、披针形（长宽比3～4，最宽处靠近基部）、倒卵形（叶的中部以上最阔，以下渐狭，似一倒置的卵形）、圆形（叶形近浑圆，或叶尖微凹）。不同叶形中，尤以椭圆形和卵形居多。

鱼叶〔Fish leaf〕 亦称“胎叶”。茶树新梢上抽出的第一片叶子。因形如鱼鳞，故名。其侧脉隐而不显，叶缘全缘或前端有锯齿，叶尖圆钝或内凹，叶色黄绿，叶质厚而硬脆。一般每梢基部有1片鱼叶，也有多至2～3片或无鱼叶。

胎叶〔Embryo leaf〕 即“鱼叶”。

鳞片〔Scale〕 亦称“芽鳞”。包在茶芽的外面鳞状变态叶。其外常披有茸毛，能分泌树脂，保护内部的幼嫩结构，防止寒冷、干旱、虫害及其他机械的损伤。质地较坚硬，色黄绿或褐色，表层细胞为厚壁组织。具保护内部芽体和减少蒸腾失水及其他机械的损害等作用。呈覆瓦状着生，当年生营养芽一般有1～3个鳞片，越冬芽有3～5个鳞片，随着芽的膨大展开，鳞片很快脱落。

芽鳞〔Scale〕 即“鳞片”。

生殖器官〔Reproductive organ〕 植物的花、果、种子的总称。主要作用为繁衍后代。花萼和果皮内含的叶绿体具光合作用能力，兼有营养器官的机能。

花芽〔Flower bud〕 能发育成花的芽。茶花由当年生新梢上叶芽基部两侧的数个花原基分化而成，外形一般比叶芽肥大，有一个较长的细柄，生长锥圆平。生长锥分化出花瓣，并继续生长，形成膨大的豆状花蕾。茶树无专门的结

果枝，花芽和叶芽同时着生于叶腋间，一般居于叶芽两侧，有单生、对生、从生和总状四种类型。见“花序”。

辅助花芽〔Auxiliary flower bud〕 由花芽小梗（花梗）鳞片叶腋间生育的花原始体。花芽小梗上，通常有1～4个鳞片，初期梗被鳞片所包裹，花芽发育时，鳞片脱落，小梗伸长时，小梗鳞片处能生育出花芽，即为辅助花芽。辅助花芽开花迟，生活力、结实率均不及主轴上的花芽强。

茶树花蕾

花〔Flower〕 被子植物的生殖器官。茶花属完全花，由短花梗、花托、花萼、花瓣、雄蕊群和雌蕊组成。花梗是连接枝条的部分，花托是花梗顶端呈盘状的部分。其上着生花萼、花冠、雄蕊群和雌蕊。花萼由萼片组成，花冠由花瓣组成，雄蕊群和雌蕊分别由雄蕊和雌蕊组成。属两性花。花瓣色白，少数呈淡黄或粉红色。花的大小不一，大的直径5～5.5厘米，小的直径2～2.5厘米。花着生在新梢的叶腋间，单生或数朵簇生。复杂的生殖过程是在花中进行的。从配子的产生，经过传粉与受精和胚的发育，以至果实与种子的形成，都是以花原基为起点的。

茶花组成部分示意图

花梗〔Pedicel〕 花着生的小枝。位于茎与花托之间。是各种营养物质由茎向花输送的通道，支持花的展开。茶花系短花梗。茶属植物常以花梗有无作为分类的标志。

花托〔Receptacle〕 花梗顶端的盘状部分。茶花的花托外缘着生花萼，内层为花瓣，雄蕊着生于花瓣与子房间的基部。雌蕊的子房座在花托中央。花托的解剖结构像一缩短的变态枝，维管束呈轮状插入花萼、花瓣、雄蕊和雌蕊的薄壁组织中。子房下面的托环内部，发育着蜜腺组织，茶花开放时，有蜜汁外泌。

花萼〔Calyx〕 花冠外围的变态叶。茶花的花萼着生于花托的外缘，分两轮排列，外轮3片为副萼，内轮2片较大为萼片。萼片长、宽约0.4～0.6厘米，色绿，具绒毛。先端圆，或呈倒卵形，膜质，有毛或无毛，均为茶树分类的特征。花萼上、下表皮之间分布有大量骨状硬化细胞，在花芽期有保护作用。授粉后，萼片向内闭合，保护子房，直到果实成熟也不脱落。凡开花后萼片闭合的为已受精的标志。萼片的解剖结构与叶相似，但气孔较少，叶肉无栅栏组织和海绵组织之分，由排列疏松具有胞间隙的细胞组成，叶绿体密集于细胞表面，使萼片呈绿色，具光合作用能力。萼片的维管系统已退化，只有主脉没有侧脉，没有次生加厚，输导组织简单，以螺纹导管和管胞为主，并有不发达的机械组织，输导状况不良，是萼片瘦小的原因。随着萼片的迅速老化，叶肉中形成大量的巨形石细胞，纹彩缤纷，形状不一，构成了茶树萼片的特征。

副萼〔Epicalyx〕 萼片下面的一轮苞片。见“花萼”。

萼片〔Sepal〕 花萼的裂片。见“花萼”。

花瓣（1）〔Petal〕 组成花冠的各个叶状体。茶树花色白，极少数呈粉红色、淡黄色。蕾体中的花瓣可见到叶绿体，有些薄壁细胞内溶有花青素和花黄素等物质，故花瓣在一定条件下泛黄或紫晖，或随着花青素、花黄素的增加，色泽加深。在花萼与花瓣之间有副瓣，比花瓣小、比萼片大，中部保持绿色。花瓣有气孔。花瓣大小随品种而异，长、宽分别约为1.5厘米和2.0厘米，通常为椭圆形或倒卵形。花瓣的内部结构是薄壁圆型细胞，故花瓣柔软。表皮上覆有一层角质，表皮细胞在不同部位有不同的形状，处于上端部分的呈皱褶状，在下端的则呈板状，有些表皮细胞分化为气孔或呈乳头状突起。表皮细胞的多样化，能对光线作出不同角度的反射，故颜色鲜明。花瓣的横切面与萼片相似，没有栅栏组织和海绵组织之分，很少有叶绿体，只在副瓣上可见到。薄壁细胞通常是圆的，维管束自基部发出，作扇形分布，因此，花瓣容易失水，晴天24小时内便可凋谢。

花冠〔Corolla〕 花瓣的总称。位于花萼内，是花中最显著的部分。茶花属整齐花。通常由5～7枚花瓣组成，各瓣基部合生，故称合瓣花冠。花冠直径4～5厘米，最大可达7～9厘米。基部有分泌蜜汁的腺体，可以分泌蜜汁和香气，花冠具有保护雌、雄蕊的作用，它的色泽、芳香以及蜜腺分泌的蜜汁，可招致昆虫传送花粉，为有性生殖创造条件。

雄蕊〔Stamen〕 花中的雄性生殖器官。由花丝和花药组成。花丝细长。花药膨大呈囊状，位于花丝的顶端，其中的花粉囊内产生花粉。

雄蕊群〔Androecium〕 一朵花内所有雄蕊的总称。茶花每朵花有200～300枚雄蕊，分两轮排列，外轮比内轮高。

花丝〔Filament〕 雄蕊的组成部分。顶端着生花药。茶花花丝细长，上端呈椭圆形，基部扁平，外被角质层、坚韧而具有较强的抗弯能力。常2～5枚结合成一组，密布于子房周围。花丝是一个直径为30～50微米的圆形单核细胞。其横切面，外层的表皮细胞为椭圆形，外被一层角质层，起保护作用。表皮细胞内侧为两层具有液泡的由薄壁细胞组成的中柱鞘，细胞排列紧密，无明显的间隙，液泡含有色

素，故花丝有黄白、黄绿、紫红等色彩。中央有一维管束，上接花丝的药隔，下连花托的输导组织，起输导养分、水分和支持花药的作用。

花药〔Anther〕 着生于花丝顶端呈囊状的部分。茶花花药由表皮层、纤维层、中层、绒毡层、花粉囊等组成。表皮层位于最外层，由一层很小，几乎成等直径的细胞紧密排列而成。纤维层紧接表皮层，其细胞狭长，与表皮细胞成垂直排列，似条纹状。成熟的花药，纤维层次生壁局部增厚，并对未增厚的纤维层细胞产生横向拉力，以致药室组织产生裂口，药室破裂后，释放出花粉粒。中层位于纤维层内方，由1～3层生活的薄壁细胞组成。绒毡层是花粉囊壁最内的一层，细胞较大且多核。中层和绒毡层是贮藏养分供花粉生长发育的“仓库”。花粉成熟时，花粉囊开裂，散出花粉粒。

花粉粒〔Pollen grain〕 雄蕊花粉囊内的粉状体。茶树花粉粒是直径为30～50微米的圆形单核细胞，由外壁、内壁、原生质、细胞核等组成。有三种类型：①拟沟类型：沟细长，边缘不平，末端尖，沟膜上具有小颗粒，胞壁纹眼粗，如福建水仙；②具沟类型：三沟较为分开，沟较宽，沟壁上有颗粒，末端尖而平，胞壁雕纹状，如龙井种；③孔沟类型：沟浅，具较大萌发孔，沟距介于前两者之间，胞壁雕纹显著，如政和大白茶。花粉粒的内壁较薄，为一层原生质膜，紧贴外壁，在纹孔处外凸，花粉发芽时即自此长出花粉管。花粉粒内含的原生质，系生命物质，花粉发芽的各种生理活动，是以原生质和细胞核为基础。花粉母细胞在幼嫩花药的纵剖面上作链状排列，其染色体是$2n=30$，以后由于花粉母细胞通过两次连续分裂变成四分体，其染色体减半为15条。减数分裂在生物学上有重大的意义，在其复杂过程中可以形成新的组合，或三倍体、四倍体等，产生新的遗传基因而成为新种。花粉在人工培养条件下，经植物激素的诱导，恢复潜在的全能性，发育成长为单倍体植株，为植物育种工作提供新的途径。茶树花粉粒的形态、大小、沟孔和纹饰等细微结构特征，因品种和地区的生态环境条件而异。

雌蕊〔Pistil〕 花的雌性生殖器官。茶花雌蕊由3～5个心皮所形成的变态叶。属复雌蕊。具有生殖作用，位于雄蕊群的中央，由柱头、花柱和子房三部分组成。柱头承受花粉，花柱连接柱头与子房。柱头、花柱和子房各部连生，为合生雌蕊。

雌蕊群〔Gynoecium〕 一朵花内所有雌蕊的总称。

子房〔Ovary〕 雌蕊基部的膨大部分。茶花子房由3～5个心皮组成，一个心皮构成一室，心皮边缘与中轴连接，在中轴上每室着生4个胚珠，称为中轴胎座。子房由子房壁、花柱腔、子房室和胚珠等组成。子房壁内外各有一层表皮，外壁由一层表皮细胞紧密整齐排列而成，有表皮毛；内壁由一层角质化细胞均匀排列而成，两层间有维管束，子房壁是排列紧密的小型薄壁细胞。子房中心是花柱腔，或称子房腔，周围为许多维管束和花柱壁。子房室常呈等腰三角形排列。胚珠为倒生式双被型。是着生在茶花子房内壁上的卵形体。能发育成茶籽。由心皮内壁若干部位的细胞经过快速分裂、生长后出现突起所形成，胚珠包被在雌蕊的子房内，以珠柄着生于子房内壁的胎座上。约有12～20个胚珠。外珠被较长，内珠被与珠心组织连接。胚囊长椭圆形。胚囊内珠孔端的一个卵细胞、两个助细胞、合点端的三个反足细胞，以及中央的两个极核都是完整的。茶树胚珠的一个重要特征是胚珠倒置，珠柄与胚珠并列连生，维管束通达合点后分枝倒行，而维管束具有运输子房壁与中轴输送来的营养物质的功能，由于曲折迂回造成胚珠的运输困难，以至胚珠虽多，能得到发育的很少。

胚珠〔Ovule〕 见“子房”。

花柱〔Style〕 雌蕊中柱头和子房间的细长部分。是花粉管进入子房的通道。茶花花柱中间有一丫形孔道，分别与顶端柱头孔道相通，孔道下端连子房，当花粉在柱头上萌发后，花粉管经孔道进入子房。花柱长约3～20毫米。花柱由皮层、维管束、柱腔等组织组成，花柱的维管束成“品”字形排列。在幼花形成至花蕾露白，柱头的沟裂孔道和花柱的腔均呈关闭状。当茶花将开放时，柱头沟裂，柱腔呈半开状，至茶花开放后，柱腔才呈开放状。花柱的长短不一，多数与雄蕊等高，其主要功能是对花粉管的传导作用，是花粉管通向子房进入珠孔而受精的通道。花柱还有分泌黏液的功能，以利授粉和刺激花粉的萌发。

柱头〔Stigma〕 雌蕊顶端接受花粉的部分。花粉管由此向下生长经花柱到子房。茶花柱头有2～6个分叉，一般为3个分叉，呈丫形状，是山茶属茶系植物花柱分裂的重要特征。柱头外被有表皮，由一层较小的角质化细胞紧密排列而成。表皮外有角质层，表皮内部是由薄壁细胞组成的基本组织。柱头顶端表皮细胞有乳头状突起，能分泌黏液，适于花粉的固着和萌发。分泌物的化学成分和浓度具有选择性，对来源不同的花粉粒表现出不同的生理效应。组织细胞长形，纵向排列，无明显细胞间隙。柱头顶端中央有一沟裂孔道，与花柱孔道相通，称拟柱头组织或传递组织。

花序〔Inflorescence〕 花在总花轴上的排列形式。茶花花序不一，有单生，有对生，有丛生，有总状花序。花按花序有规律地依次开放。见“花芽”。

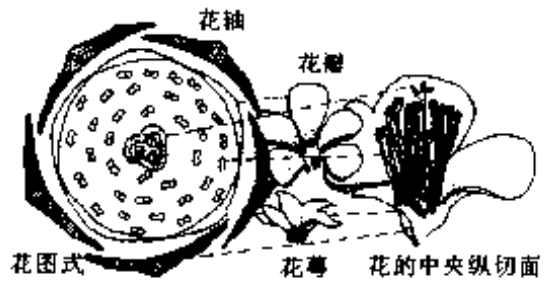
花轴〔Floral axis〕 亦称“花序轴”。茶树花序的总轴或主轴。见“花序”。

花序轴〔Rachis〕 即“花轴”。

蜜腺〔Nectary〕 分泌蜜汁的外分泌组织。在茶花中位于子房下面托环内部，花瓣、花萼的基部。由表皮细胞转化而来，花开放时，蜜汁外泌，有引诱昆虫进行传粉和刺激花粉萌发的作用，是茶树对虫媒的一种适应。

花图式〔Flower diagram〕 显示花在横切面上形态特

征的简单图解。花图式中，有影线的弧线示花萼、无影线的弧线示花冠，以花药横切面的轮廓示雄蕊群，以子房横切面的轮廓示雌蕊。以小黑圆点示花轴。花图式可用以记载茶花的特征，且便于进行品种比较。但花图式不能完全显示花构造的特征，尚需花程式的辅助。



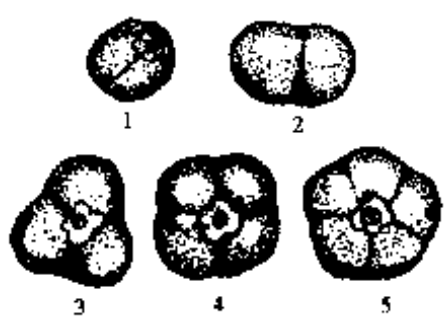
茶树花图式

花程式〔Flower formula〕　用字母、符号和数字表明茶树花各部分的组成、排列、位置以及相互关系的公式。茶树的花程式是：

$$\uparrow \updownarrow K_{(3+2)}C_{5\sim15}\ A_{\infty}\ \underline{G}_{(3\sim5)(3\sim5)(4)}$$

式中：↑示不整齐花；↕示两性花；K 代表花萼，由 5 片组成，外轮 3 片，内轮 2 片，花部相连，在数字之外加上括弧。C 代表花冠，由 5～15 枚基部相连的花瓣组成，故在数字下方注以“⌣”号；A 代表雄蕊群，因数目较多(200～300 枚)，用“∞”表示；G 代表雌蕊群，因是子房上位，在 G 下面加一横；G 下角的数字分别表示雌蕊心皮数、心皮室数、每室胚珠数，其间以冒号分隔。花程式不能完全显示花构造的特征，尚需花图式的补充。

果实〔Fruit〕　被子植物的花经传粉、受精后，由子房或加上花的其他部分形成的具有果皮及种子的器官。茶树的果实是茶树系统分类的重要依据。通常有五室果、四室果、三室果、双室果和单室果等，是山茶科植物的特征之一。果实形状与内含种子粒数有关，每果 1 粒的呈圆形(单室果)，2 粒的近长椭圆形(二室果)，3 粒的近三角形(三室果)，4 粒的近方形(四室果)，5 粒的近梅花形(五室果)。果实大小因品种而不同，一般直径 3～7 厘米，较原始的树种其果实直径可达 5 厘米以上。幼果色绿，成熟后呈现的各种色彩与品种有关，如“湘波绿”显绿色，“紫笋”带紫红色，“江华苦茶”黄绿而带有杂斑色等。果实的正中有一条背缝线，由心皮主脉演化而成。果实成熟时，沿背缝线裂开的，称为背裂；自背缝线的基部开裂的，称为基裂。腹缝线即果室间下凹作果爿的部分，由两心皮内卷贴生而成。腹缝线下凹明显的，按其室凸数分别称五球果、四球果、三球果、二球果等。果实的横切面有中轴、果爿、果皮和种子等部分。果爿借中轴与果皮连接，分成数室，一室通常有 1～2 粒种子，也有 3～4 粒的，也有因胚珠萎缩造成空室。果皮的外层表皮，由长方形细胞组成，表皮外面有角质和蜡质，有的表皮细胞分化为气孔，果皮内侧为果肉，薄壁细胞内有叶绿体和杂色体，并发育有各种形状的石细胞，维管束轮状排列。内果皮为一层砖形薄壁细胞组成，保持果皮内侧的光滑。果爿具有双层果皮融合的结构，但没有叶绿体，维管束显著退化。中轴为三角形柱状体，横切面有木质化的柱腔，中央有髓。



1. 圆形　2. 长方形　3. 三角形
4. 四方形　5. 梅花形

茶树果实形态

蒴果〔Capsule〕　成熟时果皮开裂的干果。茶树蒴果由复雌蕊的子房发育而成，由几个心皮合生。由于心皮连合的方式不同，而有一室和多室的蒴果，种子数 1～5 粒。

种子〔Seed〕　由胚珠受精后发育而成的结构。分种皮和胚两部分。茶籽的胚是新一代茶树的雏形。包括胚芽、胚根、胚轴和子叶。一室 1 粒的种子呈钝锥形，基部膨大，一室 2 粒的种子呈半球形，相临的一侧为削壁，种脐位于削壁的底缘。一室 3～4 粒的种子，夹在中间的呈压扁状，或呈方形削壁。种子的色泽有黑褐、棕褐、油黑等类型。种子大小相差悬殊，种径大都在 12～15 毫米，12 毫米以下的生活力则差，因而群体种子以直径 12 毫米为选种下限。种子的千粒重量，轻的在 500 克左右，重的可达 2000 克，多数在 1000 克左右。正常采收和保管下，种子的发芽率约为 75%～85%。在以种子特征鉴定品种时，必须以一室 1 粒的种子为依据。茶树种子属顽拗型种子，不宜在低水分含量和低温下贮藏。茶籽寿命很短，一般只有一年左右，属短命种子。在适宜条件下，可萌发成新的植株。茶籽除可供繁殖之用外，还可用来提取高级食用油，并有综合利用的价值。见“茶籽综合利用”。

种皮〔Seed coat〕　由胚珠的珠被发育形成的保护种子的外包被。受精后胚珠长大，珠被的组织同时发生高度分化，内珠被发育成内种皮，包裹种胚，外珠被发育为外种皮。内种皮与外种皮连接，由数层长方形细胞组成。种子干燥时，内种皮脱离外种皮。内种皮表面为赤褐色，有网状脉，主脉特别粗大。种皮网脉在种子成熟过程中有运输母体营养物质的作用，在种子发芽时则有吸收水溶液的作用。外种皮由 6～7 层石细胞组成，表面光滑而坚硬。石细胞排列很紧密，细胞壁非常坚硬，且因纹孔为各种代谢物(主要是果胶素与盐类)所充塞，水分、空气不易流通，故能很好地防止外界条件的直接影响。外种皮色泽随石细胞组织的填充物质而变化，未成熟的种子，外种皮呈黄褐色或棕褐色；成熟后的种子，外种皮呈黑褐色而略有光泽，这可作为选种的标志。

胚〔Embryo〕　受精卵(合子)通过一定的生长和分化过程而形成的幼体。由四部分组成：胚根、胚芽、子叶和胚轴。茶树种子属无胚乳类型，由于胚在发育过程中，将胚乳吸尽，营养物质则贮存在子叶中。它具有生长发育成一个成熟个体的潜力，是新一代茶树的雏形。见“胚发育”。

子叶〔Cotyledon〕 贮藏养料的器官。起保护胚芽、胚根和供给种胚营养的作用。茶树子叶特别肥厚，由两枚构成，占据整个种子的内腔。胚根、胚芽夹在子叶基部。茶树中有少部分畸形种子内具多子叶现象：有一片子叶衰退，仅有一片子叶发育者；一片子叶二裂者；一片子叶仅裂其半者；也有二片子叶合并者。一般认为，多子叶现象是在营养丰富的基础上，由子叶分裂而来的。子叶内含粗蛋白、粗脂肪、淀粉、双糖、单糖、氨基酸和茶皂素。子叶在幼苗发育初期具有重要作用。

胚根〔Radicle〕 位于胚芽相反方向，胚轴的另一端，能发育成茶树的主根。

胚芽〔Plumule〕 位于胚轴的顶端，是茶树的生长点，能发育成枝（茎与叶）的原始体。

胚轴〔Embryonal axis〕 亦称“胚茎”。茶籽胚的组成部分。为子叶着生点与胚根之间的轴体。茶籽萌发后，当真叶出土时，子叶与第一片真叶间的轴体，称为“上胚轴”。连接子叶与胚根的部分称“下胚轴”。

上胚轴〔Epicotyl〕 见“胚轴”。

下胚轴〔Hypocotyl〕 见“胚轴”。

胚茎〔Embryo stem〕 即“胚轴”。

种脐〔Hilum〕 茶籽成熟脱离种柄后在种皮上所遗留的痕迹。原是种子着生于中轴上的器官，按其起源，是球柄连接于心皮内缘的所属部分，有吸收母体营养的功能。其大小和色泽随品种而异，是鉴定品种的依据之一。与种脐并列的一侧，有一个小凹点，原是珠孔的痕迹。种脐在种子发育中，有首先引导水溶液进入种子内部的功能。

顽拗型种子〔Recalcitrant seeds〕 亦称“异常型种子”。在贮藏中不易保持发芽力的种子。茶树种子属于此类。因茶籽在脱离母株时仍具较高水分（40%～50%），易为微生物侵染，干燥脱水又会受伤害，同时对零上低温很敏感。故贮藏时应防止干燥脱水，防止微生物侵染，防止在贮藏中萌发，保持适当的氧量供应，防止零上低温的伤害。

异常型种子〔Irregular seed〕 即“顽拗型种子”。

茶树生物学性状

茶树生物学性状〔Biological characteristics of tea plant〕 茶树个体及其器官的变异和生长发育的基本规律。茶树的生长发育既受遗传特性所支配，也受外界环境条件的影响，形成了一些固有性状。茶树的个体发育是从卵细胞受精形成配偶子开始，一直到植株个体自然死亡为止的整个生命周期，其外部形态和生育性状都要发生质与量的变化。掌握各个时期茶树生长发育的特征特性，可通过先进的技术措施，促使茶树的生长发育向人们所需要的高产、稳产、优质的方向发展。茶树的各种生育特性是在系统发育和漫长的演化过程中形成的，主要表现为遗传性和保守性；但也可通过世代繁衍而改变其部分特性。随着现代生物技术的发展，还可通过茶树体细胞融合、基因转移等途径，改变茶树性状。

总发育周期〔Total developmental cycle〕 在茶树整个生育过程中，根据外部形态发生的特征而划分的各个不同时期的总称。茶树的总发育周期有数十年至数百年。茶树在一定的环境条件下根据自身的遗传特性而循序进行，其外部形态和内部生理、生化都随着树龄的增长不断起着质和量的变化。共分六个时期，即种子期、幼苗期、幼年期、青年期、壮年期和衰老期。各生育时期出现的早迟和长短与品种特征、栽培条件以及当地气候密切相关。掌握各个时期茶树生长发育的特征特性，通过各种农业技术措施，有计划、有目的地调控茶树的生长发育，使其向高产、稳产、优质的方向发展。

种子期〔Seed stage〕 有性繁殖的茶树个体，从种子配偶子（合子）形成到种子播种发芽以前的时期。茶树开花授粉，随着配偶子的形成、胚的分化，茶籽在母树上逐渐生长发育、成熟。中国大部分茶区的茶籽成熟在霜降前后。种子期是茶树个体发育的奠基阶段，饱满健全的茶籽才能培育壮苗，为茶园高产奠定基础。根据茶树种子期个体发育的特点，在茶籽未脱离母体之前，要促使子实饱满。茶果要适时采收。茶籽脱离母体后，应尽可能及时播种，或做好贮藏保管工作。

幼苗期〔Seedling stage〕 从茶籽萌发到茶苗生长第一次休止的时期。是茶苗形态发生时期，此期地上长出真叶，地下长出侧根，一般历时 4～5 个月。又分前后两个阶段。前一阶段主要是茶籽萌发过程。茶籽经吸胀后，种壳破裂，胚根最先向下伸展，而后是胚芽萌发。此时胚根生长快于胚芽生长，当胚芽出土时，胚根的长度约占幼苗全株长度的3/4。在这段时期，茶苗尚未形成真叶，光合作用微弱，营养主要由子叶贮藏的养料供给。由幼苗的第一片真叶展开到顶芽第一次形成驻芽，为茶树幼苗期的后一阶段。其形态特征是，地上部直立向上，无分枝，叶片比一般真叶小，叶形近似卵圆形，叶尖不明显，品种间叶形差异不显著。根系垂直向下，主根明显，吸收根发达，形态呈倒三角形。后期的营养，一方面仍靠子叶供给，同时真叶已能制造养分，为双重营养时期。农业技术要点是保持土壤疏松湿润，使茶籽萌发时能获得充分的空气和水分，创造良好的发芽条件；茶苗出土后，叶片角质层薄，根、茎、叶都细弱，吸收和同化面积小，抗御逆境能力弱，不耐强光，应注意遮阴，加强清除杂草，确保全苗壮苗。

幼年期〔Juvenile stage〕 茶树地上部第一次生长休止到第一次孕育花果的时期。一般历时 3～4 年，是茶树生理

机能活跃时期。在自然生长条件下，分枝是单轴式分枝，顶芽不断生长，形成树体主轴系统。自然生长的茶树第一年主轴没有分枝，第二年有一级或二级分枝，第三年有三级分枝，主轴明显，分枝细弱。乔木型、灌木型茶树的幼年期均保持了乔木型的树冠特征。幼年茶树营养生长旺盛、花蕾少，落花落果多，4年生的幼年茶树基本上不结实或结实不多。幼年茶树最初的根为直根系，主根明显，并向土层深处扩展，侧根很少。以后侧根逐渐发达，向深处和四周扩展，但仍可看出明显的主根。这一时期的技术要点是以培养健壮的树冠骨架为主，进行系统的定型修剪，抑制主轴生长，促使侧枝生长粗壮，培养一、二级的骨干枝。加强土壤管理，使茶树形成分布深广的根系。

青年期〔**Juvenescent stage**〕 从茶树开始结果到树冠基本定型的时期。一般历时3～4年。其生长特征：主轴顶端生长逐渐减弱，侧枝生长相对加强，骨干枝分枝增多，树冠层变密，到7～8龄时，自然生长茶树一般已有8～9级分枝。在修剪情况下可达11～12级分枝，最多的可达12～14级分枝。树冠覆盖度增大，分枝向四周披张成茂密的树冠和开张的树姿。此时，地下部主根随着树龄增长而不断分生，形成具有多级侧根的深根根系。期间，茶树开始向旺盛开花结果发展，茶叶产量迅速增加，茶树的形态建成，由单轴分枝发展为合轴分枝，由直根系发展为分枝根系类型，由营养生长为主转向营养生长和生殖生长同时进行。这一时期的农业技术要点应以建立宽阔的树冠和强大的根系为主，需在定型修剪的基础上继续进行多次轻修剪，进行合理采摘，抑制顶端优势，逐步提高茶树树冠的高幅度，促使枝叶均匀茂密。

壮年期〔**Maturity stage**〕 茶树自树冠定型到第一次自然更新的时期。一般历时20～40年。壮年期茶树营养生长极为旺盛，开花结果达到高峰。茶树对肥、水、光、热等条件的要求迫切。其生长特点：新梢生长渐向外侧发展，经多次剪、采，丛面生产枝愈分愈细密，中间部位枝叶郁闭，后期出现许多鸡爪枝，妨碍物质的运输，削弱枝条的再萌发能力，致使树冠下部粗壮的枝条或根颈部萌发新枝，促进侧枝更新，同时从间小枝出现自下而上的老化干枯，呈现自疏现象，在茶树根颈部萌发出许多根蘖，使树枝开始出现了自然更新现象。壮年期茶树的地下部为明显的分枝根系，其分布的幅度超过地上部。随着树龄的增长，根系发生一系列更新过程。壮年期茶树营养生长和生殖生长都达到了旺期，两者间产生矛盾。生产上可通过各种措施加以调控，以达到增加茶叶产量（或茶籽产量）的目的。栽培技术要点是加强肥培管理，增施氮肥，保持树冠有足够的绿色面，促使树势生长旺盛，进行轻修剪与深修剪，促进生产枝更新，防止病虫害的发生，注意保护根颈部萌发新枝，以促进树冠更新。尽量延长茶叶高产、稳产、优质的持续年限，最大限度地提高经济效益。

衰老期〔**Senescent stage**〕 从茶树第一次自然更新至整株茶树死亡的时期。这一时期的长短，视茶树品种、栽培管理水平和生态环境条件而异，一般在数十年至百年以上。这一时期突出的特征是以根颈部为中心的更新复壮出现向心生长趋势。骨干枝逐渐衰老或干枯，基部根蘖萌发，出现侧枝更新。地下部出现末梢根大量衰亡，并波及骨干根，同时根颈部陆续形成不定根群，以担负茶树的吸收功能。随着树势衰老，光合、呼吸作用减弱，生机衰退，落花落蕾增多，茶籽结实率随之下降。经自然或人为更新，仍可复壮，构成新的树冠。经过一定年限或人为的多次剪、采，再次衰老，则进行再次更新。如此往复循环，经多次更新后，复壮强度锐减，新的枝条越来越少，每次复壮的时间间隔愈来愈短，直至茶树失去更新能力，全株死亡。农业技术要点是进行重修剪或台刈，促进茶树更新；在施氮肥的基础上，增加磷、钾肥比重，使枝干和根系生长粗壮，延长更新年限；加强树冠护理，防止病虫害发生，使茶树发挥最大的增产潜力。当茶树日趋衰老，再经修剪等其他措施也无法提高产量，失去经济栽培价值时，即应挖除，换种改植。

年生育周期〔**Annual growth cycle**〕 茶树在一年中的生长发育过程。茶树系多年生作物，年生育周期的变化，在很大程度上受总生育周期的制约，也因外界环境影响而变化。在年生育周期内，茶树的营养生长和生殖生长、地上部和地下部生长之间具有一定的顺序性。初春，地上部仍处休眠状态时，根系生长却处于活动状态，而当平均气温达到10℃左右时，茶芽开始萌动，此时根系活动性却相对减弱。根系在年生育周期内出现多次高峰与低峰，具有明显的季节性生长节奏。新梢在年周期中表现有明显的轮性生长特点，中国大部分茶区全年有3次生长和休止，即：越冬芽萌发→第一次生长（春梢，3月下旬～5月上旬）→休止→第二次生长（夏梢，6月上旬～7月上旬）→休止→第三次生长（秋梢，7月中旬～10月上旬）→休眠。地上部每年也是先从营养生长开始，当营养生长发展到一定程度后，才出现叶腋生长点分生组织的质变，形成花芽，开花结实。花果的生长发育在年生育周期内有一定季节性变化，表现为大部分茶区6月开始出现花芽分化，持续分化至11月，9月中、下旬开始开花，10～11月进入盛花期，至12月为终花期（个别茶区始花期在9～12月，盛花期在12～1月）。从花芽分化到茶籽成熟一般约需18个月左右。6～12月既是当年茶花孕蕾、开花和授粉的时期，又是上一年幼果发育成熟时期。茶树在年生育周期中的系列变化，是树体内物质代谢过程的外在表现。

营养生长期〔**Vegetative growth period**〕 茶树春季营养芽萌动至冬季芽休眠的时期。中国大部分四季分明的茶区，营养生长期要经历7～9个月，从3月上旬至10月下

旬。南方茶区（如海南省）气温终年较高，茶芽全年均可陆续萌发生长，无明显休眠期，营养生长期达12个月；北方寒冷期较长的茶区（如山东省）仅5～6个月；同一地区，营养生长期长短主要取决于品种、采留标准和施氮水平。延长茶树营养生长期可提高芽叶获得率。

生殖生长期〔Reproductive growth period〕 茶树的花、果实、种子等生殖器官的生育时期。中国大部分茶区在比较温暖的气候条件下，花芽分化从6月开始直到11月，甚至可延续到第二年春季。在热带气候条件下，花芽能终年形成，但仍然有一个相对集中期。从花芽分化到开花结实分两个阶段，即花芽分化至花蕾成熟；花蕾成熟到种子成熟。花芽发育成花蕾以后，大部分茶区在9～11月开花，10月中旬至11月中旬为开花盛期。个别茶区（如云南西双版纳等地）12月至1月为开花盛期。授粉后的幼果在冬季低温时，处于休眠状态，翌年入春继续发育，直至9月底至10月种子成熟。从花芽分化开始到种子成熟，需经历18个月。在营养生长的同时，既有当年花芽形成，花蕾出现，开花受精的过程，又有上年的果实发育成熟的过程，同时进行着花和果实生育的两个过程，是茶树生长发育的重要特性。

休眠期〔Dormant period〕 在四季分明的茶区，秋季或初冬茶芽生长停止至春季茶芽萌动前的时期。茶树新梢有80%茶芽形成驻芽并出现生长休止为休眠始期。随纬度增加，茶树休眠期相对延长，如山东约6个半月，杭州为5个月左右。海南岛的茶树无休眠期。

阶段发育异质性〔Heterogeneity of phasic development〕 茶树树体的不同部位，由于形成时期的不同，其本质上存在差异的特性。具体表现在不同部位的芽、叶、枝和根的异质性。如枝条下部的芽，阶段发育较上部芽年幼，根颈部是树体阶段发育最年幼的部分，存有大量不定芽和不定根。阶段发育年幼的生活力较强，反之则弱。生产上常采用修剪，选留基部阶段发育年幼的芽萌发，以增加树体活力，或促使树冠更新，延长地上部旺盛的生长年限。

系统发育〔Phylogenesis〕 茶树起源演变至今的整个进化过程。茶树的系统发育决定茶树个体发育的特征特性，个体发育是系统发育的基础。在人工选择、人工诱变条件下，改造现有茶树品种，可改变茶树系统发育的方向，使茶树的生育特性朝着更符合人们需要的方向发展。

个体发育〔Individual development〕 自茶树受精形成合子胚开始，到茶树性成熟产生种子的生育进程。一般为3～4年。在个体发育过程中，树体的生理功能、组织结构、器官形态发生一系列的变化。

形态发生〔Morphogenesis〕 亦称“形态建成”。生物个体发育过程中，形态结构的形成过程及其机制。在生物技术领域内形态建成的研究已深入到各种植物的组织和细胞，并借助于生物化学、生物物理学和遗传学的知识及手段，研究形态建成所需的外界条件，进而了解形态建成的机制，以达到控制的目的。

形态建成〔Morphogenesis〕 即“形态发生”。

生物学年龄〔Biological age〕 茶树自然生长状态下的年龄。茶树的生物学年龄很长，有数十年、甚至数百年。见“总发育周期”。

经济年龄〔Economic age〕 茶树在栽培条件下能持续投产、收益的年龄。一般20～30年以上，主要取决于栽培管理水平。

营养生长〔Vegetative growth〕 茶树根、茎、叶等营养器官的生长过程。在茶树个体发育过程中，从种子萌发到花芽分化之前为单纯的营养生长。成龄茶树，在年发育周期中，营养生长与生殖生长之间是相互联系又相互制约的：营养生长扩大了叶面积，发展根系，促进了物质代谢，为生殖生长提供物质基础，但营养生长过于旺盛，体内养分大部分供给营养生长消耗，则生殖生长会因养分供给相对不足而受到抑制。若营养生长过弱，营养器官发育不旺盛，体内生理过程不活跃，积累物质少，生殖生长同样会受到抑制。在生产上，可根据栽培的目的，运用各种科学技术适当调控，使茶树向着人们需要的方向发展。如采摘茶园重施氮肥、合理灌溉，分批勤采，适当遮阴及合理修剪，在一定程度上能抑制花芽分化，促进营养生长。增加营养生长是栽培的目的，以期获得更多芽叶。

根系生长〔Growth of root system〕 茶树根系的生育特性和生长活动。幼苗期和幼年期的茶树根系为明显的直根系，主根发达，侧根不多，至青年期，根系逐渐由直根系类型变为分枝根系类型。到壮年期，侧根数量增多，占根系组成中的主要部分。至衰老期，根系分布范围逐渐缩小，由外向内逐步死亡，并在根颈部出现大量根蘖，此时可进行树冠台刈更新，促使根系再次向外、向下发展。根系的再生能力极强，亦可通过深耕达到更新。根系在年周期中的生长活动，因品种、树龄、生态条件和肥培管理等不同而有显著的差异，同时又与树体营养状况和各器官生长发育的进程有关。根系没有自然休眠，可以终年不断地生长，在不同时间则有生长势强弱和生长量大小的差别。当环境条件不利时，根系会出现被迫休眠。在中国四季分明的茶区，根的活动一年内有三次生长高峰：第一次在春季土温达到10℃以上时，根部生长迅速，3～4月为生长高峰。第二次是春梢停止生长的6～7月份。第三次在9～11月间，为一年中的最高峰。根系与地上部的生长活动呈交替生长，根系旺盛生长时期，也是吸收能力较强的时期。掌握茶树根系生育特性、分布和生长活动规律，是制订栽培技术措施的重要生物学依据。

根系分布〔Distribution of root system〕 茶树根系在土壤中的分布状况。茶树根系分布受种植方式、品种类型、

生态环境和栽培措施等影响。因种植方式的不同，茶树占地范围不一样，而受到株与株、丛与丛的限制。丛植茶树的侧根可向丛四周匀称伸展；单条植茶树根系向两侧行间伸展范围较广，而从间伸展范围较窄；双条植茶树近行间一面根系较发达，其余三面因株间受到抑制，生长受阻；多条密植茶树，两边茶丛的根系较多，居中茶丛的根系偏少。乔木型茶树根系分布深广度超过灌木型茶树。由于土层深浅、土质、耕作制度、土壤肥力等因素不同，茶树根系分布也都表现出一定差异。茶树根系在土壤中的分布有明显的层次，最上层根群着生角度较大，分根性强，因离地面近，易受环境条件的影响；下层根群着生角度较小。加深根系分布层，可提高茶树对干旱、高温、寒冷等不良条件的抗逆性。在开垦茶园时适当加深土层，可促使根系向深层生长，提高根系的抗逆性。在良好的土壤条件下，茶树根系分布在较深的土层中；在缺乏有机质的黏质土，或在排水不良、土层浅薄的条件下，主根不能下伸，由侧根向四周分布，根系成水平伸展，根幅较大。通过合理深耕施基肥，根系能向土壤深层扩展。施肥过浅，可以诱导根系向土壤表层生长。生长在坡地的茶树根系大都伸向下坡一侧；生长在洼地的茶树，主根因积水而腐烂，根系大多分布在表土层。

茎生长〔Stem growth〕　茶树茎的伸长和增粗的过程。茎的生长主要通过细胞数目的增加和细胞体积的增大来完成。茎的伸长是顶端分生组织和生长点活动的结果，属于顶端生长类型。在生长休止期，生长芽包在芽鳞中，当生长时，开始外露，茎顶端的分生细胞群很快分裂并延长，使茎向上伸长。细胞分裂发生在顶端，而芽伸长则可延续至几个节间。茎的增粗是形成层进行细胞分裂的结果，它内侧产生木质部，外侧产生韧皮部。茶树新梢生长过程中，茎的伸长与增粗几乎是同时进行，始时茎伸长速度较快，当达到一定长度后即停止生长，此时茎还在继续增粗。茎生长在不同叶位之间有一定的差异，一般表现中间节间长，向基部和顶端而递减。

对应性〔Correlation〕　茶树根系的生长与地上部生长的一致性。如树冠的某一方位内枝叶量多，其对应部位根系的分布数量也较密。

根冠比〔Root-top ratio〕　茶树地下部与地上部相对生长量之比。一般以地下部根系与地上部茎、叶的干重比值表示。茶树地上部与地下部生长发育相互依赖又相互制约，在形态上表现出有一定的比例关系。根冠比能反映出茶树地上、地下部生长发育情况，高则根系机能活性强，低则弱。不同的茶树品种、生物学年龄、栽培管理技术等有不同的根冠比。茶树幼苗期根系与枝叶的生长速度几乎相同，根冠比基本在1左右，表现为幼苗出土初期，根系生长占优势。第二次生长开始，子叶的养分已消耗殆尽，生长所需的养分主要靠枝叶光合产物供给。由于地上部光合能力增强，枝叶生长加速，其生长总量逐渐超过地下部，根冠比相应减小。在自然生长条件下，根冠比在1∶1.5左右。但在采摘和修剪条件下，地上部生长特别旺盛，其生长量常超过根系生长量的2～3倍。随着树龄增加，地上部与根系之间，仍保持一定的比例关系。在生产实践上人们常通过修剪、深耕等手段调控地上部与根系的生长发育，达到树冠更新复壮的目的。

分枝方式〔Branching style〕　茶树产生新枝的形式。由种子萌发所生长的茶树，主茎是由胚芽发育而成，以后由主茎上的腋芽继续生长形成侧枝，侧枝上形成的腋芽又继续生长，反复分枝形成茂密的分枝系统。茶树的分枝形式一般表现为单轴分枝与合轴分枝。

单轴分枝式〔Monopodial branching〕　亦称“总状分枝式”。从幼苗开始，主茎的顶芽活动始终占优势，形成一个极显著的直立主枝，而侧枝则较不发达。这种分枝方式一般多出现在3～4龄的茶树，栽培时从幼龄开始采用修剪、弯枝等方法改变单轴分枝，使茶树分枝多而密。

总状分枝式〔Racemose branching〕　即“单轴分枝式”。

合轴分枝式〔Sympodial branching〕　亦称“假轴分枝式”。主茎的顶芽生长到一定高度就停止生长，或生长极慢，而毗邻顶芽的腋芽却迅速生长为新枝，代替主茎优势的分枝方式。其后，新枝顶芽同样停止生长，再由它下面的腋芽所代替，逐渐形成披张的枝干，使树冠呈现开展状态。合轴分枝粗细悬殊，无法形成整齐密集的采摘面，为此应从幼龄期开始，采用定型修剪或弯枝方式改变分枝状况。

假轴分枝式〔False sympodial branching〕　即“合轴分枝式”。

分枝角度〔Branching angle〕　茶树枝干之间所形成的夹角。是衡量茶树分枝状态的指标。依分枝角度的大小，可把茶树树冠分为直立形、半直立形、披张形三种。分枝角度小，枝条向上伸展的树冠为直立形，枝条向上伸展力强，顶端优势明显，树幅狭窄，树型高耸，如政和大白茶等；分枝角度大，枝条向水平伸张的为披张形，如铁观音等；分枝角度居两者之间的为半直立形，如福鼎大白茶等。茶树树冠形态与茶叶产量关系很大，增大分枝角度对增加健壮的生产枝数量，扩大茶蓬面，形成良好树冠有积极影响。在生产上，可依分枝角度不同决定品种配置方式及种植密度；还可用人工方法如修剪扩大茶蓬面，增加有效枝条数，改善茶园通风透光条件，提高光能利用率。

分枝层次〔Branching level〕　茶树分枝的级数。自然生长条件下，一年生茶树不分枝，二年生有一层分枝，三年生有二层，四年生有3～4层。在剪采条件下，可改变茶树分枝层次，八年生茶树有10～12层分枝。合理剪采，可促使茶树提早分枝，增加分枝级数，培养理想的丰产树冠。

芽萌动〔Bud breaking〕　亦称“芽萌发”。茶树营养

芽从休眠或休止转入生理活动状态的过程。

芽萌发〔Bud sprouting〕　即“芽萌动”。

芽休止〔Bud resting〕　见“休止芽”。

生长势〔Potentiality of growth〕　茶树植株或器官在一定时期内的生长强弱程度。如树势，多指树冠高幅度。枝条粗细、叶片大小、叶层厚薄等。又如发芽势、多指发芽数量、整齐度、芽叶厚实等。是茶树生长量的综合反映。

茶芽轮次〔Shoot verticil〕　采摘期茶树嫩梢上的芽叶先后发生的次序。茶树上的营养芽，不论萌发期早晚，在一年中首次萌发的称第一轮茶芽（见“春梢”）。从第一轮嫩梢上或采后留下的小桩上萌发的茶芽称第二轮茶芽（见“夏梢”）。第二轮嫩梢上或采后留下的小桩上萌发的茶芽称第三轮茶芽（见“秋梢”）。依次类推。中国大部分茶区全年有3轮。但在采摘条件下，全年可萌发4～6轮茶芽。

轮性生长〔Verticillate growth〕　茶树新梢依序多次萌发的特性。中国大部分自然生长的茶树，新梢在一年中的生长通常分为三次，即春梢、夏梢和秋梢。自然情况下，春梢由越冬芽萌发而来，夏梢在春梢基础上萌发，秋梢在夏梢基础上萌发。在采摘条件下，每轮梢萌发的基础是留在小桩上的侧芽依次萌发。轮次多少，因地域条件、品种、采留标准而异。热带8～10轮，亚热带5～7轮，暖温带4轮。见“茶芽轮次”。

发芽整齐度〔Sprouting uniformity〕　表示茶蓬采摘面上每轮新梢萌发、展叶速度的一致性程度。也是衡量茶树芽叶生长势的一项指标。新梢每轮萌发的时间、展叶速度及成熟时间较一致，则整齐度高，有利于采摘管理。反之，则低。发芽整齐度一般春茶较高，无性系茶树超过种子繁殖茶树。栽培上通过合理修剪、适时采摘、加强肥水管理，可调控发芽整齐度。

发芽密度〔Shoot density〕　亦称“芽梢密度”。茶树单位采摘面上的芽叶数量。是产量性状优劣的鉴定指标之一。常用每平方米内发芽数表示。主要取决于树龄和品种，即壮龄期以前，随着树龄增加而提高，至衰老期则随树龄增加而下降。一般大叶种发芽密度远小于中小叶种。发芽密度与茶叶产量高低密切相关。

芽梢密度〔Shoot density〕　即“发芽密度”。

覆盖度〔Coverage〕　衡量茶树枝叶覆盖面积的指标。用茶树树冠面或采摘面在地面上的垂直投影面积的百分值表示。也是衡量茶园生长势的指标之一。计算公式：

$$\text{覆盖度}=\frac{\text{茶树树冠在地面上的垂直投影面积}}{\text{茶园面积}}\times 100\%$$

壮年期以前，茶园覆盖度随着树龄增加而提高，衰老茶园覆盖度大小主要受品种、种植密度与方式，以及剪采技术的影响。茶叶产量与覆盖度密切相关，如单产每公顷3750千克以上干茶的茶园，覆盖度需在85%以上。

新梢生长〔New shoot growth〕　茶树上新梢的肇始和形成。新梢由叶芽发育而成。以越冬芽为例，其生育进程依次为：芽的分化、膨大、鳞片展、鱼叶展、真叶展（1、2、3、……）、驻芽。叶芽发育而成的枝梢，在未成熟时为新梢，增粗成熟后称为枝条。新梢的生长数量、生长速度，因品种、树龄、地域、管理水平的不同而异。春梢平均生长速度较快，生长量最多，正常新梢生长的基本规律按慢、快、慢的S形曲线发展。在新梢生长的整个过程中，还具有以下特性：①叶芽生育的阶段性。叶芽的生育大致可分为两个阶段，即隐蔽发育阶段和生长活动阶段。前者也称潜育期或芽内期，后者则称芽外期。隐蔽发育阶段中，观察芽的外表，只见其膨大，而体内却在进行叶原基和腋芽原基的分化；生长活动阶段则可见到芽的萌动、鳞片展开、鱼叶展开、真叶展开直到休止。②新梢的轮性生长。在正常采摘条件下，新梢的轮性生长时间大大缩短，轮次明显增加，一般年发5～6次，在南方茶区，可增至8～10次。

新梢持嫩性〔Shoot tenderness-keeping ability〕　茶树新梢优良性状指标。新梢顶芽下第三叶纤维化程度的定性描述。持嫩性强，是芽叶品质好的性状，反之芽叶易老化。由叶芽发育而成的嫩梢，持嫩性的持续时间因品种、树龄、生长季节的不同而有较大差异。一般春季新梢持嫩性较好，夏、秋梢易趋老化；青、壮年期茶树新梢持嫩性强，衰老期则差。新梢持嫩性与制茶品质密切相关。

叶片形成〔Leaf formation〕　茶树叶片从起生到成叶的过程。叶自茎上芽内的生长点起生，生长点的原套和一部分原体的细胞向外突出，形成一种片状突起物，即叶原基。叶原基的生长包括顶端生长、边缘生长和居间生长。首先是叶原基顶端细胞分裂，使叶原基伸长，进行顶端生长，形成未分化的叶片和叶柄。不久，顶端生长停止，叶轴两侧各出现一行边缘分生组织，进行边缘生长，形成扁平的叶片。无边缘生长的叶轴分化为叶柄。叶片形成后，其细胞继续分裂长大，进行居间生长，以达到叶片的完全成长。

展叶期〔Leaf-spreading stage〕　叶片从初展至定型（叶面积不再扩大）所需的时间。约需1个月左右，但因品种、叶位温度和肥水条件而异。叶片初展后，叶面积迅速增大，其中以每轮梢中部的叶片增长率最大，第1～2叶的较小。叶片的成熟定型期与叶面积的增长速度以展叶20天内最快，以后随叶片的增厚，叶面积的变化日趋减小。春梢展叶期较长，夏梢展叶期较短。叶片在伸展过程中，首先由内折到反卷，再由反卷到平展，最后定型。

叶片寿命〔Leaf longevity〕　茶树叶片从展开至自然脱落的时间。因品种、生长季节、管理水平而异。多数品种叶片寿命不到1年，生长1年以上的叶片占25%～40%，个别品种仅5%。春梢上的叶片寿命比夏、秋梢上的叶片寿

命长。

叶着生角度〔Angle of leafing〕 茶树叶片与着生枝条之间所形成的夹角，表示叶在茎上着生的位置，依着生角度大小可分为直立、半直立、平展、下垂四种。直立状的叶片几乎紧靠枝条，半直立状叶片与枝条约成45°，平展状和下垂状的与枝条所形成的夹角约为90°或更大。同一枝条上，上部叶片较直立，随叶片增长，自上而下，叶片逐步展平；同一株丛中，冠面叶片较直立，冠内较平展。叶片着生角度对光合作用影响很大，直立状比水平状或下垂状有利光的均匀分布，叶片较均匀接受阳光，避免上层光饱和而下层光不足的现象，同时还能双面受光，提高群体单位面积的同化效率。叶片着生角度是鉴定茶树品种的重要依据，亦可作为早期尤其是幼苗期产量鉴定的参考指标。

叶层〔Leaf layer〕 茶树树冠上叶片群体的空间分布和厚度。是衡量茶树生长势强弱的指标。幼龄茶树的叶层较厚，尤其是灌木型茶树，叶片从地面到树冠面均有着生。随着树龄增加，分枝增多，叶片增密，树冠下层叶片自然脱落，叶层集中在采摘面上。自然生长茶树叶片呈立体分布，剪、采栽培条件下，叶片集中分布在树冠表层，叶片的垂直配置比例，自上而下呈有规律的下降。不论树冠高低、品种及其繁殖方式，均呈幂函数曲线，即 $y = ax^b$。x 为树冠自上而下层次厚度，y 为该层叶量占枝叶总干重的百分率；a、b 为系数，其中 b 为负值。茶树一般有85%～95%的叶片集中分布在树冠0～30厘米的表层，30厘米以下的叶量为5%～15%。叶层厚度是茶树生长旺盛的标志之一。一般中小叶种茶树的叶层大于大叶种。

叶面积〔Leaf area〕 茶树叶片大小的指标。测定方法以定型叶（即成熟叶）为标准，通常采用0.7系数法计算叶面积，即叶面积＝叶长×叶宽×0.7。也可用叶面积仪测定。茶树上叶片大小的划分，通常以叶面积在60厘米^{2}以上为特大叶，40～60厘米^{2}的为大叶，20～40厘米^{2}的为中叶，20厘米^{2}以下的为小叶。

叶面积指数〔Leaf area index〕 亦称“叶面积系数”。单位面积上的茶树总叶面积数。通常用LAI来表示。茶树叶面积系数大小因品种、生育阶段、种植密度和肥培管理水平等情况而异。节间短的品种，着叶数较多，叶形较小，叶面积总量较大，而节间较长的品种则相反。茶园从幼年到青年阶段，叶面积不断扩大，青年期以后投入采摘的，其叶面积系数的变化通常在1～6之间。茶叶产量随叶面积扩大而增加，在“4”左右时产量较高，达“5”左右时，产量有所下降。一般采摘茶园叶面积系数的适宜范围为3～4。扦插苗圃的叶面积系数可达10左右。在不同群体结构中，叶面积的大小受个体的生长状况、生态环境、营养条件以及人为的采留比例等多种因素影响，因此叶面积系数并不随种植密度的提高而增大。叶面积系数可作为衡量茶园生长势强弱的指标。

叶面积系数〔Leaf area index〕 即“叶面积指数”。

叶形指数〔Leaf-shape index〕 叶长与叶宽的比值：2以下为圆形，2～2.5为椭圆形，2.5～3为长椭圆形，3以上为披针形。

比叶重〔Specific leaf weight〕 单位叶面积上的鲜叶质量。单位：毫克/厘米^2。是不受环境条件影响而相对稳定的品种叶部生理性状指标。与光合效率呈明显的正相关，因此，可作为选择较高光合效率的品种指标。比叶重因叶片不同的生长阶段、季节、生物学年龄而异，是由于叶片厚度的变化，单位叶面的总氮量、总碳量、叶片细胞液泡化程度及叶肉细胞状态变化所致。大叶种叶片薄而柔软，比叶重小；小叶种叶片厚而硬，比叶重大。细嫩叶叶片薄，水分多，比叶重大，成熟叶或老叶，叶片厚而碳元素多，比叶重小，多数品种的比叶重为17～35毫克/厘米^2。

叶面内折度〔Inward-folding degree of tea leaf〕 叶面沿主脉向内的折叠角度。叶片在定型过程中，首先是顶端生长使叶片伸长，而后是居间组织和表皮组织分裂使叶面增大，其中由维管系统分化而使叶定型。形态上有三次明显的活动：叶片内卷发展至平展后再反卷，反卷到内折，再由内折到平展、定型。叶片初期的生长对光很敏感，当新叶超出芽体保持抱合状时，叶背向光面细胞生长缓慢，而背光叶面细胞生长快，使叶片平展和反卷。当反卷后，上表皮受光照射，细胞分裂活动缓慢下来，下表皮生长超过上表皮，使叶边缘沿主脉以一定角度内折。叶面内折度的大小因品种、环境条件而异。

叶面反转度〔Downward-rolling degree of tea leaf〕 茶树叶片沿主脉向背面反转的角度。叶片形成中，当叶片处于内折时，叶背受阳光照射强，叶背表皮细胞分裂、生长相对缓慢，而背光的叶片上表皮细胞生长相对较快，使叶片逐步平展，继续至反转。反转的程度因品种、环境条件及栽培管理技术而异。

生殖生长〔Reproductive growth〕 茶树的花、果实、种子等生殖器官的生长过程。是生命得以延续的一种手段，与营养生长之间既相互联系，又相互制约。当树体内碳代谢比较旺盛时，开花结果就多，而当氮代谢旺盛时，就有利芽叶形成。花芽分化到茶籽成熟的生长周期约需18个月左右，在夏、秋季，花、果生长周期重叠，花的发育与结果同时进行，此时养分大量消耗易抑制营养生长。采摘茶园可通过增施氮肥抑制生殖生长，采种茶园则采用增加磷、钾肥施用比例或实行留叶采摘，促进生殖生长。

花芽分化〔Flower bud differentiation〕 从花芽形成到花蕾成熟的过程。茶树上茎端或芽体上生长锥的分生组织不再形成叶原基或腋芽原基，而形成花原基的过程。其进程包括花芽分化、萼片形成、花瓣形成、雄蕊形成和雌蕊形

成几个时期。①花芽分化期：花芽与叶芽混生在一起，6～7月花芽生长锥细胞分裂迅速，横径加长，使锥体弧度增大，其最下的两个芽原基发育成苞片，使幼芽基部膨胀。②萼片形成期：花芽生长锥继续分裂，出现萼片突起，花柄生长迅速，使花芽伸出鳞片外侧。③花瓣形成期：萼片分化完成后，出现花瓣小突起，并继续生长、花蕾膨大呈绿豆状。④雄蕊形成期：出现雄蕊原始体，并迅速增大，使花蕾苞片开展。⑤雌蕊形成期：在雄蕊群中央出现雌蕊原始体，然后进一步分化，上部发育为花柱，下部发育为子房。雄蕊出现花药和花丝，紧紧顶住花瓣，而使蕾体坚实下垂，苞片脱落。

花粉萌发〔Pollen germination〕　花粉粒在雌蕊柱头上萌发成花粉管、产生精子的过程。柱头经过识别，接受同种花粉或同种不同基因型的花粉，排斥异种花粉，只有被接受的花粉才能在柱头上吸收水分与营养物质，花粉粒吸涨后，内压力增加、花粉粒的内壁穿过外壁的萌发孔，向外伸长形成花粉管。花粉管沿着花柱进入子房，直达胚珠，然后穿过珠孔，向胚囊伸展，同时花粉粒精细胞内的营养核和生殖核相继进入管内，最终进入胚珠与卵细胞融合形成合子。

开花〔Flowering〕　植物的花蕾或小花的花冠、稃片张开，雄蕊放出花粉，柱头接受花粉的过程。茶树的开花分为几个时期：第一朵花开放时称开花期。全园有10%植株开花时为始花期，50%植株开花时为盛花期。中国大部分茶区的开花期在9～12月，盛花期在10月中下旬至11月上中旬，而云南西双版纳和海南省等地，每月均有茶花开放，盛花期在12～1月。由始花到终花需60～80天。一朵花从露白到初开平均15天左右，由初开到全开需1～7天。茶花寿命一般为2天左右。寿命长短与气候条件有关。如开花期间天气晴暖则寿命较短，约1～2天，如遇低温多雨，则寿命较长，可达5～6天。掌握开花规律，有利于进行人工有性杂交，培育新品种。

开花期〔Flowering period〕　见“开花”。

始花期〔First flowering period〕　见“开花”。

盛花期〔Full flowering period〕　见“开花”。

开花习性〔Flowering habit〕　植物开花的过程及特性。茶花花蕾成熟后，即进入休眠，花粉和卵细胞进一步发育，为开花授精作准备。开花的进程是：露白→破绽→初开→全开→雄蕊凋谢→花落。茶是多次开花结果的植物。从青年期开始孕育花果，随树龄增长，开花数量逐年俱增。茶花一般在早晨至上午10时以前开放，全开的花朵，花瓣充分外展。花粉粒暴露，柱头湿润，子房周边充溢蜜汁，招致昆虫传粉。晴朗天气，温度18～20℃有利花粉散布完成授粉过程。茶花开放先后与着生位置有关，花量与品种有关，能正常完成受精过程的，结实率较高。有部分三倍体品种如政和大白茶、福建水仙等，开花而不结实。

双受精〔Double fertilization〕　茶树特有的受精现象。当花粉传送到雌蕊的柱头后，即受到柱头黏液的刺激作用，在适宜的温度下（20～25℃），经2～3小时便开始萌发，并迅速生出细长的花粉管，沿着柱腔，伸入胚囊，管的先端解体，放出两个精子。一个精子与胚囊内前端的卵细胞受精，形成受精卵或合子，以后进一步发育成胚；另一个精子与胚囊中央的次级细胞受精，以后进一步发育成胚乳。双受精使胚的营养物也具有双亲的遗传性，导致其后代对外界生活条件具有更广泛的适应性。

胚发育〔Embryo development〕　授粉后，由受精卵（合子）发育成种子胚的过程。合子是胚的第一个细胞，受精后的卵并不立即分裂，要经过休眠时期。茶树合子约通过3～5个月的休眠后开始发育。第一次分裂一般是横向分裂为两个细胞，靠近珠孔端的是基细胞，远离珠孔的是顶端细胞。基细胞略大，经连续分裂形成胚柄，其功能是把胚伸向胚囊内部，以利于胚在发育中吸收周围的营养物质。顶端细胞先要经过两次纵分裂，成为四个细胞，然后各细胞再横向分裂一次，成为八个细胞的球状体，即八分体时期。八分体的各细胞先后进行一次平周分裂，再经过各个方向的连续分裂，成为一团组织，以后由于这团组织的顶端两侧分裂生长较快，形成两个突起，迅速发育，成为两片子叶，又在子叶间的凹陷部分逐渐分化出胚芽。与此同时，球形胚体下方的胚柄顶端一个细胞，和球形胚体的基部细胞也不断分裂生长，一起分化为胚根，胚根与子叶间的这部分即为胚轴。茶树的合子胚由此逐渐生长发育成为具有胚根、胚茎、胚芽和子叶的胚。

异花传粉（2）〔Cross pollination〕　一朵花的花粉传到另一朵花的雌蕊上的过程。茶树为一典型的异花传粉植物，其天然异交率一般高达95%以上。异花传粉有赖于昆虫、风等媒介。茶树具有异花传粉的特性，花冠的深处有蜜腺，能分泌蜜汁，并有芳香的气味，极易吸引昆虫传粉。同时雌蕊柱头能分泌黏液，以利授粉和刺激花粉粒的萌发。异花传粉是植物进化中的一种进化现象。因为异花传粉时，形成的后代能结合在不同条件下生长的父本和母本的特性，因而能提高后代的生活力，并产生广泛的变异类型，有利于新品种的选育，但不利于良种种性的保持。

虫媒传粉〔Entomophilous pollination〕　花粉通过昆虫授粉的过程。昆虫采蜜和采食花粉的活动中，其多毛的背腹和足将一花的花粉传至另一花的柱头上。茶树花适应虫媒的特征是：茶花开放时蜜汁外溢，微具香气，能引诱昆虫，花柱有分泌黏液的功能，以利授粉和刺激花粉的萌发。茶园中主要的传粉昆虫为蜜蜂、胡蜂、蝶、蝇等。

人工授粉〔Artificial pollination〕　用人工方法进行异花授粉的技术。在盛花期间，选择含苞待放的花蕾，取回室内，稍加干燥，约经24小时，轻轻抖动花朵，取其花粉，用毛笔轻刷在柱头上，进行人工辅助传粉。为提高传粉效果，

隔一定时间、可重复传粉，以提高茶树结实率。

果实形成〔Fruit formation〕 从卵细胞受精形成合子到果实成熟的过程。

种子生长〔Seed growth〕 授粉后，由胚珠生长发育、长成成熟种子的过程。卵细胞一般在10～11月完成受精后，即进入休眠期，翌年3～5月，受精卵进一步分化，形成原胚及胚乳，同时内外珠被发育为内外种皮，子房薄壁组织分化为果皮。6～7月，胚乳被陆续吸入子叶，使子叶体积膨大，内种皮适应这种变化，亦迅速延展，并出现输导组织，通过胚柄输送母体的营养，外种皮的细胞壁逐渐石质化，使种皮硬度加强，向固有的种子形态过渡。8～9月份子叶吸收所有的胚乳，10月中旬前后，果实进入成熟期，外种皮转为黑褐色，子叶腌硬，种子含水率在40%～50%，脂肪含量为30%左右，果皮呈棕褐色，干燥时即可自背缝线裂开，使种子脱落。

带籽怀胎〔Flowering and fruit growing up at the same time〕 茶树在营养生长时同时进行着花和果实生育的两个过程。即既有当年花芽形成，花蕾出现，开花受精的过程，又有上年的果实发育成熟的过程。茶树从花芽的形成到种子成熟需要经过约18个月左右的时间。茶花、果实生长发育过程是大量消耗养分的生理过程，花果同株对茶树养分供应要求很高，往往会抑制营养生长，使新梢不能萌发。因此在开花期，加强茶树水肥管理，进行疏花疏果，对促进营养生长，提高茶叶产量有积极意义。

茶树的带籽怀胎

结实率〔Fruit setting rate〕 亦称“座果率”。结果总数占开花总数的百分率。茶树结实率一般仅2%～4%。

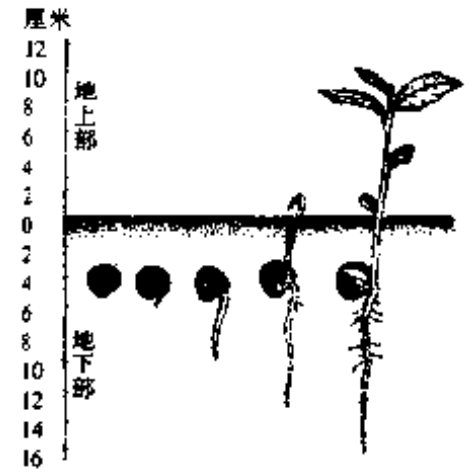
座果率〔Fruit setting percentage〕 即“结实率”。

落花落果〔Drop off of flower and fruit〕 茶树花果在生育过程中脱落的现象。落花落果是花梗或果柄的基部形成离层的结果。茶花为两性花，且花量很大，但结实率一般为2%～4%，最高10%左右。花果脱落程度与品种、气候条件和栽培管理有密切关系。如福鼎大白茶的落蕾率约为27.8%，龙井种51.1%，毛蟹35%，福建水仙78.7%。也有些茶树品种只开花不结实，如政和大白茶、梅占等。结实率低的原因主要有二：一是生理失调。如茶花粉有缺陷，不能在柱头上萌发；没有受精的子房，开花后2～3天即自行脱落；受精后的子房在后来的发育中不健全也会脱落，二是外界条件影响。茶树是异花授粉植物，阴雨天昆虫活动少，茶花传粉受到限制。温度过低（早春）或温度过高（炎夏）以及光照条件不足时脱落也多。氮肥过多，营养生长过旺，生殖生长相对抑制，营养供应不良，也会影响落花落果。茶树在生殖生长各个时期都有落花落果的现象，幼果阶段落果数量最多，主要是由于养分消耗大，供应不足而引起，果实成熟前落果，系因生长素供应不足。在生产上，应根据不同栽培目的，采用相应措施调节花果。在采摘茶园，为使养分集中于新梢生育，减少花果数量，可采用乙烯利进行疏花疏果。在采种园，则针对落花落果原因，提高保花保果率。

种子大小〔Seed size〕 衡量茶籽质量的指标。一般选用一室1粒的种子为测定对象，以种径长度来表示。茶籽种径大都在12～15毫米，12毫米以下的生活力差。国家标准规定的茶籽质量指标（种径）：大叶品种，Ⅰ级大于15毫米，Ⅱ级15～12毫米，Ⅲ级小于12毫米；中小叶种，Ⅰ级大于13毫米，Ⅱ级13～11毫米，Ⅲ级小于11毫米。

茶籽活力〔Viability of tea seed〕 茶树种子发芽力和产生壮苗的能力，以及对微生物侵害的抵抗力。活力的下降极难测定，最切实可行的方法是以与发芽力有关的测量法为依据。重而成熟的茶籽比轻而未成熟的茶籽在发芽、活力等方面均表现优越。活力和生活力有时难以区分，在迅速变质的成批种子中尤其如此。种子活力的丧失和生活力的丧失基本上是平行的，茶籽活力或生活力降低的速率取决于种性、种子的状态、贮藏条件、成批种子的均匀性以及是否感染霉菌等。茶籽活力的保持是一项十分重要的农技措施，亦是评价茶籽优劣的一个重要指标。参见“生活力”。

茶籽萌发〔Seed germination〕 茶籽从吸胀开始到幼苗出土第一次生长结束的过程。其过程是：子叶吸水膨胀→种壳破裂→胚根显露→胚芽显露→幼苗出土→真叶展开→茶苗第一次生长休止。江南茶区，茶籽的萌发过程大致需要90天。不管秋播或春播，一般在4月上、中旬开始陆续萌发，5月中、下旬幼苗开始出土，6月中旬齐苗。从种子吸胀萌动到胚根显露约30～40天，再到幼苗出土约15～20天，幼苗出土后至第一次生长休止约20～30天。地下根系生长先于地上部。当种子吸水膨胀，种壳破裂后，胚根显露，当胚根向土中生长到10～13厘米时开始休止。10天左右，开始分化生长侧根，随后胚芽生长出土，展开鳞片；约经10～15天，鱼叶展开；至5月下旬或6月初真叶展开；相继展叶3～5片后，顶端出现驻芽，生长休止。掌握茶籽萌发过程，创造良好土壤环境是壮苗、齐苗的关键。



茶籽萌发进程示意图

发芽势〔Potentiality of germination〕 亦称“发芽力”。表示茶籽活力和采摘面芽叶发芽势能的指标。茶籽播种品质检验内容之一。●茶籽发芽快慢和整齐度的指标。用

百分率表示。发芽试验时最初的几天(从发芽开始到发芽最高峰止的这段时间)种子发芽的粒数占试验种子总数的百分率。

$$发芽势=\frac{种子发芽粒数}{供发芽试验的种子粒数}\times 100\%$$

发芽势高、种子播后发芽能力强、发芽率高，可提早出苗、出得整齐。❷检测茶树采摘面上芽叶萌发快慢和能力强弱的指标。以单位采摘面积上发芽的数量来表示。对中小叶种的茶树来说，芽数与芽重相比，芽数对产量起着支配的作用。

发芽力〔Sprouting ability〕　即“发芽势”。

发芽率〔Percentage of germination〕　发芽种子数占播种数的百分率。是茶籽质量检测的内容之一。国家标准规定、大叶品种茶树种子的发芽率：Ⅰ级种子大于75%，Ⅱ级75%～60%，Ⅲ级小于60%；中小叶品种：Ⅰ级种子大于85%，Ⅱ级85%～75%，Ⅲ级小于75%。确立发芽率以后，结合考虑发芽势，可决定其能否作为播种材料和确定播种量。

出苗率〔Rate of emergence〕　在一定时期内，茶籽萌发出土的株数占播种总数的百分率。公式为：

$$出苗率=\frac{全部出土的茶苗数}{播种茶籽的总数}\times 100\%$$

表示茶籽萌发出土的能力，也是茶树播种品质检验的主要指标之一。出苗率高且苗齐，即说明茶籽萌发能力强，生长均匀。否则，长势不齐难以进行大田苗期的耕作管理。出苗率除受种子质量影响外，还与土壤温度、湿度和氧气状况有关，调节茶籽萌发过程中的土壤肥力状况，可使茶籽有较高的出苗率。

种子休眠〔Seed dormancy〕　成熟的种子脱离母体后在良好条件下仍不能萌发的现象。种子休眠特性是茶树在系统发育过程中形成的，是对相对稳定的季节变化的主动适应。种子休眠有两种形式，即被迫休眠和自然休眠。被迫休眠是由胚以外的环境因素(如环境温度、水分条件等)引起的，而胚并未处于休眠状态。自然休眠是因胚未完全成熟或抑制物质存在而引起的。种子休眠时间因品种不同而异，大约30～40天。种子休眠与茶叶生产有很大关系，如播种期时种子仍处于休眠状态，则需人工方法打破休眠，可采用浸种催芽，预先沙藏等方法。如长期贮藏或运输时，为防止在潮湿条件下萌发，则需控制适宜的含水量以延长种子休眠。

茶籽寿命〔Life-span of tea seed〕　茶籽具有生命力的延续时间。茶籽为短命种子，其寿命只有5～7个月(以发芽率不低于50%为准)，最长不超过一年。一般每年10月下旬至11月上旬为茶籽成熟期，可大量采收。采后最好立即播入土中，或在低温保湿条件下贮藏越冬，翌年3～4月间播种。至5月份以后，由于高温影响，茶籽生活力迅速丧失。茶籽寿命短促的原因，主要与茶籽含水量和环境温度有关。在贮藏条件下，茶籽含水量低于10%，发芽率只有20%～30%。过度失水的茶籽过于干燥，原生质发生不可逆的变化：惰性蛋白质分子丧失转变为活性原生质分子的能力；胚蛋白逐渐凝固，胚细胞核和酶发生变性，致使茶籽死亡。此外，水分过高，茶籽也易丧失生活力。高温是主要不良因素，温度高，茶籽呼吸作用加强，使贮存的养分耗尽，促使生活力丧失。如果将茶籽置于5℃以下的环境中，可以使茶籽越夏后仍具有较高的发芽率。减少氧气的流通量，也有助于茶籽处在呼吸作用的最低水平，降低物质的消耗，保持其生命力。利用贮藏条件延长茶籽寿命，对优良茶树种子保存有着重要意义。

交替生长〔Alternative growth〕　在年发育周期中，茶树各器官的生长活跃时期和缓慢(或休止)时期不同步的现象。当某一器官处于活跃生长时，另一器官处于相对静止状态。如茶树地上部与地下部的交替生长。交替生长是茶树整体生长的一种基本规律。其本质是茶树在年发育周期中树体营养状况的改变，也是营养运转具有明显方向性的表现。茶树全年交替生长的次数、起始和持续的时间以及差幅大小相对稳定，不因树龄、品种、气候和管理水平而改变。在茶叶生产上，常利用茶树交替生长这一特性，进行各种栽培措施的实施。如修剪、施肥、耕作等。在地上部相对静止时进行修剪，地下部活跃时进行施肥，有利于树体生长。

生活力〔Viability〕　茶树在一定的外界环境条件下的生存能力。是个体的遗传型与其环境相互作用的结果。还表现在新陈代谢能力、生长势、发芽势、抗逆性和适应性等方面。其强弱是新品种选育的指标。

休眠〔Dormancy〕　生物为适应不良环境而使生命活动处于极低程度的状态。是生物在长期进化过程中形成的一种特性，并固定在遗传性中。不良环境是产生休眠的外因，如温度高低，日照长短，水分和养分多少，光质光量变化等。茶树休眠包括芽休眠和种子休眠。芽的休眠和解除是各种内源激素相互作用的结果。一种是营养生长期间，新梢轮次之间的自然休眠，持续数天或几周，然后自行解除；另一种是被迫休眠，由于外界日照、温度条件等不能满足茶芽生长的要求，或使用化学药剂，使树体转入休眠状态。持续时间长短不一。在四季分明的茶区，冬季严寒到来之前的信号是日照时间缩短，这一信号比低温更可靠而准确，当冬季的白天至少有6周短于11小时15分这个临界值时，茶树就要通过一个完全的休眠期。黑暗的时间愈长，休眠期也愈长。茶树冬季休眠主要由于短的白昼(或长的黑暗)影响树体各种内源激素。秋季的低温和短日照是抑制茶芽生育的原因。中国江北茶区的胶东半岛，茶树休眠期从10月上旬至翌年4月中旬，休眠期达6个半月；江南茶区的杭州、休

眠期从10月下旬至翌年3月中旬，休眠期5个月；华南茶区的海南省，茶树无休眠期。

芽休眠〔Bud dormancy〕　见“休眠”。

自然休眠〔Natural dormancy〕　亦称“真休眠”、“冬眠”。见“休眠”。

真休眠〔Real dormancy〕　即“自然休眠”。

冬眠〔Winter dormancy〕　即“自然休眠”。

被迫休眠〔Forced dormancy〕　见“休眠”。

茶树解剖结构

茶树解剖结构〔Anatomical structure of tea plant〕　茶树细胞、组织和器官的宏观及显微、超显微结构。除描述茶树个体、器官、组织的结构及其在个体发育和系统发育中的形态建成外，并在细胞和分子水平上运用实验的方法，阐明其与功能、环境、遗传的关系，来揭示树体生命活动的机理，从而达到调控的目的。研究方法最初局限于用刀剪剖割，用肉眼观察树体组织、器官的大体结构，诸如芽体、花器、种子等的形态、大小、色泽和硬度以及与其他器官的关系。随着显微镜、电子显微镜、染色、切片技术等的发明和应用，已能从细胞水平上观察和研究茶树组织、器官、细胞以及超微结构的形态。深入了解茶树解剖结构，有助于对茶树形态建成、茶树生理、病理、遗传、系统分类、资源利用、茶树起源等方面的研究。

初生结构〔Primary structure〕　茶树的胚、茎端或根系的顶端分生组织细胞经过分裂、分化和生长形成的结构。由表皮、薄壁组织和维管组织组成。形成初生结构的过程称为初步生长。由茎或根的顶端分生组织细胞所衍生的细胞，分化为原表皮、基本分生组织和原形成层三部分初生分生组织。随着细胞的不断分化，它们分别发育为表皮、薄壁组织和维管组织的初生结构。在初生生长的过程中，根、茎、叶、花、果实和种子等器官的生长和增大，由于次生结构的产生使根和茎不断增粗，因此茎端和根端的顶端分生组织细胞，始终保持着周期性的分裂活动，不断形成新的初生结构。

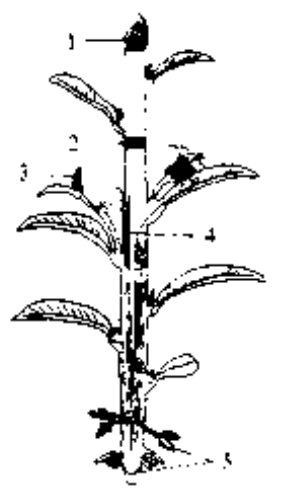
初生生长〔Primary growth〕　见“初生结构”。

次生结构〔Secondary structure〕　由根和茎的维管形成层和木栓形成层等次生分生组织产生的结构。产生次生结构使茎和根加粗的过程称为次生生长。在茶树的次生生长中，由于维管形成层的活动，其衍生细胞向外分化形成次生韧皮部，向内形成次生木质部，共同组成次生维管组织。维管形成层的不断活动，次生维管组织逐渐增多，从而使根和茎外围初生组织受到挤压。在根中由中柱鞘、在茎中由表皮、皮层的细胞转化为木栓形成层。木栓形成层向外产生木栓层，向内产生栓内层，共同组成周皮，由周皮代替了表皮，对根、茎起着保护作用。次生结构可增强茶树体的支持、输导和贮藏等功能。

次生生长〔Secondary growth〕　见“次生结构”。

茶树组织〔Tissue of tea plant〕　茶树中起源相同，形态和结构一致，行使共同功能的细胞组合。不同的组织，依其形态、细胞中的含有物、细胞壁的特征和生理功能，可分为分生组织和永久组织两大类。

分生组织〔Meristem〕　植物体内能持续或周期性地进行细胞分裂的组织。由这种组织衍生的细胞，经生长和分化形成其他各种组织，而其本身始终保持着分裂能力。茶树生育是细胞分裂、生长和分化的结果。分生组织按其所在部位、来源及发展，分原分生组织、初生分生组织及次生分生组织。原分生组织起源于种子内的胚，是胚遗留下来的胚性组织；初生分生组织包括原表皮、原形成层和基本分生组织；次生分生组织是指已经成熟的薄壁组织可重新恢复分生性能，进行细胞分裂，产生新的细胞，形成新的组织。茶树根、茎尖端的细胞可重复分裂、产生新细胞。新增的细胞体积加大，使根与茎得以生长，产生分枝，并使芽内的幼叶得以形成。根、茎尖端细胞分裂的部分，其细胞形状大小相似，称为生长点。分生组织依其所在部位分为顶端分生组织、居间分生组织和侧生分生组织。分生组织具有连续的或周期性的分裂功能，其分裂所产生的细胞，经过分化和成熟可转变为永久组织。茶树具有较强的再生机能，这与树体各部位细胞具有较强潜在的分裂和转变的功能有关。



1 顶端分生组织
2 居间分生组织
3 分枝顶端分生组织
4 侧生分生组织
5 根尖的顶端分生组织

茶树分生组织的部位

初生分生组织〔Primary meristem〕　见“分生组织”。

次生分生组织〔Sec-ond-a-ry meristem〕　见“分生组织”。

顶端分生组织〔Apical meristem〕　根和茎顶端的分生细胞群。包括长期保持分生能力的原始细胞及其刚衍生的细胞。茶树体其他各种组织和器官发生，均由它的细胞增生和分化而来。在营养生长期，由它衍生的细胞成为根和茎的初生组织，使根和茎能沿着轴向不断生长。在生殖生长阶段，从它产生生殖器官。顶端分生组织中的原始细胞有连续分裂的特性，由它衍生的细胞，一般仍保持一定的分裂能力，因而原始细胞与其衍生细胞之间无界限可分，常把它们统称原分生组织。

居间分生组织〔Intercalary meristem〕　位于茎的节间和叶等器官中，在一定时间内能继续进行细胞分裂的组织，由顶端分生组织衍生而来。其特点是具有分生能力的时间

有限，没有持续的周期性活动，经过一定时间的分裂后，全部转变为成熟组织。在居间分生组织的区域内，往往已有维管组织分子的分化。茶树叶片的生长早期，除顶端生长和边缘生长活动外，也有居间分生组织参与的居间生长，直至叶片基本定型。

侧生分生组织〔Lateral meristem〕 纵贯于根、茎等器官内，有持续的细胞分裂活动特性的组织。包括形成层和木栓形成层。形成层的活动能使根和茎不断增粗。以适应植株营养面积的扩大。木栓形成层的活动是使增粗的根、茎表面或受伤的器官表面形成新的保护组织。

永久组织〔Permanent tissue〕 亦称“成熟组织”。由分生组织产生的新细胞转变为不再分裂的细胞群。因其细胞形态和功能不同而分为薄壁组织、机械组织、保护组织、输导组织和分泌组织。在茶树生存的一定阶段或一定环境条件下，这类组织中的某些活细胞会发生形态和功能上的改变，或经脱分化转变为具有分生能力的组织。永久组织形成以后，仍有发生变化的潜在可能性，茶树扦插、剪、采就是利用组织的强大再生性能。

成熟组织〔Mature tissue〕 即“永久组织”。

薄壁组织〔Parenchyma〕 亦称“基本组织”。由生活的薄壁细胞构成的组织。是构成茶树体最基本的组织。可分为吸收组织、贮藏组织、同化组织和通气组织。其细胞具有生活的原生质，细胞壁较薄，形态结构和生理功能很少特化，在发育上可塑性较大。分布于茶树体各部位，是构成树体的主体，也是茶树进行光合、同化、呼吸、贮藏等生命活动的基地。细胞内具有叶绿体，能进行光合作用；细胞内贮有丰富的营养物质或其他代谢产物等。不定根和不定芽的形成，嫁接和创伤的愈合，常由薄壁组织的细胞恢复分裂活动所致。

基本组织〔Ground tissue〕 即“薄壁组织”。

吸收组织〔Absorptive tissue〕 植物体内吸收水分、无机盐和有机养料的特化组织。茶树幼根前端部分的表皮层和根毛是吸收水分和无机盐的吸收组织。根毛可大大增加吸收表面。茶树体上非木质化或栓质化的部分以及幼茎与叶子的表皮层，也有一定吸收功能。胚胎和幼苗都具有吸收组织，以便从母体中吸收养料，如胚柄和子叶，在发芽时，就是吸收组织。

贮藏组织〔Storage tissue〕 植物体内积聚营养物质的薄壁组织。在茶树中分布于各器官内，在根、茎、果实和种子内更为普遍。茶树系多年生植物，贮藏营养是多年生植物一大特点，茶树根部的贮藏组织特别发达，积聚有大量淀粉、单糖和双糖。

同化组织〔Assimilating tissue〕 细胞内含有叶绿体，能进行光合作用的薄壁组织。见“薄壁组织”。

通气组织〔Ventilating tissue〕 细胞间隙特别发达，能进行通气的薄壁组织。见“薄壁组织”。

机械组织〔Mechanical tissue〕 亦称“支持组织”。植物体内对各种器官起支持作用的永久组织。其细胞壁的局部或整体加厚，常木质化，因而具有很强的抗压、抗张和抗曲折的能力。依细胞的形状和细胞壁加厚的情况不同，可分为厚角组织和厚壁组织。厚角组织的活细胞能纵向延长，继续长大，细胞壁不平均加厚。加厚的部分可以有可逆性的改变，属结构上特化为适应支持功能的一种薄壁组织。厚壁组织的细胞其细胞壁显著加厚，且木质化，细胞成熟后往往无生活的原生质体，细胞壁特别加厚，特化为单纯适应机械功能的结构，主要分为纤维细胞和石细胞两大类。

支持组织〔Supporting tissue〕 即“机械组织”。

保护组织〔Protective tissue〕 植物体表面的永久组织。功能是防止水分过度蒸腾、避免机械损伤及抵抗病虫入侵。主要包括表皮与周皮。表皮是茶树初生生长时所有器官最外面的细胞层，由于直接与周围环境接触，故其上有各种结构以适应外界因素的影响，如茸毛。周皮是一种次生的保护组织，在茎和根进行次生加厚时，代替了表皮层以保护内部组织。周皮的木栓形成层向外分化出木栓层，到成熟时，成为具有栓质化的死细胞，胞内充满空气，有较强的抵抗外界环境变化的能力。茶树外部受伤以后，也常迅速形成周皮以保护内部组织，免受进一步的损害。也可缓冲因气温剧变对内部组织的伤害。

输导组织〔Conducting tissue〕 植物体内将物质运送到各器官的永久组织。是植物体中最复杂的系统。一般分为木质部与韧皮部，此二者又合称为“维管组织”。木质部是复合组织，主要通过导管或管胞输导水分与无机盐类。在某种状态下，木质部也可能有输导营养物质的作用。韧皮部也是一种复合组织，一般通过筛管或筛胞输送营养物质和生长素等。

维管组织〔Vascular tissue〕 见“输导组织”。

分泌组织〔Secretory tissue〕 植物体内具有分泌功能的永久组织。在茶树外表上能观察到的主要由腺毛（茸毛）和蜜腺两种。腺毛是嫩茎和叶片表皮上有分泌作用的毛状附属物（见“茸毛”）。蜜腺位于花瓣的基部（见“蜜腺”）。分泌物的种类繁多，有糖类、挥发油、有机酸、生长素、酶及多种无机盐等。如根的细胞分泌有机酸、生长素、酶等到土壤中，使难溶性的盐类转化成可溶性的物质，以便茶树吸收利用；同时，又能吸引一定的微生物，构成特殊的根际微生物群，为茶树健壮生长创造有利条件。茶花分泌蜜汁和芳香油，能引诱昆虫采蜜，以利传粉。

根冠〔Root cap〕 位于根尖前端的保护结构。茶树的根冠长约 0.2 毫米，由活的薄壁细胞组成。近根冠外层细胞较大，排列疏松，近生长点处的细胞较小，常含淀粉。根冠外层细胞能分泌出小滴果胶物质覆在根冠外面，以减少根

在土壤中生长时受到的摩擦力。如果根冠外层细胞因损伤而死亡、脱落，近根冠生长点分裂的新细胞则能补充，使根冠维持一定的形状与厚度，始终保护根的生长点不受损伤。根冠除具有保护的功能以外，还能控制分生组织中向地性生长调节物质的产生和移动，从而控制根的向地生长。

分生组织区〔Meristem zone〕 位于根冠内方的顶端分生组织。分生组织区不断进行细胞分裂增生细胞，除一部分向前方发展，形成根冠细胞，以补偿根冠因受损伤而脱落的细胞外，大部分向后方发展，经过细胞的生长、分化，逐渐形成根的各种结构。由于原始细胞的存在，所以分生组织区始终保持它原有的体积和作用。在近伸长区的细胞，分裂活动较强，随着细胞年龄增长而衍生成伸长区。分生组织区细胞体积小，为近乎等径的多面体，原生质浓稠，没有液泡或具分散的小液泡，壁薄、核大，排列紧密，无细胞间隙。同化能力极强，能将其他部位运来的简单有机物迅速合成为蛋白质、核酸等复杂成分，保证细胞分裂过程中原生质的不断增殖。

伸长区〔Elongation zone〕 植物根尖分生组织区稍后方，无分裂能力而能扩大细胞体积的部分。由分生组织区细胞所产生。茶树根的长度生长是分生组织区细胞的分裂、增大和伸长区细胞的延伸共同活动的结果。该区细胞体积的扩大，主要表现为纵向伸长，长度可扩大几十倍。细胞内出现大液泡，原生质被挤到细胞壁周围，线粒体、高尔基体及内质网等细胞器逐渐发育，特别是核糖体与光滑内质网结合成粗糙内质网。在近成熟区端，细胞开始分化，如出现导管、筛管等。伸长区的伸长最为显著。短而粗的伸长区，在坚实的土壤层中，对于茶根的向前推进比较有利。伸长区除细胞的显著延伸外，细胞也加速分化，最早的筛管和最早的环纹导管，往往出现在该区。

成熟区〔Maturation zone〕 亦称“根毛区”。根的各种细胞已停止伸长，并且多已分化成熟的部分。位于伸长区的上方，明显标志是根的表皮细胞外壁向外突起，形成根毛，是根的特有结构。根毛细胞内有大液泡，细胞壁薄，外层主要成分为纤维素，内层主要为果胶素，还有少量半纤维素和其他物质，形状呈管状，角质层极薄，每平方毫米表皮上可有数百条，扩大了吸收面积，增强了吸收能力，但寿命短，几天到十几天即死亡，新的根毛又会产生。在茶叶生产上为了充分发挥其吸收能力，必须运用各种措施保证根的旺盛生长，使之不断产生新的吸收部位，形成强大根系。

根毛区〔Root-hair zone〕 即“成熟区”。

根初生结构〔Primary structure of root〕 根毛区分化而成的成熟组织的各组成部分。胚根初形成的主根、营养繁殖产生的不定根、各级侧根的吸收根均有此结构，从横切面由外向内分表皮、皮层和中柱三部分。表皮是根最外面的一层细胞，呈扁平的板状，排列紧密，细胞壁薄。许多表皮细胞向外突出形成根毛，以增加与土壤接触的吸收面。皮层位于表皮以内，由多层薄壁细胞构成，大叶种约有 10～15 层，中小叶种一般不超过 10 层，约占整个横切面的 1/3～2/3。皮层又分外皮层、皮层薄壁组织和内皮层。外皮层细胞排列整齐，当表皮细胞破坏后，外皮层细胞栓质化，代替表皮起保护作用。内皮层细胞排列较整齐，颜色深褐，因细胞壁部分栓质化成带状加厚，名为凯氏带，富含淀粉粒、茶多酚和黏胶物质，伴有过氧化物酶、细胞色素氧化酶、多酚氧化酶等。皮层薄壁组织细胞圆形，内有大液泡，是贮藏水分和碳水化合物之处，并常有成簇的晶体（草酸钙结晶）。中柱是皮层以内部分，由中柱鞘、初生木质部和初生韧皮部构成。中柱鞘由一层或几层细胞组成，具分裂能力，能分生侧根、形成层、木栓形成层和不定根等。初生木质部由导管和管胞组成，具有几个辐射棱角（初生木质部束），一般为 5～12 束。如云南大叶茶 9 束，乐昌白毛茶 10 束，小叶种 7 束。初生韧皮部由筛管和伴胞组成，它与初生木质部间隔排列。茶树根初生构造具有吸收、输导和贮藏等功能。

表皮〔Epidermis〕 见“根初生结构”、“茎初生结构”。

皮层〔Cortex〕 见“根初生结构”、“茎初生结构”。

中柱〔Stele〕 见“根初生结构”、“茎初生结构”。

外皮层〔Exodermis〕 见“根初生结构”。

皮层薄壁组织〔Cortex parenchyma〕 见“根初生结构”。

内皮层〔Endodermis〕 见“根初生结构”。

凯氏带〔Casparian strip〕 见“根初生结构”。

中柱鞘〔Pericyle〕 见“根初生结构”、“茎初生结构”。

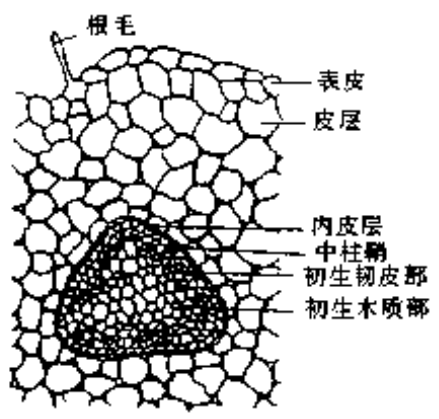
初生木质部〔Primary xylem〕 见“根初生结构”、“茎初生结构”。

初生韧皮部〔Primary phloem〕 见“根初生结构”、“茎初生结构”。

根次生结构〔Secondary structure of root〕 植物根初生结构形成后，由形成层和木栓形成层的活动所产生的结构。初生韧皮部的内侧最初进行平周分裂，形成短的形成层弧段。接着在初生木质部脊外面的中柱鞘细胞也进行平周分裂。由中柱鞘的内层细胞分化为形成层，并与韧皮部内侧的形成层弧段相连，在横切面上，形成凹凸不平的多角形。由于韧皮部内侧的形成层活动最早，向内产生的大量次生木质部，使形成层向外推移，最后在根的横切面上，形成层变成圆环状的一圈。由形成层细胞的平周分裂，向外产生次生韧皮部向内产生次生木质部，使根的直径不断增粗。在根的次生维管组织中，富含薄壁组织细胞，与根部具储藏大量营养物质的功能有关，是根与茎在次生结构上明显的差别之处。随着根内形成层的活动，使外面的初生韧皮部及皮层等组织不断受到张力和压力的影响，相继被挤毁或脱落。这时由中柱鞘的外层细胞经平周分裂转变为木栓形成层，木

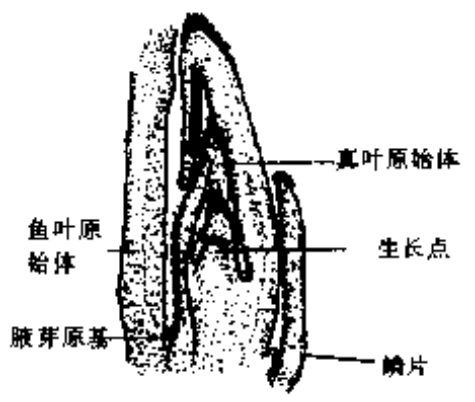
栓形成层向外分裂形成木栓层、向内产生栓内层，构成次生保护组织，即周皮。由于根部直径的不断增粗，最初形成的周皮已不能适应而遭破裂，再由里面的次生韧皮部薄壁组织细胞分化出新的木栓形成层。形成层细胞的分裂，除主要进行切向分裂外，还有径向及其他方向的分裂。

侧根结构〔Structure of lateral root〕　植物侧根的内部各组成部分。茶树侧根的横切面由外向内为：根毛、表皮、皮层、内皮层、中柱鞘、初生韧皮部和初生木质部。茶树侧根的起源是在根中已经分化的区域，即成熟区部分，发生在深层的中柱鞘细胞，属内生源。通常是母根的维管系统与侧根的维管系统相连接，侧根基部的木质部被包埋在主根的木质部内，主根的木质部伸进到侧根中。侧根的结构与主根相似，但各部位细胞数目相应减少。近根端的结构，皮层约占 2/3 的部位，中柱中木质部束只有 3～4 束，中央无髓或髓不发达。根表面很少有根毛，其吸收功能主要靠表皮细胞。



茶树侧根横切面

芽结构〔Bud structure〕　芽内部各组成部分。茶芽纵切面从上到下为生长点、叶原基、幼叶和腋芽原基。生长点是营养芽中央顶端的分生组织，称"生长锥"。叶原基是近生长点下面的一些突起物，是叶的原始体，即叶发育的早期。由于芽的逐渐生长和分化，叶原基愈向下愈长，较下面的已长成较长的幼叶。腋芽原基是在幼叶腋内的突起，将来形成腋芽，腋芽以后会发育成侧枝，因此腋芽原基也称侧枝原基。



茶芽纵切面

生长锥〔Growing tip〕　见"芽结构"。

茎初生结构〔Primary structure of stem〕　茎顶端分生组织衍生的细胞逐步分化成各种成熟组织所形成的初生茎内部的各组成部分。茎成熟区的横切面，由外向内分为表皮、皮层和中柱。表皮为一层排列紧密的砖形细胞，一般不含叶绿体，外壁角质化，形成角质层，并附有蜡被或毛状物，使幼茎反射强光，降低蒸腾。皮层位于表皮细胞内侧，由多层薄壁细胞组成，排列疏松，有明显细胞间隙，细胞内含叶绿体，能进行光合作用。皮层以内为中柱，包括维管束、髓和中柱鞘。中柱鞘位于茎的中央，包围着维管束，由一层或多层细胞组成，其中有的是薄壁细胞，有的是由薄壁细胞和厚壁细胞相间组成。髓部细胞形态不一，细胞的壁角是圆形，无细胞间隙，细胞内常含大量淀粉和糊粉粒。髓部周围有几层排列较紧、形态较小的细胞，为环髓带，它使枝条坚韧。维管束是中柱内最主要部分，在中柱内排成一轮。由初生韧皮部、束内形成层和初生木质部组成。初生韧皮部位于维管束的外方，它与皮层之间有一层韧皮纤维，纤维细胞的长短则因品种而异，初生木质部位于维管束内方。韧皮部和木质部之间为束内形成层，具细胞分裂能力，能形成茎的次生结构。此外，在维管束之间还有两个薄壁组织，称为髓射线，在茎横切面上呈辐射状排列，它内接髓，外与中柱鞘相连，是横向运送养料的通道。茎初生构造具有内外气体交换、运输水分和无机盐等功能。

茎次生结构〔Secondary structure of stem〕　在茎初生结构成熟后，由形成层细胞分裂和分化形成的结构。形成层活动时，向外分裂形成次生韧皮部，向内形成次生木质部。茶树形成层向内方所形成的细胞较多，因此每年所形成次生木质部的量，远比次生韧皮部的量多。茎的绝大部分是次生木质部，树龄越大，次生木质部所占的比例也越大，初生木质部和髓所占的比例越小。次生木质部具有巨大的输水结构和支持结构，能适应芽叶对水分的需求。次生木质部的组成与初生木质部基本相似，由导管、管胞、木纤维和木薄壁组织组成。形成层细胞向外分裂形成的次生韧皮部，其组成成分基本上与初生韧皮部一样，有筛管、伴胞、韧皮薄壁组织和韧皮纤维。由木栓形成层的分裂产生周皮，周皮形成后，皮层仍保留，中柱鞘薄壁细胞部分转化为纤维束，直至由韧皮部产生木栓形成层，中柱鞘才脱落。

次生木质部〔Secondary xylem〕　见"根次生结构"、"茎次生结构"。

次生韧皮部〔Secondary phloem〕　见"根次生结构"、"茎次生结构"。

木栓形成层〔Phellogen〕　见"根次生结构"、"茎次生结构"。

木栓层〔Phellem〕　见"根次生结构"、"茎次生结构"。

栓内层〔Pelloderm〕　见"根次生结构"、"茎次生结构"。

周皮〔Periderm〕　见"根次生结构"、"茎次生结构"。

叶原基〔Leaf primordium〕　叶的原始体。芽内叶原基数目多、新梢展叶也多。见"叶片形成"。

腋芽原基〔Axillary bud primordium〕　腋芽的原始体。是由初生突起的腋间，产生次生突起，经分化形成腋芽，发育为侧枝。在未展叶时，腋芽原基的生长主要是细胞体积的增大。展叶后，叶的细胞数目激增。

叶片结构〔Leaf structure〕　叶片内部各组成部分。茶树叶片由表皮、叶肉和叶脉三部分组成。表皮是包被着整个叶片的组织，分上表皮和下表皮。上表皮为一层长方形细胞，排列紧密，无细胞间隙，细胞外壁角质化，形成角质层。

下表皮有气孔和茸毛分布。叶肉位于上、下表皮之间，由同化薄壁组织组成，分栅栏组织和海绵组织，石细胞分散在叶肉之中。叶脉布满叶的各个部位。其中主脉由紧闭而复杂的维管束和维管束鞘组成。维管束外环绕着环状的机械组织，包括木质部、韧皮部和形成层。木质部在上方，由导管、管胞、薄壁细胞和厚壁细胞组成。韧皮部在下方，由筛管、伴胞、薄壁细胞组成，韧皮部富含丛晶体。侧脉外围没有机械组织，仅有一圈由薄壁细胞组成的维管束鞘，维管束里面没有形成层，木质部中通常只有螺纹导管，韧皮部的筛管也无伴胞，整个维管束比主脉中维管束小，数目也少。叶片脉络分枝愈细，则内部解剖结构也愈简单。从支脉分枝出的侧脉分布于海绵组织中，细脉是支脉末梢裸露细胞的管胞。叶片角质层起保护叶片的功能，气孔是内外气体交换的通道，叶肉是茶树进行光合作用的基地。叶脉是叶片的输导和支持系统。

离层〔Abscission layer〕　落叶前，叶柄或叶基部所形成的离区内，与叶柄相连的细胞层。叶柄基部的一些细胞，由于细胞的变化或生物化学的性质变化等原因而产生离区，其中与叶柄相连接的二层至数层叠生的细胞层为离层，而与茎干相接的一面为保护层。叶片将落时，叶柄基部有一个区域内的薄壁组织细胞开始分裂，产生一群小型细胞，以后这群细胞的外层细胞壁胶化细胞成为游离状态。因叶片重力或外界机械力，叶从离层脱落。叶片脱落后，在叶痕部分发育出木栓细胞，逐渐覆盖整个叶痕，并与茎部的木栓相连。其间，叶痕处的导管也为侵填体封闭，由木栓形成保护层，能保护叶脱落后叶痕光滑，不为昆虫、真菌、细菌等所伤害。花梗或果枝上也常产生离层，造成落花落果现象，在茶树上尤为明显。

花原基〔Floral primordium〕　花的原始体。一部分茎端或芽体上生长锥的分生组织发生质变，不再形成叶原基或腋芽原基，分化成花原基，逐渐形成花。见“花芽”。

石细胞〔Sclereid〕　亦称“硬化细胞”。植物体内特别硬的厚壁组织细胞。在茶树中除胚胎外，几乎各器官都有。为支持性保护组织，是由海绵组织的薄壁细胞分化，细胞壁的木质素沉积层加厚，引起细胞的死亡而形成。从形态上可分不具分枝的毛状形和多形型（包括树状、星状、骨头状和纺锤状）两大类。主要成群或零星地分散在茶树叶片内。石细胞具有生态型，在南方湿热多雨的地区，叶内的石细胞特别发达；茶树北移后，由于栅栏组织层次增加而退化。其形态因茶树品种而异，或作骨状贯穿于栅栏组织与海绵组织之间，或作分枝状斜卧于海绵组织内，或作星状、丝状散布等等，在茶树体内主要起支持和保护作用。

硬化细胞〔Sclerotic cell〕　即“石细胞”。

液泡〔Vacuole〕　细胞质中的泡状结构。外有液泡膜与细胞质分开，内含水状细胞液，茶树叶、花、果实的颜色除绿色外，大多由液泡内细胞液中的色素所产生。液泡贮藏各种营养物质，叶片的代谢产物也多积存在液泡内，如茶多酚、咖啡碱、游离氨基酸、糖类、维生素、有机酸、芳香油、花青素、多种生物碱等。液泡在维持细胞质的内环境的稳定上起着重要作用，可缓和外界条件的突然影响。液泡是细胞的消化室，液泡内还含有高聚体水解酶。因此，液泡有时可以视为茶树的溶酶体，当液泡的透性因受伤而破坏时，水解酶便混入原生质中，从而引起原生质的解体和细胞的死亡。红茶和乌龙茶加工时，分别在揉捻、摇青时，使叶细胞破碎，细胞液外溢，达到氧化的目的。

气孔〔Stoma〕　叶片下表皮两个保卫细胞间的空隙。其气孔数目、形态结构和分布因植物品种而异，大叶种茶树的气孔数较少，且孔径较大，耐旱性较强的小叶种茶树气孔数多且较小。野生茶树的气孔都较稀疏，每平方毫米 60～100 个，有些野生茶树品种的下表皮还具有异型气孔，即气孔下沉在活瓣状的角质层中央。在同一植株上，着生位置愈高的叶，其单位面积的气孔数量愈多；在同一叶片上，近叶尖、叶缘部分的气孔较多。气孔是茶树与外界进行气体交换的孔道和控制蒸腾的结构。根外施肥和喷洒农药也由此进入树体。

保卫细胞〔Guard cell〕　构成气孔的两个特化的表皮细胞。呈肾脏形，两细胞的凹面相对，形成一空隙，即气孔。保卫细胞的凹面，其细胞壁较其他部分为厚，细胞内有叶绿体，随着光合作用强度的变化细胞膨压发生改变，引起保卫细胞在形状与体积上产生不同反应，相应地气孔放大、缩小或关闭。

愈伤组织〔Callus〕　植物体局部受创伤刺激，在创口表面新生的组织。由活的薄壁细胞组成，起源于树体任何器官内的活细胞。其表层的细胞常木栓化而使伤口愈合。在茶树嫁接中愈伤组织促使砧木与接穗愈合，又因愈伤组织往往转向分生状态，故在茶树扦插中能从愈伤处新生不定根或芽，形成完整的植株。在茶树器官、组织、细胞离体培养时，当条件适宜时，也能长出愈伤组织。其发生过程：外植体的活细胞经诱导而脱分化，恢复其潜在的全能性，转变为分生细胞，继而其衍生的细胞分化为薄壁组织而形成愈伤组织。从茶树器官、组织、细胞离体培养所产生的愈伤组织，在一定条件下，可进一步诱导器官再生成胚状体而形成植株，已应用于无性繁殖。在单倍体育种工作中，利用花药或花粉作离体培养，可由花粉产生的愈伤组织或胚状体而分化成单倍体植株，甚至可由原生质体培育诱导植株或器官再生。

茶树生理特性

茶树生理特性〔Physiological character of tea〕　茶树

生命活动（光合作用、呼吸作用、水分代谢、矿质营养、生长发育等）规律。其基本内容包括代谢生理、生长发育生理和环境生理。中国对茶树生理的研究，最早可溯至8世纪，唐代陆羽《茶经》："其地，上者生烂石，中者生砾壤，下者生黄土"。近代对茶树生理特性的研究，最早是探测茶叶中的内含成分，继而深入研究其化学成分的结构等。到20世纪初开始研究光照条件和土壤条件对茶叶品质影响。20世纪50年代，日本、印度、锡兰（今斯里兰卡）和苏联等国开始从事茶树树体物质的形成和转化的研究，嗣后相继开展了对茶树光合作用、呼吸作用、水分代谢、矿质营养、抗性生理、剪、采生理等的研究。60年代全面开展了对茶树生理特性的研究，累积了相应的理论基础资料。根据茶树生理特性所阐明的规律来调控茶树的生命活动，有助于提高茶树的产量和改进茶叶品质，是茶树遗传育种和栽培技术的理论基础。

光合作用〔Photosynthesis〕 植物通过叶绿体吸收光能，同化二氧化碳和水，制造有机物质并释放氧的过程。由光反应和暗反应组成，合成的有机物是植物赖以生长的主要物质来源和全部能源。茶树通过光合作用不断生成和积累有机物质——糖、淀粉、蛋白质、有机酸、脂肪等。这些物质通过茶树体内一系列的氧化还原作用，分解、合成或转化为各种组成茶树不同器官的结构物质和决定茶叶品质优劣的物质，并在代谢过程中不断释放光合作用贮藏的能量，以供茶树生命活动的需要。

光合产物〔Photosynthetic product〕 光合作用过程中形成的有机物质及其进一步转化所形成的物质的总称。在茶树中可分最初产物、直接产物和间接产物三种。最初产物是指CO_2还原后首次形成的物质。直接产物是茶树叶片经光合作用后形成的稳定化合物，它不但积累在叶绿体内，而且能运转到其他部分去。磷酸丙糖可以直接聚合成己糖、蔗糖和淀粉，是叶片中量最大的光合作用直接产物。并可以从一种状态转变成另一种状态，以至形成茶树体组成部分，也可以作为呼吸基质和经中间代谢合成蛋白质、脂肪和其他有机物。叶片中形成的这类碳水化合物，是光合作用的基础物质。间接产物是通过中间代谢形成种类繁多和成分各异的物质，如茶叶有效成分、生长调节剂、维生素和木质素等。在茶树体内运转的物质，主要是光合作用的直接产物，以溶解状态进行，如葡萄糖、蔗糖、有机酸、甘油、氨基酸等。茶树在光合作用过程中形成的碳水化合物，大部分运输到根、茎、叶的生长部位，另一部分则供给呼吸消耗，剩余部分累积于贮藏器官中。茶树成熟叶光合产物除供本身需要外，还输向其他新器官，其运输方向具有明显的向顶转移特性。在同一枝条上，主要运向顶芽和中部生长势旺盛的侧梢。生长季节中，根、茎部贮藏的和老叶形成的光合产物，主要向上运输，供给芽梢生长需要。休止或休眠期，光合产物主要向下运转，以淀粉形式贮存于根部和茎部。

光合作用年周期变化〔Annual periodic change of photosynthesis〕 光合作用的年周期进程。在茶树中，从春季茶芽萌动开始，树体的生命活动日趋增强，光合作用渐趋提高，至7～8月份达年周期中的最高峰，嗣后随着气温下降而下降，在茶树地下部进入休眠期时达最低水平。生长季末期光合作用强度下降，主要是由于光照、日长、叶温等的减低。光合作用在一年中呈明显的单峰曲线变化。其次也受生长发育阶段性的影响。这种阶段性除地上部生长和休止不同时期外，与茶树生物学年龄也有密切关系。壮年茶树的光合强度在整个年周期中始终大于幼龄和老年茶树。

光合作用日变化〔Daily change of photosynthesis〕 光合作用的日进程。光合作用强弱在很大程度上取决于一天中光、热、水、气的变化。早晨随着光照增强、气温上升，光合作用强度不断增强，约10时左右达一天中的最高峰；至正午前后，光照、温度虽然继续升高，但光合强度却出现下降趋势，生物学上称之为"午睡现象"。午后，光合强度稍有回升，但随着光照减弱和气温下降，光合强度呈现逐渐减弱的趋势，致使光合作用的日变化出现双峰曲线的特点。一般而言，全天除中午下降以外，茶树光合作用变化与光照度的变化呈明显相关。

午睡现象〔Nap phenomenon〕 植物在中午光合强度一度减低的现象。原因在于中午前后光照强烈，叶片对太阳辐射能吸收效率降低，气温升高又促使呼吸消耗增加，同时大气中二氧化碳浓度降低、气孔开张度缩小、叶片组织含水量下降。

光合效率〔Photosynthetic efficiency〕 亦称"净同化率"。衡量光合作用的指标。在一定时间内，茶树干重增长量与叶面积的比例，单位为克/（米^2·日），它比实际光合强度稍低（因为要减去夜间呼吸的消耗）。茶树光合效率与叶片年龄密切相关。初展的幼叶，呼吸作用旺盛，光合效率很低，至定型时达最大值，随后又趋下降。

净同化率〔Net assimilation rate〕 即"光合效率"。

光合速率〔Photosynthetic rate〕 衡量光合作用强度的指标。用单位时间单位叶面积所吸收的二氧化碳〔单位：毫克/（分米^2·时）〕或释放的氧〔单位：微摩/（分米^2·时）〕表示，亦可用单位时间单位叶面积所积累的干物质量〔单位：毫克/（分米^2·时）〕表示。茶树光合作用由于受内在的与外部因素的影响，光合速率差异很大，随叶片发生、成长和衰老过程而变化。如叶片初展时，虽已具光合功能，但净光合速率很低；随着叶片生长，净光合速率提高；叶片定型时，净光合速率最高；随着叶片衰老，净光合速率下降。向阳叶比向阴叶高，上层叶比下层叶高。春叶在6～11月份光合速率较强，11月份以后下降；夏秋叶直至12月份光合速率仍较高，休眠期下降；翌年3～4月份又提高，随后逐

渐下降。在新梢中，以成熟新梢中部叶片净光合速率为最高。光合速率在品种间常有显著差异，通常与代谢或叶的解剖结构有关。成年茶树高于幼年和老年茶树。测定茶树光合速率时可根据目的要求及条件，采用改良半叶法、红外线二氧化碳分析法和氧电极法等。

光补偿点〔Light compensation point〕 茶树光合作用吸收二氧化碳与呼吸作用释放二氧化碳等量时的光照度。是茶树需光的下限，只有光照超过光补偿点，茶树才能积累有机质。

光饱和点〔Light saturation point〕 光照度增强到茶树光合作用强度不再增加时的值。是茶树需光的上限。其值因茶树年龄、季节、测定方法和生育状态、栽培技术而异。

二氧化碳补偿点（CO_2 compensation point） 植物在光照条件下，光合作用所吸收的二氧化碳量与呼吸作用释放的二氧化碳量相等时外界环境的二氧化碳浓度。其值的高低与光呼吸强弱、光化学反应效率高低密切相关，二氧化碳补偿点高的品种光呼吸强度较高，光合效率较低，反之亦然。当环境中二氧化碳浓度等于二氧化碳补偿点时，光合强度与呼吸强度（包括光呼吸）相等，体内干物质保持相对平衡。当环境中二氧化碳浓度高于二氧化碳补偿点时，光合强度大于呼吸强度，干物质有所积累，生长发育正常；反之，则呼吸强度大于光合强度，有机物逐渐消耗，生长不正常，茶树可能死亡。茶树为 C_3 植物，二氧化碳补偿点的高低与外界环境条件多种因素有关。光照强时，二氧化碳补偿点降低，光照弱时增高，温度超过光合作用最适温度 25～30℃增至 35℃以上时，则二氧化碳补偿点增高。环境中二氧化碳量增高时，二氧化碳补偿点提高，反之降低。水分供应充足、矿质营养丰富时，二氧化碳补偿点下降，光合作用增强。二氧化碳补偿点高低还因茶树品种、生育期、器官部位及发育程度而异。采用光呼吸法可选育出二氧化碳补偿点低的高光效品种。

呼吸作用〔Respiration〕 植物体内有机物质分解并释放能量的过程。是新陈代谢的异化作用，包括需氧呼吸和无氧呼吸。有氧呼吸是茶树生活组织在氧的参与下，将有机物彻底氧化，放出二氧化碳和水，同时释放能量的过程；无氧呼吸是在无氧条件下，把有机物分解为不彻底的氧化产物（如酒精、乳酸等），并释放能量的过程。呼吸作用为茶树生命活动提供了能量，为细胞内合成其他物质提供了原料，并对茶树抵抗病菌的侵害有重要意义。呼吸强度是呼吸作用最常用的生理指标，是单位时间内单位重量组织（如根、叶干重、鲜重）氧的吸收量（以 Q_{O_2} 表示）或二氧化碳的释放量（以 Q_{CO_2} 表示），单位均为毫克/（微升·时）表示，也可用干物质的损失量或热的散发量来表示。茶树各部分的呼吸强度因品种、树龄、器官而有很大差别。新梢的呼吸强度，以中午 11～12 时最高，夜间 11 时至次日晨 3 时最低；年周期中以 7～8 月最高；根系中以吸收根、根尖最大。成年茶树根比幼年茶树根大。茶树呼吸作用最适温度为 30～35℃，在一定限度内，呼吸强度随组织含水量增加而提高，大气或土壤中氧气不足、二氧化碳浓度过高时，呼吸强度减低、生育受阻。生长旺盛的，呼吸量也大。

需氧呼吸〔Aerobic respiration〕 见“呼吸作用”。

无氧呼吸〔Anaerobic respiration〕 见“呼吸作用”。

呼吸强度〔Respiratory intensity〕 见“呼吸作用”。

光呼吸作用〔Photorespiration〕 在光反应期间所发生的呼吸作用。茶树绿色组织在光下以光合作用的中间产物为底物而发生的吸收氧、释放二氧化碳的过程。其强度一般相当于光合强度的 1/4～1/3。光合二氧化碳同化最初产物为磷酸乙醇酸和磷酸甘油酸。茶树的光呼吸较强，光合固定的碳大部分通过光呼吸重新放出，便降低了光合效率。其生理意义尚未定论。认为光呼吸有积极生理功能的看法是：它使叶片在光很强而二氧化碳不足的情况下，维持叶片内部一定的二氧化碳水平，避免光合机构在无二氧化碳时的光氧化破坏；一定的二氧化碳水平也可使茶树内有效成分经常处于活化状态，有利于光合作用的进行。此外，光呼吸过程中还生成甘氨酸和丝氨酸，从而与氮代谢相联系。

气孔运动〔Stomatal movement〕 植物叶片气孔的开闭现象。运动的原因主要是保卫细胞膨压的变化，由于保卫细胞内外壁厚度不同，当保卫细胞吸水膨胀时，较薄的外壁易伸长，保卫细胞向外弯曲，气孔张开；当保卫细胞失水、体积缩小时，胞壁拉直，气孔关闭。影响因素有光线、无机离子、湿度、二氧化碳浓度、脱落酸等。气孔运动能调节和影响茶树与环境之间气态物质的交换。茶树气孔昼夜开张，开张度白天大于夜间，开张度变化基本上与光照强弱成正相关。但光照过强，气温过高，体内水分散失过多时，气孔的开张度缩小，中午前后出现最小值，二氧化碳进入细胞的量少，光合强度降低，阴雨天相对湿度高，蒸腾作用减弱，气孔开张度缩小，影响二氧化碳的吸收和氧气的排出，光合效率也降低。茶树气孔晴天开张度多为 6～8 微米，夜间及下午 2 时左右多为 4～6 微米。

气孔阻力〔Stomatal resistance〕 妨碍水蒸气从叶肉细胞扩散到大气的作用力。叶片气孔蒸腾时水蒸气的扩散经历三段阻力：叶肉细胞间隙阻力、气孔阻力、叶表面边界层阻力。其总阻力为三者之和。在静止空气中，叶表面边界层阻力和气孔阻力的大小相近。在流动空气中，叶表面边界层阻力明显减小。蒸腾速率就与气孔阻力表现密切的相关性。水蒸气通过气孔的扩散速度比二氧化碳大得多。原因是：气孔内水蒸气浓度比二氧化碳大几十倍，因而水分向外扩散的推动力比二氧化碳向内扩散的推动力大得多。扩散阻力与相对分子质量的平方根成正比。二氧化碳和水蒸气的扩散阻力比为 1.56，导致前者相应地低于后者。二氧化

碳必须进入细胞液相，扩散速率较低。

吸水机理〔Suction mechanism〕 植物吸收水分的原理。茶树水分吸收主要沿着根生长所在的介质至根的木质部这一途径中水势递减陡度而进行。吸收机理有：①主动吸收或渗透吸收，主要发生在蒸腾弱的情况下，根系起着渗透计的作用。由根压引起，以使液流从根部导管压送上升的压力为动力，通常在根细胞与土壤溶液间形成渗透系统，细胞液浓度较高，渗透压和吸水力较大，土壤中的水能不断地向根细胞内渗透。当土壤溶液大于细胞液浓度时，引起反渗透作用，造成生理干旱。②被动吸收，主要发生在蒸腾强的情况下，由叶蒸腾作用产生的蒸腾拉力引起。在根系吸水中占主要地位，当叶片蒸腾失水时，叶肉细胞水分减少，细胞液浓度增加，吸水增大，便向叶脉的导管吸水。导管失水，吸水增强，便向茎导管吸水，导管中的水被拉上升，最后向根吸水，细胞液浓度增大，被迫向土壤中吸水。

需水特性〔Water requirement property〕 植物对水分的需求和反应的性能。包括生理需水和生态需水。前者是茶树进行各种生理作用所需的水分，后者是用以调节和改善茶树生活环境条件所需的水分。是茶园合理灌溉的重要依据。茶树一生中通过植株蒸腾和株间地表蒸发消耗的水量，按不同生长阶段和日期计算，称阶段需水量和日需水量。幼小茶树，阶段需水量和日需水量小，随茶树成长和叶面积增加而增大，以新梢生长期需水量最大，新梢生育初期是茶树对缺水最敏感的时期。茶树日平均耗水量随树冠覆盖度的增大和产量的提高而增大。土壤水分充足，表现为上层耗水型，水分不足表现为全层耗水型；茶树吸收根多的区域耗水多。导致茶树耗水多的因素有：土壤含水量高，气温高、蒸发量大，树冠覆盖度大，单产高，密植程度高等。每公顷产干茶 3000 千克的茶园，在 0～40 厘米土层内土壤含水率，每天平均减少约 1%，相当于日耗水量 5 毫米左右。

细胞水势〔Cell water potential〕 植物细胞渗透势、压力势和衬质势之和。是茶树灌溉的生理指标之一。渗透势、衬质势经常是负值，压力势是正值。用帕（Pa）表示。吸水细胞的水势低于零，是负值。渗透势（ψ_s）是水分子由稀溶液通过原生质、进入浓度较高的液泡的能力。压力势（ψ_p）是水分子进入细胞，细胞体积增大，向外压细胞壁，细胞壁产生一个方向相反，大小相等的力向内压原生质，即有压水透出细胞的能力。衬质势（ψ_m）是原生质吸引水分子的能力。正常含水量较高的细胞，衬质势变化较小，对水分进出细胞的影响不大。茶树体内水势高的细胞中的水分向水势低的细胞方向移动，根细胞水势低于土壤水势，能不断从土壤中吸水。茶树叶水势能客观反映体内的水分状况，水势低，表明细胞水分不足。细胞水势受茶树生育期、季节气候以及土壤水分状况等影响而有变化。茶树叶水势通常在 −0.2～−0.8 兆帕之间，上午 10 时新梢第二叶的水势为 −1 兆帕左右，即需灌溉。

渗透势〔Osmotic potential〕 见“细胞水势”。

压力势〔Pressure potential〕 见“细胞水势”。

衬质势〔Matric potential〕 见“细胞水势”。

蒸腾作用〔Transpiration〕 茶树体内的水分以水蒸气形式从树体内通过表皮、气孔散失到大气中的过程。茶树吸收的水分，用于组成干物质的不足 1%，绝大部分通过蒸腾作用散失，包括气孔蒸腾、角质蒸腾和皮孔蒸腾。①气孔蒸腾，是茶树蒸腾作用的主要方式，通过叶片下表皮的气孔，将水分散失到大气中。②角质蒸腾，通过表皮细胞的角质层蒸腾。茶树幼苗及幼叶角质层薄，角质蒸腾量可达总蒸腾量的 30%～50%。③皮孔蒸腾，只占总蒸腾量的 0.1% 左右。蒸腾作用可以促进茶树对水和无机盐的吸收和运转，降低茶树体的温度，增强茶树对机械伤害的抵抗力。茶树生长发育过程中，始终存在着根系吸水和蒸腾失水的矛盾，在一定的限度内，茶树具有利用气孔开度及启闭能力，进行自我调节。蒸腾作用的强弱用蒸腾速率表示。

蒸腾速率〔Transpiration rate〕 亦称“蒸腾强度”。在单位时间内，单位叶面积蒸腾的水量。单位为克/（米^2·时）。是茶树耗水量的一个指标。公式为：

$$\text{蒸腾速率}=\frac{\text{1 小时内蒸腾的水量}}{\text{叶面积}}$$

在茶树品种鉴定上有一定意义，随树龄、叶龄和形态构造而异，变化幅度约为 20～300 克/（米^2·时）。与气孔内腔和大气的水蒸气压力之差成正比，与扩散阻力（气孔阻力和界面层阻力之和）成反比。茶树水分亏缺时，幼叶扩散阻力大于老叶。叶片内部面积比外部表面积越大，蒸腾速率越大；受光照、温度、大气湿度和土壤条件等环境因子的影响。在正常条件下，与光照和温度成正相关，与空气湿度成负相关。夏季七八月间（杭州），茶树叶片的蒸腾速率可达 100 克/（米^2·时）。一般多在 50～70 克/（米^2·时）之间；全年平均在 70～80 克/（米^2·时），夜间约占 20%～30%。通常情况下，茶树蒸腾速率自大至少为：幼年＞壮年＞老年，幼叶＞成熟叶＞老叶，夏季＞秋季＞春季＞冬季，白昼＞夜间，晴天＞阴雨天。

蒸腾强度〔Transpiration rate〕 即“蒸腾速率”。

蒸腾效率〔Transpiration efficiency〕 植物每消耗 1000 克水所形成的干物质质量（克）。通常用下式表示：

$$\text{蒸腾效率}=\frac{\text{干物质量}}{\text{蒸腾水量}}$$

一般植物的蒸腾效率为 1～8 克/千克，茶树耗水 1000 克，平均形成干物质 3 克，蒸腾效率即为 3 克/千克，茶树干物质形成与失水之比为 0.3%。茶树栽培以采细嫩芽叶为对象，芽叶所消耗的水分约占总体的 1/5，故芽叶干物质形成与失水之比为 0.06%。蒸腾效率可作为茶树对水分利用情

况的指标。蒸腾效率数值越大，表示茶树对水分的利用越经济。

蒸腾系数〔Transpiration coefficient〕 植物每生成1克干物质所消耗的水分质量（克）。是蒸腾效率的倒数。茶树蒸腾系数比一般树木大，约在100～500克/克之间。茶树在不同生育期，其蒸腾系数不同，但在一定程度上仍能表示出茶树对水分的需要量，对计算灌水量有一定参考价值。亦是衡量茶树经济用水的重要指标。单位叶面积蒸腾与同面积自由水面蒸发水量的比值称为相对蒸腾量，通常在0.1～0.5之间。茶树每天耗水量（以杭州为例）是同期自由水面蒸发量的69%。

相对蒸腾量〔Relative transpiration〕 见"蒸腾系数"。

灌水生理指标〔Physiological index of irrigation〕 根据植物体内水分生理状况确定适宜灌水时期的指标。茶树上采用较多的有三种：①叶片水势。常用小液流法或压力室法测定。茶树缺水时，叶片水势快速下降，当水势降低到某一临界值时，或当茶树新梢水势（上午9～10时）低于－1.0兆帕、或叶片吸水力为0.9～1.0时，便需灌溉。②芽叶榨汁液（主要是细胞液）浓度。以折射仪或糖量计测定。茶树芽叶榨汁液浓度与0～50厘米的土壤温度有极高的相关性，茶树快速生长的芽叶榨汁液浓度在9%以下。上午9～10时，一芽二叶榨汁液浓度大于10%临界值时便需灌溉；③气孔开张度。以有机物的溶胶涂抹于叶背，胶水干后撕下薄膜，用显微镜测量气孔直径。土壤和茶树体内水分充分，叶片气孔（白天）张开；干旱缺水，气孔自动缩小或关闭。气孔直径日平均在5微米以下时，便需灌溉。茶树不同品种、不同生长期以及同一植株的不同部位的灌水生理指标不完全相同，应因地、因时确定适宜的灌水生理指标。

氮素生理功能〔Physiological function of nitrogen〕 氮素在植物生长发育、光合作用、物质代谢等生命活动中的作用。氮是茶树体内最重要的元素之一，含氮化合物占干物重的2%～6%。氮在多方面直接或间接影响茶树的生理活动。是细胞原生质、蛋白质的主要成分，含氮量占16%～18%。核酸和磷脂都含有氮素，光合作用的重要器官叶绿体含蛋白质45%～60%。茶树体内各种代谢活动的催化剂、调节物质、激素等化合物都含有氮素。茶树中有重要效应的咖啡碱，构成茶叶香气、滋味的氨基酸、多酚类、酰胺等都是含氮化合物。当茶树体内缺氮时，蛋白质和叶绿素合成受阻，细胞分裂、伸长、组织分化缓慢、细胞小而壁厚、叶片变小变粗，芽叶瘦小、分枝细弱。叶绿素含量降低、大量对夹叶形成，花青素及其他色素增多，茶叶内含物减少，树体衰败，花果增多。氮素供应充足时，生理活性增强，营养生长旺盛，芽叶数量增多，叶大、节长、生长快，嫩度提高，适采时间延长，新梢轮次增多。茶树体内氮素移动性大，各器官的含氮量不一，幼芽叶含氮量高，约为4.5%，老叶约2.5%。茶树缺氮时首先表现在下部叶片上，一般以成叶含氮量在3%以下时作为茶树缺氮的标志。见"氮素营养"。

氮素利用率〔Utilizing coefficient of nitrogen〕 亦称"氮素利用系数"。植物对土壤中氮素的吸收利用百分率。茶树根系直接吸收的氮素形态有铵态氮和硝态氮。尿素态氮、氰氨态氮或有机氮化合物要在土壤中分解成铵态氮或硝态氮后才能被吸收。茶园氮素利用率约为10%～50%，施入茶园中的氮肥约有半数以上损失掉。损失的途径有四种：土壤微生物固定和无机胶体固定，铵和氨被氧化成硝酸盐而淋溶，挥发脱氮、光促反应使氮肥硝化流失。氮素利用率的高低与环境及农业技术措施有关：土壤原有含氮水平低时利用率高。高温、湿润地区氮活性高，氨的固定、挥发、淋失严重。沟施、穴施、适当深施、茶园铺草，氮肥与磷肥配合施利用率高。氮肥种类、肥料配合、茶树品种、生育时期、生长季节、树体状况、不同器官均影响氮素利用率。茶树体内的氮素可再利用。衰老组织的氮素可逐渐向生长活跃的幼嫩部位转移。

氮素利用系数〔Nitrogen utilizing coefficient〕 即"氮素利用率"。

磷素利用率〔Utilizing coefficient of phosphorus〕 植物对土壤中磷素的吸收利用百分率。茶树吸收利用的磷包括无机磷和有机磷。无机磷中以正磷酸盐较普遍，最适宜茶树吸收利用。正磷酸盐能生成$H_2PO_4^-$、HPO_4^{2-}、PO_4^{3-}三种形态。有机磷化合物中有己糖磷酸脂、蔗糖磷酸脂、卵磷脂、植素等。有机磷化合物在土壤中易被固定。固定的途径有：化学固定，指酸性土壤中，水溶性的和弱酸溶性磷酸盐与土壤溶液中活性铁、铝或代换性铁、铝生成难溶性磷酸铁、磷酸铝沉淀或盐基性磷酸铁、磷酸铝使茶树难以吸收；阴离子代换固定，是酸性土壤中黏土矿物、水化三氧化物、氢氧化铁、氢氧化铝将磷酸离子吸附；微生物固定，是土壤微生物吸收有效性无机磷使之固定在体内。茶园土壤为酸性，含大量可溶性铁、铝、锰、钙，使有效磷形成难溶性磷酸盐，从而降低磷素利用率。影响磷利用率的因素有：土壤供磷水平、土壤氮磷比、有机质含量、土壤熟化程度、酸碱度、肥料种类及配合、施肥技术等。茶树对磷素的吸收因品种、生育时期、生育状况、器官部位而异。幼嫩组织分化期、花果发育旺盛期吸收率高。茶树体内的磷素流动性高、可再利用，衰老叶片的磷可输送至幼嫩器官，生长前期吸收的磷，生长后期可以利用。

钾素利用率〔Utilizing coefficient of potassium〕 植物对土壤中钾素的吸收利用百分率。茶树吸收利用的钾为速效性钾，包括水溶性钾和代换性钾。土壤中速效性钾含量仅占全钾1%～2%，其来源有作物残茬、厩肥、秸秆等有机肥中的钾，化学钾肥及土壤中缓效性钾的转化释放。钾肥

利用率决定于土壤供钾水平、只有当土壤供钾水平低于某一界限时（缺钾临界值）钾肥才能发挥其肥效。砖红壤、红壤、黄壤中钾素淋洗损失、径流损失、黏土矿物固定严重、土壤干湿交替、冰冻、温差大可引起钾晶格固定，速效钾含量降低。土壤中的 NH_4^+、Ca^+、Mg^{2+} 等离子对钾离子吸收有颉颃作用，可降低钾素利用率。氮、磷肥配合施用，适当深施可提高钾素利用率。茶树对钾素的吸收因生育期不同而异，幼年期树体形成阶段需钾量大，成龄期采摘、修剪带走大量钾素需要补充。在年生长周期内以 4～9 月吸收最多。茶树体内的钾素流动性大，可再利用，当土壤供钾不足时，老组织的钾素可转移至幼嫩组织。在不同器官中幼嫩组织对钾素利用率最高。

根外营养〔Ex-root nutrition〕　亦称“叶面营养”。矿质养分以水溶液的状态通过叶面进入植物体的过程。叶部对养分的吸收有两个途径：一个是叶片从外围空气中吸收二氧化碳气体经由气孔进入叶肉，通过细胞间隙及叶肉细胞表面流入叶绿体，参与光合作用；一个是叶片对有机养分及无机养分的吸收。吸收养分的形态和机制与根部类似，分两个阶段：第一阶段，叶面对离子吸附；第二阶段，离子经一系列吸附和解吸向内传到叶肉细胞。溶液还可经叶片上下表皮的角质层和气孔渗透到细胞间隙中，再通过原生质膜进入叶肉细胞，或直接渗透至维管束鞘。茶树根外营养的特点：①直接供给茶树吸收的养分，防止养分在土壤中的固定和转化，养分吸收转化比根部快，能较及时地满足茶树需要。②叶部吸收的养分直接参与体内代谢，促进根部营养，有提高产量和改善茶叶品质的作用。③根外营养肥料用量少、见效快。影响根外营养效果的因素有溶液的组成、溶液浓度、溶液反应、溶液湿润叶片的时间、叶片结构（角质层厚薄、气孔多少）、喷施次数及部位等。茶树上使用的叶面营养液有大量元素、微量元素及生理活性物质。适时合理应用根外营养，效果特别明显。

叶面营养〔Foliar nutrition〕　即“根外营养”。

根系生理功能〔Physiological function of root system〕　根系在植物生长发育、水分代谢、矿物质营养、光合作用、呼吸作用、抗性、感应性运动等生命活动中的作用。主根、侧根将茶树固定在土壤中，贮藏和输导物质，细根和吸收根能从土壤空气及碳酸盐溶液中吸取二氧化碳输送至叶片供光合作用，从土壤中吸收水分和养分输送至地上部各器官，供蒸腾及物质代谢需要。根系具有转化、合成某些有机物的能力，吸收铵态氮以后，在谷氨酸脱氢酶作用下与 α-酮戊二酸结合形成谷氨酸、谷酰胺，输送至叶部供氮素营养，根部多余的谷氨酸经转化合成精氨酸、茶氨酸，精氨酸运往茎叶，茶氨酸贮存于根部。根能合成细胞分裂素、赤霉素等激素类物质，沿木质部运输至地上部，调节和控制各器官的形态建成及生长发育。根系可分泌有机酸，使土壤中难溶性盐类溶解、提高肥料利用率。根系与土壤真菌共生形成菌根，使根系不受土壤中有毒物质的危害，能分解土壤中茶树根系无法吸收的物质使之为根系吸收。根具有再生能力，当根系切断后能愈合并能刺激发根发芽。

根系生理特性〔Physiological character of root system〕　植物根系生长发育、物质代谢、呼吸作用、光合作用、抗性、感性运动等生命活动的特点及规律。根系具向地性，其形态、寿命和生理功能各不相同。不同生育年龄的茶树根系发育程度不同，幼苗及幼年期主根明显，为典型直根系；成年期侧根发达，向四周扩展成分枝根系、侧根有层次；衰老茶树根系向心生长形成丛生根系。根系分布依茶树品种、树龄、繁殖方式、种植密度、种植方式、施肥方式、环境条件而异。根系要求土层深厚、壤土或黏土、酸性、田间持水量 60%～75%，土壤孔隙度 30%～50%，氧气含量 10%，最适地温 25～30℃。根系在 10℃以下停止生长。其较强趋肥性、向湿性、忌渍性，与土壤真菌共生形成菌根，根具有尖端优势，去掉主根根尖可促进侧根发生。根系能合成某些激素，实现对地上部的控制。在正常生长下，根系与树冠有相对平衡性，根冠比相对稳定，矿质营养、光照、温度等因素可影响根冠比，地上部更新可促进根系更新。在茶树年生长周期内，根系活动先于地上部，根系生长期和停止期与地上部互相交替进行，大部分茶区一年内有三次生长和休止、无绝对休眠期，吸收根全年均可发生。根系的死亡更新时期主要在 12～2 月地上部休眠期间。

茎生理特性〔Physiological character of stem〕　植物茎生长发育、物质代谢、呼吸作用、光合作用、抗性及感性运动等生命活动的特点及规律。其生理特性：①具负向地性，下连根，上着叶；②贮藏、运输养料和水分；③幼茎的气孔和老茎的皮孔能通气和蒸腾水分，含有叶绿素的绿色皮层可进行光合作用；④有不定根、不定芽的再生能力，可用于短穗扦插等无性繁殖；⑤有分枝的特性，幼苗期、幼年期为单轴分枝式，成年期为合轴分枝式，衰老期分枝细小、节间很短、结节很多；⑥有顶端优势，一旦顶芽停止生长或被采摘、修剪后，则有利侧枝生长；⑦茎生长具有“节奏性”，即一年中茎顶芽有春季、夏季、秋季三次生长和休止（或休眠），分别形成形态、功能有一定差异的春、夏、秋枝；⑧不同部位存有阶段发育的异质性，同一枝条上端和下端的阶段发育年龄及时间年龄不同，生理机能不一，枝条下端阶段发育年龄较幼，生理活性较强，上端则相反。

叶生理特性〔Physiological character of leaf〕　植物叶片生长发育、物质代谢等生命活动的特点和规律。叶片是进行光合作用、呼吸作用、蒸腾作用、有机物合成、转化与贮藏的重要器官，也是感受光周期刺激的器官。生理特性：①产生光周期刺激物质，并作用于不同部位，促使芽萌发、休眠或诱导成花等。②吸收水分和养分，如叶面喷施的肥料、

外源激素、农药等。③是组织培养的外植体和良种繁殖的材料。①进行光合作用，合成有机物，接近成熟的新叶光合能力最强，幼叶光合能力极低，呼吸消耗较大，其生长所需的养料和能量主要靠邻近老叶和根部供给。将积累的光合产物向其他器官运送，主要输送至本身叶腋的新梢，少量输向上部侧枝，不向下部侧枝运送。同一枝条上主要输向顶梢和中部旺盛枝梢，很少输向弱枝。秋冬季的光合产物主要输向根、茎部贮藏，用于来年春梢萌发。⑤老叶是茶树重要的贮藏器官，上层老叶的碳水化合物含量比中、下层老叶含量稍高，老叶中可被利用的碳水化合物总量可达20%左右，是茶芽萌发生长所需养分的重要来源。茶树叶片的合理留养，保持一定的叶面积指数，是获得丰产的基本条件。

抗性〔Resistance〕 植物适应逆境的能力。是茶树长期适应环境条件的结果。环境的变化，往往形成寒冷、干旱、高温、水涝、过湿及大气、水和土壤污染，病虫害等危害，统称逆境或环境胁迫。茶树抗性可分为三种形式，即避性、御性和耐性。茶树不能像动物一样，主动地发生位移，其避性是在时间上，把生长发育进程避开逆境发生的时期，以便在较适宜的环境条件下完成生育过程。如茶芽多在温湿的春季萌发，至初冬休眠，旱季茶芽出现休止等。御性则是茶树抗性的重要部分，在形态结构上和生理功能上都有表现，使茶树在一般逆境下仍能进行大体上正常的生理活动。耐性也是茶树抗性的重要部分，在逆境条件下茶树的修复能力增强。茶树的御性和耐性都有一定限度，超过这一限度，茶树内部将发生不利变化、以致受到伤害乃至死亡。干旱、寒冷、炎热、水涝、过湿、污染等逆境虽然对茶树构成的物理和化学的胁迫因素不同，但作用到茶树体时，往往直接或间接对茶树产生水分胁迫，使茶树失水、细胞体积收缩变形、膜脂双层结构变化和膜系统受损。因此茶树抗性的共同基础是渗透调节、膜脂-膜蛋白相互作用的变化与修复。在茶叶生产中除引种高抗品种以外，在育种时要选择具有高抗性的亲本。茶树的抗性有其限度，因此还要用其他措施避开或减轻逆境的胁迫。

抗寒性〔Cold resistance〕 亦称"耐寒性"。植物耐受或抵抗低温危害的性能。茶树对低温敏感，其生存决定于最低极限温度。低温来临前，茶树会产生种种形态和生理上的适应。形态适应表现为越冬芽外具多枚鳞片，芽和嫩叶背面密生茸毛，叶片增厚变小。栅状组织层次增多，比例增大，细胞间的空隙减少。生理适应首先自身调节水分状况，减少叶片中的总含水量和自由水含量，相对地增加缚束水含量；在细胞内积蓄脂肪、色素和糖类，提高细胞液浓度，降低冰点；增强膜结构的稳定性，不使膜透性增加；提高酶的活力，使淀粉向糖转化加速。以此提高耐寒性能，使细胞间隙不产生冰晶。当茶树结束休眠恢复生长时，耐寒适应性便很快消失。在春季气温转暖又突遇低温时，茶树体内的膜收缩，产生裂缝或通道，膜透性增加，膜上的酶系统遭受破坏，从而导致生理过程受阻，茶芽嫩叶受伤。茶树的耐寒性的强弱受品种、树龄、器官、栽培管理水平、季节及其他因子的综合影响。

耐寒性〔Cold tolerance〕 即"抗寒性"。

耐旱性〔Drought tolerance〕 亦称"抗旱性"。植物对干旱的适应与抵抗能力。在茶园干旱条件下，茶树的气孔关闭，光合作用严重受阻；合成酶的活性降低，而水解酶的活性加强，使蛋白质、淀粉、蔗糖等水解。同时茶树体内水分从水势高的部分流向水势低的部分，造成水分再分配。耐旱性强的茶树品种其形态结构通常表现为：叶面积较小、表皮角质层发达、多茸毛、叶组织紧密、栅状组织和叶脉发达，气孔小而下陷。生理特征表现为气孔保卫细胞对光照、水分变化敏感，早晨气孔开张度较大，中午体内水分减少时，关闭较早；干旱时能抑制分解酶的活性，细胞渗透压大、吸水能力强，原生质具有较强的黏滞性、弹性和亲水性，抗萎蔫，缺水时原生质透性破坏程度小。不同茶树品种、不同生育阶段其耐旱性不同。乔木型和小乔木型大叶类品种（如福建水仙、政和大白茶、云南大叶茶等）叶大柄长，叶脉稀疏，耐旱性较弱；灌木型中小叶类品种（如鸠坑种、龙井种等）角质层厚，叶小柄短，叶脉较密，耐旱性较强；青壮年茶树较幼苗期及衰老期茶树耐旱性强。采用萎蔫法能直接鉴定不同品种（或品系）耐旱性的强弱。

抗旱性〔Drought tolerance〕 即"耐旱性"。

耐渍性〔Waterlogging tolerance〕 亦称"耐湿性"、"抗涝性"。植物对土壤水分饱和（湿害）或园间积水（涝害）的适应能力。有的茶树喜湿厌水，既耐湿又怕渍水。田间持水量在75%～90%时生育最好，土壤水分接近饱和或逐步淹水时，土壤中氧含量缓慢下降，根系木质化程度相应增加，阻止还原产物进入体内，表现出一定的耐渍性，但此时的茎叶生长以牺牲根系生长为代价。茶园渍水造成土壤缺氧，根系呼吸减弱，无氧呼吸加强，酒精积累，吸水能力下降，光合作用下降甚至停止；土壤中二氧化碳积累，根细胞原生质膜透性减小，矿质吸收减少，细胞分裂素和赤霉素的合成减少；抑制好气性微生物的活动，嫌气性微生物活跃，土壤中可利用的氧化态无机盐还原成非利用态，有机物得不到完全分解，产生多种有机酸，生成硫化氢、甲烷、氧化亚铁等有毒物质，引起生理活动紊乱；土壤板结，根系不能伸入底土，造成浅根系。严重的导致死亡，生产上应及时降低地下水位，排除积水。

耐湿性〔Waterlogging tolerance〕 即"耐渍性"。

抗涝性〔Waterlogging hardiness〕 即"耐渍性"。

耐阴性〔Shade tolerance〕 茶树在弱光或阴蔽条件下能维持正常生长发育的特性。茶树原产亚热带森林，在系统发育过程中，由于日照较短，以漫射光为主，使茶树获得了

耐阴性。叶子在生长期间，形态上、生理上都有对弱光的适应。主要表现为：叶形变大，叶变薄；栅状组织和海绵组织不太发达；叶绿素含量增高，叶绿体大而多，叶色变深；光合作用的光饱和点和补偿点下降，增加光照度而能提高光合作用的范围小，在弱光条件下也能达到较高的光合作用效应；叶片中的蛋白质、茶素含量增加，而粗纤维、茶多酚的含量减少。茶树耐阴性强弱因品种不同而异，大叶种比中、小叶种耐阴性强。同一品种低纬度地区的耐阴性强。但光照过弱会使光合效率下降，产量降低。因此，根据茶树不同的耐阴性，在光照强的地区和季节，调节光照度，可提高茶叶产量和品质。

越冬性〔Winter hardiness〕　茶树对冬季不利条件的抵抗能力。是寒冷茶区评定茶树品种优劣的重要项目之一。通常在越冬条件下，茶树经受连续降温的锻炼，能大大提高抗冻能力。越冬性差或未经越冬锻炼的茶树，在同样冻害条件下，不能抵抗冻害。茶树具有一定抗御低温的能力，茶树不同发育阶段、不同器官的越冬能力有明显差异。幼龄和衰老茶树较弱，壮龄茶树不易受冻；越冬性强弱以叶、茎、花、根依次减弱。越冬性的强弱与原生质膜和液泡膜的低温稳定性有关，越冬性差的品种遇冻害时首先是原生质膜和液泡膜的结构功能受到损伤，随后引起生理上的各种变化，最终受到伤害或死亡。茶树越冬性还与茶树品种、气象要素、地理条件和栽培管理措施等密切相关。如云南大叶茶，由于长期生长在冬无严寒、夏无酷暑的温暖湿润的地区，其越冬性较差，出现－5℃低温时，即会有冻害表现（冷害）；而中小叶种，越冬性相对较强，在持续时间不长的情况下，能耐－15℃左右的低温。据此，在高海拔、高纬度地区引种时，应选用越冬性强的品种。

极性〔Polarity〕　植物体或其离体部分的两端具有不同形态特征和生理特性的现象。茶树树体有一个主轴，通过细胞的分裂、伸长与分化，茶树各器官沿主轴有规律有顺序地生长，形成一定的形态。在主轴的首尾两端，形态上和生理上都有明显的差异，通常是在首端生芽而尾端生根。如扦插枝条，无论正插或倒插，通常都是原来的下端长根，原来的上端长枝叶。这种极性在卵受精以后的胚胎形成过程中即已出现。胚的一端分化成幼根原基，相反的一端分化成茎的生长点。极性是分化的第一步。细胞的不均等分裂即母细胞分裂成大小不等的两个子细胞，往往导致极性的发生。如受精卵分裂为大小不同的两个细胞，小的细胞将来形成胚，大的细胞成为胚柄。又如根的表皮细胞在分裂时成为两个大小不同的细胞，以后大的细胞成为表皮，而小的一个成为根毛。

向水性〔Hydrotropism〕　亦称“趋水性”。当土壤干燥而水分分布不均时，植物根系总是朝阴湿的地方生长的现象。但茶树是一种“喜湿厌水”的树种，只有在水分充足而又透水通气良好的土壤中才能旺盛生长。过湿状态，会使茶根直接受害。

趋水性〔Hydrotropism〕　即“向水性”。

向化性〔Chemotropism〕　由于某些化学物质在植物根际分布不均而引起的向性运动。茶树根的生长有明显的向化现象。如根系在土壤中总是朝着肥料（或肥土）较多的地方生长。茶树深耕施基肥的目的之一，就是为了诱导茶根向土壤深层生长，以吸收更多的养分。由于茶树根系的向化性，在施肥方法上，从栽茶树提倡环状施，条栽茶园宜茶行两边条施，等高或梯级茶园应施茶行上方。

休眠生理特性〔Physiological dormant character〕　植物休眠期间各器官、组织、水分、物质和生理活性等所表现的状态。因秋冬季的低温、干燥、短日照等环境条件而引起。休眠期间，茶树地上部体内仍进行着各种生命活动，只是代谢活性发生了变化。休眠开始，分生组织缩短，叶片栅状组织的厚度逐渐增大，栅状组织与叶厚的比例相应提高，细胞膜的韧性随之增强；茶树组织进入部分脱水状态，叶和茎的水分均随之减少，成熟叶片含水量可降至55%～60%，叶片含水量愈低，耐寒性愈强；休眠期间枝条组织中淀粉减少，转化为糖分，使茶树的全糖量达最高点，蛋白质的合成作用受到抑制，氨基酸含量增加，脂肪酸分解，芽中核酸含量降低，酶的合成停止。细胞液浓度增大，渗透压上升，休眠芽原生质呈凝胶状，黏性增加，原生质收缩，胞间连丝中断，细胞呈孤立状态，生命活动就减弱。休眠解除后胞间连丝又会恢复。休眠期间茶树的光合作用和呼吸作用下降到很低水平，呼吸的性质类似无氧呼吸，系茶芽外围形成不透气的鳞片所致。

顶端优势〔Apical dominance〕　植物顶芽生长对侧芽萌发和侧枝生长的抑制作用。顶芽的分生组织较为活跃，能获得较多的营养物质，顶芽分生活动产生的大量生长素极性运输到侧芽，并与来自根部的细胞分裂素共同作用，抑制侧芽生长。茶树顶芽生长最强时，向下的侧芽生长依次减弱，或处于休眠、休止状态，呈现明显的顶端生长优势，只有顶芽受到机械损伤或被采去后，侧芽才能迅速生长。茶树的顶端优势还表现在水平枝条上向上的芽比向下的芽生长势强；下垂枝条基部的芽生长势相对地比其上部的芽生长势强；将直立枝条人为弯枝后，则顶芽生长势由强转弱，处于高位的芽生长势增强。故顶端优势又可理解为极性生长。茶树顶端优势的强弱视品种而异，一般分枝角度小、直立型的品种，顶端优势强；而分枝角度大、披张型的品种，顶端优势弱。在生产上采取相应的修剪技术和及时采摘，不断消除顶端优势，促进侧芽萌发，可达到扩展树冠和提高产量的目的。

再生能力〔Regenerative ability〕　植物体的一部分组织在损坏、脱落或截除之后重新生成的功能。是植物保存自

己的一种适应能力。与其体内存在的分生组织、内源生长素和生理极性有关。茶树体是由未分化的胚性细胞经过重复分裂繁殖，并在形态上和生理上进一步分化、发育而成。在细胞分裂繁殖所产生的新细胞中，大部分已形成永久组织的细胞，不再具有分生能力，但有少部分仍保持其分生能力、存在于茎、根的生长点和形成层，作为分生组织保留下来。内源生长素由上部茎的顶端形成，有促进细胞分裂的作用。生理极性是茶树个体生育过程内部相依关系与外界条件相互作用的一种现象，任何茶树的枝条都按照极性形式，在上端形成枝、叶，下端形成根。当茶树某一部分受伤或被切除，树体的协调被破坏时，分生组织细胞便恢复分裂，产生新细胞弥补损伤和恢复协调。如果从茶树上剪取一段枝条置于适宜的条件下，茎内生长素向下定向移动受阻，积累于下端切口，枝条切口木质部和韧皮部之间形成层细胞，在生长素和外界水分、营养物质的共同作用下，加速分裂活动，通过横向分裂形成新的生长点，然后生成根系和上部茎、叶等，成为完整的植株。

茶籽萌发生理〔Germinating physiology of tea seed〕 茶籽从发芽到植株建成过程中，生理活性变化的基本规律。当气温达 10℃以上并不断增高时，茶籽即结束休眠进入萌发，生理活性逐渐增强。萌发时茶籽开始急速吸水，以增加原生质的水合作用，使子叶中贮藏物质从凝胶变为溶胶，并使种皮变软增加透性。休眠茶籽含水量为 25%左右，胚根显露时达 50%～60%，以后吸水渐缓，幼苗出土时含水量达 70%～75%。呼吸作用是茶籽萌发过程中分解有机物和释放能量的重要生理功能，休眠茶籽呼吸作用为每 100 粒茶籽每小时释放二氧化碳 6.5 毫升，吸胀后急剧上升，至发芽时达每小时释放二氧化碳 90 毫升的高峰，出土后幼小植株第一次休止时呼吸作用剧减。子叶中的主要贮藏物质淀粉、蛋白质和脂肪，通过呼吸作用分解为可溶性糖类、氨基酸、脂肪酸和甘油，变化过程产生的中间产物如有机酸等，都是胚发育建成新器官和组织的构成物质。发芽时子叶中的核酸减少，胚中核酸增加。茶籽从休眠到萌发，由于氧化还原作用，呼吸酶类也被活化，过氧化氢酶的活性变化趋势与呼吸作用相似，较缓慢。多酚氧化酶活性随着胚发育、多酚类物质的增加而增高，特别在幼苗展叶后，多酚类大量形成，酶活性显著提高。

剪、采生理功能〔Physiological function of cutting and plucking〕 修剪和采摘对茶树树体所产生的生理影响。表现在四个方面：①解除顶端优势，促进剪口以下的侧芽（枝）、不定芽萌发生长。修剪反应最敏感的部位是在剪口附近，常以第一个芽（枝）生长势最强，依次递减。②调节地上部与地下部生长的动态平衡，剪、采可打破树冠与根系间的生长平衡，使营养物质的分配、运输发生变化，促使根部的贮藏物质运向地上部新的生长区域，加速新的芽（梢）萌发生长，达到新的生长平衡。③抑制生殖生长。剪、采刺激使树体大部分养分输向新芽（梢），使花果的分化和形成因营养不足而受影响。①打破树体生理平衡、引起新陈代谢的变化。剪、采除去枝叶小部分或大部分，尤其是台刈或重修剪后，树冠会出现较长时期的无叶状态，减少了光合作用，使光合产物骤然减少。枝叶的再生生长，即需动用树体（尤其是根部）的贮藏营养，从而使碳水化合物总量普遍下降，下降值随剪、采程度而定。其他化合物，如氨基酸、儿茶素等含量均发生不同程度的变化。生产上利用剪、采的刺激作用，可对树体营养物质的分配与转运进行合理调节。

扦插生根机理〔Mechanism of root formation of cutting〕 扦插生根的生理学依据。扦插时，在插穗基部切面的创伤激素和插穗上部转移来的生长激素以及其他生根诱导物质的作用下，切口内层的健全细胞发生与切断面相平行的分裂，形成愈伤组织。愈伤组织在形成层和筛管部位特别发达，对插穗切口可起到保护作用，防止病原菌侵入和插穗有效物质的外流。由于生长素的活性增强，促进愈伤组织的细胞分裂，愈伤组织薄壁细胞逐渐分化，形成愈伤组织木质部。此木质部先与插穗的输导组织连通，再与其外侧连接而发展成根原始体，最后长出根。一般发生在插穗基部切口处或插穗下部靠近切口部位，而且多出现在有芽或叶的一侧，根原始体发生的部位和形状，往往因茶树品种和扦插条件的不同而异，它可能从愈伤组织内发生，也可能直接从插穗基部发生，或从茎皮层和愈伤组织两处发生。茎部形成的根原始体一般与初生维管束相连接，而且多发生在初生射线和形成层外缘的交叉点附近。直接起源于茎的中柱鞘细胞，其起源和形成与侧根的形成相似。从解剖学上看，由于这种根的发生直接与茎的中柱相连，移栽后一般较易成活。在愈伤组织内形成的根原始体，多发生在愈伤组织木质部外侧筛管的连接处，移栽成活较前者困难。

植物激素〔Phytohormone〕 植物体内产生的生理调节物质。以低浓度调节植物的生理过程。由植株的一部分器官（或组织）合成而转移到另一部分器官（或组织），并专一性地影响其生理过程的非营养性物质。已发现的有生长素、赤霉素、细胞分裂素、脱落酸、乙烯等五类。一些芳香族化合物（如酚类）、含氮化合物（如生物碱、非蛋白氨基酸等）、类萜化合物（如甾类、三萜等）、脂质化合物以及一些其他有机化合物，也对植物生长有调节作用。植物激素的功能是多方面的。一种激素具有多种生理效应，不同的激素也可以引起同一种生理效应。或单独、或与其他激素互相协作或互相颉颃，对植物的生长发育起调节控制作用。在茶树上生长素促进扦插的茎、叶生根。茶树生长相关现象中的顶端优势现象是由于顶端产生的生长素，抑制或控制侧芽的生长，而细胞分裂素则促进侧芽的生长。茶树从营养生长转向生殖生长也受激素的控制。植物激素可以用于调节茶树

的生长发育，但它们在茶树体内容易分解，因而作用时间较短暂。

生长素〔Auxin〕 一类植物激素。常见的有吲哚乙酸(IAA)。有调节茎的生长速率，抑制侧芽生长，促进生根，防止器官脱落，延长休眠，保持顶端优势等作用。在植物体内合成，由色氨酸转变而来。它在树体的各部分都有分布，含量虽微，但比较集中在生长旺盛的茎和根的顶端分生组织，形成层和受精的子房等部分。具有极性运输的特性，即从植株的形态学上端向下端运行。一般低浓度促进生长，高浓度抑制生长甚至杀死植物。生长素的主要生理功能是，提高细胞壁的可塑性和促进细胞体积增大，主要是细胞的纵向伸长，使器官生长。对细胞分化亦有作用，在与细胞分裂素的共同作用下调节器官的形成。在茶树上用于插穗生根(浓度 80～100 毫克/千克)，效果显著。

赤霉素〔Gibberellin〕 一类植物激素。已发现 50 余种，简称 GA。在茶树中，几乎所有的组织、器官都有分布。通常认为合成最活跃的部位是幼芽、幼根、未成熟种子、胚等幼嫩组织。其运输不表现极性，上下左右都能运输。同时，这种运输既存在于韧皮部，也存在于木质部。最显著的生理效应是促进茎的伸长，使植株长高，对细胞的分裂和分化也起促进作用。生产上为加速茶树芽叶生长，合适的应用浓度为 50～100 毫克/千克，春季低温多雨可用 100 毫克/千克、夏秋季高温可用 50 毫克/千克。常用的 GA_3（赤霉酸）纯品为白色结晶，难溶于水，易溶于乙醇、丙酮和酯类。

细胞分裂素〔Cytokinin〕 一类植物激素。能促进细胞分裂，诱导芽的分化，延缓衰老和脱落，以及解除顶端优势的物质。在高等植物中普遍存在，特别存在于进行细胞分裂的器官，如茎尖、根尖、未成熟的或萌发的种子，以及生长着的果实等。天然细胞分裂素共有 18 种，其中 13 种存在于高等植物中，比较普遍的为玉米素（zeatin）或玉米素核苷。一般认为是在根尖形成的，经木质部运送到植株地上部分。人工能合成多种类似物质，比较常用的是 6-苄基腺嘌呤（BA）。

脱落酸〔Abscisic acid〕 一种植物激素。能抑制植物生长发育的物质，简称 ABA。无色结晶，难溶于水，易溶于碱性溶液，强酸使其失水产生无活性物质。存在于许多植物器官中，包括叶、芽、果实和种子等。尤以将要脱落叶或进入休眠的器官中含量较高。能抑制细胞分裂和生长。具有促进叶片等器官的衰老和脱落、诱导芽和种子休眠等作用。此外，在提高植物的抗逆性方面，脱落酸也可能发挥作用。它被视为内生抗蒸腾剂，植物接受干旱信号后，在叶肉细胞的叶绿体中合成 ABA，运往保卫细胞，使之失去膨压，从而关闭气孔，降低蒸腾速率。植物抗旱能力的大小与其体内内源脱落酸的含量间有正的相关性。

乙烯〔Ethylene〕 能促进器官脱落和衰老的气态植物激素。植物体的各部分都能产生，正在生长和伸长的组织，如芽、幼叶的含量最高。能够促进果实的成熟，促进器官的脱落和衰老、调节性别转化、促进次生物质的形成以及抑制细胞的伸长，使之横向扩大等方面都有着明显的作用。为了便于实际使用，已制成主要成分为 2-氯乙基膦酸 [$ClCH_2CH_2PO(OH)_2$] 及其酯类的商品，即乙烯利，将它配成水溶液或油剂施于植物，能在体内放出乙烯，产生预期的效果。在茶树上，为了增加芽叶产量，采用减少花果来减少生殖生长的营养消耗，可采用 500～800 毫克/升乙烯利溶液，于 9 月下旬至 11 月，喷 1～2 次，能有效地达到疏花果的目的。

乙烯利〔Ethrel〕 见“乙烯”。

植物生长调节剂〔Plant growth regulator〕 亦称“生长调节物质”、“外源生长素”、“生长刺激剂”。生理效应与植物激素相似的有机合成农药。只要微量就能促进、抑制或改变茶树的某些生理过程。不同的药剂浓度和用量对不同器官和生理状态的茶树可产生促进生长、抑制生长或致死的作用。常用的有赤霉素、萘乙酸、吲哚丁酸、矮壮素 2,4-D、乙烯利等。在茶树上应用于诱导器官分化、促进扦插生根、打破种子休眠、调节茶树发芽期、加速茶芽生长、控制花果形成、抗御灾害性天气、防除茶园杂草等方面。

生长调节物质〔Growth regulator substance〕 即“植物生长调节剂”。

外源生长素〔Exogenous auxin〕 即“植物生长调节剂”。

生长刺激剂〔Growth stimulating agent〕 即“植物生长调节剂”。

极性运输〔Polar transport〕 生长素只能从植株的形态学上端向下端运输，不能逆向运输的特性。同时，可以逆浓度陡度进行，是一种主动运输过程。其运输速度比物理扩散约大 10 倍。缺氧会严重阻碍生长素的运输。

遗传完整性〔Genetic integrity〕 茶树保持其种质原有性状的生理特性。是检测茶树种质资源保存（田间或室内）效果的重要内容。在繁殖过程中要有最大的遗传相似性，在贮藏过程中要表现最低程度的遗传变异。若在种植或贮存期间发生染色体畸变等导致遗传性状改变，则遗传完整性丧失。

茶树生物技术

茶树生物技术〔Biotechnology of tea plant〕 利用茶树有机体及其组成部分的特性和功能，设计构建具有预期性状的新品种或新品系，以及与工程原理相结合进行加工生产，为社会提供商品和服务的综合性技术体系。是一个高

度跨学科和跨行业的领域。始于20世纪60年代对花药的培养。80年代以后较有成效，已能将茶树的茎、叶、花药、子叶、子叶柄、下胚轴、胚、未成熟胚等培养成株；对茶树细胞培养产生多酚类化合物；利用组织培养（未成熟胚、茎切段等）进行茶树种质资源保存，并在茶籽、花粉超低温（-196℃）保存等方面进行深入研究。已由基础研究开始转向应用研究，进而直接服务于茶叶生产。为遗传育种开拓了新的技术领域。

细胞全能性〔Cell totipotency〕 已经分化的植物的细胞具有该植物的全部遗传信息，其离体细胞在一定培养条件下具有发育成完整植株的潜在能力。细胞是生物有机体的基本单位。特别是植物细胞又是在生理上、发育上具潜在性的全能单位，即具备着遗传信息的传递、转录和转译的能力。一旦脱离其原来的器官或组织影响，如处于离体状态时，在一定的培养条件下，就可能表现出全能性，并发育成完整植株。细胞全能性是生物技术的理论依据。

脱分化〔Dedifferentiation〕 亦称“去分化”。已分化的组织在适当的培养条件下恢复细胞分裂活性，从已分化的状态转变为分生状态的过程。愈伤组织即为典型的脱分化组织。脱分化的组织或细胞在一定的条件下可有转变为各种不同细胞类型的能力。在脱分化和再分化的过程中，细胞的全能性得以表达。细胞的脱分化、再分化的过程可以在不同程度上和层次上得以表现，这些表现形式包括离体细胞的分化、器官发生、体细胞胚胎发生及其植株再生的过程。

去分化〔Dedifferentiation〕 即“脱分化”。

再分化〔Redifferentiation〕 脱分化的植物组织在一定条件下重新进入分化期，分化出不同类型的细胞、组织和器官，最终长成完整植株的过程。茶树外植体，脱分化后形成的愈伤组织就具有再分化能力。组织培养中再分化形成的细胞类型有管胞、色素细胞、石细胞、纤维细胞、毛状细胞及细胞丝状体等。常见的组织分化发生在维管组织。在适宜的条件下出现器官分化，器官的种类有根、叶、芽等，还有类似于从受精卵发育成的胚胎结构——胚状体。

培养基〔Culture medium〕 人工配制的适合植物组织或细胞分化和生长的营养基质。具体成分根据植物种类对营养需要而不同。组织培养在大多数情况下是异养生长，除每种植物必需的矿质营养物（大量和微量元素）外，还必须供给作为能源的糖类以及微量的维生素和激素。此外有时还需要某些有机氮化合物、有机酸和复杂的天然物质。按加入或不加入凝固剂（如琼脂等）可分为固体培养基、半固体培养基和液体培养基。

组织培养〔Tissue culture〕 人工培养植物组织的方法。在无菌条件下，将外植体移植在含有营养成分的培养基内，并放置在控光控温的培养室中，以诱导分化和生长成株。如果培养的对象是离体的细胞，则称细胞培养。在培养过程中，如给予各种能够引起细胞或组织发生变化的条件，则可获得发生变化的过程和成因。组织和细胞培养的理论基础是建立在细胞全能性的概念上。植物细胞是在生理上、发育上具有潜在性的全能单位。组织培养在微体繁殖、无病毒植株的获得、次生物质的产生、新品种的创造和种质资源保存等方面具有广阔的应用前景。

细胞培养〔Cell culture〕 见“组织培养”。

器官培养〔Organ culture〕 以茶树离体器官培养成株的方法。在无菌条件下，将离体的茶树器官移植在含有适当营养成分的培养基内，并置于适宜温度和光照等条件下，以诱导其形态建成或恢复其分裂能力。已能培养成完整植株的茶树器官有子叶、成熟胚、未成熟胚、子叶柄、下胚轴、茎、叶等。器官培养主要用于器官分化、形态建成、物质代谢以及细胞遗传、病毒学等方面的研究。

外植体〔Explant〕 组织培养中作为离体培养材料的器官、组织的片段或细胞。如叶、根、茎、胚、幼胚、子叶、胚轴、花药等。在继代培养时，将培养的组织切段移入新的培养基时，这种切段也称外植体。外植体供体植株和外植体本身的生理生化状态差异主要由供体植株的年龄、发育阶段、生长环境和外植体取材的位置等引起的。营养繁殖的能力与幼态因素相关。一般材料越年幼，营养繁殖越容易，幼态组织比老态组织具有较高的形态建成能力（特别是生根能力），如幼叶不定芽再生能力比成熟叶要高。

未成熟胚培养〔Immature embryo culture〕 茶树离体的未成熟胚在培养基上培养成株的方法。于7～8月间将未成熟茶果，剥去果皮后的乳白色或浅棕色种子，经消毒处理，剥开外种皮，取出珠孔端的未成熟胚（粒径约1～3毫米），在无菌条件下，接种到含有适当营养成分的培养基上，并放入适宜的恒温室（器）内，观察其诱导与分化情况。该项研究由中国农业科学院茶叶研究所于1986年率先进行，提出了茶树未成熟胚离体培养成苗的培养基、培养条件和试管苗的移植技术，从供诱导的10多个品种中，成功地培养出一大批试管苗。从1988年起分批露地栽培。培养物仍在室内继代培养，陆续成株。该研究对茶树种质资源保存，提高茶籽尤其是有性杂交或远缘杂交种子、诱变种子的能育率，以及诱获一籽多苗具有实际应用价值。

叶片培养〔Blade culture〕 茶树离体叶片在培养基中成株的方法。取嫩叶，经表面消毒，在无菌操作条件下，将近叶柄部位的叶片接种至培养基上，诱导其分化和生长。1989年刘德华等最先从茶树叶片愈伤组织诱导出芽，初步建立了一套叶片愈伤组织形成、植株再生的程序。茶树叶柄具有较强的芽、胚状体、胚性细胞团分化的能力，可直接诱导形成芽，或经脱分化增殖形成愈伤组织，再由愈伤组织分化出胚状体，进而形成芽和完整植株。茶树叶片培养不仅可

用于研究形态建成、光合作用、叶绿素形成等理论问题，而且可快速繁殖种苗，也是现代化的种质资源保存的有效手段。

愈伤组织培养〔Callus culture〕 使植物各种器官或组织增殖形成薄壁细胞团的过程。是组织培养的基础。从完整植株分离而来的外植体不再受整体的控制，在一定的生长调节物质的作用下，供给适量的营养物质，是诱发愈伤组织的决定因素。其发生过程是：外植体中的活细胞经诱导而脱分化，恢复其潜在的全能性，转变为分生细胞，继而其衍生的细胞分化为薄壁组织而形成愈伤组织。一般叶片基部容易诱导愈伤组织，茎切段的愈伤组织多出现在两端切口处。愈伤组织的细胞一般作为细胞培养的起始材料，在理论研究上可以证明植物细胞的全能性和形态发育的可塑性，还可以诱导产生不定芽或胚状体而形成植株。在单倍体育种工作中，利用花药或花粉作离体培养，可由花粉产生的愈伤组织或胚状体而分化单倍体植株，甚至可由原生质体培养诱导植株或器官再生。

细胞悬浮培养〔Suspension culture of plant〕 将分散的离体植物细胞或小的细胞团块悬浮在液体培养基中进行生长的技术。可用于生产、提取某些有用成分和次生物质，单细胞培养还可用于取得单细胞无性系，进行突变体选育。通常以组织结构较疏松的愈伤组织作为起始材料，使其在摇动的液体培养基中呈单细胞或小的细胞团块，也有用无菌的试材经匀浆后的细胞悬浮液进行培养。可以大量提供均匀的、形态上和生理上比较一致的细胞，在细胞水平上研究茶树的理化特性，且细胞增殖较快，适合于大规模培养。一般说来，适合于茶树愈伤组织的固体培养基成分，只要除去琼脂后，可以作为液体培养基的配制基础。但是，悬浮培养对培养条件的要求比较严格。中国农业科学院茶叶研究所自 1986 年起，已成功地得到悬浮培养的茶树细胞株。

微体繁殖〔Micropropagation〕 亦称“快速繁殖”。在无菌条件下，利用植物体的一部分，在人工控制的营养和环境条件下繁殖植物的方法。是常规无性繁殖方式的一种扩展和延伸，保持了常规方法的特点，且具有四个优点：①使用的植物材料极少，只需要少量的茎尖、叶片、茎切段或其他器官即能在试管中建立起反复增殖的系统。②繁殖周期短，繁殖系数高。③不受季节和气候条件的影响进行周年生产。④由于在无菌条件下进行，在繁殖过程中不受病虫的侵害，植株为无菌苗，可不受检疫等限制，亦可进行国际间的种质交换。国际上已有工厂化育茶苗的先例，中国已能将茶树叶片、茎尖、茎切段、腋芽等培养成株。该技术尚处于探索阶段，不能进行大规模商业化生产。

快速繁殖〔Rapid propagation〕 即“微体繁殖”。

继代培养〔Subculture〕 植物的组织、器官或细胞在培养基（或培养液）上生长一段时间以后转移到新的培养基上继续培养的过程。茶树外植体的最初培养称为初代培养，将初代培养获得的培养体移植到新鲜的培养基中，固体培养时，每隔 4～6 周需进行一次继代培养。在组织块较小的情况下，继代培养时可将整块组织转移过去。若组织块较大，可先将组织分成几个小块再接种。长期不进行继代培养的组织常常由于培养基营养物质的逐渐枯竭，以及代谢产物的累积，可对组织起毒害作用，如茶树愈伤组织的褐化现象即往往由此而引起。继代培养必须及时进行，褐化的愈伤组织反复进行继代培养，可使愈伤组织恢复活力而迅速生长；液体培养时，每隔 2～4 周需进行一次继代培养，一般在细胞生长静止期之初进行，也有的一达到静止期马上进行，亦可在静止期之前增殖减慢时即进行。

初代培养〔Primary culture〕 见“继代培养”。

种质〔Germplasm〕 亦称“生殖质”。亲代通过生殖细胞或体细胞传递给子代的遗传物质。由它派生出体细胞，其遗传物质保持不变，也不受树体或环境的影响。

生殖质〔Reproductive plasm〕 即“种质”。

种质保存〔Germplasm conservation〕 利用天然或人工的适宜环境，以动态繁衍或静态贮藏的方法对种质资源进行的保存。目的是使之具有遗传完整性和高的发芽力或生活力，并通过繁殖能将其遗传性传递下去，并在繁殖前后具有最大程度的遗传相似性。20 世纪 90 年代茶树种质保持的方法有：①建圃保存，即在不同地区、不同生态条件下建立各种类型的资源圃。②室内保存，包括茶籽、花粉、营养体冷藏和组织培养物继代培养等。

液氮贮藏法〔Liquid nitrogen preservation〕 亦称“超低温贮藏法”。用液态氮冷冻贮藏植物种质资源的方法，利用液氮液相为－196℃的低温，将茶树冷冻保存材料（种子、花粉、愈伤组织、茎尖、悬浮培养细胞等），经预处理后，采用慢冻法、快冻法、预冻法、干冻法，投入液氮罐内进行贮藏。取出时，采用快速化冻（在 38～40℃或在温水浴中化冻）、慢速化冻（0℃、2～3℃室温下化冻）。茶树材料在液氮中，几乎所有的细胞代谢活动和生长过程等都停止，排除遗传性状的变异，同时保存细胞的活力和形态发生的潜能。茶树种质资源保存集中应用于种子和花粉。

超低温贮藏法〔Ultra-low temperature preservation〕 即“液氮贮藏法”。

胚状体〔Embryoid〕 在离体植物细胞、组织或器官培养过程中，由一个或一些体细胞经过胚胎发生和发育过程形成的与合子胚相类似的结构。能进一步再生成整体植株。在组织培养条件下产生的非合子胚有别于自然发生的珠心胚。茶树体上具有产生胚状体能力的部位十分广泛，离体培养的叶、茎、花药、子叶、下胚轴、未成熟胚、胚等都能直接产生或通过诱导愈伤组织再分化为胚状体。胚状体分化后的发育过程为球形胚→心形胚→鱼雷形胚→成熟

胚。胚状体产生的方式有：直接由器官上发生；培养物先形成愈伤组织，由愈伤组织再分化形成胚状体；在花药培养中，可由小孢子发育成胚状体。不论是哪一种方式产生的胚状体，在发生和发育过程中一般不同步。在一个材料中同时可以见到各个不同发育时期的胚状体。胚状体的产生对于茶树微体繁殖的重要意义是增加繁殖系数。与愈伤组织分化的芽相比，容易得到小植株。胚状体的维管束独立产生，与母体维管束不相连，故可得到无病植株。

七、化 学 部
Tea Biochemistry

茶叶生物化学

茶叶生物化学（1）〔Tea biochemistry〕 茶学的分支学科。研究茶树各个器官化学成分的性质、生物合成、转化途径与变化规律，包括静态茶叶生物化学、动态茶叶生物化学、制茶生物化学、茶鲜叶品质生物化学、成茶品质生物化学、茶种质资源生物化学、茶叶贮藏生物化学等分支。本学科的形成从研究茶叶品质的成分开始，1827 年发现茶叶内的嘌呤碱化合物。随后开始对个别化学成分进行了研究，20 世纪 30 年代开始，对儿茶素的性质、结构，氧化酶类及氧化机制，茶叶氨基酸等方面都作了较深入的研究。20 世纪 50 年代，对茶叶品质成分的研究有了较大的进展，使茶叶生物化学的理论体系逐步形成。茶叶中的化学成分，有的是在茶树物质代谢过程中形成的，有的是在茶叶加工过程中形成的。不同的加工工艺技术措施，使茶叶中固有的化学成分沿着不同的化学途径变化，产生不同的新物质，形成了风格截然不同的各种茶类。

静态茶叶生物化学〔Static tea biochemistry〕 研究组成茶树的各种化合物的含量、存在部位、理化性质以及它们与茶叶品质的关系的学科。

动态茶叶生物化学〔Dynamic tea biochemistry〕 研究组成茶叶的各种化合物的生物合成、转化与分解、茶树的生态条件和栽植技术，以及新陈代谢及其变化的学科。

制茶生物化学〔Biochemistry of tea manufacturing〕 亦称“茶叶加工化学”。茶叶生物化学分支之一。研究各种茶叶制造中化学成分的变化规律及品质形成的化学机理。研究目的是控制茶叶品质成分的变化、使其按茶类特征要求的化学反应途径实现。应用化学分析手段研究制茶原料中化学成分的变化始于 19 世纪 80 年代。1886～1887 年系统地分析了不同生长时期鲜叶中的灰分。1893 年已发现发酵是一种纯粹的化学变化，并有酶或微生物的参与。直至 1900 年发现茶叶中存在氧化酶，从而对红茶的发酵有了较正确的解释。对红茶制造中茶多酚含量的变化作了分析。19 世纪以后，日本、中国、斯里兰卡等国家对红茶、绿茶制造过程中的化学变化进行了研究，分析涉及的成分有水分、咖啡碱、粗蛋白、果胶质、粗纤维、脂肪、叶绿素、氧化酶及水浸出物等。进入 20 世纪后，应用现代分析技术，使茶叶制造化学的研究深入到组分分析与微量成分分析，对红茶、绿茶、黑茶、乌龙茶加工中茶多酚、氨基酸、色素、芳香成分、生物碱、糖类、维生素类等变化的研究也更加深入、涉及的化学成分达数百种。不同的加工技术，可以形成品质风格迥异的茶类。不同茶类特征性工序中化学成分的变化机制，是制茶生物化学研究的重点，如红茶的发酵、绿茶的杀青、乌龙茶的做青、黑茶的渥堆、黄茶的闷黄等。工序中色、香、味品质成分的变化规律，成为各种茶类制造化学的核心内容，为制定各茶类工艺条件提供了依据。

茶叶加工化学〔Chemistry of tea processing〕 即“制茶生物化学”。

绿茶制造化学〔Chemistry of green tea manufacturing〕 制茶生物化学分支之一。研究绿茶制造过程中各成

分的化学变化及品质形成机理。摊放贮青中的鲜叶，其呼吸作用仍在进行，部分蛋白质和多糖水解，游离氨基酸增加，提高了茶叶滋味的鲜爽度。茶氨酸由于分解而减少，淀粉、果胶物质水解成可溶性糖（单糖和双糖）和水溶性果胶，茶多酚中的酯型儿茶素适量水解转变成非酯型儿茶素，使苦涩味降低、叶绿素部分水解，使绿茶叶底呈现出嫩绿色。杀青初期，随着温度的上升，茶多酚氧化酶的活性仍在逐渐增强，当叶温达 70℃以上时变性失活。杀青中绿茶化学成分发生变化（见"绿茶杀青化学"）。在干燥阶段，具有青草气的低沸点挥发性物质继续挥发，高沸点的芳香物质多数得以保留，挥发性的羰基化合物大量形成；并产生 20 多种含氮杂环化合物（吡嗪、吡咯类物质）、形成炒青绿茶特有的锅炒香型。某些氨基酸和糖缩合形成糖胺缩合物。干燥后期还可发生糖类的焦糖化作用，儿茶素、维生素 C 的非酶促氧化作用，叶绿素的脱镁转化作用等，均与绿茶品质的形成有关。

绿茶杀青化学〔Chemistry in the fixing stage of green tea manufacturing〕 绿茶制造化学分支之一。研究绿茶杀青过程中主要成分的化学变化及其工艺条件的影响。杀青的化学目的是利用高温钝化酶的活性（尤其是氧化酶类），终止各种物质的酶促变化途径，获得真正的"清汤绿叶"。茶多酚在杀青中会发生一定程度的自动氧化、酯型儿茶素的水解及异构化作用，从而使其总量有所减少。蛋白质在杀青的高温高湿条件下部分水解形成游离氨基酸，使得氨基酸总量有所增加，这两类变化造就了绿茶鲜醇爽口的味感。由于多糖的水解使得可溶性糖总量有所增加，为后继工序中"甜香"及"甘甜"回味的形成创造了条件。维生素 C 由于高温杀青受热氧化而明显减少；咖啡碱由于部分升华失去而减少。挥发性芳香物质则会发生极为复杂的变化。通过高温杀青，低沸点的带有青草气的香气成分如青叶醇、青叶醛等大量挥发散失，高沸点的香气成分如顺-3-己烯-1-醇、顺-3-己烯基乙酸酯等明显增加。但过长时间的杀青又会使得顺-3-己烯基己酸酯、顺-3-己烯-1-醇、沉香醇及其氧化产物明显减少，对绿茶香气不利。

红茶制造化学〔Chemistry of black tea manufacturing〕 制茶生物化学分支之一。研究红茶制造过程中各成分的化学变化及品质形成机理。从揉捻开始，红茶发酵的化学变化随之发生，围绕儿茶素类的酶促氧化聚合，伴随着一系列的物质转化。干燥作业中，茶黄素继续形成并向茶红素转化，茶褐素大量形成与积累，叶绿素继续降解，转化成为脱镁叶绿酸酯及脱镁叶绿素。茶多酚及其氧化产物与蛋白质结合沉积，苦涩转为甜醇。类胡萝卜素降解，游离氨基酸与糖的相互作用，产生甜香和焦糖香。这些生化反应奠定了红茶色、香、味品质。

红茶萎凋化学〔Chemistry in withering stage of black tea〕 红茶制造化学分支之一。研究红茶萎凋工序中各成分的化学变化及工艺条件的影响。萎凋过程中的化学变化有：蛋白质水解形成的氨基酸、酮酸、挥发性醛类、芳香性精油及咖啡碱增加，儿茶素减少，没食子酸等有机酸增加，叶绿素降解，多糖类分解，多酚氧化酶活性增强。蛋白质在肽酶的作用下部分水解，大多数氨基酸含量明显增加，但茶氨酸则降解产生谷氨酸和乙胺，含量明显下降，对改善红茶香气和滋味有利。可溶性糖总量萎凋前期减少、后期增加；挥发性成分中，反-2-己烯醇、顺-3-己烯-1-醇、沉香醇氧化物、橙花醇、己醛、苯甲醛、反-2-己烯醛和己酸均明显增加。部分氨基酸转化成苯乙醛等具有芳香的羰基化合物、类胡萝卜素氧化降解产生紫罗酮等物质，萜烯醇糖苷降解均有利红茶香气形成。萎凋过程中，叶绿素在叶绿素酶的作用下降解；而高分子量的多酚氧化酶的活性增强，成为多酚氧化酶的主体部分，低分子量的多酚氧化酶则随萎凋过程活性下降。

红茶发酵化学〔Chemistry of black tea fermention〕 红茶制造化学分支之一。研究红茶发酵过程中各成分发生的化学变化及工艺条件的影响。在发酵工序中，茶多酚被氧化、聚合、缩合，形成红茶色泽和滋味的主要成分茶黄素、茶红素和茶褐素。发酵条件对其速率和途径影响很大。由于酶的作用、儿茶素等多酚类物质的氧化还原、水热作用以及酸性等条件，引起或促进醇类的氧化、氨基酸的降解、类胡萝卜素的降解、高级脂肪酸的转化、羟基酸的脱水、芳香物质的异构化等一系列反应，使红茶香气成分的含量增加，其中有 1-戊烯-3-醇、苯乙醇、反-2-己烯醛、苯甲醛、β-紫罗酮、α-紫罗酮和二氢海葵内酯等；单糖减少，双糖和多糖先增加，后减少；水溶性果胶急剧减少，原果胶则有一些增加；蛋白质还会与儿茶素氧化产物结合而沉积于叶底；氨基酸与氧化了的儿茶素结合或转化成香气成分；叶绿素脱镁形成脱镁叶绿素。

乌龙茶制造化学〔Chemistry of oolong tea manufacturing〕 制茶生物化学分支之一。研究乌龙茶制造过程中主要成分的化学变化及品质形成机理。乌龙茶特有的色泽、芳香和滋味都是特定的工艺条件下发生的化学变化所形成。通过做青、晒青、摇青等过程，多酚氧化酶和过氧化物酶活性上升，儿茶素由于酶促氧化而减少，少量茶黄素、茶红素和茶褐素不断形成与积累。该氧化反应在做青前期较为缓慢，后期儿茶素氧化加速，氧化产物大幅度增加。在摇青这种半发酵的氧化还原体系中，儿茶素的轻度氧化，促进了类胡萝卜素的降解，形成二氢海葵内酯和茶螺酮等香味成分；茶氨酸、谷氨酸、天冬氨酸等大量氨基酸明显减少、微量或小量的氨基酸组分有所增加；可溶性糖与氨基酸在做青及后续的干燥工序中发生降解反应生成吡嗪类、吡咯类和吡喃类衍生物，对增进香气具有积极的作用；叶绿素降

解对乌龙茶砂绿油润的外形色泽具有重要的意义。挥发性香气成分在晒青、摇青后不断形成与积累，中、高沸点成分的增加尤为明显。做青过程中增加较多的有芳樟醇氧化物、苯乙醛、橙牛儿醇、β-紫罗酮、橙花叔醇等。乌龙茶加工中，由于具有苦涩味的酯型儿茶素脱没食子酰基而成为游离型儿茶素，但又保留相当数量的酯型物质，使其滋味兼具绿茶的鲜浓和红茶的甜醇与回味感。

黑茶制造化学〔Chemistry of dark tea manufacturing〕 制茶生物化学分支之一。研究黑茶制造过程中各成分的化学变化及品质形成机理。渥堆是黑茶初制的特征性工序，其实质是微生物通过胞外酶、微生物热及微生物自身代谢的协同作用，使茶叶内含物质发生极为复杂的化学变化，塑造了黑茶特征性的品质风味。在湿热作用下，叶绿素几乎全部降解为脱镁叶绿素及少量脱镁叶绿酸酯，类胡萝卜素中的β-胡萝卜素、叶黄素、紫黄质等也有较多降解。茶多酚部分氧化聚合形成水溶性的有色产物茶黄素、茶红素及茶褐素。残余的叶绿素、类胡萝卜素及其降解产物、儿茶素的氧化产物等与未氧化的黄酮类、氨基酸、糖类的缩合产物综合作用，形成了黑茶黄褐的外形、叶底色泽和橙黄的汤色特征。鲜叶中固有的挥发性香气成分及各种香气前导物（如糖类、氨基酸、脂肪、类胡萝卜素、萜烯苷类、儿茶素及其氧化产物等），在湿热作用及渥堆中微生物分泌的各种胞外酶作用下，发生转化、异构、降解、聚合、偶联等反应，形成了以萜烯醇类和酚类为主体的香气组分配比，并产生了一般绿茶尚未检出的黑茶特征性香气成分。以茶多酚、氨基酸、糖、嘌呤碱为主体的茶叶滋味物质发生转化，使儿茶素（尤其是酯型儿茶素）和氨基酸总量减少及内部配比改变，有机酸增加，综合协调形成了黑茶醇和微涩的口感。

白茶制造化学〔Chemistry of white tea manufacturing〕 制茶生物化学分支之一。研究白茶制造中主要成分的化学变化及品质形成机理。白茶特有的外观色泽、叶态及毫香味的形成，主要依靠萎凋技术。随着水分的散失，叶细胞内含物浓度改变，发生一系列的生化变化，酶类的变化是变化的主要动力。多酚类可部分与叶组织内多酚氧化酶结合，氧化形成有色聚合物，改变鲜叶原来的苦涩味和青草气，并形成浅杏黄或浅橙黄的汤色及醇爽的滋味特征。叶绿素在叶绿素酶的作用下发生分解，萎凋后期和干燥中，叶绿素脱镁形成脱镁叶绿素。叶绿素a的降解幅度较叶绿素b大得多。叶绿素的适度降解对白茶黄绿的底色及外形色泽的形成具有重要的作用。蛋白酶的作用使蛋白质降解，氨基酸的含量有所增加。

黄茶制造化学〔Chemistry of yellow tea manufacturing〕 制茶生物化学分支之一。研究黄茶制造过程中主要成分的化学变化及品质形成机理。闷堆是黄茶制造的特征性工序。叶绿素在黄茶制造中的变化幅度近60%，湿热作用贯穿黄茶加工的全过程，长时的高温闷堆加上微生物造就的微酸性条件使叶绿素大量降解。叶绿素a与叶绿素b之比值降低；较稳定的胡萝卜素保留量较多，叶绿素与类胡萝卜素之比值下降，导致叶底与外形色泽黄变。在高温高湿条件下，儿茶素和黄酮类水解，闷堆中微生物胞外酶和胞内酶的催化，使少量多酚类物质发生氧化、缩合、聚合，综合形成了橙黄的汤色特征；蛋白质的水解使氨基酸含量增加，氨基酸与儿茶素及糖类结合成香气物质。微生物通过胞内酶以氨基酸为养分进行自身代谢，并释放胞外酶，促使蛋白质分解形成游离氨基酸。氨基酸对黄茶醇、滋味及特征香气的形成具有重要作用。糖类变化的动力主要是热化学作用，微生物酶也有少量参与，变化的途径主要有多糖水解为双糖和单糖，非还原糖转化为还原糖，还原糖与蛋白质结合生成黑色物质，与氨基酸结合可形成特殊的焦糖香。上述变化使黄茶中的糖总量比鲜叶低。黄茶通过热化，挥发性醛有显著增加，并成为黄茶香气的重要组成部分。青叶醇在热的作用下大量挥散、转化，显露清香，形成了黄茶的高爽香气。

茯砖茶制造化学〔Chemistry of Fu brick tea manufacturing〕 制茶生物化学分支之一。研究茯砖茶制造过程中各成分的化学变化及品质形成机理。发花是茯砖茶特征性风味形成的主要阶段。发花中冠突散囊菌在生长繁殖中分泌的各种胞外酶，定向地完成了茯砖茶特有的品质风味物质的转化。黑毛茶中原有的叶绿素降解产物及类胡萝卜素组分，在冠突散囊菌的作用下，进一步降解转化，并合成了与叶黄质和β-胡萝卜素性质相似的黄色色素及与叶绿素降解产物色泽相似的未知色素。儿茶素在微生物胞外多酚氧化酶的作用下，进一步氧化聚合，使茶黄素、茶红素、茶褐素积累，形成了茯砖茶褐黑或黄褐的外形色泽、橙黄或橙红的汤色。发花与干燥过程中，醛酮类、萜烯类、芳环类、脂肪类、酸酯类、碳氢化合物、杂环化合物等芳香物质明显增加，酚类物质减少。在黑毛茶原有香型的基础上，再增添陈香和火功香成分，协调成为茯砖茶特有的"菌花香"。在微生物分泌的胞外酶及其自身代谢的共同作用下，儿茶素进一步发生一定程度的氧化、聚合或降解；氨基酸在总量减少的情况下，内部配比发生较大改变；纤维素分解成可溶性糖；3个嘌呤碱彼此转化。呈味物质经诸种变化后，与微生物细胞自溶产物协同作用，形成了茯砖茶甘厚醇和的口感。

花茶制造化学〔Chemistry of scented tea manufacturing〕 制茶生物化学分支之一。研究花茶制造过程中各成分的化学变化及品质形成机理。花茶的香气成分主要来自窨花过程吸收的花香成分。花茶类主要以茉莉花茶为主，其香气化合物含量在0.06%～0.4%，主要成分有40余种（见"茉莉花香气组分"）。中沸点组分多且含量高，随窨次、配花量的增加而增加。白兰花茶的香气化合物含量约占

0.012%，约有35种主要成分，含量较高的有芳樟醇及其氧化产物、α-萜品醇、橙花叔醇、β-紫罗酮等。与茉莉花茶相比，富含萜烯类、紫罗酮系列化合物，醛类和酮类化合物，但酯类化合物远较茉莉花茶少。玫瑰花茶的香气组分与新鲜玫瑰花的香气组分相似，精油总量约为0.03%。其主要组分为：芳樟醇、苯乙醇、植醇、顺-3-己烯基己酸酯、石竹烯氧化物、橙花叔醇等。萜烯化合物和醇类化合物几乎占整个玫瑰花茶挥发油的50%。高含量的苯乙醇（玫瑰花香）、乙酸苄酯（水果香）、芳樟醇（百合花香）和少量的香茅醇（玫瑰花香）及植醇等，构成了玫瑰花茶的香气特征。桂花茶香气化合物含量约为0.03%，其中萜烯类化合物和紫罗酮类化合物占总量的50%左右，而以β-紫罗酮和β-二氢紫罗酮含量较高。

茶鲜叶品质生物化学〔Biochemistry related to the quality of tea fresh leaves〕 茶叶生物化学分支之一。鲜叶的品质主要包括嫩度、匀度、鲜度、净度四个因子；其中匀度与净度属于物理指标，而嫩度和鲜度则主要属于化学指标。茶鲜叶的化学成分主要包括：茶多酚、色素、蛋白质、氨基酸、酶、生物碱、有机酸、糖类、脂质、维生素、矿物质元素及水分等。由于茶树品种特性、栽培技术措施及生态环境的差异，使得茶鲜叶中主要品质成分存在很大差异。茶鲜叶的嫩度与化学成分的关系十分密切，二者呈正相关的成分有水浸出物、茶多酚、蛋白质、咖啡碱、氨基酸、水溶性果胶和可溶性灰分等；呈负相关的有纤维素、糖、淀粉、总灰分等；在一定范围内随着新梢叶片的成熟，叶绿素、胡萝卜素、黄酮醇等成分逐渐增加。新梢形成对夹叶后，标志着老化开始，对夹叶所含有效化学成分比正常芽叶少得多，品质差。采摘下来的鲜叶在加工前的贮存管理，对鲜叶的鲜度影响很大。贮青摊放过程中，由于鲜叶呼吸作用增强引起一系列的生化变化，其中糖类等有机物的分解，大量释放热量，叶温升高，如不通风薄摊，将导致酶活性增强，酚类物质氧化，叶片发红，甚至产生酸馊气味，鲜叶品质劣变，有效成分破坏。鲜叶品质的优劣直接决定成茶品质水平，鲜叶中的有效化学成分是形成各类成茶品质的物质基础。就大宗红绿茶而言，嫩匀鲜净的优质鲜叶，茶多酚、氨基酸、咖啡碱、维生素C、可溶性蛋白质等主要品质成分含量高，有利成茶的色、香、味、形品质的形成。

茶树新梢化学组分〔Chemical composition of tea shoots〕 茶树新梢中所含有机物质和无机物质的总称。用作原料分析的茶梢，除利用修剪枝叶制作老青茶、黑毛茶或级外粗老茶有特殊要求外，均采用一芽二叶。制茶原料虽可根据茶类的特点和要求作适当的变更（如乌龙茶类选料要求成熟度高，各种名优绿茶则多偏嫩），但大量数据分析表明，一芽二叶各组分含量较为丰富且比例适当，有利于成茶正常品质的形成。新梢在伸育过程中，各种化学成分的含量均在发生改变。一般而言，随着新梢成熟度的增加，茶多酚（主要是儿茶素）、咖啡碱、维生素C等不断下降，而单糖、双糖、纤维素、淀粉、黄酮醇类、叶绿素类、胡萝卜素等则不断增加。茶树新梢中天然存在的各种化学成分，其组分的类别、含量和配比，因茶树品种和栽培条件不同而有很大差异，它是由茶树自身的品种特性和外部因子决定的。新梢一经采收，则自然品质即已定型，在此基础上通过特定的制茶工艺来完成品质成分的固定与相互转化，使各组分的含量和配比朝着有利于人们嗜好和要求发展，赋予茶类以特有的品质特征。

成茶品质生物化学〔Biochemistry of tea quality〕 茶叶生物化学分支之一。研究茶叶色、香、味构成与成茶品质的关系。色泽是茶叶的色泽物质经制茶而发生不同程度的降解、氧化、聚合变化的总体反映。香气是数百种复杂的挥发性成分在人的嗅觉上形成的综合反映。不同的茶类由于加工条件不同，挥发性成分形成与转化的途径各异，赋香成分的组合配比不同，产生了不同风格的香气特征。滋味由茶叶滋味物质构成，苦涩是主味，鲜、甜、酸是配味。诸种物质的综合协调配比，形成了各种茶类独特的口感。

茶叶品质成分〔Quality-related constituents of tea〕 在茶叶色、香、味品质形成中起主导作用的化学成分。茶叶品质是人的视觉、嗅觉、味觉对所有品质成分的感官综合反映。茶叶品质成分的种类、含量与组成比例都影响茶叶品质，依照各种品质成分所起作用的性质不同，又可将其分为色泽成分、滋味成分（或呈味成分）和香气成分。

茶汤化学成分〔Chemical constituents in tea infusion〕 茶汤中所含多种有机物质和无机物质的总称。主要是多酚类物质、氨基酸、咖啡碱、水溶性果胶、可溶糖、维生素和无机盐等。氨基酸最易溶于水，浸出率最高；其次是咖啡碱；多酚类的浸出率较低，而其中的酯型儿茶素比非酯型儿茶素浸出率低；可溶性糖浸出率也低。各主要成分浸出量随冲泡次数的增加而减少。茶叶中化学成分的浸出量与冲泡时的水温、时间有关。茶汤放置几小时后，绿茶汤色变黄变深，红茶汤色变深暗浑浊，其中多酚类自动氧化缩聚，维生素C被氧化破坏，红茶中的茶黄素、茶红素继续氧化聚合形成茶褐素、氨基酸、咖啡碱，并以氢键及分子间引力络合形成“冷后浑”。

茶叶风味物质〔Flavouring substances of tea〕 构成茶叶风味的物质组合体。具有嗅感和味觉的物质，以一定比例和形式组合，给人以综合性的风格特征，在较长时间内相对稳定，可以重复出现，应在以后得以感知和记忆。这些物质的组合在感官上的综合反映即“风味”。茶的风味物质可分为挥发性物质和滋味物质两大类。它们赋予各茶类以各自不同的风格和级别；亦能如实反映出正常茶与劣变茶、新茶与陈茶、嫩茶与粗老茶等的区别。但嗅觉器官受最低感知

浓度（阈值）、化合物挥发性蒸气压、人的嗜好等多种因素的影响；而感官嗜好又受人种、遗传、环境、习俗和生理等多种因子的影响，因而不能单凭某些成分的有无或绝对含量的高低来评价茶叶风味与品质的优劣。

茶叶色泽物质〔Colouring substances of tea〕 鲜叶和成品茶中构成外形色泽、叶底颜色和茶汤汤色的物质的总称。按化学结构可分为吡咯类色素（如叶绿素类）、多烯类色素（如类胡萝卜素、叶黄素）、酚类色素（如花青素、儿茶素类氧化产物）、醌酮色素（如黄酮素）和色素原（如焦糖色素、类黑色素、氧化型抗坏血酸）等。按照其溶解性可分为脂溶性色素和水溶性色素两大类。脂溶性色素主要指叶绿素及其降解产物、类胡萝卜素等；水溶性色素主要指花青素、花黄素类、儿茶素氧化产物（茶黄素、茶红素、茶褐素）及抗坏血酸和糖类等色素原物质。脂溶性色素物质主要构成茶叶外形色泽和叶底颜色，而水溶性色素主要构成茶汤汤色，也有些参与外形色泽的形成。

茶叶挥发性物质〔Volatile substances of tea〕 茶叶中易挥发物质的总称，已发现 600 种左右，按化合物性质分类有碳氢化合物、醇、醛、酮、酯、内酯、酸、酚、含氧化合物、含硫化合物、含氮化合物等。茶叶挥发物中大部分为有香成分，即香气成分，还有一部分属异味成分，分别对茶叶品质产生正、负影响。茶叶挥发性物质的数量与品种、栽培方式、茶园土质、海拔、加工方式有关。其来源可分为两大类，即鲜叶中原有的挥发物，如青叶醇、青叶醛等少数 C_5、C_6 醇和醛类物质，及在各不同加工阶段经水解或热反应产生的挥发物，如萜烯醇、紫罗酮系化合物、吡嗪类、吡咯类物质；也有部分挥发物产自微生物的作用。

茶叶香气物质〔Aroma substances of tea〕 亦称“挥发性香气组分(VFC)”。茶叶中由嗅觉感知到的有香味的物质的总称。依化学成分可分为：非萜烯醇类低沸点组分(VFC Ⅰ)，包括 1-戊烯-3 醇、顺-2-戊烯-1-醇、顺-3-己烯-1-醇、反-2-己烯醇以及反，反-2，4-庚二烯醛等；萜烯醇类高沸点组分（VFC Ⅱ），包括芳樟醇、芳樟醇氧化物、香叶醇、α-紫罗酮、β-紫罗酮、橙花叔醇、顺茉莉酮、雪松醇、吲哚等。依香气类型分为：有嫩叶清爽清香型的顺-3-己烯-1-醇及其酯类；铃兰系清淡花香型的芳樟醇及其氧化物；玫瑰、蔷薇系温和花香型的香叶醇，2-苯乙醇；茉莉、栀子花系甜而浓厚花香型的 β-紫罗酮及其他紫罗酮系化合物，顺茉莉酮、茉莉酮酸甲酯；果实、干果类香型的茉莉内酯及其他内酯类、茶螺酮；木香型的雪松醇、4-乙烯基苯酚、愈创木酚系化合物；倍半萜烯类；加热香型的吡嗪类、吡咯类、呋喃类等等。香气化合物的种类与数量因茶的产地、品种、施肥量、制茶方式而异。其中品种和制茶方式有决定性的影响，如阿萨姆种茶叶与中国中、小叶种茶香型差异非常明显。前者芳樟醇化合物的含量高，而后者香叶醇含量高。不同的制茶方式产生不同的香气成分，如煎茶由于采取蒸青工艺，其中的含硫香气成分（如二甲硫等）含量较高，而龙井茶中芳樟醇、香叶醇、2-苯乙醇等花香型成分及吡嗪类、吡咯类焦香型成分较高。乌龙茶则由于其特殊的制茶方式决定了其香气成分中橙花叔醇、茉莉内酯、茉莉酮酸甲酯、吲哚等花香型成分含量较高的特性。此外，尚有诸多因素影响着茶叶的香气组分。

挥发性香气组分〔Volatile flavour constituents，VFC〕 即“茶叶香气物质”。

茶叶滋味物质〔Tasting substances of tea〕 茶叶中由味觉所能感觉到的茶味构成物的总称。由酸、甜、苦、涩、鲜、咸等味素构成。人们对茶可溶成分中鲜、涩、苦三种主要味素的阈值较低，这三类味质成分的浓度组合的差别，构成了茶滋味和风格的千差万别。传统的感官审评对茶汤滋味的各种表述，是茶汤味要素综合效应的反馈。影响茶叶滋味物质的组成及比例的因素有品种、栽培条件、物候、采制及贮藏等。

茶叶涩味物质〔Astringent substances of tea〕 茶叶中能引起收敛感并产生涩味的成分的总称。主要有茶多酚类、醛、铁等物质，其中儿茶素类尤为重要。酯型儿茶素苦涩味较强，非酯型儿茶素爽口、涩味弱。绿茶茶汤滋味的主体是苦涩味，酯型儿茶素在芽叶中含量较高，一般占茶芽叶干物质的 12%～19%，而其味阈值为 750 毫克/升，是影响茶味浓淡、品质优次的主要成分。黄酮醇有苦涩味，但含量较少。酚酸、缩酚酸和碱性氨基酸为酸涩味，在茶叶中含量较多，一般为茶叶干重的 5%。

茶叶苦味物质〔Bitter substances of tea〕 茶叶中味感呈苦味的物质的总称。主要有咖啡碱、可可碱、茶叶碱、花色素类、茶叶皂苷、苦味氨基酸及部分黄烷醇类。茶汤的苦味与涩味相伴而生，在茶汤滋味结构上处于主导地位。茶汤中的生物碱与大量儿茶素类物质形成氢键缔合物，在儿茶素类和咖啡碱相对含量都较高的茶叶中，茶汤浓醇鲜爽，是优质茶的标志。儿茶素类和咖啡碱对味觉受体有协同作用，也相互制约，能改善茶的风味，减轻苦味和粗涩味。有的苦味成分伴随其他味感，如部分苦味氨基酸具有苦酸味。

茶叶甜味物质〔Sweet substances of tea〕 茶叶中具有甜味感的物质的总称。对茶的苦味和涩味有协调调和掩盖效果。其有三类：①以游离态存在于茶叶中的单糖和低聚糖，如葡萄糖、半乳糖、果糖、鼠李糖、麦芽糖和蔗糖等，是茶叶甜味物质的主体部分；②带甜味的氨基酸(游离的)，如甘氨酸、丙氨酸、丝氨酸、苏氨酸、羟基脯氨酸和在茶叶加工过程中形成的亮氨酸、异亮氨酸、色氨酸、酪氨酸、苯丙氨酸、蛋氨酸、缬氨酸等；③茶儿茶素生物合成的中间产物二氢查耳酮化合物及其衍生物和香豆素的异构化合物等。春茶和秋茶中甜味物质含量高，其滋味就甘醇而不苦

涩，优于夏茶。

茶叶酸味物质〔Sour substances of tea〕 茶叶中味感呈酸味的物质的总称。主要是各种有机酸类化合物，如柠檬酸、苹果酸、琥珀酸、抗坏血酸、没食子酸等和游离的酸性氨基酸及带微弱酸性的茶多酚类化合物等。酸味不是茶汤的主体滋味，但能去除、掩盖一部分强苦强涩及异味，对茶汤滋味起到协调作用，使茶汤滋味爽快、圆润、滋美。

茶种质资源生物化学〔Biochemistry of tea germplasm resources〕 茶叶生物化学分支之一。研究茶树品种特性与化学成分的关系，茶树生化特性的遗传变异规律，茶树品种适制性的生化指标，茶树品种品质鉴定的生化手段，茶树品种抗逆性的生化基础，品种进化阶段的生化特性及茶树起源、进化与分类研究的生化方法等。茶树品种的某些生化特征、特性与物质代谢有一定的相关性。如乔木型品种所含茶多酚丰富，而灌木型茶树含量较低。叶型大小与茶多酚含量呈正相关，大叶型的品种，茶多酚、茶儿茶素的含量高。叶色与化学成分之间的关系密切，深绿色叶片中叶绿素含量高，黄绿色叶片含量低，紫色芽叶中含有较多的花青素，而叶绿素及叶绿素 a 的含量显著下降。品种的持嫩性和柔软程度与化学成分之间也有相关性，持嫩性强的品种，纤维素含量少，氨基酸含量高。品种的发芽迟早与茶树碳氮代谢的比例密切相关，早发性品种氮代谢旺盛，茶多酚、儿茶素含量较高。茶树品种的适制性取决于其生化成分内部的配比。适制红茶的品种要求较高的茶多酚、儿茶素含量及酚氨比。茶树品种中没食子儿茶素含量是预测该品种茶黄素含量的可靠生化指标。适制绿茶的品种要求有较高含量的氨基酸和较低的酚氨比。茶树品种制茶品质的鉴定是预测品质优劣的可靠生化手段。茶树抗逆性（包括抗寒性、抗旱性、抗病性等）的强弱与体内的水分状况和内含物质的浓度关系密切。保护性酶类（超氧化物歧化酶、谷胱甘肽过氧化物酶等）活性高是抗寒、抗旱性强品种的重要生化特性。茶树的进化与生化成分密切关联，原始型的茶叶品种具有较高的简单儿茶素，进化型的茶树品种则含有较高的酯型儿茶素。儿茶素组分及比例，嘌呤碱、黄酮类含量及组成，同工酶、蛋白质亚基等已被列入化学分类的重要指标。茶树品种化学的研究是茶树品种选育的重要基础，也是选育优良品种和缩短育种周期的重要辅助手段。

茶叶贮藏生物化学〔Biochemistry of the changes during the storage of tea〕 茶叶生物化学分支之一。研究成品茶在存放、贮运、流通过程中所发生的化学变化，以及控制这些化学变化的物理、化学方法。毛茶或精制茶在贮放过程中，色、香、味成分发生一系列的化学变化。含水量增加是一切化学成分变化的基础。红、绿茶中未氧化的茶多酚与空气中的氧接触而发生非酶促自动氧化，进而与其他物质聚合，形成黄褐色聚合物。茶多酚的适量氧化，可减轻绿茶的青涩味，增加滋味的醇感；但过量氧化，使滋味淡薄，汤色泛黄，红茶汤色变浑暗，失去鲜爽性。红茶中茶黄素、茶红素在贮存中会继续发生氧化聚合，使非透析性的高聚合物（茶褐素）积累，茶汤深暗，滋味浓度与鲜爽度下降而缺乏刺激性，叶底转暗。在贮藏过程中，叶绿素会发生光敏氧化降解，使茶叶色泽显著褐变；主要滋味成分氨基酸氧化、降解和转化，或与茶多酚氧化产物结合形成暗色聚合物；抗坏血酸氧化使绿茶的色泽和茶汤褐变；芳香化合物含量显著下降，同时产生丙醛、2，4-庚二烯醛等，使绿茶显示“陈味”。红茶中的香叶醇、苯乙醇等也因贮藏而减少，陈味组分增加。类脂物质的水解作用在贮藏中会加强，使游离脂肪酸增加并自动氧化产生挥发性醛，使茶味变劣。茶叶遇光还会产生光诱导陈化成分，若发生霉变则会产生霉味物质。

茶籽化学成分〔Chemical components of tea seeds〕 茶籽中所含有机物和无机物的总称。成熟茶籽中约含 40% 水分，其余为种壳和种仁。种仁中含粗蛋白、淀粉、双糖、粗纤维、粗脂肪、粗灰分、茶籽皂素和游离氨基酸。

茶多酚类

茶多酚类〔Tea polyphenols〕 亦称“茶鞣质”、“茶单宁”。是一类存在于茶树中的多元酚化合物的混合物。其主要组分为儿茶素（黄烷醇类）、黄酮、黄酮醇类、花青素类、花白素类和酚酸及缩酚酸等。除酚酸及缩酚酸外，均具有 2-苯基苯并二氢吡喃为主体的结构。其中最重要的是以儿茶素为主体的黄烷醇类，占茶多酚的一半以上，可占茶树新梢干物质的 20%左右，是茶树次生物质的代谢中心，又是茶叶保健功能的首要成分，对茶叶的色、香、味品质的形成起重要作用。

茶鞣质〔Tea tannin〕 即“茶多酚类”。

茶单宁〔Tea tannin〕 即“茶多酚类”。

类黄酮物质〔Flavonoids〕 见“茶多酚类”。

黄烷醇类〔Flavanols〕 羟基〔3〕苯并吡喃类化合物。见“茶多酚类”。

茶多酚代谢〔Metabolism of tea polyphenols〕 茶树体内茶多酚类物质的合成与转变。以儿茶素为主体的多酚类在茶树新陈代谢中居重要位置。茶儿茶素类的基本碳架为 $C_6-C_3-C_6$，是经各种酶的催化逐步形成的。形成的初产物经羟基化和没食子酰基化而形成酯型儿茶素。在茶籽萌发和幼苗生长及新梢伸育过程中，根部只有合成简单儿茶素的能力，复杂儿茶素在地上部分合成。形成的茶多酚大部分贮藏于液胞中，一部分进一步转化成多聚体，以木质素作为结构性物质固定下来。贮藏的多酚类物质在呼吸代谢

分解时，脱没食子酰基，形成游离儿茶素，然后进入碳分解代谢途径，进一步分解。茶树体内多酚类的分布，主要集中在新梢的生长旺盛部位，老叶、茎、根内含量较少。随着新梢生长，(－)-EGCG 和(－)-ECG 含量降低，而(－)-EGC 及黄酮类增加。嫩叶中儿茶素的没食子酰基化作用较强。在光线较强、温度较高、湿度较低的夏秋季节，有利于茶多酚的积累。

儿茶素〔Catechins〕 亦称“儿茶酸”。属黄烷-3-醇类的衍生物。白色晶体，易溶于水、含水乙醇和含水甲醇。分酯型和非酯型两类，最早从茶中分离得到。在茶树体内，发现的儿茶素主要有：(－)-表儿茶素〔(－)-EC〕、(±)-没食子儿茶素〔(±)-GC〕、(－)-表没食子儿茶素〔(－)-EGC〕、(±)-儿茶素〔(±)-C〕、(－)-表没食子儿茶素没食子酸酯〔(－)-EGCG〕、(－)-表儿茶素没食子酸酯〔(－)-ECG〕。其含量与茶品质密切相关。中小叶种(－)-EGCG 含量最多，其次是(　)-EGC、(　)-ECG 和(　)-EC。大叶种以(－)-ECG 为高。茶新梢是儿茶素形成的主要部位，主要存在于叶细胞的液胞中。大叶种含量高于小叶种，夏茶高于春秋茶。在茶新梢中的含量与组成随新梢伸育程度不同而异。(－)-EGCG 和(－)-ECG 随伸育程度含量渐次降低，而(－)-EGC 随伸育程度却有增高。儿茶素总量在幼嫩新梢中含量较高。儿茶素在茶树呼吸过程中起着递氢的作用，在红茶制作中是形成茶黄素和茶红素类物质的前导物，在制茶中的变化是赋于茶叶色、香、味品质的物质基础。

儿茶酸〔Catechins acid〕 即“儿茶素”。

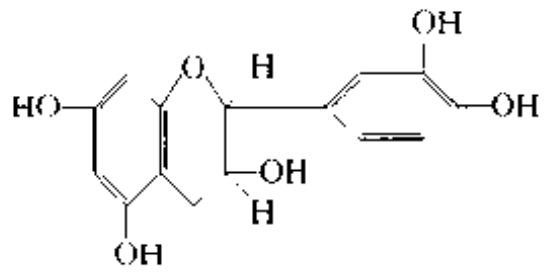
酯型儿茶素〔Ester type catechins〕 亦称“复杂儿茶素”。一类茶儿茶素。主要有(－)-EGCG 和(－)-ECG。其分子结构中比简单儿茶素（非酯型儿茶素）多结合 1～2 个没食子酰基。含量占儿茶素总量的 60%～75%，茶叶干重的 12%～15%。具有较强的苦涩味和收敛性，是茶汤的主体呈味成分。易被氧化，在呼吸代谢中是氢的中间传递体。

复杂儿茶素〔Complex catechins〕 即“酯型儿茶素”。

非酯型儿茶素〔Nonester type catechins〕 亦称“简单儿茶素”。一类茶儿茶素。主要包括(－)-EC、(－)-EGC、(＋)-C 和(＋)-GC。含量占儿茶素总量的 23%～25%，茶叶干重的 4%～8%。其分子中的没食子酰基少于酯型儿茶素中的。其苦涩味较弱，收敛性较小，但对茶汤滋味有一定影响。若与酯型儿茶素组合适当，能产生良好味感。氧化还原电位较高，在茶叶呼吸过程的基质氢转递链中，接近于末端氧化，并可将氢递给氧而产生水。

简单儿茶素〔Simple catechins〕 即“非酯型儿茶素”。

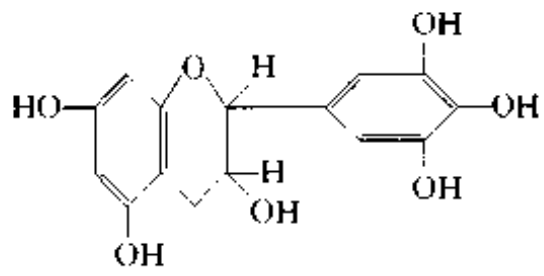
(－)-表儿茶素〔(－)-Epi-catechin〕 简写为“(－)-EC”。儿茶素的一种。化学式 $C_{15}H_{14}O_5$。熔点 237～238℃，$[\alpha]_D^{25}$ －69°。食后有苦味而回甜，涩味弱。与三氯化铁呈绿色。同稀酸煮沸显红棕色沉淀。



(－)-表儿茶素

(－)-EC 即“(－)-表儿茶素”。

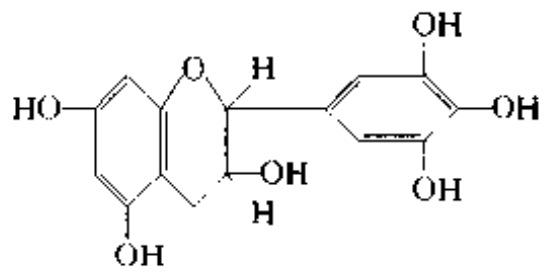
(±)-没食子儿茶素〔(±)-Gallo-catechin〕 简写为“(±)-GC”。化学式 $C_{15}H_{14}O_7$。呈苦味。占茶叶儿茶素总量的 4%～5%。



(±)-没食子儿茶素

(±)-GC 即“(±)-没食子儿茶素”。

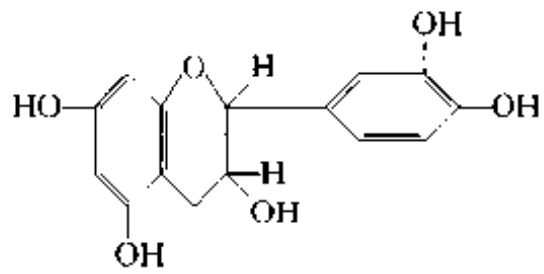
(－)-表没食子儿茶素〔(－)-Epi-gallo-catechin〕 简写为“(－)-EGC”。化学式 $C_{15}H_{14}O_7$。熔点 218℃，$[\alpha]_D^{25}$ －67.5°。食后有甜味。与三氯化铁呈青紫色。用稀酸煮沸呈红棕色沉淀。占茶叶儿茶素总量的 10%～20%。



(－)-表没食子儿茶素

(－)-EGC 即“(－)-表没食子儿茶素”。

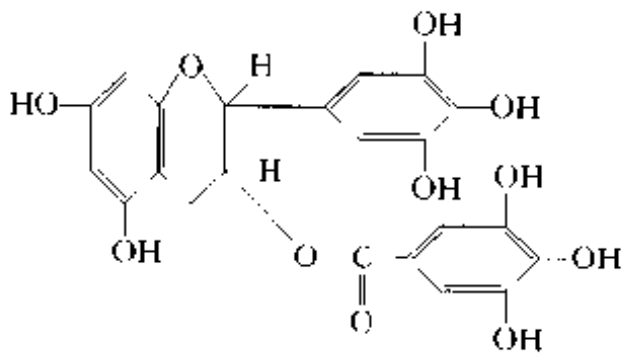
(±)-儿茶素〔(±)-Catechin〕 简写为“(±)-C”。化学式 $C_{15}H_{14}O_6$。呈苦味。



(±)-儿茶素

(±)-C 即“(±)-儿茶素”。

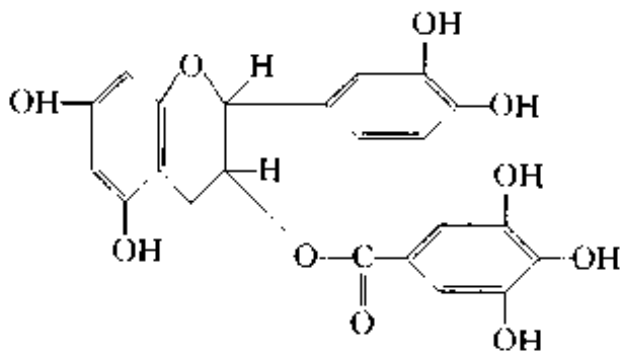
(－)-表没食子儿茶素没食子酸酯〔(－)-Epi-gallo-cate-chin-gallate〕 简写为“(－)-EGCG”。化学式 $C_{22}H_{18}O_{11}$。熔点 248～249℃，$[\alpha]_D^{18}$ －173°。涩味强。与三氯化铁呈青蓝色。同稀酸煮沸产生没食子酸及红棕色沉淀。占茶叶儿茶素总量的 45%～60%。



(一)-表没食子儿茶素没食子酸酯

(一)-EGCG 即"(一)-表没食子儿茶素没食子酸酯"。

(一)-表儿茶素没食子酸酯〔(一)-Epi-catechin gallate〕 简写为"(一)-ECG"。化学式:$C_{22}H_{18}O_{10}$。呈苦涩味。熔点 253℃,$[\alpha]_D^{23}$ −177.5°。与三氯化铁呈青蓝色。同稀酸煮沸得没食子酸及红棕色沉淀。约占茶叶儿茶素总量的17%～28%。



(一)-表儿茶素没食子酸酯

(一)-ECG 即"(一)-表儿茶素没食子酸酯"。

儿茶素品质指数〔Catechin quality index〕 表达茶叶品质的经验参数。1963 年阮宇成、程启坤提出。其表达式为:

$$\text{儿茶素品质指数}=\frac{(-)\text{-EGCG}+(-)\text{-ECG}}{(-)\text{-EGC}}\times 100$$

该指数导出的理论依据是,尽管在同一季节儿茶素总量的变化与绿茶品质呈高度的相关关系,但在不同的茶季间这种关系不同,使得儿茶素总量这一指标不能准确反映茶叶或鲜叶品质。这主要是由于儿茶素组成的内部比例更能影响原料嫩度和绿茶品质。即(一)-ECG 是随着芽叶成熟、老化、品质下降而明显减少。因此,儿茶素品质指数愈大,则鲜叶嫩度和品质愈好,绿茶质量愈高;随着绿茶级别和鲜叶品质的降低,儿茶素品质指数也降低。

儿茶素苦涩味指数〔Catechin astringent index〕 表达绿茶滋味品质的经验参数。1987 年施兆鹏、刘仲华提出。其表达式为:

$$\text{儿茶素苦涩味指数}=\frac{(-)\text{-EGCG}+(-)\text{-EGC}+(-)\text{-ECG}+(\pm)\text{-GC}}{(-)\text{-EC}+(\pm)\text{-C}}$$

该指数建立的理论依据是,不同的儿茶素组分,其呈味特性不一样,与绿茶滋味品质的关系也不同,非酯型儿茶素(尤其是表儿茶素及其异构体)苦涩味较弱,酯型儿茶素的苦涩味较重。一般而言,春季绿茶儿茶素苦涩味指数较小,滋味品质好;夏季绿茶儿茶素苦涩味指数高,滋味品质差。随着绿茶级别的下降,苦涩味指数加大。该经验指数与绿茶滋味品质得分高度负相关($r=-0.72$),能较合理地解释夏茶苦涩味的成因。

邻醌型黄烷醇〔*o*-Quinone flavanol〕 黄烷醇类氧化的中间体。其主要特点是在黄烷醇的没食子基上的邻位双羟基同时被氧化形成醌式结构。茶叶中的邻醌型黄烷醇类物质主要是儿茶素类邻醌体,一般呈黄棕色或红色,不稳定,容易还原,具有很强的氧化力,易于氧化其他物质。红茶发酵中,邻醌型黄烷醇氧化其他物质而还原,对于促进红茶品质特征的形成具有十分重要的意义。发酵中叶绿素的破坏、花青素等苦味物质的转化、大量香气物质的形成乃至茶黄素和茶红素的形成均需借助邻醌型儿茶素作载体以启动这些反应。

黄酮〔Flavone〕 "2-苯基苯并吡喃酮"的俗称。化学式 $C_{15}H_{10}O_2$。有众多衍生物,构成黄酮类化合物,均是黄色,溶于水,是植物的重要色素,水溶液是黄绿色,是形成绿茶茶汤色泽的重要成分。

2-苯基苯并吡喃酮〔Flavone〕 即"黄酮"。

芹菜素〔Apigenin〕 亦称"旱芹素"。黄酮类组成成分。化学式 $C_{15}H_{10}O_5$。1970 年在茶叶中检出。是茶叶黄酮苷类成分的结构基础。牡荆碱、异牡荆苷均是由芹菜素衍生而来。对绿茶汤色成分的形成具有直接或间接的作用。

旱芹素〔Apigenin〕 即"芹菜素"。

牡荆碱〔Vitexin〕 亦称"牡荆素"。黄酮苷的主要成分之一。化学式 $C_{21}H_{22}O_{10}$。1967 年在茶树新梢中检出。亮黄色结晶。熔点 253℃。易溶于甲醇、乙醇、乙酸乙酯及热水中,水溶液呈深绿黄色。是绿茶汤色的重要成分之一。

牡荆素〔Vitexin〕 即"牡荆碱"。

黄酮苷〔Flavone glycoside〕 黄酮与各种糖结合形成的化合物。已鉴定出来的有牡荆苷、洋芫荽苷、异牡荆苷等,占茶叶干重的 0.02%左右。多为黄色结晶。具有较强的水溶性,亦可溶于甲醇、乙醇、乙酸乙酯等溶剂,其水溶液为绿黄色。对绿茶汤色的形成作用较大。在制茶过程中,在受热和酶的作用下会发生水解,脱去糖类配基变成黄酮或黄酮醇,在一定程度上降低了苷类的苦味。

洋芫荽苷〔Diosmin〕 亦称"香叶木苷"。黄酮苷类成分之一。化学式 $C_{28}H_{32}O_{15}$。不溶于水或乙醇。熔点 283℃。在茶树体内含量不高。具有类似维生素 P 的作用,能降低毛细血管渗透力,保健功能强于芸香苷、槲皮素。

香叶木苷〔Diosmin〕 即"洋芫荽苷"。

异牡荆苷〔Isovitexin〕 亦称"皂草苷"、"牡荆素-7-葡糖苷"。黄酮苷类成分之一。1967 年在茶汤中检出。浅黄色无定形结晶。熔点 229℃。易溶于热水、乙醇、甲醇、水

溶液呈深绿黄色。绿茶中含量约为7.5微克/克。随品种、产地不同而有较大差异。对绿茶茶汤色泽的形成具有一定作用。

皂草苷〔Saponarin〕 即“异牡荆苷”。

牡荆素-7-葡糖苷〔Vitexin-7-glucoside〕 即“异牡荆苷”。

黄酮醇〔Flavonol〕 黄酮羟基化形成的化合物。茶叶中的黄酮醇主要是山柰素、槲皮素，大都与葡萄糖、鼠李糖和芸香糖等结合形成苷类。多为黄色结晶，可溶于水、甲醇、乙醇，是绿茶汤色的重要组成成分。春茶中的含量较夏茶高。具有降血压、抑制毛细管异常渗透性等保健功能。

山柰素〔Kaempferol〕 亦称“茨非醇”。黄酮醇类成分之一。1937年从茶叶中检出。1953年分离出其中的大部分糖苷。茶叶中的山柰素大部分与葡萄糖、鼠李糖、半乳糖等结合形成糖苷，游离态不多。含量为茶叶干重的0.1%～0.4%，春茶比夏茶高。已分离出的山柰素糖苷主要有：山柰素-3-鼠李葡糖苷、山柰素-3-鼠李双葡糖苷、山柰素-3-葡糖苷、山柰素三葡糖苷等。多为黄色结晶，能溶于水、甲醇、乙醇，在绿茶汤色形成中具有一定的作用。制茶过程中，山柰素糖苷在热和酶的作用下部分水解，游离成山柰素及各种糖，减轻部分苦味。

茨非醇〔Kaempferol〕 即“山柰素”。

槲皮素〔Quercetin〕 黄酮醇类成分之一。化学式$C_{15}H_{10}O_7$。1953年从茶叶中检出。茶叶中的槲皮素大多与各种糖类结合形成糖苷，游离者甚少，是茶叶中黄酮醇及其苷类的主体。茶叶中已分离的槲皮素及其糖苷类有14种，已鉴定的成分主要有芸香苷、槲皮素、异槲皮苷、槲皮素-3-鼠李双葡糖苷、槲皮素三葡糖苷等。茶叶中槲皮素及其苷类约占茶叶干重的1%～2%，春茶比夏秋茶含量高。多为黄色结晶，易溶于水、甲醇、乙醇中，水溶液呈深绿黄色，对绿茶汤色具有重要意义。制茶过程中，槲皮素的苷类由于热和酶类的影响而发生部分降解。

芸香苷〔Rutin〕 亦称“芦丁”。黄酮醇苷类成分之一。约占茶叶干重的0.05%～0.15%，春茶比夏、秋茶含量高，老叶较嫩叶含量高。黄色结晶，易溶于热水、乙醇、甲醇等。见光易分解，在茶叶加工中也易受热分解。具有较强的降血压活性。

芦丁〔Rutin〕 即“芸香苷”。

杨梅苷〔Myricitrin〕 黄酮醇苷类成分之一。为杨梅皮素与鼠李糖结合形成。1957年从茶叶中检出。茶树叶片中由杨梅皮素作配质而形成的糖苷类还有杨梅皮素-3-葡糖苷、杨梅皮素-3-鼠李葡糖苷。杨梅皮素及杨梅苷类是茶树体内黄酮醇及苷类的主要组成部分。黄色针状结晶，微溶于水，溶于热水、丁醇和乙酸乙酯，易溶于甲醇和乙醇，但不溶于乙醚和氯仿中。在茶叶制造过程中会发生部分水解，形成杨梅素和配糖体，在绿茶汤色形成中具有一定的作用，在红茶制造过程中通过氧化而大量降解。

紫云英苷〔Kaempferol-3-glucoside〕 亦称“飞燕草素-3-葡糖苷”。黄酮醇苷类主要成分之一。1953年从茶叶中检出。以花瓣和幼嫩芽叶含量较高。参与茶叶汤色的形成。

飞燕草素-3-葡糖苷〔Delphinidin-3-glucoside〕 即“紫云英苷”。

花白素〔Leucoanthocyanidin〕 亦称“隐色花青素”、“羟基-4-黄烷醇”。茶多酚类成分之一。1956年在阿萨姆变种茶叶中鉴定出芙蓉花白素（化学式$C_{15}H_{14}O_7$）和飞燕草花白素（化学式$C_{15}H_{14}O_8$）。新梢中的含量约占干物质的2%～3%。化学性质比儿茶素更活泼，易发生氧化聚合作用，能形成直链和交联的C_{15}黄烷单位的复杂多聚体。本身无色，能溶于水，且在热水中发生差向立体异构反应。红茶发酵中，单体完全被氧化成为有色氧化产物，参与红茶汤色和外形色泽的形成。

隐色花青素〔Leucoanthocyanidin〕 即“花白素”。

羟基-4-黄烷醇〔Hydroxy-4-flavanol〕 即“花白素”。

芙蓉花白素〔Leucocyanidin〕 见“花白素”。

飞燕草花白素〔Leucodelphinidin〕 见“花白素”。

花青素〔Cyanidin〕 亦称“花色素”。茶多酚类的组成成分。重要的水溶性色素，性质较稳定。含量约占茶叶干重的0.01%～1.0%，紫色芽叶中的含量较正常芽叶高得多。其形成和积累与茶树生长发育状态及环境条件密切相关，较强的光照和较高的气温会使含量增高，芽叶呈红紫色。在氧化剂存在下极不稳定。随着羟基数的增加，颜色向靛青方向转变；随着甲氧基增加，颜色向红紫方向转变。在C-5位上接上糖苷则色泽加深，即在酸性条件下呈红色；在中性条件下呈紫色，在碱性条件下呈蓝色。对茶叶的叶底色泽、汤色及干茶色泽均有较大影响。含量较高的紫色芽叶制成绿茶，品质较差，叶底常出现靛蓝色，汤色褐绿，滋味苦涩；制成红茶，则汤色叶底乌暗，品质也较差。

花色素〔Cyanidin〕 即“花青素”。

黄酮类〔Flavonoid〕 亦称“花黄素类”。茶多酚类的组成部分。主要包括黄酮、黄酮醇及其苷类。其基本结构是2-苯基苯并吡喃酮，C-5位羟基化形成一个非酚性羟基，则形成黄酮醇。茶叶中主要是黄酮醇及其苷类，占茶叶干重的3%～4%。由于其结合糖的种类不同、连接位置不同，因而形成各种各样的黄酮醇苷。它是茶叶水溶性黄色素的主体、是绿茶汤色的重要组分。

花黄素类〔Anthoxanthin〕 即“黄酮类”。

原矢车定β-2，3，3′-双-*O*-没食子酸酯〔Procyanidin β-2，3，3′-di-*O*-gallate〕 1983年在绿茶鲜叶中检出。浅棕色无定形粉末，$[\alpha]_D$ −95.2°（丙酮），与三氯化铁反应显蓝色，与茴香醛反应显橙色。

原花翠素 β-2，3′-*O*-没食子酸酯〔Prodelphinidin β-2，3′-*O*-gallate〕 1983 年在绿茶鲜叶中检出。浅棕色无定形粉末，〔α〕$_D$－52.7°（丙酮），与茴香醛反应呈橙色，与三氯化铁反应显蓝色。

原飞定 β-2，3′-*O*-没食子酸酯〔Procyanidin β-2，3′-*O*-gallate〕 1983 年检出。淡褐色无定形粉末，〔α〕$_D$－45.8°（丙酮），化学式 $C_{37}H_{30}O_{16}\cdot(3/2)H_2O$。其异构体原飞定 β-2，3′-*O*-没食子酸酯为浅棕色无定形粉末，〔α〕$_D$－255.7°（丙酮），化学式 $C_{37}H_{30}O_{16}\cdot(3/2)H_2O$，为儿茶素单元 C_2，C_3 反式异构形成。

没食子酸〔Gallic acid〕 亦称“3，4，5-三羟基苯甲酸”。茶多酚类物质。化学式 $C_7H_6O_5$。1867 年在红茶中检出。纯品呈丝针形晶体，熔点 253～254℃。溶液呈酸性，易溶于水和含水乙醇，具有还原性。在加热时迅速分解，放出二氧化碳而形成焦性没食子酸。茶叶中含量为 0.5%～0.14%。

3，4，5-三羟基苯甲酸〔3，4，5-Trihydroxy benzoic acid〕 即“没食子酸”。

对香豆-3-金鸡纳酸〔*p*-Coumaryl-3-quinic acid〕 茶多酚类缩酚类物质。1955 年从阿萨姆茶叶中检出。化学式 $C_{14}H_{16}O_8$。在茶叶中含量极微。易溶于水或含水乙醇。

绿原酸〔Chlorogenic acid〕 亦称“3-咖啡基金鸡纳酸”。化学式 $C_{16}H_{18}O_9$。1955 年从阿萨姆茶叶中检出。是咖啡酸与金鸡纳结合而成的缩酚（羧）酸。占茶叶干重的 0.3%。白色结晶。熔点 203～206℃。茶叶中有异绿原酸、新绿原酸和隐绿原酸几种异构体物共存。在植物界广泛分布，在植物呼吸过程中起重要作用。

3-咖啡基金鸡纳酸〔3-Caffeoyl quinic acid〕 即“绿原酸”。

鞣花酸〔Ellagic acid〕 茶多酚类物质中缩酚类成分。化学式 $C_{14}H_6O_8$。1937 年从绿茶中检出。一般不存在于阿萨姆变种和中国变种的嫩梢中，而在大理茶种和伊洛瓦底茶种嫩梢中出现，是这些品种杂交的结果。针状晶体。熔点为 343～346℃。易溶于水和含水乙醇。

对香豆酸〔*p*-Coumaric acid〕 茶叶酚酸类成分。1955 年在茶叶中检出。有 4 个同分异构体。在茶树新梢中的含量不高。

咖啡酸〔Caffeic acid〕 亦称“3，4-二羟基肉桂酸”。茶多酚物质。化学式 $C_9H_8O_4$。1955 年从阿萨姆茶叶中检出。是植物呼吸过程中起重要作用的绿原酸的组成部分，在植物界广泛分布。熔点 220～228℃。易溶于水与含水乙醇。

3，4-二羟基肉桂酸〔3，4-Dihydroxy cinnamic acid〕 即“咖啡酸”。

茶没食子素〔Theogallin〕 亦称“没食子-3-金鸡纳酸”、“茶梓因”。茶多酚类物质。化学式 $C_{14}H_{16}O_{10}$。1955 年从阿萨姆茶叶中分离鉴定。其含量为茶叶干重的 1.0%，易溶于水和含水乙醇，难溶于乙酸乙酯，遇乙酸铅沉淀析出，水解产物为没食子酸和金鸡纳酸。

没食子-3-金鸡纳酸〔Gallo-3-quinic acid〕 即“茶没食子素”。

茶梓因〔Theogallin〕 即“茶没食子素”。

1，4，6-三-*O*-梓酰基-β-D-葡糖〔1，4，6-Tri-*O*-galloyl-β-D-glucose〕 水解单宁类。化学式 $C_{27}H_{23}O_{18}$。1984 年在绿茶中检出。无色针状结晶，熔点 204～205℃，〔α〕$_D^{25}$ ＋49.7°（丙酮），遇三氯化铁呈蓝色反应。

1-*O*-梓酰基-4，6-（－）-六羟基二酚-βD-葡糖〔1-*O*-galloyl-4，6-（－）-hexahydroxy diphenoyl-βD-glucose〕 水解单宁类。化学式 $C_{27}H_{22}O_{18}$。1984 年从绿茶中检出。浅棕色无定形固体。〔α〕$_D^{25}$－64.1°（丙酮）。可用单宁酶水解。

色　素

水溶性色素〔Water-soluble pigments〕 能溶解于水的呈色物质的总称。一般指花黄素类、花青素及儿茶素的氧化产物。儿茶素的氧化产物中，茶黄素呈橙黄色，茶红素呈棕红色，茶褐素呈深褐色。它们对茶叶的汤色及外形色泽均具有十分重要的作用。

茶黄素〔Theaflavin，TF〕 儿茶素的氧化聚合产物，红茶色泽和滋味品质的特征成分。1957 年在红茶中检出，橙黄色的针状结晶，易溶于水、甲醇、乙醇、丙酮和乙酸乙酯，难溶于乙醚，不溶于氯仿和苯。水溶液呈鲜明的橙黄色，紫外分光在 380 纳米与 460 纳米处有最大吸收峰，具有较强刺激性。红茶中含量为 0.1%～0.4%，是色泽和滋味品质的核心成分之一。含量越高，汤色明亮度越好，呈金黄色；含量越低，汤色越深暗。与咖啡碱、茶红素等形成络合物，温度较低时显出乳凝现象，是茶汤产生“冷后浑”的重要因素之一。含量的高低直接决定红茶滋味的鲜爽度。与蛋白质结合沉积于叶底的为水溶性茶黄素（约为 1.0%～5.9%），其含量的高低与叶底亮度呈高度正相关。通常、CTC 制法及大叶种地区的红茶可获得较高含量，嫩叶加工的红茶中，较老叶有较高的含量。20 世纪 90 年代已分离出 9 种茶黄素成分：茶黄素 1a、茶黄素 1b、茶黄素 1c、茶黄酸等。

茶黄素单没食子酸酯〔Theaflavin monogallate，TF2〕 茶黄素组成成分。儿茶素氧化产物。化学式 $C_{36}H_{28}O_{15}$。橙黄色，易溶于乙醇、甲醇、水、乙酸乙酯、正丁醇。包括两个同分异构体，即茶黄素-3-没食子酸酯（TF2a）和茶黄素-3′-没食子酸酯（TF2b）。1957 年在红茶中检出。TF2a 是由 ECG 和 EC 在红茶发酵中氧化聚合形成，TF2b 则是由 ECG 和 EGC 氧化聚合而成。在红茶茶黄素组成中所占比

例大于50%，其中TF2a的含量约为TF2b的2倍。茶树新梢不同部位制得红茶的TF2含量不同，芽叶比茎节含量高，从芽到第二叶逐步增加。第二叶起开始下降，茎节则随嫩度的下降急剧减少。TF2与红茶汤色品质呈高度正相关($r=0.91$)，在茶黄素组分中影响最大，也是红茶“冷后浑”组成的重要部分，对茶汤滋味鲜爽度起重要的作用。

茶黄素1〔Theaflavin 1a，TF1〕 茶黄素组成成分。包括茶黄素1a、茶黄素1b、茶黄素1c。

茶黄素1a〔Theaflavin 1a，TF1a〕 茶黄素组成成分。化学式$C_{29}H_{24}O_{12}$。1964年从红茶中检出。为EGC和EC的氧化聚合产物，形成于红茶发酵过程中。是茶黄素1类(TF1)的主要成分。呈橙黄色，熔点238～241℃，易溶于水、乙醇、甲醇、乙酸乙酯、丙酮和正丁醇，难溶于乙醚，不溶于氯仿和苯。TF1a与红茶汤色呈高度正相关，对红茶外形品质有积极作用，是红茶鲜爽滋味的重要成分。

茶黄素1b〔Theaflavin 1b，TF1b〕 亦称“异茶黄素”。茶黄素组成成分。茶黄素1a的异构体。化学式$C_{29}H_{24}O_{12}$。橙黄色，易溶于水、乙醇、甲醇、乙酸乙酯，难溶于乙醚，不溶于氯仿和苯等。1970年从红茶中检出。(+)-GC与(−)-EC氧化聚合的产物，形成于红茶发酵过程中。参与红茶茶汤色泽、外形与叶底色泽的形成，与滋味品质呈正相关。

异茶黄素〔Isotheaflavin〕 即“茶黄素1b”。

茶黄素1c〔Theaflavin 1c，TF1c〕 茶黄素组成成分。化学式$C_{29}H_{24}O_{12}$。橙黄色，易溶于水、甲醇、乙酸乙酯、丙酮、乙醇、正丁醇中，难溶于乙醚，不溶于氯仿和苯。1964年从红茶中分离鉴定。是(−)-EGC和(+)-C氧化聚合的产物。在茶黄素1类(TF1)中所占比例不大。对红茶滋味鲜爽度、汤色亮度及叶底亮度均有良好的作用。

茶黄酸〔Theaflavic acid，(±)-TF4〕 茶黄素的组成成分。儿茶素的转化产物。另有一个同分异构体，即表茶黄酸。化学式$C_{21}H_{16}O_{10}$。1970年在红茶中检出。茶黄酸是由(+)-C和没食子酸为前体形成，表茶黄酸则由(−)-EC和没食子酸为前体形成。茶黄酸在红茶茶黄素总量中所占比例很小(<1%)，易溶于甲醇、乙醇、水、乙酸乙酯。表茶黄酸呈亮红色，在红茶发酵过程中可与表儿茶素(如(−)-EC)偶联氧化形成茶红素类。茶黄酸及表茶黄酸对红茶滋味品质具有一定的正效应。

表茶黄酸没食子酸酯〔Epitheaflavic gallate，(−)-TF4G〕 亦称“表茶黄酸-3′-没食子酸酯”。茶黄素组成成分。以(−)-ECG与没食子酸为前体形成。化学式$C_{23}H_{20}O_{14}$。1972年在红茶中检出。在红茶茶汤茶黄素总量中所占比例很小(<1%)。易溶于水、甲醇、乙醇、乙酸乙酯、正丁醇中。对红茶茶汤滋味品质有一定的正效应。在红茶发酵中还可与儿茶素偶联氧化进一步形成茶红素。

表茶黄素-3′-没食子酸酯〔Epitheaflavic-3′-gallate〕 即“表茶黄酸没食子酸酯”。

茶黄素双没食子酸酯〔Theaflavin digallate，TF3〕 亦称“茶黄素-3，3′-双没食子酸酯”。茶黄素组成成分。红茶发酵中由(−)-EGCG和(−)-ECG为前体氧化聚合而成。化学式$C_{43}H_{32}O_{20}$。橙黄色，熔点226～233℃。易溶于甲醇、乙醇、水、乙酸乙酯、正丁醇、丙酮。1957年在红茶中检出，1964年正式确定其结构式。在红茶茶汤茶黄素总量中占36%，占茶叶干重的0.3%～1.5%。红茶中的含量随鲜叶嫩度的降低而直线减少。与红茶汤色品质的正相关不及TF1和TF2($r=0.60$)。对红茶滋味品质的影响最大，比TF总量更能反映红茶滋味特征，也是红茶茶汤“冷后浑”形成的直接因素。

茶黄素-3，3′-双没食子酸酯〔Theaflavin-3，3′-digallate〕 即“茶黄素双没食子酸酯”。

茶红素〔Thearubigin〕 一类复杂的红褐色的酚性化合物。包括多种相对分子质量差异极大的异源物质。其中有儿茶素酶促氧化、聚合、缩合反应的产物，儿茶素氧化产物与多糖蛋白质、核酸和原花色素等产生非酶促反应的产物。1957年在红茶中分离鉴定。经双向纸色谱可以粗略地分为SⅠ、SⅠa和SⅡ三大部分。SⅠ为浅色组分，SⅡ为深色组分。SⅠ型茶红素为可溶于正丁醇的红色物质，SⅡ型茶红素为不溶于正丁醇的褐色物质。用葡聚糖凝胶Sephadex LH-20可将茶红素分离为全溶于、部分溶于和不溶于乙酸乙酯的三个部分，依次为TR3、TR2和TR1。茶红素在红茶中的含量一般为6%～15%，是红茶获得红浓汤色和较重“身骨”的主要成分。水溶液呈酸性，深红色。与汤色和滋味正相关。参与“冷后浑”形成。然而，过高的茶红素或较低的茶黄素与茶红素比会导致茶汤深暗、鲜爽度降低、品质下降。茶红素各组分中，低分子量的TR3，呈红褐色，微有收敛性，对茶汤滋味与汤色浓度起极重要的作用。而高分子量的TR1和中分子量的TR2，呈褐色，无收敛性，使汤色变暗、滋味变淡。轻萎凋、快速揉切的CTC制法可获得较高含量的茶黄素和TR3；重萎凋的传统制法导致茶黄素含量低，茶红素尤其是TR1、TR2含量高，会降低品质，成品红茶中脱镁叶绿素与茶红素的比值是判定外观色泽类型的可靠指标。

茶褐素〔Theabrownine〕 一类水溶性非透析性高聚合的褐色物质。其主要组分是多糖、蛋白质核酸和多酚类物质，由茶黄素和茶红素进一步氧化聚合而成。深褐色，是红茶汤色发暗和滋味淡薄、无收敛性的重要因素。与红茶品质呈高度的负相关($r=-0.797$)。含量增加时红茶等级下降，红茶制造中过重的萎凋、长时高温缺氧发酵，是茶褐素积累的主要原因。CTC法较传统制法的茶褐素含量低。红茶贮藏过程中，茶黄素和茶红素进一步自动氧化聚合形成茶褐

素。

茶素〔Theasinesin〕 茶叶中含有的一组化合物。1983～1988年分别从茶鲜叶和乌龙茶中分离得到7种茶素(A～G)，其性质如下表。

来源	化合物	$[\alpha]_D$	物理性质	化学式
鲜叶	A	−226.8°	浅褐色无定形粉末	$C_{42}H_{34}O_{19}$
	B	−147.2°	浅褐色无定形粉末	$C_{36}H_{30}O_{16}$
	C	−158.5°	—	$C_{30}H_{26}O_{13}$
乌龙茶	D	−158.5°	灰白色无定形粉末	$C_{42}H_{34}O_{20}$
	E	+22.60°	灰白色无定形粉末	$C_{30}H_{26}O_{14}$
	F	−263.5°	灰白色无定形粉末	$C_{42}H_{34}O_{18}$
	G	−103.0°	灰白色无定形粉末	$C_{42}H_{34}O_{19}$

表茶黄棓灵-3-*O*-没食子酸酯〔Epitheaflagallin-3-*O*-gallate〕 化学式 $C_{27}H_{20}O_{13}\cdot 2H_2O$。1986年从红茶中检出。红色结晶粉末。熔点218～220℃，$[\alpha]_D^{25}$ −383.2°(丙酮)。

表茶黄棓灵〔Epitheaflagallin〕 化学式 $C_{20}H_{16}O_9$。1986年从红茶中检出。红色针状结晶，熔点170～171℃(分解)，$[\alpha]_D^{25}$ −150.1°(丙酮)。

茶黄棓灵〔Theaflagallin〕 表茶黄棓灵的同分异构体。红色结晶，熔点203～204℃，$[\alpha]_D^{18}$ −27.5°(丙酮)。

普洱茶素〔Assamicain〕 1989年从大叶种 *Camellia sinensis* var. *assamica* 鲜叶中检出。可分为A、B、C三种。

化合物	$[\alpha]_D$	分子式	物理性质
A	−120.2°	$C_{44}H_{36}O_{22}\cdot 3H_2O$	灰白无定形粉末
B	−54.3°	$C_{44}H_{36}O_{22}\cdot 5H_2O$	灰白无定形粉末
C	+60.5°	$C_{44}H_{36}O_{22}\cdot 5H_2O$	灰白无定形粉末

乌龙茶素〔Oolongtheanin〕 化学式 $C_{36}H_{28}O_{17}\cdot 2H_2O$。1988年在乌龙茶中检出。灰白色无定形粉末，$[\alpha]_D^{21}$ −112.9°(丙酮)。为乌龙茶中新发现的成分。

乌龙酮双黄烷A〔Oolonghomobisflavan A〕 化学式 $C_{45}H_{36}O_{22}\cdot 4H_2O$。1989年从乌龙茶中检出。褐色无定形粉末。$[\alpha]_D^{26}$ −271.0°(丙酮)，能被单宁酶水解。

乌龙酮双黄烷B〔Oolonghomobisflavan B〕 化学式 $C_{45}H_{36}O_{22}\cdot 3H_2O$。1989年从乌龙茶中检出。褐色无定形粉末，$[\alpha]_D^{26}$ −205.0°(丙酮)。可被单宁酶水解，脱下棓酰基。

脂溶性色素〔Fat-soluble pigments〕 茶叶中可溶于脂肪性溶剂的色素物质的总称。主要包括叶绿素和类胡萝卜素。叶绿素是茶叶绿色的成分。类胡萝卜素是一类从黄色到橙红色的多种有色化合物，分为胡萝卜素和叶黄素类两大类，在茶叶叶底与外形色泽形成中具有重要的作用。

叶绿素〔Chlorophyll〕 吡咯类绿色色素成分。存在于茶树叶片中。分为叶绿素a及叶绿素b。鲜叶中前者通常为后者的2～3倍。叶绿素总量依品种、季节、成熟的不同差异较大，通常占茶叶干重的0.3%～0.8%。叶色黄绿的大叶种含量较低，叶色深绿的小叶种含量较高。在茶鲜叶中与蛋白质、类脂物质相结合成叶绿体，在茶叶制造中即从蛋白体上释出。是形成绿茶外观色泽和叶底颜色的主要物质，适制绿茶的品种要求鲜叶中含有较多的叶绿素，而适制红茶的品种则要求叶色黄绿、叶色较浅、叶绿素含量稍低。胶状，不溶于水而溶于乙醇、乙醚、丙酮等溶剂，溶液有荧光反应，很不稳定，对光热敏感，在稀碱中可皂化水解为鲜绿色的叶绿酸(盐)、叶绿醇及甲醇。在酸性条件下，其镁原子可为氢原子取代，生成灰褐色至黑褐色的脱镁叶绿素。在叶绿素酶的作用下可生成脱叶醇基叶绿素(叶绿酸酯)。在酸热条件下，脱叶醇基叶绿素会进一步脱镁形成脱镁叶绿酸酯。

叶绿素a〔Chlorophyll a〕 化学式 $C_{55}H_{72}MgN_4O_5$，蓝绿色。比叶绿素b更不稳定，在红、绿茶加工中受热、酸条件和酶的作用，大量降解为黑褐色的脱镁叶绿素a、浅灰褐色的脱镁叶绿酸酯a和浅蓝绿色的叶绿酸酯a。见"叶绿素"。

叶绿素b〔Chlorophyll b〕 化学式 $C_{55}H_{70}MgN_4O_6$，黄绿色。叶色黄绿、较浅的鲜叶中含量较高。酸热稳定性好于叶绿素a，在绿茶杀青、红茶发酵、黄茶闷堆等工序中叶绿素a与叶绿素b的比值将逐渐降低。

叶绿酸〔Chlorophyllin〕 叶绿素在碱性条件下的水解产物。主要有叶绿酸a和叶绿酸b。浅黄绿色，可溶于水，参与绿茶茶汤色泽的形成。红茶制造过程中，因处于酸性发酵条件下，叶绿素水解成叶绿酸的可能性小。

$$\text{叶绿素}\xrightarrow[\triangle]{+H_2O}\text{叶绿酸}+\text{叶绿醇}+\text{甲醇}$$

叶绿醇〔Phytol〕 亦称"植醇"。叶绿素的水解产物，化学式 $C_{20}H_{39}OH$。形成途径有：①叶绿素在强热条件下水解为脱植基叶绿素、叶绿醇和甲醇；②叶绿素在碱性条件下皂化水解为叶绿醇、叶绿酸和甲醇；③叶绿素和脱镁叶绿素在叶绿素酶的作用下脱植基获得叶绿醇。绿茶制造中，由于杀青、干燥的湿热条件，叶绿素主要以途径①水解形成叶绿醇，杀青中也可以通过途径③形成叶绿醇。红茶和乌龙茶加工中，则主要以途径③形成叶绿醇。溶于水，主要参与茶汤色泽的形成。

植醇〔Phytol〕 即"叶绿醇"。

脱镁叶绿素〔Pheophytin〕 叶绿素在热或酸性条件下的降解产物。包括脱镁叶绿素a和脱镁叶绿素b。化学式分别为 $C_{55}H_{74}O_5N_4$ 和 $C_{55}H_{72}O_5N_4$；颜色分别为黑褐色和黄褐色。均不溶于水，溶于乙醇、乙醚、丙酮。是反映茶叶外形色泽和叶底色泽的主要成分。叶绿素与脱镁叶绿素之比值与绿茶色泽品质呈正相关。在绿茶干燥方式中、"炒"比"烘"可保留较多的叶绿素而形成较少的脱镁叶绿素。脱镁叶绿素是红茶外观色泽的重要成分，较高的脱镁叶绿素与茶红素的比值，可获得乌黑油润的干茶色泽。

脱镁叶绿酸酯〔Pheophorbide〕 在有叶绿素酶存在和

酸性条件下，叶绿素脱镁脱植基后的降解产物。主要包括浅灰褐色的脱镁叶绿酸酯 a 和黄褐色的脱镁叶绿酸酯 b。可溶于丙酮、乙醚、乙醇等脂肪溶剂中。有两条可能的形成途径：①叶绿素→脱镁叶绿素→脱镁叶绿酸酯；②叶绿素→叶绿酸→脱镁叶绿酸酯。在红茶制造中，以途径①为主。传统制法中，由于儿茶素底物与氧的相互作用减弱，氧化速度缓慢，致使水解性的叶绿素酶活性增强，会比 CTC 制法形成更多的脱镁叶绿酸酯。在 CTC 工艺中，揉切、发酵期间快速的多酚氧化作用阻碍了叶绿素酶的催化反应，导致脱镁叶绿酸酯积累较少。与红、绿茶相比，乌龙茶中含有较高的脱镁叶绿酸酯、且叶绿素主要通过途径②降解形成脱镁叶绿酸酯。

胡萝卜素〔Carotene〕 茶叶中重要的脂溶性色素。具共轭复烯烃类结构。依结构，可分为 α-胡萝卜素、β-胡萝卜素、γ-胡萝卜素、β-玉米胡萝卜素及 β-胡萝卜素氧化物。1965 年首次从茶树新梢中分离鉴定出胡萝卜素各种组分。茶叶中的含量约 0.06%。成熟叶比嫩叶含量多。其中，主要组分 β-胡萝卜素约占胡萝卜素总量的 80%。中国种的胡萝卜素总量为阿萨姆种的 2～3 倍，但阿萨姆种有较高的 β-玉米胡萝卜素。橙红色，不溶于水，易溶于石油醚、丙酮、苯、二硫化碳、已烷等。作为茶叶脂溶性色素的主要组成成分，在茶叶叶底色泽和外形色泽中起重要的作用。在茶叶制造过程中，尤其是红茶制造中，胡萝卜素类色素会大量氧化降解形成紫罗酮系列化合物，如 α-紫罗酮、β-紫罗酮等。对红茶香气的形成起十分重要的作用。胡萝卜素能表现出维生素 A 的生理活性，故亦称之为维生素 A 原。1 摩尔 β-胡萝卜素的生理活性相当于 1 摩尔维生素 A，α-、γ-胡萝卜素的活性大致是 β-体的一半。

α-胡萝卜素〔α-Carotene〕 胡萝卜素的组成成分。化学式 $C_{40}H_{56}$。橙红色。茶叶中含量 0.01～0.03 毫克/克。不同叶位的含量分布无明显规律，通常第二叶与成熟叶的含量比第一叶和第三、四叶高。中国种中的含量比阿萨姆种高 10 倍左右。见“胡萝卜素”。

β-胡萝卜素〔β-Carotene〕 胡萝卜素的主要组成成分。化学式 $C_{40}H_{56}$。深红至暗红色有光泽的斜方六面体或板状微结晶的晶体或结晶性粉末。稀溶液呈橙黄至黄色，浓度增大时带橙色，因溶剂的极性可稍带红色。遇氧、热、光不稳定，在弱碱下较稳定。在茶叶中的含量为 0.62～5.05 毫克/克。老叶的含量比嫩叶高数倍，中国种中的含量比阿萨姆种高 2～3 倍。见“胡萝卜素”。

β-胡萝卜素氧化物〔Mutatochrome〕 亦称“柠黄质”。胡萝卜素的组成成分。呈橙红色。茶叶中的含量为痕量至 0.015 毫克/克，成熟叶较嫩叶含量高，中国种中的含量较阿萨姆种高。见“胡萝卜素”。

柠黄质〔Mutatochrome〕 即“β-胡萝卜素氧化物”。

γ-胡萝卜素〔γ-Carotene〕 胡萝卜素的组成成分。化学式 $C_{40}H_{56}$。溶液呈橙黄至橙红色。在茶叶中的含量甚微，见“胡萝卜素”。

β-玉米胡萝卜素〔β-Zeacarotene〕 胡萝卜素的组成成分。多烯烃类脂溶性色素。化学式 $C_{40}H_{58}$。1965 年从茶梢中检出。呈橙红色，不溶于水，易溶于石油醚、丙酮、氯仿等。在茶叶中的含量为 0.003～0.036 毫克/克，以二、三叶的含量最高，嫩叶和成熟叶的含量较低，阿萨姆种较中国种含量高数倍。

六氢番茄红素〔Phytofluene〕 胡萝卜素类脂溶性色素。化学式 $C_{40}H_{60}$。1965 年从茶叶中检出。在茶叶中含量甚微，是类胡萝卜素色素生物合成的基础，在一定条件下，通过环化、双键移位、部分氢化或羟基化等途径，可以衍生出其他类胡萝卜素组分。红色，不溶于水，易溶于石油醚、丙酮、苯等有机溶剂。见“胡萝卜素”。

叶黄素类〔Xanthophylls〕 茶叶中类胡萝卜素的主要成分，结构特征为共轭多烯烃的含氧衍生物，可以醇、醛、酮、酸的形式存在。黄色色素，不溶于水，易溶于甲醇、乙醇、石油醚。茶叶中主要有：叶黄素、新叶黄素、隐黄质、紫黄素、5，6-环氧隐黄质、5，6-环氧黄体素、5，6-双环氧隐黄素、5，8-双环氧隐黄素、玉米黄素、金色素等。总含量为 0.01%～0.07%。随茶叶新梢成熟度的提高，总含量增加。其性质相对较稳定，只有强的氧化剂才能使其破坏色泽，在光敏氧化作用下，可使双键过氧化饱和后，发生裂解去黄色。红茶制造过程中，由于氧化还原作用较强，有一定降解。对茶叶外形色泽和叶底色泽有一定作用，其降解产物对茶叶香气的形成具有积极的影响。

叶黄素〔Xanthophyll〕 亦称“黄体素”。叶黄素类脂溶性色素的主要成分。化学式 $C_{40}H_{56}O_2$。在茶叶中的含量为 0.14～0.80 毫克/克，老叶比嫩叶含量高，且在茶树叶片中的变化与生长休止期一致，即生长旺盛时期含量较高。中国种比阿萨姆种的含量高 1 倍。黄色，熔点 190～192℃。不溶于水，易溶于石油醚、已烷、氯仿。红茶加工中较大幅度地降解成 3 羟基紫罗酮等有益芳香物质，且传统红茶比 CTC 红茶降解量多，是形成茶叶外形色泽和叶底色泽的重要物质。

黄体素〔Lutein〕 即“叶黄素”。

新叶黄素〔Neoxanthin〕 叶黄素类脂溶性色素成分。化学式 $C_{38}H_{52}O_2$。1971 年在红茶中检出。茶叶中的含量为 0.0009～0.015 毫克/克，随着茶叶嫩度的降低而增加，但成熟老叶含量又下降。中国种比阿萨姆种的含量高数倍。在红茶制造中显著减少，降解为紫罗酮系列化合物，参与红茶香气形成。传统制法红茶的降解量较 CTC 法多。

隐黄质〔Cryptoxanthin〕 叶黄素类脂溶性色素成分。化学式 $C_{40}H_{56}O$。1965 年在茶树叶片中检出。熔点 169℃，

茶叶中含量为0.153～0.763毫克/克。随着叶片的成熟，含量增加近1倍。中国种较阿萨姆种的含量高数倍。在红茶加工中，可氧化降解形成β-紫罗酮、羟基-β-紫罗酮等，对红茶香气有重要的意义。

紫黄素〔Violaxanthin〕　亦称“紫黄质”、“堇菜黄质”。叶黄素类脂溶性色素成分。化学式$C_{40}H_{56}O_4$。1971年在红茶中检出。含量为0.0004～0.016毫克/克。随着叶片嫩度的降低，含量明显下降。阿萨姆种的含量比中国种高数倍。熔点200℃，不溶于水，溶于石油醚、氯仿、二硫化碳，与浓盐酸反应生成灰绿蓝色。在红茶加工中降解形成3-羟基-5，6-环氧紫罗酮等香气物质，参与红茶香气形成。传统制法红茶的降解量比CTC制法多。

紫黄质〔Violaxanthin〕　即“紫黄素”。

堇菜黄质〔Violaxanthin〕　即“紫黄素”。

5，6-环氧隐黄质〔5，6-Epoxycryptoxanthin〕　叶黄素类脂溶性色素成分。化学式$C_{39}H_{55}O_2$。茶叶中的含量为0.001～0.003毫克/克，嫩叶比老叶含量高。在茶叶制造过程中氧化降解，参与香气的形成。

5，6-环氧黄体素〔5，6-Epoxide lutein〕　叶黄素类脂溶性色素成分。化学式$C_{39}H_{54}O_3$。1965年从茶梢中检出。不溶于水，易溶于石油醚，微溶于乙醇和甲醇。茶叶中的含量为痕量至0.007毫克/克，老叶比嫩叶含量高，阿萨姆种比中国种含量高。茶叶制造过程中氧化降解后残余量甚微。

5，6-双环氧隐黄素〔5，6-Diepoxide cryptoxanthin〕　叶黄素类脂溶性色素成分。具有双环氧多烯醇结构。化学式$C_{39}H_{54}O_3$。茶叶中的含量为痕量至0.011毫克/克。嫩叶含量甚微，成熟叶含量较高。在茶叶制造过程中发生氧化降解，参与茶叶香气形成。

5，8-双环氧隐黄素〔5，8-Diepoxide cryptoxanthin〕　叶黄素类脂溶性色素成分。化学式$C_{39}H_{56}O_3$。1965年从茶叶新梢中检出。茶叶中的含量为痕量至0.006毫克/克。嫩叶含量甚微，成熟叶含量较高。中国种较阿萨姆种的含量高得多。在茶叶制造过程中降解，产物是重要的香气成分。

玉米黄素〔Zeaxanthin〕　亦称“玉米黄质”。叶黄素类脂溶性色素成分。为β-胡萝卜素的二羟基衍生物。化学式$C_{40}H_{56}O_2$。熔点204～206℃。不溶于水，易溶于石油醚。茶叶中的含量为0.074～0.144毫克/克，随叶片成熟度的提高而增加，中国种中的含量高于阿萨姆种。在红茶制造中氧化降解为3-羟基-β-紫罗酮和3-羟基-α-紫罗酮，参与红茶香气、外形色泽和叶底色泽形成。

玉米黄质〔Zeaxanthin〕　即“玉米黄素”。

金色素〔Aurochrome〕　叶黄素类脂溶性色素成分。有多烯烃类结构。1965年在茶叶中检出。易溶于石油醚或己烷。金黄色。在茶叶中含量为痕量至0.009毫克/克，老叶比嫩叶含量高。对叶底与外观色泽起一定作用。

蛋白质

蛋白质〔Protein〕　茶叶中含氮化合物质。各种氨基酸连接形成的一类高分子量聚合物。茶树新生组织细胞内含有大量蛋白质，一般幼嫩芽叶中占干重25%左右，在成熟组织内蛋白质含量比较恒定，衰老组织内蛋白质含量显著下降。茶树鲜叶中主要蛋白质种类有白蛋白、球蛋白、谷蛋白。只有部分水溶性蛋白质可溶于水。茶叶经冲泡进入茶汤的蛋白质很少，只占茶叶蛋白质总量的2%左右，这对保持茶汤清亮和茶汤胶体液的稳定性起重要作用，对增进茶汤滋味和营养价值也有一定作用。小叶种茶树含量高于大叶种茶树。春茶含量高于夏茶，夏茶高于秋茶。茶树生长的温度、湿度、光照、土壤等，对芽梢蛋白质含量起重要作用：一般情况下，高温能提高芽叶中非氮有机物含量，从而降低蛋白质含量；潮湿多雨、地势低下、湿度较大的地方，蛋白质含量较高。光照强度大、时间长的季节，蛋白质含量降低。在红茶制造工艺中，蛋白质和多酚氧化产物结合构成红茶叶底特征。

水溶性蛋白〔Water-soluble protein〕　见“蛋白质”。

叶蛋白〔Leaf protein〕　存在于叶片部位的各种蛋白质。包括新陈代谢中活跃的结合蛋白质，还包括进行光合作用、呼吸作用及其他合成过程的酶。按照其在细胞中的位置可分为：细胞核中的核蛋白、叶绿体中的叶绿蛋白和细胞质中的基本细胞质蛋白。按照组成，至少包含基本细胞质蛋白和酶蛋白。前者占整个细胞质蛋白的75%～80%，含有约占基本细胞质蛋白14%～15%的精氨酸，色氨酸的含量在1.5%左右。叶绿蛋白占整个叶绿体基粒质量的30%～35%。其组成与细胞质蛋白相似，但由于与脂类等结合，因此不像细胞质蛋白易溶于水。细胞核中的核蛋白是蛋白质与DNA、RNA结合的蛋白质，其主要组分是组蛋白，并存在一种含有色氨酸的蛋白质。

清蛋白〔Albumin〕　亦称“白蛋白”。能溶于纯水的单纯蛋白质。茶汤滋味物质之一。能溶于稀盐、稀酸、稀碱溶液，过热凝结。茶鲜叶中约占鲜叶蛋白质总量的3.47%。

白蛋白〔Albumin〕　即“清蛋白”。

谷蛋白〔Glutelin〕　一类不溶于水、盐溶液及乙醇，能溶于稀碱、稀酸的单纯蛋白质。对热不稳定。茶鲜叶中的含量约占鲜叶总蛋白量的82.05%。制茶工艺中，与多酚类的氧化产物结合构成红茶叶底的色泽。

球蛋白〔Globulin〕　一类不溶于水而溶于稀盐溶液的单纯蛋白质。含量约占鲜叶蛋白质总量的0.87%。

精蛋白〔Protamine〕　亦称“醇溶蛋白”、“醇溶谷蛋白”。茶叶蛋白质类物质，不溶于水和无水乙醇，可溶于

70%～80%乙醇、稀酸、稀碱。含量约占鲜叶蛋白质总量的13.61%。

醇溶蛋白〔Ethanol-soluble protein〕 即"精蛋白"。

醇溶谷蛋白〔Ethanol-soluble glutelin〕 即"精蛋白"。

结合蛋白〔Conjugated protein〕 茶叶蛋白质类物质。由简单蛋白质和非蛋白质(辅基)两部分组成。根据辅基的不同，可分为核蛋白、脂蛋白、金属蛋白、糖蛋白、磷蛋白等。茶叶中含有多种结合蛋白质。

核蛋白〔Nucleoprotein〕 由蛋白质与核酸组成的成分。细胞核中的核蛋白由脱氧核糖核酸与组蛋白结合而成。

脂蛋白〔Lipoprotein〕 由蛋白质与脂类结合而成，存在于线粒体、微粒体、细胞膜中。

酶蛋白〔Zymoprotein〕 结合蛋白酶类中与辅基结合的蛋白质部分。决定酶的催化特异性。

金属蛋白〔Metalloprotein〕 一种内源的热稳定的金属蛋白非酶因子。1972年在茶叶内检出。表观相对分子质量大于14 000。在100℃下(10分钟)仍具有催化活性。可以在多种酶都已钝化的情况下，将茶叶中的不饱和脂肪酸形成8种挥发性醛和两种挥发性醇，是茶叶加工中的重要非酶因子。

糖蛋白〔Glycoprotein〕 亦称"糖多肽"。由蛋白质与糖类组成的成分。含糖量通常在4%以下。

糖多肽〔Glucopolypeptide〕 即"糖蛋白"。

磷蛋白〔Phosphoprotein〕 由蛋白质与含磷物质(不包括核酸或卵磷脂)形成的成分，如酪蛋白原、卵黄磷蛋白。

储藏蛋白〔Storage protein〕 茶叶蛋白质类物质。与构成细胞活质的蛋白质不同，呈较稳定状态。初期以溶解形态存在于液胞中，当细胞进入成熟阶段，随着液胞内水分的丧失而成为固体粒状(糊粉粒)，这是一团无定形的蛋白质，内含一个球晶体和几个拟晶体，前者由球蛋白、磷酸和镁结合形成，后者是蛋白质结晶。也可以呈结晶形态。主要存在于茶籽中，茶籽中约含10%的蛋白质，茶籽萌发过程中，其含量显著减少。

氨 基 酸

氨基酸〔Amino acid〕 分子中有氨基和羧基的有机化合物。是蛋白质、活性肽、酶和其他一些生物活性分子的重要组分。茶叶中还含有茶氨酸等非蛋白质氨基酸。可分为中性氨基酸、酸性氨基酸、碱性氨基酸；也可根据侧链上取代基的不同而分为芳香族氨基酸、羟基氨基酸等。如结构中含有硫元素，则称为含硫氨基酸。也有一些氨基酸可以以游离状态存在，称为"游离氨基酸"。存在于茶叶中的游离氨基酸有：甘氨酸、丙氨酸、缬氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、丝氨酸、苏氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸、色氨酸、脯氨酸、羟基脯氨酸、胱氨酸、甲硫氨酸、天冬氨酸、天冬酰胺、谷氨酸、谷氨酰胺、赖氨酸、精氨酸、组氨酸、半胱氨酸、谷氨酰甲胺、α-氨基丁酸、天冬酰乙胺和β-丙氨酸等。茶叶中游离氨基酸总量约1%～2%，老叶中只有新梢的1/4。春茶期间，二茶新梢中的氨基酸含量明显低于头茶。游离氨基酸是茶汤鲜味的主要来源。有些游离氨基酸与茶叶香气相关，其中，精氨酸、苯丙氨酸、缬氨酸、亮氨酸及异亮氨酸等，都可转变成香气物质或作为香气前体。

游离氨基酸〔Free amino acid〕 见"氨基酸"。

中性氨基酸〔Neutral amino acids〕 因其分子中碱性的"—NH_2"与酸性的"—COOH"数目相等，故名。包括甘氨酸、丙氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、半胱氨酸、色氨酸、苏氨酸、丝氨酸、苯丙氨酸、甲硫氨酸、酪氨酸、缬氨酸。其中，缬氨酸、甲硫氨酸、苯丙氨酸、色氨酸为必需氨基酸，在茶叶滋味的协调中具有重要的作用。

酸性氨基酸〔Acidic amino acids〕 分子结构中有1个氨基和2个羧基而呈酸性的氨基酸。主要包括天冬氨酸(Asp)和谷氨酸(Glu)，它们是茶叶中最重要的一类氨基酸。在茶叶中的含量较高。是构成茶汤鲜爽滋味的重要成员。

碱性氨基酸〔Alkaline amino acids〕 分子结构中有2个氨基1个羧基而呈碱性的氨基酸。茶叶中主要是赖氨酸和精氨酸。

芳香族氨基酸〔Aromatic amino acids〕 分子结构中带有苯环结构的氨基酸。主要包括苯丙氨酸、酪氨酸和色氨酸。茶树新梢中色氨酸的含量很低，苯丙氨酸和酪氨酸的含量相对较高。D-苯丙氨酸和D-色氨酸均呈现甜味的口感，对茶汤滋味有益。

羟基氨基酸〔Hydroxygenated amino acid〕 泛指氨基酸分子结构中含有羟基的氨基酸，茶叶中有丝氨酸、酪氨酸、苏氨酸等。

含硫氨基酸〔Sulfur-containing amino acid〕 泛指分子中含有硫元素的氨基酸，如半胱氨酸、胱氨酸、蛋氨酸等，部分含硫氨基酸在加工过程中转变为二甲硫等挥发性香气物质。

甘氨酸〔Glycine，Gly〕 亦称"氨基乙酸"。化学式$C_2H_5NO_2$。白色结晶，等电点近似值5.97，25℃水中溶解度为24.99%，味甜，阈值为1.10毫克/毫升。茶叶中含量较少，嫩叶较老叶含量高。

氨基乙酸〔Aminoacetic acid〕 即"甘氨酸"。

丙氨酸〔Alanine，Ala〕 化学式$C_3H_7NO_2$。白色结晶，等电点近似值6.0，25℃水中溶解度为16.51%。味甜，阈值0.6毫克/毫升。幼嫩芽叶含量0.02%～0.12%。在茶树体内作为乙胺的前导物是生物合成茶氨酸必不可少的前

体。脱羧形成乙胺的反应通常只能在茶树根部进行，而不能在茎或其他器官中进行。加工过程中可形成挥发性醛类物质。

亮氨酸〔Leucine，Leu〕 化学式$C_6H_{13}NO_2$。难溶于水，25℃水中溶解度为2.19%。味苦，阈值3.80毫克/毫升。等电点近似值5.98。茶叶蛋白质中含量较高，发芽种子内含量尤多。

异亮氨酸〔Isoleucine，Ile〕 化学式$C_6H_{13}NO_2$。等电点近似值6.02。25℃水中溶解度4.12%，味苦，阈值0.9毫克/毫升。白茶中含量较高，加工中部分变为挥发性成分。

半胱氨酸〔Cysteine，Cys〕 含硫氨基酸。化学式$C_3H_7NO_2S$。等电点近似值5.07。分子中有巯基存在，故有还原作用，在物质代谢中可作为硫的来源或还原剂。半胱氨酸及胱氨酸在活细胞内可相互转化。味苦，茶叶中微量存在。

色氨酸〔Tryptophane，Trp〕 化学式$C_{11}H_{12}N_2O_2$。等电点近似值5.89，25℃水中溶解度1.13%，熔点289℃。味苦，阈值0.9毫克/毫升。它是吲哚乙酸、5-羟色胺和烟酸的前体。茶叶中含量约0.01%左右。

苏氨酸〔Threonine，Thr〕 化学式$C_4H_9NO_2$。等电点6.18，25℃水中溶解度1.59%，味甜兼有弱的苦、酸味，阈值2.6毫克/毫升。茶叶游离氨基酸及蛋白质中均存在。茶叶中约含0.02%左右。

丝氨酸〔Serine，Ser〕 化学式$C_3H_7NO_3$。25℃水中溶解度为5.02%，味感甜，微酸，阈值1.5毫克/毫升，等电点近似值5.68。茶叶中约含0.06%左右。加热工序促使其与糖反应形成香气物质。

苯丙氨酸〔Phenylalanine，Phe〕 化学式$C_9H_{11}NO_2$。等电点近似值5.48，25℃水中溶解度2.96%，熔点283℃。味苦、阈值1.5毫克/毫升。在茶树体内参与类黄酮物质的生物合成。在加工中可转化成芳环香气组分。

甲硫氨酸〔Methionine，Met〕 亦称“蛋氨酸”。含硫氨基酸。化学式$C_5H_{11}NO_2S$。等电点近似值5.74，味苦，阈值0.3毫克/毫升。25℃水中溶解度3.38%。在茶树体内，通常为物质代谢提供所必须的不稳定的甲基和硫。例如活化为*S*-腺苷蛋氨酸后即可提供甲基，是生物体许多化合物中甲基的主要来源，咖啡碱、可可碱、茶叶碱等结构中的甲基均由它供给。煎茶蒸青加工过程中，其盐类可降解成二甲硫，赋于煎茶新茶香味。

蛋氨酸〔Methionine〕 即“甲硫氨酸”。

酪氨酸〔Tyrosine，Tyr〕 化学式$C_9H_{11}NO_3$。等电点近似值5.65，难溶于水，25℃水中溶解度0.045%，熔点314～318℃。茶叶中含量约0.06%。在茶树体内参与类黄酮物质的生物合成。

缬氨酸〔Valine，Val〕 化学式$C_5H_{11}NO_2$。等电点近似值5.96、25℃水中溶解度8.85%。味苦，阈值1.5毫克毫升。在茶叶游离氨基酸及蛋白质中均存在，由丙酮酸生物合成。

天冬氨酸〔Aspartic acid，Asp〕 化学式$C_4H_7NO_4$，等电点近似值2.77、难溶于水，25℃水中溶解度0.05%、味鲜酸，阈值为0.15%。熔点270℃、广泛分布于茶树各组织和汁液中，中国的中小叶种茶树芽叶中约含占干重的0.15%～0.25%。占氨基酸总量约4%。

谷氨酸〔Glutamic acid，Glu〕 典型的鲜味剂。化学式$C_5H_9NO_4$，25℃水中溶解度0.84%，味感鲜酸，阈值0.05毫克/毫升，近似等电点值3.22，熔点206℃。在茶树嫩芽中占干重9%，且较稳定，占氨基酸总量约9%，是茶树氮素营养代谢的基础氨基酸，是生物合成茶氨酸、脯氨酸、谷氨酰胺及精氨酸的前体，也是茶氨酸分解代谢的产物，在茶树的蛋白质代谢中居重要地位，生理活性远高于茶氨酸。能提高茶汤的鲜醇度，绿茶品种的芽叶中约含谷氨酸0.2%～0.6%。

赖氨酸〔Lysine，Lys〕 化学式$C_6H_{14}N_2O_2$。易溶于水，等电点近似值9.74，味苦，赖氨酸盐酸盐的味阈值为0.5毫克/毫升，除果皮外，在茶树各组织溶于热水的蛋白质中，都含有赖氨酸，是人类食品中的必需氨基酸之一，常作为营养强化剂加入食品中。约占茶叶干重0.03%左右，茶汤中游离态的含量为0.15～1.01毫克/克。其含量是茶叶重要的营养品质指标。

精氨酸〔Arginine，Arg〕 化学式$C_6H_{14}N_4O_2$，带正电荷的极性氨基酸。无色结晶，溶于水，碱性，等电点近似值10.76。L-精氨酸为强苦味，D-精氨酸为甜味，阈值0.1毫克/毫升。熔点207℃。不同茶类茶汤中含量为0.28～4.10毫克/克，占茶叶氨基酸总量7%左右。在茶树氨基酸代谢中具有一定的作用。在茶叶加工中与游离糖可形成含氮香气物质。

脯氨酸〔Proline，Pro〕 杂环氨基酸。化学式$C_5H_9NO_2$。分子中含亚氨基，不含氨基，存在于所有蛋白质中。25℃水中溶解度62.30%，等电点近似值6.30。甜苦味均有，甜感大于苦感，阈值3毫克/毫升。

羟基脯氨酸〔Hydroxyproline，Hyp〕 杂环氨基酸。化学式$C_5H_9NO_3$。等电点近似值5.83、25℃水中溶解度为36.11%。味感甜、微苦，阈值0.5毫克/毫升。

组氨酸〔Histidine，His〕 化学式$C_6H_9N_3O_2$。等电点近似值7.59，25℃水中溶解度4.29%，熔点251～252℃，味苦，阈值0.20毫克/毫升。茶叶中含量较低。

胱氨酸〔Cystine〕 化学式$C_6H_{12}N_2O_4S_2$。白色结晶，难溶于水，25℃水溶解度0.011%，由半胱氨酸衍生物合成而形成。

酰胺〔Amides〕 含有“$-CONH_2$”的有机酸衍生物。

由引进氨基代替羧基中的羟基而得到。茶叶中有茶氨酸、天冬酰胺、谷氨酰甲胺、谷氨酰胺等。茶叶鲜叶中全氮含量为4.5%～5%，其中酰胺化合物氮占0.25%～0.30%。茶树是喜铵性作物，耐铵性比一般作物强，较多地施用铵态氮亦未见铵中毒现象，这与茶树体常大量形成积累体所特有的酰胺——茶氨酸有关。

天冬酰胺〔Asparagine，Asn〕 化学式$C_4H_8N_2O_3$。1890年从茶叶中分离得到。白色结晶，等电点近似值5.41，溶于热水，难溶于冷水，熔点190℃。味感酸略苦，阈值1毫克/毫升。茶树休眠时它主要贮存在根部，茶芽萌发时从根部运往新梢，参与茶树物质代谢。在鲜叶中含量极少，鲜叶摊放或萎凋工序有利于天冬酰胺的积累。

谷氨酰甲胺〔Glutamyl methylamine〕 化学式$C_6H_{12}O_3N$。茶叶中微量存在。

谷氨酰胺〔Glutamine，Gln〕 化学式$C_5H_{10}N_2O_3$。近似等电点5.65，味鲜甜，阈值2.5毫克/毫升。在茶树体内是氨的供体，也起着贮氨解毒的作用，参与物质代谢，是嘌呤环生物合成的前体之一。茶树各部分中均有少量存在。

谷胱甘肽〔Glutathion〕 由谷氨酸、半胱氨酸、甘氨酸聚合形成的三肽物质。化学式$C_{10}H_{17}N_3O_6S$。谷胱甘肽的合成需有γ-谷氨酰半胱氨酸合成酶、谷胱甘肽合成酶及ATP（腺苷三磷酸）的参与。每合成1个肽键需要消耗1分子ATP。含量为茶叶干重的0.02%～0.04%。在茶树新陈代谢中具有十分重要的作用，是氨基酸运载系统的组成成分，又是某些酶的活化剂，且还有防止脂肪酸自身氧化的作用，对茶树的抗逆性作用重大。

茶氨酸〔Theanine〕 非蛋白质氨基酸。化学式$C_7H_{14}N_2O_3$。1950年在日本玉露茶中检出。白色针状结晶，熔点217～218℃（分解）。呈甜鲜味，具有焦糖香和类似味精的鲜爽味。极易溶于水，而不溶于无水乙醇和乙醚，水溶液呈微酸性，用稀盐酸水解后，生成L-谷氨酸和乙胺。能缓解茶的苦涩味，增强甜味，对绿茶的品质有重要的意义，且可作为红茶品质的重要评价因子，鲜叶中的含量占干重的1%～2%，某些名、特优质茶含量可超过2%。茶氨酸转移到叶部以后，首先在根部合成后被降解为谷氨酸和乙胺，再参与儿茶素转化。其合成和分解与茶树的呼吸代谢和某些物质的代谢相关，并与茶叶品质的形成和茶树碳、氮代谢的调节和控制有关。

γ-氨基丁酸〔γ-aminobutyric acid〕 非蛋白质氨基酸。化学式$C_4H_9NO_2$。正常情况下，茶叶中几乎不存在，在无氧条件下形成，但不参与蛋白质组成。20世纪90年代日本专门制作的富含此氨基酸的茶叶（GABARON茶），具降血压功能。

哌可酸〔Pipecolic acid〕 亦称“哌啶-2-羧酸”、“豆叶氨酸”。非蛋白质氨基酸。化学式$C_6H_{11}NO_2$。1969年在茶籽中发现。主要存在于茶籽的果皮和子叶中，其鲜物的含量为0.20～0.30毫克/克，在茶树其他部位尚未检出，在种子的氮代谢中具有重要意义。

哌啶-2-羧酸〔Pipecolic acid〕 即“哌可酸”。

豆叶氨酸〔Pipecolic acid〕 即“哌可酸”。

酶 类

酶类〔Enzymes〕 一类具有生物催化剂活性的蛋白，它参与一切有机物质的形成和代谢。酶在茶树体内无所不在，离体后的器官或组织，在酶蛋白尚未钝化和变性之前，仍具有活力。少数酶具有辅基或辅酶，系高分子化合物，其分子量和结构大多未能测定。酶所能催化的反应，多数是可逆的；它既催化物质的合成与转化，也催化物质的分解、氧化还原或异构化作用。茶叶的制造，就利用了酶的这些特性。绿茶制造中，较早地终止酶的活性（杀青）；红茶制造期间，充分地进行酶促氧化和酶的降解等作用。半发酵茶，如乌龙茶和黄茶等，即适当控制了酶的作用时间和氧化程度。后发酵茶，如砖茶、普洱茶等，则利用外源微生物及其分泌的酶类。各种内、外部条件（光、温、水、气、酸碱度等）和各种作用物（包括可以被动用的物质、产物和抑制物等）都能影响酶的活力。每一种酶都有它特定的最适温度、介质反应（pH值）和最适底物（基质）浓度。茶叶中业已研究探明的内源酶类不下几十种。按性质分为：氧化还原酶类、水解酶类、合成酶类、核酸酶类、其他酶类。由其他植物或微生物获得的少数外源酶类，在茶的深加工中亦具有非常重要的作用。

多酚氧化酶〔Polyphenol oxidase〕 亦称“儿茶酚氧化酶”。一种含铜的酶类。是一种末端氧化酶类，可将电子直接传递给分子氧。它在茶中的主要作用是催化儿茶素形成邻醌，进一步形成茶黄素等色素物质和香气成分等。最适pH 4.6～5.7、最适温度35℃；由5种以上同工酶组成；主酶相对分子质量130 000～160 000。能被氰化物、二乙基二硫甲酸盐、抗酶素A或高浓度的基质及其产物所抑制。对茶黄烷醇B环上的邻二酚基具有专一性，同时对黄烷醇C-2具有差向异构能力，并具有多个活性中心。幼叶中酶活性高于成龄叶，并随叶位的降低而逐渐下降；茎中酶活性最高；亦具季节性变化，夏季高于春季。适制红茶的品种，活性高。在制作红茶时，酶活性随适度萎凋而增强、同时形成新的同工酶谱带，如用蛋白质合成抑制剂，可抑制酶活性，说明有新的酶蛋白形成；揉捻后，酶与多酚类物质形成不溶性酶复合蛋白而失活。目前，已有从其他植物或微生物中提取的多酚氧化酶用于速溶茶生产。

儿茶酚氧化酶〔Catechol oxidase〕 即“多酚氧化酶”。

过氧化氢酶〔Catalase〕 一种活性蛋白。能清除茶树体内的H_2O_2。最适 pH 6.4，37～40℃稳定；在 pH 6.5 时，测得其活化能为 6698 焦/摩。已纯化了该酶，酶定位于线粒体和过氧化物体；不存在于叶绿体。

过氧化物酶〔Peroxidase〕 亦称“受体H_2O_2氧化还原酶”。一种活性蛋白。主要作用是在H_2O_2存在下，催化基质的氧化，但对供氢体专一性不强，本身是一种血红蛋白，由多形态同工酶形式存在，平均相对分子质量在50 000之间。最适 pH 分别为 4.1～5.0 和 5.4～6.2、最适温度 27～30℃。已知该酶有催化儿茶素氧化的活性，但高浓度的儿茶素及其形成产物对该酶有抑制作用。对酚酸（绿原酸、咖啡酸、没食子酸等）具有较强活力。在茶树各种器官中均有分布，但以根内活性较高；在新梢中，主要定位于叶片的叶绿体和线粒体中。在红茶加工中可除去发酵期间形成的过氧化物，20 世纪 90 年代亦有用该酶直接由新梢制作速溶红茶的。

受体H_2O_2氧化还原酶〔H_2O_2 Acceptor oxidoreductase〕 即“过氧化物酶”。

抗坏血酸过氧化物酶〔Ascorbate peroxidase〕 一种活性蛋白。可催化茶叶中维生素 C 的氧化还原，由两种同工酶组成：其一为单聚体，相对分子质量34 000，含血红素，不含糖蛋白。两种同工酶的分子量对基质的消耗、对电子供体的专一性和其他酶学性质，均不相同。该酶在氧化、还原态时，出现不同波长的索端氏峰；添加CN^-或抗坏血酸耗尽时，索端氏峰改变。已将该酶纯化，并测定了它们的氨基酸排列顺序，在茶叶中催化抗坏血酸的氧化。

谷氨酸脱氢酶〔Glutamate dehydrogenase〕 一种活性蛋白。1979 年在茶树吸收根中检出。该酶的最适 pH 为 8.0。以 α-酮戊二酸为基质时，K_M 为 0.42 毫摩/升；以NH_4^+为基质时 K_M 为 24 毫摩/升。在金属离子中，Ca^{2+}和Mg^{2+}有促进作用；Zn^{2+}、EDTA 有抑制作用。其主要作用是将根部吸收的铵态氮与叶部的光合产物 α-酮戊二酸结合，形成谷氨酸。高浓度的谷氨酸可抑制酶的活性，但在茶园中增施铵态氮后，茶根中并无谷氨酸的积累，而是很快将谷氨酸转化成茶氨酸或谷酰胺。

醇脱氢酶〔Alcohol dehydrogenase〕 一种活性蛋白。存在于茶籽和叶片中。依赖于 NAD 的脱氢酶类。在以 NAD 为氢受体、pH 为 6.0～9.2 时，酶稳定；pH 5.0 时，酶活力最高。前期测得此酶的相对分子质量为150 000及180 000。含两种同工酶，后期经高度纯化后，测得种子获得的酶相对分子质量为95 000，系由相对分子质量各为47 000的两个相同亚基组成。是一种含锌的酶类。该酶对无环萜烯醇及乙烯醛有氧化还原反应，但对环式单萜烯类则很少或完全不起催化作用。它对茶叶中醇、醛的转化（氧化还原）起主要作用。

苹果酸脱氢酶〔Malate dehydrogenase〕 一种活性蛋白。1972 年在茶叶中检出。是一种与有机酸代谢有关而且适应性又极广的酶类，主要催化 L-苹果酸氧化成草酰乙酸。pH 在 8.0～8.4 时，所有同工酶都表现出最高活性；所有分部的活化能也都相同。酶经纯化后，已获得 3 种以上同工酶分部，测得其中两种酶的相对分子质量分别为140 000和70 000；后者活性较高。属易受 pH 影响的可逆性离解酶类，离解时出现不活化的亚基；pH 恢复后，亚基重新组合成活性状态。

氢过氧化物裂合酶〔Hydroperoxide lyase〕 一种活性蛋白。在 pH 7～8 时表现出最高的活性。该酶具有较高的专一性，对亚麻酸的活性高于对亚油酸的，而对位置异构物为 γ-亚麻酸所形成的 β-氢过氧化物活性则很低。该酶已从叶绿体片层中获得，两个分部的相对分子质量分别为 55 000（HPO-1）和 35 000（HPO-2），具有相同的 pH；在茶叶中由不饱和脂肪酸（亚麻酸或亚油酸）经脂质氧合酶而生成的挥发性叶醇和叶醛，构成茶叶香气物质。

脂质氧合酶〔Lipoxygenase〕 一种活性蛋白。催化十八碳不饱和脂肪酸，最终形成六碳醛酶系之一种。该酶最适 pH 6.5～7.0，最适温度 40～45℃，硫酸铜有抑制作用。该酶具有较强的专一性，从末端甲基数起第 6 个碳原子上具有顺-1-和顺-4-位的戊二烯酸系才可作为基质并形成己醛。酶与叶绿体膜层结合紧密，所以尚未获得游离的单一酶制剂。酶活性 7～8 月最高，冬季较低，并依品种和成熟度而异。与茶叶挥发性物质形成有关。

胺氧化酶〔Amine oxidase〕 一种活性蛋白。其主要作用是将氨基酸等形成的各种胺进一步氧化还原。最适 pH 7.0（乙胺）、低于或等于 60℃时该酶稳定，K_M（乙胺）为 0.088 毫摩/升。受羰基试剂（氨基脲、羟胺、肼）等的抑制。对多胺、二级胺和四级胺没有活性。经纯化的酶为二聚体，相对分子质量均为81 000。可缓慢氧化酪胺、组胺和其他二胺，在茶叶中与氮化合物代谢有关。

超氧化物歧化酶〔Superoxide dismutase〕 一种活性蛋白。1978 年在茶树叶片中发现。已从茶叶中分离出三种同工酶，其中两种是含铜和含锌的酶（占总酶的 80%），另一种含锰。该酶的主要作用是催化活性氧的不均化（歧化）反应，能抑制羟基游离基的形成，从而保护了自身。同时茶树因为光促进了儿茶素的形成，并伴随有羟基化作用，这与该酶关系密切。酶活性因叶龄、树龄、品种而异。

硝酸还原酶〔Nitrate reductase〕 一种活性蛋白，最适 pH 7.5，最适温度 30℃。在茶根、芽叶、叶脉、茎皮中均存在。其作用主要是将根系中吸收的硝酸盐还原成氨，是同化和调节硝酸还原的关键性酶类，一般可以诱导形成。在茶树各部位中，酶活力顺序：第一叶＞芽＞第二叶＞第三叶＞叶脉＞茎＞根。试验表明，顶芽的酶活性与无性系茶树

产量间有一定关系；覆盖可使酶活性显著提高。

5-脱氢莽草酸还原酶〔**5-Dehydroshikimate reductase**〕 亦称"莽草酸-NADP 氧化还原酶"。一种活性蛋白。它以 NADP 为辅酶。在甘氨酸-氢氧化钠缓冲液中最适 pH 10.1，在三羟甲基氨基甲烷缓冲液中为 pH 7.7。其作用是催化茶树体内存在的莽草酸脱氢，通过苯丙酮酸途径等形成黄烷醇类化合物，它是儿茶素 β-环形成中的重要酶类。砷酸盐和碘代乙酸有轻微抑制，但可被 0.33 毫摩/升的对氯汞苯完全抑制，加半胱氨酸可得到恢复，说明该酶含有硫醇基。该酶在芽叶中的活性，如按鲜重或单位酶蛋白活力单位计算，以芽最高，随芽叶成熟而逐渐降低；如按单叶总活力计算，以第 3 叶活力最高，并与儿茶素总量相一致。

莽草酸-NADP 氧化还原酶〔**Shikimate-NADP oxidoreductase**〕 即"5-脱氢莽草酸还原酶"。

茶氨酸水解酶〔**Theanine hydrolase**〕 一种活性蛋白。可水解茶氨酸而释放出乙胺，同时具有谷氨酰胺酶活性；受酸性氨基酸及 L-丙氨酸的抑制，最适 pH 8.5。顺丁烯二酸对酶活性有促进作用；酶经纯化以后，对由焦谷氨酸和相应的烷基胺形成的氨基酸（如 γ-谷氨酰-甲胺、丙胺、丁胺、异丁胺、戊胺等）也有活性。茶叶采摘后头 10 个小时活性增高，以后活性逐渐下降。

单宁酶〔**Tannase**〕 亦称"单宁酰基水解酶"。一种活性蛋白。系一种外源酶。可由多种曲霉或青霉培养产生。最适 pH 5.8，最适温度 40℃。随来源不同，酶的最适条件不尽相同。主要用于茶叶的产后加工，可提高速溶茶的可溶性及制品率，以及破坏单宁-咖啡碱形成的冷浑沉降物，获得清澈的速溶冰茶等。可以制成固体。

单宁酰基水解酶〔**Tannin acylhydrolase**〕 即"单宁酶"。

叶绿素酶〔**Chlorophyllase**〕 一种活性蛋白。可催化叶绿素的水解和叶绿醇、香叶醇的酶基转移作用。1966 年在茶叶中发现，是与叶绿体膜结合的，以后又获得了可溶性的。可溶性酶具有与结合酶不同的最适温度和热稳定性，对对氯汞苯甲酸抗性更强。可溶性酶又可分出两个分部，其酶蛋白的相对分子质量分别为910 000和350 000，另有一个亚基（相对分子质量38 000），但具有相同的米氏常数（0.01 毫摩/升）、等电点（3.9）和最适 pH（5.5），有可能是两种同工酶。最适温度 45℃，不需—SH 激活。酶活性有季节性变化，并与叶绿素含量呈反相关。无植基化作用。

酯酶〔**Esterase**〕 一种活性蛋白。最适 pH 8.2～8.7。主见于叶中。酶活性与叶龄和生育季节性关系不明显，但与茶树品种关系较密切。有多达 18 种同工酶的谱带，可用于茶树种质的分类。

酸性磷酸酯酶〔**Acid phosphatase**〕 一种活性蛋白。在茶树叶片中发现。主要功能是催化含有磷酸酯键的化合物水解。在茶树萜烯类生物合成的后期起重要作用。在 pH 4.9～5.9 时活性最高，K_M 值为 0.34 毫摩/升；受氟离子的强烈抑制，但 EDTA 无明显影响。纯化后可分离出 6 种同工酶。叶片成熟后谱带增多，但酶的总活性在叶片成熟和老化期间保持不变。

谷氨酸合成酶〔**Glutamate synthetase**〕 一种活性蛋白。1980 年在茶根中发现此酶。与谷酰胺合成酶一起作用，形成了谷氨酸脱氢酶系以外另一条茶叶中利用铵态氮的途径。是茶树氮代谢中的关键性酶。

3-脱氢鸡纳酸合成酶〔**3-dehydroquinate synthetase**〕 一种活性蛋白。它是紧接 3-脱氧-D-阿糖基庚酮糖-7-磷酸合成酶之后，将产物进行环化，最后形成 3-脱氢鸡纳（奎尼）酸的关键性酶类。最适 pH 为 8.5，呈可溶态；反应时，需要微量的 NAD 和 Co^{2+}，受对氯汞苯、Ag^{2+} 和 Hg^{2+} 的抑制；Mn^{2+}、Mg^{2+} 和 Cu^{2+} 对酶活性不产生影响。受茶树体内的没食子酸、(－)-表儿茶素没食子酸酸酯和(－)-表没食子儿茶素没食子酸酯的抑制，但对 L-苯丙氨酸、L-酪氨酸、原儿茶酸、绿原酸、反肉桂酸、(－)-表儿茶素或(－)-表没食子儿茶素则无影响。茶树遮荫对该酶亦无明显作用。

3-脱氧-D-阿糖基庚酮糖-7-磷酸合成酶〔**3-Deoxy-D-arabino-heptylosonate-7-phosphatelyigase**〕 一种活性蛋白。1979 年在茶叶中发现。最适 pH 6.5～6.9，Mn^{2+} 可促进酶活性；Ni^{2+}、Co^{2+}、Zn^{2+}、Cu^{2+} 有抑制作用。酶的活性部位与巯基有关。是糖酵解产生的烯醇式磷酸丙酮酸和由戊糖支链形成的 D-赤藓糖合成奎尼酸和莽草酸等的关键性酶类。在该酶作用下，首先形成 3-脱氧-D-阿糖基庚酮糖-7-磷酸，进一步形成莽草酸和儿茶素、木质素等。是一种与微粒体结合的束缚性酶。茶树遮荫对酶活性无影响。

谷氨酸-乙胺连接酶〔**L-glutamate ethylamine ligase**〕 亦称"茶氨酸合成酶"。一种活性蛋白。1964 年首次在茶树体内发现，其作用是在 ATP 和 Mg^{2+} 的存在下，由谷氨酸和乙胺形成茶氨酸。最适 pH 7.5，以谷氨酸为基质时的 K_M 为 4.6 毫摩/升。该酶具有较强的基质专一性，其他单氨基二羧酸均不能取代 L-谷氨酸；氨、羟胺、肼、脂肪族二胺和脂族氨基酸，在相当于乙胺的浓度下，亦均无反应；乙醇胺有显著抑制作用，正丙胺产生竞争性抑制。在叶部，该酶部分与叶绿体和线粒体结合。

茶氨酸合成酶〔**Theanine synthetase**〕 即"谷氨酸-乙胺连接酶"。

香豆酸羟基化酶〔**Coumarate hydroxylase**〕 一种活性蛋白。主要功能是将香豆酸羟基化形成咖啡酸。最适 pH 5.4。受二乙基二硫甲酸盐和 8-羟基喹啉的抑制，表明该酶可能含有金属离子。

N*-甲基核苷酶**〔N*-**Methyl nucleosidase**〕 亦称"*N*-甲基核苷水解酶"。一种活性蛋白。可以水解 7-甲基黄嘌呤核

苷，脱去D-核糖、形成7-甲基黄嘌呤。最适pH 8.0～8.5，受EDTA和7-甲基黄嘌呤核苷、7-甲基次黄嘌呤核苷水解产物的抑制，相对分子质量接近55 000，与核苷酸酶性质迥然不同（核苷酸酶最适pH为4.5）。除嘌呤核苷外，也可水解*N*-甲基嘌呤核苷酸、3-或7-甲基嘌呤核苷酸。其热稳定性差，高于40℃很快失活；镁盐、铁盐、钠盐和碘乙酸能促进酶活力。与茶咖啡碱的生物合成密切相关。

***N*-甲基核苷水解酶**〔*N*-Methyl nucleoside hydrolase〕 即“*N*-甲基核苷酶”。

T-RNA（腺嘌呤-1）转甲基酶〔T-RNA（adenine-1）methyltransferase〕 一种活性蛋白。1976年从茶树叶片中检出。最适pH 7.7，酶活性受硫醇化合物的抑制；金属离子和醋酸铵对活性有影响。主要作用是对T-RNA水解物中的腺嘌呤*N*-1位进行甲基化，以形成茶叶中的甲基黄嘌呤类生物碱（包括咖啡碱、茶碱、可可碱等）。在茶树体内的分布，依次为根＞叶＞子叶。

内切核酸酶〔Endonuclease〕 一类活性蛋白。1982年从茶叶片中分离得到两种内切核酸酶，相对分子质量分别为35 000和33 000，对3′-单核苷酸有活性。主要作用是水解核酸成单核苷酸。两种酶对RNA、天然或变性DNA水解的最适pH分别为6.0、5.5和6.0。当用此酶水解RNA时，产物主要是5′-核苷酸，水解的顺序为：5′-AMP≈5′-GMP＞5′-UMP＞5′-CMP。水解DNA的序列为dAMP＞dGMP＞dTMP，但测不到dCMP。水解3′-核苷酸的顺序：3′-AMP＞3′-GMP＞3′-UMP＞3′-CMP；此时最适pH：对GMP和CMP为6.0；对AMP和UMP为6.5。在60～70℃时酶活性最高。受EDTA等抑制。在茶叶中与核酸形成代谢有关。

核糖核酸酶〔Ribonuclease〕 亦称“RNA酶”。一种活性蛋白。1976年在茶叶中分离得到两种核糖核酸酶，其中一种使酵母RNA形成5′-核苷酸；另一种可形成2′，3′-环核苷酸及低寡核苷酸混合物，而后水解成相应的3′-核苷酸；此酶在pH 5.5时，活性最高。以后有人将该酶进一步分为4个分部（ITF1～ITF4），其中ITF3和ITF4最适pH 4.75和4.9、相对分子质量分别为13 000和16 000；均受Cu^{2+}和Hg^{2+}的抑制；50℃失活。添加酵母，RNA酶可提高稳定性；pH 4.5～6.5，酶活性稳定；对RNA碱基无特殊选择。红茶加工过程中，2′-核苷酸的积累，可能是其作用的结果。

RNA酶〔Ribonuclease〕 即“核糖核酸酶”。

β-胡萝卜素褪色酶〔β-carotene bleaching enzyme〕 一种活性蛋白。1984年从茶叶中检出。最适pH 5.5～5.8，最适温度35℃，K_M5.56微摩/升。相对分子质量588 000，可进一步分为4个小肽（相对分子质量分别为120 000、93 000、87 000和7 000）。受儿茶素、硼酸钠和*N*，*N*-二乙基二硫氨基甲酸钠的强抑制，但对维生素C和氰化钾则影响较小；同时测得该酶的耗氧量为每毫克酶蛋白0.09微升（10分钟）、每分解1摩β-胡萝卜素，需氧15摩，据此，推测其为一种氧化酶类。它能直接分解β胡萝卜素及部分番茄红素，从而影响茶叶色泽和香气。

丙氨酸脱羧酶〔L-alanine decarboxylase〕 一种活性蛋白。茶氨酸合成链中的主要酶类。最适pH 6.2左右，粗酶不需要辅酶磷酸吡哆醛。极不稳定，添加乙硫醇等巯基保护剂，也不能改善其稳定性，但对基质L-丙氨酸稳定性很高。茶氨酸合成中的乙胺系由丙氨酸脱羧而来，催化该反应的即此酶。该酶在子叶和根中活性高，在绿色幼苗根中活性高于黄化幼苗，预示着它积极参与茶氨酸合成中所需乙胺的形成。

苯丙氨酸脱氨酶〔Phenylalanine ammonia-lyase〕 一种活性蛋白。为儿茶素生物合成中的重要酶类。催化苯丙氨酸脱氨，形成反苯丙烯酸，进一步形成黄烷醇、木质素等化合物。最适pH 8.8，最适温度37℃；对L-苯丙氨酸专一性较强。酶活性以顶芽最高，随成熟度而下降，茎部活性最低，虽已获得可溶态酶，但仍有40%的酶是与叶绿体结合在一起的，因而有叶绿体内、外酶之分。适制红茶品种，酶活性高；遮光处理，儿茶素下降，酶活性降低。用茶愈伤组织试验表明，生长初期，酶促进黄烷酮、儿茶素和花白素的形成，后期则形成木质素。

纤维素酶〔Cellulase〕 一类活性蛋白。属茶叶外源酶。主要来源于真菌中的曲霉，可精制成酶粉，直接用于速溶茶制作工艺中，以提高制茶率和解决茶饮料的可溶性和澄清度。爱尔兰、英国、丹麦、日本均有纤维素酶成品出售。如商品纤维素酶CA、CP、CT，木霉纤维素酶及绿木霉纤维素酶等。

脲酶〔Urease〕 一种活性蛋白。存在于茶园土壤中的胞外酶，由茶树或其他微生物分泌所产生。作用是分解尿素成氨，而后被植物吸收利用。最适pH 6.7左右，最适温度37℃，在茶园中分布较广，但易受土壤类型、土壤反应、气候和栽培条件等影响。活性随土壤深度而下降，与土壤湿度和土壤中有机碳含量关系不明显。茶园中喷施的含铅类杀菌剂，在一定范围内不影响酶活性；但部分土壤消毒剂、土壤熏蒸剂（如溴甲烷等）能使酶活性下降。增加茶园的修剪物，可抑制其活性，从而延缓表层尿素转变成挥发性氨而损失的过程。

果胶酶〔Pectinase〕 一种活性蛋白。作用是将果胶质脱去甲基、形成果胶酸和甲醇。1958年在茶叶中检出。最适pH 6.8，最适温度45℃，80℃下5分钟完全失活。酶活性以芽和第一叶为高，茎中因含有大量果胶，故酶活性最强。果胶酶活性高的品系，因形成果胶酸的果胶质变多，阻碍了氧的吸收，故发酵性降低，但有利于甲醇等香气物质的

形成和保持。在制茶过程中，该酶易受儿茶素及其氧化产物的抑制。

肽酶〔Peptidase〕 一种活性蛋白。1964年从茶树芽叶中检出。主要作用是分解蛋白质成多肽，最终分解成氨基酸，因此与茶叶加工和挥发性物质的形成关系密切。最适pH 5.0、最适温度52℃，保温1.5小时后，始表现出最大酶活性，因而预示茶梢中存在两种或两种以上分解不同肽键的肽酶。芽中活性最高，随叶的成熟度而下降、茎中活性最低，但成熟的第二叶占总新梢活性百分比最大。在适制红茶的不同无性系间，酶活性表现出明显差异。

脂 质

脂质〔Lipid〕 亦称“类脂”。一大类能用有机溶剂（乙醚、丙酮、氯仿、石油醚等）提取的物质。均含有脂肪酸。可分为简单（非皂化）、复杂（可皂化）两大类，包括脂肪、磷脂、糖脂、固醇等化合物。主要组成元素为碳、氢、氧，有的还含有氮、磷、硫。其功能是用作膜的结构成分及能量的储存、转运形式；是许多生物表面的保护层，以及用作有关的免疫细胞表面成分，具有强烈的生物活性。在茶树生长发育进程和茶叶品质形成中起重要作用。茶籽萌发直至幼苗出土，其能量来自其转化；茶叶香气物质部分是由其中的亚油酸、亚麻酸等分解转化而来。茶籽中含量16.77%～35.31%；鲜叶中含量为：春茶6.06%，夏茶5.07%，秋茶5.81%。

类脂〔Lipid〕 即“脂质”。

脂肪酸〔Fatty acid〕 羧基与脂肪烃基结合形成的一元羧酸。通式是RCOOH（R是脂肪烃基）。按烃基的性质，可分为饱和脂肪酸、不饱和脂肪酸。与甘油结合形成的三酸甘油酯是油和脂肪的主要成分。低碳的脂肪酸为无色液体，有刺激气味，易溶于水；中碳的为油状液体，微溶于水；高碳的为固体，不溶于水。茶树体内脂肪酸已发现20多种。新梢各部位含量在2.4～5.5毫克/克，随成熟度增加而增加，嫩芽中含量高于第一叶。脂肪酸组成中不饱和脂肪酸占80%多，饱和脂肪酸不到20%，以亚麻酸、亚油酸、棕榈酸为主，其次为油酸、硬脂酸、棕榈油酸，其他成分含量均很微少。茶籽中脂肪酸已发现有7种。品种和生态条件对脂肪酸含量有影响。亚油酸、亚麻酸的转化是茶叶中己烯醇和己烯醛等香气成分的来源之一。

游离脂肪酸〔Free fatty acid〕 在茶树生物体内不与甘油等化合物结合的脂肪酸。茶叶中常见的有硬脂酸、软脂酸、油酸、亚油酸、亚麻酸等，其含量与成茶品质呈负相关，加工过程中转变为挥发性醛等。

脂肪族有机酸〔Aliphatic organic acid〕 含有脂肪烃基的有机酸。包括饱和的和不饱和的脂肪族有机酸。物理性质视其烃基长短和羟基多少而不同。种类有：构成酸味和加工过程中形成的各种有机酸，还有油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸及游离氨基酸中的茶氨酸、谷氨酸、天门冬氨酸和精氨酸等。这类有机酸有的是香气的组分（如乙烯酸），有的在茶叶制造过程中可转化为香气成分（亚油酸），有的是香气成分的吸附剂（如棕榈酸）。

三酰甘油〔Triacylglycerol〕 亦称“甘油三酯”。由甘油和脂肪酸组成。1976年在茶籽油中检出。不溶于水，溶于有机溶剂。皂化（水解）后生成脂肪酸的钠盐和甘油。在有光、水、热及微生物的条件下，易氧化而酸败，贮存须干燥、低温、避光。是茶树体细胞库存脂类的主要组分，与茶树生长发育关系密切。茶叶中的含量为0.075%～0.39%，含量愈高，则茶叶品质愈差。在茶籽的成熟过程中，含量逐渐提高。成品茶中的含量比原含量减少15%。

甘油三酯〔Triglyceride〕 即“三酰甘油”。

心磷脂〔Cadiolipin〕 亦称“双磷脂酰甘油”。存在于生物细胞的线粒体内膜里。茶叶中含量甚微。

双磷脂酰甘油〔Diphosphatidyl glycerol〕 即“心磷脂”。

油酸〔Oleic acid〕 一种不饱和脂肪酸。化学式$C_{18}H_{34}O_2$。纯品为无色液体，一般为黄色至红色，在空气中颜色变深。相对密度0.8905（20/4℃）、沸点268℃（1.33kPa），熔点13.2℃。不溶于水，溶于乙醚、乙醇等有机溶剂。氢化后成为硬脂酸。油酸通常由糖类转化而来，为能量的载体。鲜叶中含量一般为210微克/克。嫩叶比老叶含量少，芽比叶含量少，茎含量最少。

磷脂〔Phospholipid，PL〕 一种复合脂质。分甘油磷脂和非甘油磷脂两大类，后者在茶叶中未发现。往往与蛋白质形成复合体，构成细胞膜，发挥生物体内物质、能量转换的重要功能。茶叶中磷脂类型有磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酰肌醇、磷脂酰丝氨酸等。含量一般8～10毫摩/克。新梢中含量高于粗老叶，茶籽（种仁）中含6毫摩/克左右。磷脂的含量说明其在茶树各部位的分子生物活性的强度。

甘油磷脂〔Glycerophosphatide〕 磷脂中的一大类，包括磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酸和缩醛磷脂等。茶叶中只发现前两者。

磷脂酰乙醇胺〔Phosphatidyl ethanolamine，PE〕 亦称“脑磷脂”。一种甘油磷脂。由甘油、脂肪酸、磷酸与乙醇胺化合而成。1974年在茶叶、茶籽中检出。白色固体，在空气中易变为红棕色，有吸湿性。不溶于水、丙酮，微溶于乙醇，溶于氯仿、乙醚等。在细胞中以游离态或与蛋白质成不稳定化合物存在，功能与磷脂酰胆碱相似。茶梢含2.16微摩/克；春茶比夏茶多，粗老叶含1.72微摩/克，种籽仁中含1.66微摩/克。加工后其含量减少。

脑磷脂〔Cephalin，Kephalin〕　即“磷脂酰乙醇胺”。

磷脂酰胆碱〔Phosphatidyl choline，PC〕　亦称“卵磷脂”。一种甘油磷脂。由甘油、脂肪酸、磷酸与胆碱化合而成。白色蜡状物，在空气中易变成黄或棕色，相对密度1.0305（24/4℃），不溶于水，能溶胀。溶于乙醚、氯仿、石油醚等。与酸碱均可形成盐。在细胞中以游离态或与蛋白质成不稳定的化合物存在，也有与细胞内其他物质结合者。在细胞膜功能上起重要作用。新梢含量为4.66微摩/克，老叶3.34微摩/克，茶籽仁3.77微摩/克，各部位含量均占极性脂中首位。茶花粉萌发前后含量稳定不变。在茶叶加工和贮藏过程中含量均有减少。

卵磷脂〔Lecithin〕　即“磷脂酰胆碱”。

磷脂酰肌醇〔Phosphatidylinositol，PI〕　一种磷脂。由甘油、脂肪酸、磷酸与肌醇化合而成。1974年在茶树体内检出。新梢鲜叶中含量约1.40微摩/克，粗老鲜叶1.17微摩/克。茶籽0.41微摩/克。

糖脂〔Glycolipide〕　一种复合脂质。由甘油、脂肪酸、糖等构成。常见的有一半乳糖基二酰基甘油（化学式$C_{41}H_{72}O_{10}$）和二半乳糖基二酰基甘油（化学式$C_{51}H_{92}O_{15}$）。1974年在茶叶中检出。新梢鲜叶中含量约为4.36微摩/克，粗老叶11.07微摩/克，茶籽2.36微摩/克。是茶树生长发育中能量代谢的重要物质。

半乳糖脂〔Galactoliped〕　一种糖脂。有一半乳糖脂和二半乳糖脂等。1974年在茶叶中检出。存在于叶绿体中。占老叶极性脂类的50%，含量较高。在茶叶加工中含量减少。

固醇〔Sterol〕　亦称“甾醇”。三萜烯类脂质。1955年在茶叶中检出。以环戊烷多氢菲为基本结构，在甾核的第3位上有一个羟基，在第17位上有一个分支的碳氢键。主要存在于茶籽油中，根茎叶中也有分布。在生物体内以游离状态或与脂肪酸结合成酯的形成存在，与茶树组织化学有关。

甾醇〔Sterol〕　即“固醇”。

糖　类

单糖〔Monosaccharide〕　不能水解的最简单的碳水化合物。包括醛糖、酮糖等。按碳原子数，可分为乙糖、丙糖、丁糖、戊糖、己糖和庚糖等。分子中碳原子数≥3的单糖因含有不对称碳原子，故有D和L两种构型，天然存在的单糖大多为D型。茶叶中存在的单糖主要是己糖，其次是戊糖、丙糖和庚糖。己糖以葡萄糖、果糖、甘露糖、半乳糖为常见，都曾发现有游离状态存在。戊糖常见的有阿拉伯醛糖、木酮糖、核糖和鼠李糖，一般都以结合状态存在。丙糖主要有甘油醛和二羟丙酮，都不以游离状存在，它们的磷酸酯是糖类代谢的重要物质。庚糖主要有景天庚糖，是儿茶素和一些芳香环氨基酸（色氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸）代谢过程中的重要糖类。茶叶中单糖总含量为1%～2%，依不同季节和不同品种而有不同含量，以秋冬季和春季含量最高。

葡萄糖〔Glucose〕　右旋糖，己醛糖。化学式$C_6H_{12}O_6$，天然存在的为D-葡萄糖。白色结晶粉末，甜度比蔗糖低，熔点为146～155℃。具变旋现象，若将其溶在水中，比旋光度随时间而慢慢改变，最后达到一定值52.5°。按分子结构可分为开链（醛式）葡萄糖，环式的吡喃葡萄糖、呋喃葡萄糖。根据半缩醛碳上的羟基所处的位置不同，环式结构分为α型和β型。在茶叶中葡萄糖可以游离状态存在，也可以其他结合形式存在，例如茶树代谢中的1-磷酸葡萄糖和6-磷酸葡萄糖及茶黄酮类化合物中的3-葡萄糖槲皮苷和3-葡萄糖山柰苷等。茶叶中的葡萄糖，参与色香味的形成。

开链葡萄糖〔Open chain glucose〕　见“葡萄糖”。

吡喃葡萄糖〔Pyranoglucose〕　见“葡萄糖”。

呋喃葡萄糖〔Glucofuranose〕　见“葡萄糖”。

果糖〔Fructose〕　左旋糖，己酮糖。化学式$C_6H_{12}O_6$，环式结构是C-2羰基与C-6上的羟基缩合，有α型和β型两种；半缩酮碳原子（C-2）上的羟基与其决定直链构型（D或L）的碳原子（C-5）上的羟基在同一边者为α型，不在同一边者为β型，在溶液中，环状的α-和β-D-果糖也通过互变异构开链结构建立起动态平衡。白色结晶粉末，熔点103～105℃（分解）。在游离状态时，其环状结构为吡喃型（C-2和C-6成环），称为吡喃果糖；在结合状态（如与1分子葡萄糖结合成蔗糖）时，C-2上羟基与C-5上的羟基成环，构成五元的呋喃环结构，称为呋喃果糖。果糖α型比旋光度为－21°，β型比旋光度为－133.5°，在溶液中平衡时为－92.4°，有变旋性。果糖的甜度比蔗糖高，是蔗糖的1.733倍。在茶叶中有以结合态和游离态两种形态存在，易溶于水，约占茶叶干重的0.7%左右。

吡喃果糖〔Fructopyranose〕　见“果糖”。

呋喃果糖〔Fructofuranose〕　见“果糖”。

甘露糖〔Mannose〕　己醛糖。化学式$C_6H_{12}O_6$，熔点132℃，溶于水，微溶于乙醇，不溶于乙醚，味甜。结构有两种。是D-半乳糖的C-2和C-4位的差向异构体，化学性质同葡萄糖。在植物中主要以缩合物形态存在；甘露聚糖主要存在于茶籽果壳中，茶籽发芽时，有微量游离态存在。

甘露庚酮糖〔D-Mannoheptulose〕　己酮糖。化学式$C_6H_{12}O_6$。自然界中主要存在形态为D-甘露庚酮糖，大量存在于樟梨的果实中，平衡水溶液的$[\alpha]_D^{20}$＋29°，熔点152℃，酵母菌不能使其发酵。人体可将它转化为己糖并吸收，在茶树根、茎及花和幼果中以代谢中间体形式存在。

半乳糖〔Galactose〕　己醛糖。化学式$C_6H_{12}O_6$，熔点167℃。晶体状，不溶于乙醚、苯、丙酮等有机溶剂，稍溶

于乙醇，极易溶于水、有变旋现象。在碱性溶液中能自动异构化而变为同级的另一种（或两种）糖。在碱性溶液中是强还原剂。在酸性溶液中，醛基能氧化成羧基，成为糖酸。是乳糖及一些半纤维素、果胶质、琼脂、粘多糖的组成成分、在生物体分解代谢中，半乳糖在半乳糖激酶催化下，由ATP提供磷酸基而生成1-磷酸半乳糖，在尿苷酰转移酶作用下形成尿苷二磷酸半乳糖，再转变成6-磷酸葡萄糖，进入糖酵解途径。茶叶中曾发现有游离状态存在，含量为0.15%～0.6%，主要是糖代谢的中间产物。

阿拉伯醛糖〔Arabinose〕　戊醛糖。化学式$C_5H_{10}O_5$。广泛存在于植物界中，是植物分泌的胶黏质和半纤维素的组成成分之一。熔点158～160℃，$[\alpha]_D^{20}$ +105.5°。在茶叶中没有发现有游离态的阿拉伯醛糖。以多缩阿拉伯醛糖的形式存在于半纤维素和果胶中。含量约为茶叶干重的0.4%左右。

木酮糖〔Xylulose〕　戊酮糖。化学式$C_5H_{10}O_5$。糖浆状物。磷酸化后是C_3植物（包括茶树）碳素循环过程中的重要中间产物，理化性质同其他酮糖。

鼠李糖〔Rhamnose〕　甲基戊糖。化学式$C_6H_{12}O_5$。是一种脱氧糖。游离存在植物中的极少，熔点122～124℃、$[\alpha]_D^{20}$ +9.15°。主要存在于芦丁等配糖体的糖中，茶叶主要存在于黄酮醇类化合物的配糖体中。

5-磷酸木糖〔5-Phosphoxylose〕　一个与光合作用紧密相关的重要中间产物。可与5-磷酸核糖作用生成7-磷酸景天庚酮糖。也是儿茶素生物合成中的前体。

5-磷酸核糖〔5-Phosphoribose，R_5P〕　核苷酸代谢的中间产物。与光合作用紧密相关。可与5-磷酸木糖作用生成7-磷酸景天庚酮糖，参与儿茶素的生物合成。

景天庚酮糖〔Sedoheptulose〕　化学式$C_7H_{14}O_7$。天然游离型很少，大量存在于景天属植物中。被磷酸化的景天庚酮糖（如1，7-二磷酸景天庚酮糖和7-磷酸景天庚酮糖）是植物光合作用的重要中间体和动物糖代谢的中间产物，茶叶中重要的活性物质儿茶素的合成前体。

7-磷酸景天庚酮糖〔7-Phosphosedoheptose，S_7P〕　D-景天庚酮糖的磷酸化合物。是C_3植物碳素代谢的重要中间产物，茶树碳素代谢中儿茶素的合成前体，也是色氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸合成前体之一，其理化性质如果糖。

寡糖〔Oligosaccharide〕　由2～6个单糖分子缩合而成的糖。包括自然界中最重要的二糖，其次是三糖、四糖。茶叶中的寡糖含量较高，有1%左右，主要有麦芽糖、乳糖、棉籽糖和水苏糖。

二糖〔Disaccharide〕　见“寡糖”。

三糖〔Trisaccharide〕　见“寡糖”。

四糖〔Tetrose〕　见“寡糖”。

麦芽糖〔Maltose〕　二糖。化学式$C_{12}H_{22}O_{11}$。无色片状晶体，熔点160～165℃。有变旋现象。$[\alpha]_D^{20}$ +112°～+136°。易溶于水，甜度仅次于蔗糖。能吸收空气中的水分，形成稠厚的难以结晶的糖浆，是饴糖的主要成分，在自然界中不以游离态存在。具有还原性。茶鲜叶中麦芽糖很少、但经过加工，有少量形成，红茶中含量约0.45%，茶籽中约占干重的0.2%左右，茶花中未发现。

乳糖〔Lactose〕　二糖。由一分子葡萄糖和一分子半乳糖缩合而成的糖。化学式$C_{12}H_{22}O_{11}$。乳糖分子中葡萄糖残基的半缩醛羟基尚存在，因而有还原性。有变旋现象，$[\alpha]_D^{20}$ +92.6～+52.3°。主要存在于人和动物的乳汁中，茶花的花粉管中也存在乳糖。

棉籽糖〔Raffinose〕　亦称“蜜三糖”。三糖。化学式$C_{18}H_{32}O_{16}$。因首先发现于棉籽中，故名。广泛游离存在于自然界。由半乳糖、葡萄糖及果糖各一分子组成。具有旋光性，$[\alpha]_D^{20}$ 为+105°，熔点80℃。无还原性，可被酸及苦杏仁酶水解。茶叶中含量约为干重的0.1%，茶籽的子叶中含量约为0.2%，茶花的花瓣中和雄蕊中也有微量存在。

蜜三糖〔Melitriose〕　即“棉籽糖”。

水苏糖〔Stachyose〕　四糖。由两分子半乳糖、一分子葡萄糖及一分子果糖组成。化学式$C_{24}H_{42}O_{21}$。熔点167～170℃，溶于水、不溶于乙醇和乙醚，味甜。主要存在于水苏属植物中。茶叶中也含有水苏糖。

多糖〔Polysaccharide〕　由多个单糖分子缩合而成的糖类。是一类结构复杂的大分子物质、广泛存在于生物体中。按其功能而言，一类是构成茶树骨架的原料，如纤维素、半纤维素等；另一类是作为贮藏形式的多糖，称活性多糖、如淀粉、菊糖和糖原等，是生理代谢能源之一。按其组分又可以分为同多糖和杂多糖。前者由一种单糖组成、如淀粉、纤维素等；后者由两种以上单糖或者其衍生物所组成，其中有些还含有非糖物质。多糖一般不溶于水，有的即使能溶解，也只能形成胶体溶液；无甜味、无还原性，有旋光性，但无变旋现象，在酸或酶作用下可以水解成单糖、二糖及部分非糖物质。茶叶中多糖主要是纤维素、半纤维素、淀粉、果胶等，含量因鲜叶的老嫩程度不同而不同，叶子越老、其含量越高，品质越差。

活性多糖〔Active polysaccharide〕　生物体内有多样而复杂生理功能的多糖，主要有黏多糖、脂多糖、结合多糖（糖蛋白及黏蛋白）等。黏多糖是一类含氮的杂多糖，通常含有两种类型的交替出现的单糖单位，并至少含有一个酸性基，大多具有黏性，如透明质酸等。结合多糖由蛋白质和糖或糖的衍生物组成，也称为糖蛋白，大量存在于茶叶细胞膜中。脂多糖是类脂和多糖结合，并含有一定量蛋白质的大分子化合物，灰白色或灰褐色的粉末，是构成茶叶细胞壁的多糖物质，茶叶中含量为干重的1%～2%。茶叶中上述多糖均对人体有益。

纤维素〔Cellulose〕 植物界分布最广的同多糖。是由许多个 β-D-葡萄糖通过 β-1，4-苷键连接起来的没有分支的长链，一个纤维素分子有成千上万个葡萄糖单位，相对分子质量约为 5 万～40 万，甚至更大。不溶于水和有机溶剂，但溶于氢氧化铜的氨溶液。可在稀酸条件下加压或在纤维素酶的作用下逐渐水解得到纤维二糖和葡萄糖。组成纤维素的每个葡萄糖单位中的醇羟基可以与碱、硝酸、醋酸酐等反应，生成相应的盐和硝酸酯。茶叶中的含量约为干重的 4.33%～8.58%，在老叶、茶根和茶梗中含量高。

半纤维素〔Hemicellulose〕 与纤维素共存于植物细胞壁的一类多糖。起着支撑植物的作用。植物生命活动旺盛时期（发芽期），可以水解出单糖供植物生活之用。相对分子质量比纤维素小，组成和结构与纤维素完全不同，包括很多高分子多糖，如多聚戊糖（木糖、树胶糖）、多聚已糖（甘露糖、半乳糖）和葡萄糖酸等，这些糖都以 β-1、4-苷键连接（吡喃式）。不溶于水，易溶于稀碱。随叶片成熟度的增加含量增加，嫩叶一般在 3%以下，老叶可达 9%以上。

果胶〔Pectin〕 一类多糖化合物。植物细胞壁成分之一，存在于相邻细胞壁间的中胶层，起邻近细胞粘结在一起的作用。基本结构是 D-吡喃半乳糖醛酸以 α-1，4-苷键结合的长链，通常以部分甲酯化状态存在。由三种形态组成：原果胶、果胶素和果胶酸。在酸性或碱性或果胶酸酶的作用下，苷键裂解而发生水解。是茶树各组织细胞壁的组成成分之一，鲜叶中约含 11%左右，其中原果胶含量约为干重的 9%，可溶性果胶约为 2%。在茶叶细胞中常与钙和镁相结合，成为果胶酸钙和果胶酸镁的形态存在于细胞汁中。

淀粉〔Starch〕 由葡萄糖分子缩合成的活性多糖。植物的重要贮藏物质之一。以微小的淀粉粒形式存在。包括：直链淀粉（又称糖淀粉）和支链淀粉（又称胶淀粉）。直链淀粉是由 α-D-葡萄糖通过 1，4-糖苷键连接而成的大分子，相当于含有 200～980 个葡萄糖残基，分子是条线型不分支的链型结构。支链淀粉比直链淀粉分子大，含有相当于 600～1000 个葡萄糖残基，糖分子之间主要以 α-1，4-糖苷键连接。在结合到一定长度后，即产生一个分支。淀粉呈白色粉末。有双折射现象，天然淀粉完全不溶于冷水，且相对密度大（相对密度 1.5），在 60～80℃时，容易发生溶胀。纯支链淀粉易分散于冷水中。直链淀粉遇碘产生蓝色，支链淀粉遇碘产生紫红色。淀粉在酶（α-淀粉酶、β-淀粉酶，葡萄糖淀粉酶）的作用下水解成葡萄糖。茶树器官中，以种子中含量最多，约为干重的 30%，是茶籽萌发时的重要养料；木质部含 15%，是初春茶芽萌发时的能量来源；新梢叶中为 0.4%～0.7%，老叶含量高于嫩叶，芽中较少。茶芽头在一年中，淀粉含量冬季高于春季和夏季。在一天中，晚上高于早晨。

直链淀粉〔Amylose〕 见“淀粉”。

支链淀粉〔Amylopectin〕 见“淀粉”。

糊精〔Dextrin〕 淀粉水解过程中产生的一系列分子大小不等的杂多糖。化学式 $(C_6H_{10}O_5)_n \cdot xH_2O$。与直链淀粉有相似结构，但分子量较小。水解后生成麦芽糖。是以水解酶和无机酸水解的中间产物，无一定结构。其水解过程为：

$$\text{淀粉} \xrightarrow{\text{水解}} \text{淀粉糊精} \xrightarrow{\text{水解}} \text{红糊精} \xrightarrow{\text{水解}} \text{无色糊精} \xrightarrow{\text{水解}} \text{麦芽糖} \xrightarrow{\text{水解}} \text{葡萄糖}$$

生物碱类

嘌呤碱类〔Purines〕 亦称“嘌呤类衍生物”。茶叶生物碱类物质。茶叶中主要有咖啡碱、可可碱、茶叶碱、黄嘌呤、腺嘌呤、鸟嘌呤、次黄嘌呤、拟黄嘌呤等。咖啡碱含量最高，在新梢中约占 2%～4%，其他嘌呤碱含量都很少。嘌呤碱类是茶叶重要的苦味物质，具有多种药理功能。

嘌呤类衍生物〔Purine derivatives〕 即“嘌呤碱类”。

咖啡碱〔Caffeine〕 亦称“咖啡因”。嘌呤碱类物质。化学式 $C_8H_{10}N_4O_2$。1827 年在茶叶中检出。白色针状结晶，绢丝光泽，失去结晶水后成白色粉末。熔点 235～238℃，高于 120℃开始升华，至 180℃可大量升华。无臭、味苦，易溶于热水、氯仿、二氯甲烷，能溶于乙醇、丙酮、乙酸乙酯，难溶于乙醚和苯。茶叶中含量一般为 2%～4%，细嫩茶叶比粗老茶叶含量高，夏茶比春茶含量高。红茶加工中，萎凋工序有利于其含量增加。是茶叶重要的滋味物质，与茶黄素以氢键缔合后形成的复合物具有鲜爽味。对人体有一定的兴奋作用，并具有一定的药理功能，可人工合成。

咖啡因〔Caffeine〕 即“咖啡碱”。

可可碱〔Theobromine〕 嘌呤碱类物质。茶叶碱的同分异构体。化学式 $C_7H_8N_4O_2$。白色粉状结晶，无臭，略有苦味。熔点 351℃，于 290℃升华。能溶于热水，难溶于冷水、乙醇，几乎不溶于苯、乙醚及氯仿。存在于茶树各部位，茶叶中的含量一般为 0.05%，4～5 月含量最高，随后逐渐下降。由 7-甲基黄嘌呤甲基化形成，是咖啡碱的重要合成前体。茶叶苦味物质之一。

茶叶碱〔Theophyllin〕 嘌呤碱类物质。可可碱的同分异构体。化学式 $C_7H_8N_4O_2$。1888 年在茶叶中检出。白色粉状结晶，无臭，味苦。熔点 272～274℃。易溶于热水，微溶于冷水、乙醇、氯仿。难溶于乙醚。具有生物碱通性。茶叶中的含量一般为 0.002%。茶叶苦味物质之一。对人体有利尿作用。

黄嘌呤〔Xanthine〕 嘌呤碱类物质。化学式 $C_5H_4N_4O_2$。1954 年从红茶中检出。黄白色，粉末状。不溶于水和酸，溶于苛性钠。加热时升华。茶叶中微量存在，红茶中含量小于 0.001%，发酵过程中产生。茶叶苦味物质之一。

腺嘌呤〔Adenine〕 嘌呤碱类物质。核酸基本成分之一。化学式$C_5H_5N_5$。1954年在红茶中发现。溶于热水，微溶于乙醇，不溶于乙醚和氯仿。茶叶中微量存在。茶叶苦味物质之一。

鸟嘌呤〔Guanine〕 嘌呤碱类物质。化学式$C_5H_5N_5O$。1954年从红茶中检出。核酸基本成分之一。熔点360℃，不溶于水。茶叶中微量存在，红茶中仅含0.001%，由红茶发酵形成。茶叶苦味物质之一。

次黄嘌呤〔Hypoxanthine〕 嘌呤碱类物质。化学式$C_5H_4N_4O$。针状结晶，150℃分解，微溶于沸水。在核酸水解中为腺嘌呤衍生的中间产物，茶叶中微量存在。茶叶苦味物质之一。

拟黄嘌呤〔Paraxanthine〕 嘌呤碱类物质。化学式$C_7H_8O_2N_4$。微溶于冷水，尚易溶于热水，不溶于乙醇和乙醚。茶叶中微量存在。茶叶苦味物质之一。

维 生 素

茶叶维生素〔Tea vitamins〕 茶叶中所含的维生素。分为脂溶性、水溶性两类。品种比较齐全，其中维生素C和维生素B含量丰富，且绿茶高于红茶。

水溶性维生素〔Water-soluble vitamins〕 溶于水而不溶于油脂的一类维生素。茶叶中主要有维生素C、维生素B族、维生素P、肌醇、维生素U。它们及其衍生物在生物体内绝大多数是辅酶或辅基，参与调节糖代谢和蛋白质代谢。分子量较小，对茶树物质代谢和茶叶营养及药用价值起着重要作用。

维生素C〔Vitamin C〕 亦称“抗坏血酸”。烯醇式己糖酸丙酯。化学式$C_6H_8O_6$。有D型和L型两种异构体。只有L型有生理活性。无色片状结晶，熔点190～192℃，有酸味，易溶于水，不溶于有机溶剂，易被热、光及Cu^{2+}和Fe^{2+}等金属离子破坏，在酸性溶液中比在碱性和中性溶液中稳定。在机体内是一些氧化还原酶的辅酶，参加机体内氧化还原反应。在人和动物体内参与和促进胶原蛋白和黏多糖的合成、增加微血管的致密性，增加机体的抵抗力。人体不能自行合成维生素C。茶鲜叶中含维生素C较多，虽经加工，但因茶叶内含有较多的生物类黄酮物质，故成品绿茶中含量仍较高，绿茶中含量约2.50毫克/克，红茶中约0.60毫克/克。

抗坏血酸〔Ascorbic acid〕 即“维生素C”。

维生素B族〔Vitamin B group〕 维生素B族相互间在化学结构及生理作用上没有关系，但在分布与溶解性能上大致相同，作为生物催化剂酶的辅助因子参与细胞中的物质与能量代谢。由于在提取时不易分离，故曾被误认为是一种物质。现已知有10种以上，主要有维生素B_1、维生素B_2、维生素B_3、维生素B_5、维生素B_6、维生素B_{11}等，且均有一定含量，冲泡后进入茶汤，有保健作用。

维生素B_1〔Vitamin B_1〕 亦称“硫胺素”。化学式$C_{12}H_{17}ClN_4OS$。纯品通常以盐酸盐的形式存在，白色粉末，248℃分解，极易溶于水。在植物中分布极广，能抑制体内胆碱酯酶的活性、有助于消化。故缺乏维生素B_1则会出现神经炎、心肌炎及食欲不振、消化不良等症状。茶叶中含有维生素B_1量较高，成茶中约为干重的0.015%～0.06%。

硫胺素〔Thiamine〕 即“维生素B_1”。

维生素B_2〔Vitamin B_2〕 亦称“核黄素”。化学式$C_{17}H_{20}N_4O_6$。黄色针状晶体，278～282℃分解。茶叶中的核黄素主要与蛋白质结合成为黄素蛋白，是黄酶、细胞色素还原酶的辅基，也是葡萄糖氧化酶和嘌呤氧化酶的辅酶成分，参与茶树体内物质代谢中的多种氧化还原反应，缺少它，茶树机体呼吸减弱，氮素代谢受到障碍。在茶叶中含量为0.012～0.017毫克/克，以春茶和各季的芽头含量为多。

核黄素〔Riboflavin〕 即“维生素B_2”。

泛酸〔Pantothenic acid〕 水溶性维生素。化学式$C_9H_{17}NO_5$。因在自然界分布广而得名。黄色油状物、酸性。在酸性溶液中易分解，在中性溶液中较为稳定。普遍存在于茶树体内，与茶树脂肪、蛋白质代谢有密切的关系。茶叶中含量约为0.001%～0.002%。

维生素PP〔Vitamin PP〕 烟酸和烟酰胺的总称。具生物活性，在生物体内主要以酰胺形式存在，转变成烟酰胺腺嘌呤二核苷酸和烟酰胺腺嘌呤二核苷酸磷酸。无色晶体、熔点236℃，性质稳定，热、酸不易破坏，对碱也较稳定，易溶于水和乙醇，能维护动物神经系统的健康、扩张血管，降低血浆中胆固醇和血脂。茶叶中的含量高于一般植物，约为0.005%～0.007%。

维生素B_6〔Vitamin B_6〕 吡哆醇、吡哆醛、吡哆胺的总称。无色晶体，对酸较稳定，在碱液中容易破坏，尤其对光敏感。易溶于水和乙醇，能抗高温。在磷酸酯中以磷酸吡哆醛和磷酸吡哆胺的形式存在，是转氨酶和氨基酸脱羧酶的辅酶，参与茶树氮素代谢中的氨基酸转氨、脱羧、内消旋等反应，是茶叶中重要的辅酶，并参与不饱和脂肪酸的代谢。植物组织、种子胚中含量较多，尤以叶中为高。

叶酸〔Folic acid〕 化学式$C_{19}H_{19}N_7O_6$。浅黄色结晶，微溶于水，不溶于有机溶剂，在水溶液中易被光破坏。在体内主要以四氢叶酸形式作为辅酶存在。广泛存在于植物叶、酵母和动物肝、肾中。在茶树体内参与咖啡碱和核酸的代谢以及氮素代谢，茶叶中含量约为0.0005%～0.0007%。

肌醇〔Inositol〕 一种特殊形式的糖醇。由植物体内己糖环化形成。化学式$C_6H_{12}O_6$。熔点224～227℃，溶于水、微溶于乙醇，不溶于乙醚。常形成其钙盐和镁盐。在生物体

内的含量比其他维生素含量高，起磷酸储藏和磷酸化作用。在茶叶中的含量随叶子成熟度增加而增加，可达 10 毫克/克，在茶树体内与儿茶素的合成有关。

维生素 U〔Vitamin U〕 化学式 $C_6H_{13}NO_2S \cdot I$。在生物机体内主要作为碳代谢的甲基供体。也是茶树生物碱合成过程中的甲基供体。

脂溶性维生素〔Fat-soluble vitamins〕 溶于脂溶剂和油脂的维生素。自然界中主要有：维生素 A、维生素 D、维生素 E、生物素、维生素 K。在生物体内的存在与吸收都与脂肪有关，可直接对某些代谢起调节作用。经初制以后，部分进入茶汤，是茶叶的保健成分，红茶加工过程中损失较多。

维生素 A〔Vitamin A〕 分为维生素 A_1（又称视黄醇，化学式 $C_{20}H_{30}O$）和维生素 A_2（又称 3-脱氢视黄醇，化学式 $C_{20}H_{28}O$）。前者常习称“维生素 A”。黏性淡黄色油状物，可结晶成黄色三棱晶体。不溶于水，溶于乙醇和油脂中。对酸、碱和热都较稳定，易被空气中氧和酶所氧化。植物组织中未发现，但植物中的一些色素（如胡萝卜素）具有类似维生素 A 的结构，进入人体后，受肠壁的酶作用可转变成维生素 A，故称为维生素 A 原。茶叶中的胡萝卜素含量可达 0.05%。绿茶中维生素 A 原含量较红茶高。维生素 A_2 性质类似，但生理活性较小。

维生素 A_1〔Vitamin A_1〕 见“维生素 A”。

维生素 A_2〔Vitamin A_2〕 见“维生素 A”。

维生素 D〔Vitamin D〕 一类环戊烷多氢菲的衍生物。包括维生素 D_2、维生素 D_3、维生素 D_4、维生素 D_5，具有相同的核心结构，其区别仅在侧链上。无色晶体，不溶于水，易溶于脂肪。脂溶剂性质稳定，不易被酸、碱及氧化剂破坏。植物中只含有维生素 D 原，以菠菜和苜蓿中含量为最多。茶叶中含有固醇类化合物，如麦角固醇是维生素 D_2 的前体，7，8-脱氢胆固醇是维生素 D_3 的前体，还含有植物油固醇、固甾醇、α-菠菜甾醇等，在细胞中与油脂在一起。茶籽中含量高于茶叶中含量。

维生素 D_2〔Vitamin D_2〕 见“维生素 D”。

维生素 D_3〔Vitamin D_3〕 见“维生素 D”。

维生素 D_4〔Vitamin D_4〕 见“维生素 D”。

维生素 D_5〔Vitamin D_5〕 见“维生素 D”。

维生素 E〔Vitamin E〕 亦称“生育酚”。有 α、β、γ、δ4 种。α-维生素 E 生理活性最强，淡黄色油状物，不溶于水，溶于油脂和脂溶剂，对酸、碱、热都较稳定，在无氧环境中加热到 200℃仍不破坏。对氧敏感，易被氧化，氧化后成为无活性的醌化合物，可保护其他物质不被氧化，因而可作抗氧化剂，Fe^{2+} 可促进其氧化。可被紫外线破坏。在茶叶中的含量高于普通蔬菜和水果，红茶中的含量比绿茶低。茶叶中因含有大量的生物类黄酮，故对维生素 E 的氧化起到一定的保护作用。

生育酚〔Tocopherol〕 即“维生素 E”。

生物素〔Biotin〕 亦称“维生素 H”。含硫环状化合物。化学式 $C_{10}H_{16}O_3N_2S$。无色长针状结晶，易溶于热水和乙醇，不溶于其他有机溶剂。对热、酸、碱都较稳定，熔点 230～232℃。易被氧化剂氧化而破坏。是植物中羧化酶的辅酶，在 CO_2 固定反应中起重要的作用，参与植物体内的代谢。在茶叶中的含量约为 0.50～0.80 微克/克。

维生素 H〔Vitamin H〕 即“生物素”。

维生素 K〔Vitamin K〕 萘醌的衍生物。包括维生素 K_1、维生素 K_2、维生素 K_3。维生素 K_1 化学式 $C_{31}H_{46}O_2$。黄色结晶粉末，溶于醇和植物油类，熔点 106～107℃。茶叶中含有较多的维生素 K，绿茶高于红茶，平均每克茶叶含维生素 K 约为 300～500 国际单位。

矿质元素

茶叶矿质元素〔Mineral elements in tea〕 组成茶叶无机成分的元素。茶叶灰分（茶经 550℃灼烧灰化后的残留物）中主要是矿质元素及其氧化物，约占干重的 4%～7%。其中大量元素有氮、磷、钾、钙、钠、镁、硫等，微量元素有铜、锌、铬、铁、硒、钴、钼、硼、锰、锗、溴、锶、镉、镍、碘、钒、钡、氟、钛等。各种元素在茶树各器官的分布情况：在根部中含量高的有铜、铅、镉等；在老叶中含量高的有氟、铝、硒、钙、铁、硅、硼等；在嫩叶中含量高的有锌、镁、钾、砷、镍等。所含元素在泡茶中浸出率各不相等，优质茶首泡茶汤中相对浸出率稍低，但第二、三次则高，无论茶叶品质高低、一般连续冲泡两次，元素相对浸出率均在 85%以上。茶树矿质元素随茶树品种、叶龄、树龄、土壤、施肥等条件而异。同一茶类、不同地区茶叶中，其矿质元素含量和种类都不同。矿质元素对茶树生理效应和人体营养具有重要意义。参见“大量元素”、“微量元素”。

氮〔Nitrogen，N〕 为茶树营养三要素之首。组成茶树蛋白质、氨基酸、核酸、酶的主要成分，叶绿素、维生素中也有。参见“氮素营养”、“有效氮”。

磷〔Phosphorus，P〕 茶树营养三要素之一。细胞质、细胞核的重要成分。被根系吸收后，约有一半转化成有机磷。参见“磷素营养”、“有效磷”。

钾〔Potassium，K〕 茶树营养三要素之一。在茶树体内以离子形式存在。茶为高钾低钠饮料。茶叶冲泡时 90%以上的钾能即溶于茶汤，茶汤钾含量约 100 微克/克。参见“钾素营养”、“有效钾”。

钙〔Calcium，Ca〕 钙以离子状态进入茶树，一部分与有机酸形成难溶性盐（草酸钙、柠檬酸钙），有中和解毒作用；一部分与果胶酸等结合，构成细胞壁的分层物质；还

有一部分参与细胞原生质胶体的调节作用，增强茶树抗性。成茶钙含量平均约为3.06微克/克，高档茶比低档茶少。参见“钙素营养”。

镁〔Magnesium，Mg〕 茶汤中的浸出率为46%～53%，浓度可达600～1000微克/毫升。人体正常摄入量每天为220～400毫克。每10克茶平均镁含量能满足日需摄入量的10%左右。参见“镁素营养”。

钠〔Sodium，Na〕 茶树体内以地下器官含量为高，新梢和地上部茎中含量较低，茶鲜叶钠含量为0.05%～0.2%。成茶中浸出率为10%～20%。钠存在于人体细胞外液，有加强神经与肌肉的应急性作用。

硫〔Sulfur，S〕 冲泡茶汤浸出率为50%～60%，饮茶10克摄入量为5～8毫克，可提供人体需要量的0.2%～1.0%。参见“硫素营养”。

铜〔Copper，Cu〕 成人每天需铜2～3毫克。中国规定茶叶中铜含量不得超过60微克/克。参见“铜素营养”。

锌〔Zinc，Zn〕 日平均饮茶10克，可摄锌0.2～0.4毫克，人体锌过量会中毒，茶叶锌的最大允许残留极限为50微克/克。参见“锌素营养”。

铬〔Chromium，Cr〕 对茶树生理作用尚不明确。参与人胰岛素组分，影响核酸代谢。人体内铬过量会产生毒害。茶叶中铬含量为1.8～2.7微克/克，茶中多酚类可与铬配合形成沉淀，茶汤中总铬量低于0.1微克/毫升，即尚未超过地面水的最高允许量，故饮茶不会产生铬的危害。

铁〔Iron，Fe〕 冲泡时浸出率为0.25%～3.3%。碧螺春、龙井茶浸出率大于2%。人体铁含量一般为4200毫克，每天正常摄入量为12～15毫克。10克茶中平均约含2毫克，可解决每日定额补给量的20%，对补充铁质有利。参见“铁素营养”。

硒〔Selenium，Se〕 1978年联合国卫生组织正式宣布硒为人体必需微量元素。茶叶中的硒含量一般为0.001毫克/克。硒是人体谷胱甘肽过氧化物酶GSH-PX的组成成分，此酶可降低脂质过氧化物积累，能阻止和中断体内发生的过氧化作用，保护生物膜。硒对铅、汞、镉、砷等重金属元素有抑制、颉颃作用，为天然解毒剂。克山病等40多种疾病与缺硒有关。人体每天只需0.05～2毫克。硒对人体健康具双重性，其有益与有害的阈值很接近。因此必须谨慎地、合理地区划中国各地区是缺硒还是低硒，以充分发挥富硒茶的保健作用。

钴〔Cobalt，Co〕 多种酶的活化剂。中国茶叶中的钴含量最高可达3.01微克/克。钴在茶汤中的浸出率为20%～50%，钴是维生素B_{12}的组成成分，适度提高土壤的钴含量，对增加氮素吸收量以及提高维生素B_{12}含量具有显著作用。

钼〔Molybdenum，Mo〕 参见“钼素营养”。

硼〔Boron，B〕 茶汤中的浓度为2.7～6.0微克/克，浸出率为24%～31%。参见“硼素营养”。

锰〔Manganese，Mn〕 成茶含量为270～850微克克，泡茶的浸出率为35%，其中85%在首泡茶汤中。参见“锰素营养”。

锗〔Germanium，Ge〕 在茶叶中的含量与分布尚无确切资料。

溴〔Bromine，Br〕 在茶叶中的含量为0.7～25微克克，研究表明，斯里兰卡红茶中溴的含量较高。茶叶中的溴几乎100%可以溶入茶汤中。在茶树营养中，溴以Br^-被茶树吸收，它在一定的范围内能部分代替植物对氯的需要。

锶〔Strontium，Sr〕 茶叶中锶的含量依品种和地域而不同，一般为6.0～38.5微克/克。中国茶叶中以信阳毛尖的含量为高（25.6微克/克）。茶叶冲泡时，锶的浸出率约为40%～47%。茶树营养中，锶能部分代替钙的作用，土壤缺钙时，增加锶的浓度可以提高茶产量，并可消除钙缺乏症。锶对茶树的其他生理作用尚不清楚。

镉〔Cadmium，Cd〕 对茶树的作用尚不明确、茶叶中镉的含量很低，茶汤中小于0.001微克/毫升，几乎都留在茶渣中，且茶多酚可与镉生成沉淀，饮茶摄入的镉不会对人体有害。

镍〔Nickel，Ni〕 茶叶中镍的含量依品种、地域而不同，一般为3.8～12.2微克/克。中国信阳毛尖茶和某些红茶中镍含量较高。在茶汤中的浸出率为30%～70%，煮茶比冲泡法的浸出率高。第一泡的浸出量也较高。在茶树新陈代谢中，镍和钴在化学和生理功能上是紧密相关的。是茶树脲酶不可缺少的部分。然而，高浓度的镍会对茶树带来危害，减少大多数其他营养元素的吸收。

碘〔Iodine，I〕 在茶叶干物质中的浓度约为0.5微克/克，尽管碘不是茶树必需微量元素，但在茶树土壤中，低浓度的碘（0.1微克/克）对生长有刺激作用，对茶树碳代谢有一定作用，可促进纤维素的合成，在一定范围内还可增加氨基酸的含量。但较高浓度的碘（0.5～1微克/克）则会发生毒害，属于有较大毒性的微量元素。

钒〔Vanadium，V〕 在茶叶干物质中的含量约10微克/克。在茶树生理中可部分地代替钼的作用，参与固氮酶的组成，对茶树氮代谢具有重要意义，同时，能大幅度地提高光合速率。

钡〔Barium，Ba〕 茶叶中含量一般为1.0～5.5微克克。

氟〔Fluorine，F〕 茶树是富氟植物。茶树在其生长过程中不断积累氟，形成茶园土壤的全氟含量高于土壤母质中的含量，茶叶中的氟高于园土中的氟、老叶中的氟高于新叶中的氟。嫩叶氟含量为40～72微克/克，老叶高达250～1600微克/克。茶的氟含量与品质呈负相关。氟是人

体必需微量元素，存在双重性，氟过量会引起氟斑牙、氟骨症等；摄入不足则会引起龋齿病，影响儿童发育。每人每日摄入量以1.5～3.5毫克为宜。超过6毫克则产生氟中毒。按每日饮茶15克（均值）计，不同类别的茶叶氟含量分别为：工夫红茶0.305毫克、茉莉花茶0.466毫克、眉茶0.57毫克、乌龙茶0.63毫克，加之饮水及其他途径摄入的氟，可达到人体对氟的需求量。

钛〔Titanium，Ti〕 茶叶中钛的含量依品种和产地不同有较大差异，变化于5.0～12.0微克/克之间。中国茶叶的钛含量较其他国家为高。在茶树新陈代谢中，钛参与光合作用及光合产物的积累；对茶树根微生物固氮作用有影响，也是一种很强的还原剂，可以保护茶树细胞免受过氧化作用的危害。尤其在光合过程中，钛可以增加茶树叶片叶绿素的含量及产量。

铝〔Aluminum，Al〕 铝能提高光合作用效率，促进体内氨基酸、多酚的合成；促进茶树对磷的吸收、运转和调节作用，但并不干扰磷的代谢，酸性土壤中含有较多的活性铝，易对植物产生酸害。春茶铝含量较低，夏秋茶则较高，并随着树龄增加而渐增。茶鲜叶铝含量为0.19%～0.2%，一般越嫩越低。茶汤中铝含量与品质等级呈负相关，可作为绿茶的品质指标。红茶添加50毫克无毒性可溶性铝盐可提高红茶、速溶红茶汤色的红亮度和滋味。人体铝含量过量，对大脑、骨骼有损害，并会出现智力障碍、老年性痴呆等症状。现已确认，铝离子和羟基铝如Al^{3+}、$Al(OH)^{2+}$、$Al(OH)_2^+$是致毒形态，茶汤中铝以氟化铝络合物、有机铝络合物和聚合羟基铝络合物形式存在，实际上不存在上述羟基铝，故饮茶不会影响健康。

铅〔Lead，Pb〕 非必需元素。主要累积在茶树根部。铅的毒性视其在组织内溶解度而异，经食物或饮料进入人体以不溶性正磷酸铅沉积下来，危害健康。急性中毒量为0.04克，致死量大于20克。世界卫生组织推荐的允许摄入量为每天0.3～0.4毫克。茶叶中含量为1～2微克/克。泡茶浸出率很低，茶汤中只有0.001～0.004微克/毫升，大部残留在茶渣中。茶叶中的污染源是制茶用的铅制机具，茶类中以砖茶最高，压制次数多、压力重的污染严重。1979年全国普查结果规定，茶叶中铅的最高限量为2微克/克。

氯〔Chlorine，Cl〕 非必需元素。茶树对氯反应十分敏感，土壤中氯含量过高会造成氯害。

碳氢化合物

α-蒎烯〔α-Pinene〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_{10}H_{16}$。1984年在茶叶中检出。低黏度的无色液体，沸点156℃，熔点－62.5℃，相对密度0.8625（25/4℃），折射率1.4680（15℃）。不溶于水，可溶于乙醇、氯仿和乙醚，几乎不溶于丙二醇和甘油。呈特有的松木香气，似松节油的气味，氧化之后具松香样香气，红茶及后发酵茶中含有。

β-月桂烯〔β-Myrcene〕 亦称"β-香叶烯"。茶叶挥发性成分。化学式$C_{10}H_{16}$。1967年在红茶中检出。无色或淡黄色的液体，沸点167℃，相对密度0.8654（20/4℃），折射率1.465（20℃），具清淡的香脂香气。存在于红茶及砖茶、沱茶等后发酵茶中，其含量因发酵而增加。

β-香叶烯〔β-Myrcene〕 即"β-月桂烯"。

α-法呢烯〔α-Farnesene〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_{15}H_{24}$。1984年在茶叶中检出。无色液体，沸点128～130℃（1.60kPa），相对密度0.8385（18/4℃），折射率1.4965。在红茶、乌龙茶及茉莉花茶中较其他茶类含量高。晒青、室内萎凋及摇青均有助于其形成。与部分乌龙茶的香气品质成正相关关系。

莰烯〔Camphene〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_{10}H_{16}$。1984年在茶叶中检出。无色结晶体，沸点160℃，熔点51.2℃，相对密度0.8487（50/4℃），折射率1.4605（50℃）。加热时升华，不溶于水，可溶于乙醇，易溶于乙醚及氯仿。具萜烯、樟脑样的香气，存在于红茶中。

罗勒烯〔Ocimene〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_{10}H_{16}$。1967年在茶叶中检出顺、反两种构型的罗勒烯。沸点176～178℃（分解），相对密度0.799（21/4℃），折射率1.0857（18℃）。红茶及包种茶中含有，但红茶制茶过程中未发现，仅成品红茶中被检出。

苎烯〔Limonene〕 亦称"柠檬烯"。茶叶挥发性成分。化学式$C_{10}H_{16}$。1967年在茶叶中检出。无色液体，沸点177.6～177.8℃，相对密度0.8498（15/15℃），折射率1.4719（20℃），有右旋、左旋、消旋3种异构体，具有青酸带甜的新鲜橘子、柠檬果香。香气轻飘、不持久。红、绿茶及后发酵茶中均存在，云南沱茶中的含量较高，遮荫茶中的含量较普通茶高。

柠檬烯〔Limonene〕 即"苎烯"。

异松油烯〔Terpinolene〕 亦称"萜品油烯"。茶叶挥发性成分。化学式$C_{10}H_{16}$。1972年在茶叶中检出。无色至淡黄褐色液体，沸点184℃，相对密度0.8620（20/4℃），折射率1.4900（20℃）。不溶于水，溶于乙醇，呈淡菠萝和树脂型香气。红茶及部分后发酵茶中含有。斯里兰卡红茶冲泡后闻到的头香物质中有异松油烯。

萜品油烯〔Terpinolene〕 即"异松油烯"条。

β-石竹烯〔β-Caryophyllene〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_{15}H_{24}$。1971年在绿茶中检出。无色液体，沸点256℃，相对密度0.909～0.910（16/4℃），折射率1.5004～1.5027，不溶于水，溶于乙醇，呈木香和辛香。绿茶、包种茶和部分后发酵茶中存在。包种茶中含量较高，遮荫茶中较

普通茶多。

1*H*-茚〔1*H*-Indene〕 茶叶挥发性成分。化学式 C_9H_8。1989 年中国王华夫等在茶叶中检出。沸点 182.2～182.4℃(101.46kPa)，相对密度 0.9915 (20/4℃)，折射率 1.5773 (18.5℃)。溶于苯，在蒸汽中不挥发，静置时变为黄色。多存在于炒青绿茶中。茶叶中的 1*H*-茚部分来源于外来燃料烟气，部分来自茶叶自身的热反应。与茶叶烟焦程度呈正相关，是烟焦茶的指示物。

萘〔Naphthalene〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_{10}H_8$。1981 年在茶叶中检出。无色片状结晶，沸点 218℃，熔点 80.3℃，折射率 1.5823 (99℃)。不溶于水，极易溶于乙醚、苯等有机溶剂。茶叶中的萘来源于茶叶中纤维素受热环化然后芳化，或茶样表面对环境污染物的吸附。与茶叶烟焦程度呈正相关，可作为检测茶叶烟焦味的指示物。

醇 类

芳樟醇〔Linalool〕 亦称“沉香醇”。茶叶挥发性成分。单萜烯醇类物质。化学式 $C_{10}H_{18}O$。1936 年在煎茶中检出。无色透明液体，沸点 199～200℃，相对密度 0.8622(20℃)，折射率 1.4611 (20℃)。与稀硫酸或醋酸酐作用转化成香叶醇、橙花醇、α-萜品醇和水合萜品具铃兰香气，是茶叶中含量较高的香气物质之一，在茶树体内以葡糖苷形式存在。茶叶采摘后由葡糖苷水解酶水解而呈游离态的芳樟醇。新梢各部位含量由芽、第一叶、第二叶、第三叶、茎依次递减。芳樟醇含量和茶树品种的关系密切，大叶种的阿萨姆变种中含量最高，中、小叶种的中国变种中含量较低。春茶含量最高，夏茶较低。在制茶的萎凋过程中含量略有增加，经揉捻、发酵以结合态形式存在的芳樟醇葡糖苷因细胞破碎而产生酶解反应，水解出大量游离态的芳樟醇，含量因此而上升；尔后又因干燥过程的热氧化作用形成相应的 4 种(顺-、反-、呋喃型，吡喃型) 氧化物而有所减量。

沉香醇〔Linalool〕 即“芳樟醇”。

香叶醇〔Geraniol〕 亦称“牻牛儿醇”。茶叶挥发性成分。单萜烯醇类。化学式 $C_{10}H_{18}O$。1936 年在煎茶中检出。无色油状液体，沸点 230℃，相对密度 0.8894 (20/4℃)，折射率 1.4766 (20℃)。溶于乙醇和乙醚，不溶于水，受热后可形成芳樟醇。具温和优雅的玫瑰香气，是茶叶香气中含量较高的成分之一，在茶树体内以葡糖苷形式存在，茶叶经采摘后由葡糖苷水解酶水解而得以游离。新梢各部位含量由芽、第一叶、第二叶、第三叶、茎依次递减。阿萨姆种及其他大叶种中含量较低；中小叶种中含量较高，祁门种中含量高于普通种的几十倍，因而成为祁红玫瑰香特征物质之一。含量以春茶最高，夏茶最低。制茶时萎凋过程中含量增加，随揉捻、发酵，以及因细胞破碎、水解酶作用而大量释放，在最后的干燥工序中含量略有下降。

牻牛儿醇〔Geraniol〕 即“香叶醇”。

芳樟醇氧化物-呋喃型〔Linalool oxide, furanoid〕 茶叶挥发性成分。萜烯醇类。化学式 $C_{10}H_{18}O_2$。有顺、反异构体，顺呋喃型亦称“芳樟醇氧化物(Ⅰ)”，反呋喃型亦称“芳樟醇氧化物(Ⅱ)”。1964 年在茶叶中检出。无色液体，沸点 188℃，相对密度 0.940～0.945 (20/4℃)，折射率 1.475～1.478，具桉叶油素、樟脑等弱木香型香气。茶叶中呋喃型芳樟醇氧化物以反型为主。鲜叶及各茶类中均存在，不同部位的含量由芽、第一叶、第二叶、第三叶、茎依次递增，制茶时因揉捻而大量产生。

芳樟醇氧化物(Ⅰ)〔Linalool oxide(Ⅰ)〕 见“芳樟醇氧化物-呋喃型”。

芳樟醇氧化物(Ⅱ)〔Linalool oxide(Ⅱ)〕 见“芳樟醇氧化物-呋喃型”。

芳樟醇氧化物-吡喃型〔Linalool oxide, pyranoid〕 茶叶挥发性成分。萜烯醇类。化学式 $C_{10}H_{18}O_2$。有顺、反异构体。顺吡喃型氧化物亦称“芳樟醇氧化物(Ⅲ)”，反吡喃型氧化物亦称“芳樟醇氧化物(Ⅳ)”。1964 及 1966 年在茶叶中分别检出反吡喃型及顺吡喃型氧化物。白色结晶，相对密度 0.99～1.00 (20/4℃)，折射率 1.475～1.478 (20℃)，熔点 93～97℃。具樟脑等弱木香型香气。存在于鲜叶及各类茶中。在茶叶中的含量低于呋喃型氧化物，揉捻时增量较大。

芳樟醇氧化物(Ⅲ)〔Linalool oxide(Ⅲ)〕 见“芳樟醇氧化物-吡喃型”。

芳樟醇氧化物(Ⅳ)〔Linalool oxide(Ⅳ)〕 见“芳樟醇氧化物-吡喃型”。

戊醇〔Pentanol〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_5H_{12}O$，有 8 种异构体。1966 年在煎茶中检出。正戊醇为无色透明液体，沸点 137.8℃。几乎不溶于水，易溶于有机溶剂。具不快刺激臭。龙井茶摊放工序中含量增加。茶叶光照射后大量产生，为光照异味物质。推测系光照射后脂肪酸自动氧化所致。

1-戊烯-3-醇〔1-Pentene-3-ol〕 亦称“乙基乙烯基甲醇”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_5H_{10}O$。1966 年在茶叶中检出。液体，沸点 114℃，相对密度 0.8344 (25/4℃)，折射率 1.4223 (25℃)。稍溶于水，与乙醇、乙醚混溶。存在于茶鲜叶及各茶类中，由于含量的不同，表现出甘甜清香及强烈刺激臭。是碧螺春茶清香的主要基础物质之一，也是绿茶贮藏中的主要陈茶气味物质之一。其生成量与贮藏温度及茶质的优劣有关，室温贮藏较冷藏产生的量高，低档茶贮藏过程中的生成量大于高档茶。其含量可作为鉴别新、陈茶的指标。陈茶复火处理可减少其含量，从而可适当减轻陈茶

气味。

乙基乙烯基甲醇〔Ethyl vinyl methanol〕 即“1-戊烯-3-醇”。

己醇〔Hexanol〕 亦称“正己醇”。茶叶挥发性成分。化学式$C_6H_{14}O$。1935年在煎茶中检出。无色透明液体。溶于有机溶剂，水中可溶6%，沸点157℃，相对密度0.8193(20/4℃)，折射率1.4198(15℃)，具绿叶清香。茶鲜叶及其他各类茶中均存在。茶叶中的亚油酸经酶解后生成己醛，己醛再经醇脱氢酶作用而还原成己醇。红茶加工过程中己醇大量产生于萎凋阶段，随发酵和干燥而减量。龙井茶摊放工序中亦发现己醇的增量较大。

正己醇〔*n*-Hexyl alcohol〕 即“己醇”。

反-2-己烯醇〔*E*-2-Hexenol〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_6H_{12}O$。1966年在茶叶中检出。无色液体，微溶于水，溶于乙醇等有机溶剂。沸点155℃，相对密度0.8498(16/4℃)，折射率1.4367(20℃)，呈强烈青草臭气。存在于茶鲜叶及成品茶中。茶叶萎凋阶段含量剧增，后随发酵及干燥而减少。

顺-3-己烯-1-醇〔*Z*-3-Hexene-1-ol〕 亦称“青叶醇”。茶叶挥发性成分。化学式$C_6H_{12}O$。1920年在茶叶中检出。无色液体，溶于有机溶剂。沸点157℃，相对密度0.8495(20/4℃)，折射率1.4419(20℃)，具嫩叶的清爽、清香气味。茶叶中系亚麻酸酶解及自动氧化后的降解产物。春茶中含量最高。是新茶香代表物质之一，不同等级绿茶中的含量为自高而低递减。红茶的萎凋及龙井茶的摊放过程对其形成有很大促进作用。

青叶醇〔Green leaf alcohol〕 即“顺-3-己烯-1-醇”。

顺-2-戊烯-1-醇〔*Z*-2-Pentene-1-ol〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_5H_{10}O$。1965年首次在茶叶中检出。无色液体，沸点118～119℃。极易溶于水，溶于乙醇和乙醚。因浓度不同具甘甜清香及刺激臭，是茶鲜叶的重要香气成分，春茶时的含量与青叶醇相当。由于沸点低而在制茶中大量挥发，因此成品茶中含量较少。碧螺春茶中含量较高。贮藏中随温度升高而含量增加，低档茶较高档茶更为明显。是绿茶贮藏中陈茶味的主要成分之一。将陈茶复火处理可减少其含量，改善香气品质。

庚醇〔Heptanol〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_7H_{16}O$。1971年在茶叶中检出，无色油状液体，沸点175.2℃，相对密度0.8219(20/4℃)，折射率1.4241(20℃)，不溶于水，溶于大多数有机溶剂，具强烈脂肪香气及鲜清香的果香气息。存在于多种绿茶中。

辛醇〔Octanol〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_8H_{18}O$。1936年在茶叶中检出。无色油状液体，沸点195℃，相对密度0.8246～0.8270(20/4℃)，折射率1.4280～1.4310(20℃)。微溶于水，溶于丙二醇。具甘甜而尖锐的脂蜡香气，并带有柑橘气息。存在于茶鲜叶及红、绿、乌龙、后发酵茶中。

1-辛烯-3-醇〔1-Octene-3-ol〕 茶叶挥发性成分，化学式$C_8H_{16}O$。1967年在茶叶中检出。无色至淡黄色液体，沸点173℃(98.90kPa)，相对密度0.840(20/4℃)，折射率1.439。视含量不同而具蘑菇香气至霉味。茶叶暗处贮藏，增量极微，而光照后其含量大幅度升高。系亚油酸自动氧化后降解所致。后发酵茶如茯砖、砖茶、沱茶中系由微生物发酵产生，具强烈霉味，成为后发酵茶特殊陈香的重要成分之一。台湾乌龙茶中的含量较高。

壬醇〔Nonanol〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_9H_{20}O$，1971年在茶叶中检出。无色至黄色的油状液体，沸点213.5～215℃，相对密度0.824～0.830(25/4℃)，折射率1.4310～1.4350(20℃)。几乎不溶于水，未稀释时有脂肪气息，高度稀释后有淡玫瑰香气。存在于红、绿、后发酵茶中。

3，7-二甲基-1，5-辛二烯-3，7-二醇〔3，7-Dimethyl-1，5-octadiene-3，7-diol〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_{10}H_{18}O_2$。1980年在茶叶中检出。具弱青臭气，是芳樟醇的光氧化产物，含量与嫩度呈反相关，嫩度越差，含量越高。

3，7-二甲基-1，5，7-辛三烯-3-醇〔3，7-Dimethyl-1，5，7-octatriene-3-ol〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_{10}H_{16}O$，1969年在茶叶中检出。具甜花香。红、绿及乌龙茶中均存在，以乌龙茶、包种茶中含量为高。制茶时由加热的3，7-二甲基-1，5-辛二烯-3，7-二醇脱水形成。100℃以下几乎不生成，110～120℃少量生成，130～140℃大量形成。低档茶特别是茎中含量较高。因具花香，且在高温下产生，故低档粗老茶可通过复火改善原有的粗老气及青臭气。

苯甲醇〔Benzyl alcohol〕 亦称“苄醇”。茶叶挥发性成分。芳环醇类。化学式C_7H_8O。1935年在煎茶中检出。无色液体，沸点205℃，相对密度1.050(15/15℃)，折射率1.540，溶于乙醇，在水中可溶4%，具微弱的甜香气味，有定香作用。鲜叶及各茶类中均存在。多施肥及遮荫有利于其形成。制茶中水分的多少也与其形成有关，日本腌制茶叶中含量较高。炒青绿茶中高档茶含量高。祁红中含量较高，萎凋时增加不明显，而揉捻、发酵则促进其大量形成。

苄醇〔Benzyl alcohol〕 即“苯甲醇”。

2-苯乙醇〔2-Phenylethanol〕 亦称“β-苯乙醇”。茶叶挥发性成分。芳环醇类。化学式为$C_8H_{10}O$。1935年在煎茶中检出。无色油状液体，沸点220℃，可与乙醇和油混合，具优雅的玫瑰香气。存在于茶鲜叶及成品茶中，不同叶位的含量由芽、第一叶、第二叶、第三叶依次递减。经β-葡糖苷酶水解后，鲜叶中含量明显增加，在茶树体内以糖苷形式存在。安徽和福建红茶中的含量高于印度和斯里兰卡红茶，加工中变化不太明显。

β-苯乙醇〔β-Phenylethanol〕 即“2-苯乙醇”。

α-萜品醇〔**α-Terpineol**〕 茶叶挥发性成分。萜烯醇类。化学式 $C_{10}H_{18}O$。1966 年在茶叶中检出。无色液体，沸点 219℃，相对密度 0.9363(20/20℃)，折射率 1.4826(20℃)。溶于乙醇、丙二醇，微溶于水。呈似紫丁香的清香气息，是鉴别日本新煎茶的特征香气成分之一。红、绿茶中含量不高，是沱茶、伏砖、砖茶、黑茶等后发酵茶的主要香气成分，与中国西南地区的茶种特征性有关。揉捻后增量明显。茶花精油中的含量明显高于其他萜烯醇，对茶花萜烯指数有很大影响。

橙花醇〔**Nerol**〕 茶叶挥发性成分。单萜烯醇类。化学式 $C_{10}H_{18}O$。1965 年在茶叶中检出。无色油状液体，沸点 225～226℃，相对密度 0.875～0.885 (25/25℃)，折射率 1.467～1.478 (20℃)。具柔和的玫瑰香气，持有新鲜的香韵，香气优于香叶醇。在茶树体内以葡糖苷形式存在。制茶中经水解反应形成。在红、绿茶中的含量较低，在茶花精油中含量较高，并随花朵开放而大量释放，其含量对茶花萜烯指数有重要影响。

橙花叔醇〔**Nerolidol**〕 茶叶挥发性成分。倍半萜烯醇类。化学式 $C_{15}H_{26}O$。1967 年在茶叶中检出。无色或淡黄色的油状液体、沸点 276℃，相对密度 0.870～0.876 (25/25℃)，折射率 1.478～1.483 (20℃)。溶于乙醇，微溶于水。有顺、反异构体。具木香、花香和水果百合香韵。是茶叶的重要香气物质，尤其是乌龙茶及花香型高级名优绿茶的主要香气成分，其含量的多少与茶的香气品质直接相关。在乌龙茶制作中，晒青、做青及包揉工序中增量显著。是绿茶中最具抗菌能力的成分。

薄荷醇〔**Menthol**〕 亦称“薄荷脑”。茶叶挥发性成分。化学式为 $C_{10}H_{20}O$。1980 年在茶叶中检出。无色针状晶体，沸点 212℃，熔点 41～43℃。极难溶于水，溶于乙醇，室温下逐渐升华。存在于高档包种茶中。

薄荷脑〔**Menthol**〕 即“薄荷醇”。

雪松醇〔**Cedrol**〕 亦称“柏木醇”。茶叶挥发性成分。三环倍半萜类醇。化学式 $C_{15}H_{26}O$。1983 年在茶叶中检出。为白色结晶状，熔点 90℃，沸点 295℃。溶于乙醇，极微溶于水。具柏木香。存在于部分地区的红、绿茶及珠兰花茶中。龙井、祁红、福建水仙及四川普洱茶中含量较高，但同地区、同茶类中情况不尽相似，如铁观音、包种及云南普洱茶、庐山云雾茶及印度、斯里兰卡红茶中均未检出。肯尼亚红茶中普遍存在。

柏木醇〔**Cedrol**〕 即“雪松醇”。

醛 类

反-2-庚烯醛〔***E*-2-Heptenal**〕 亦称“4-丙基巴豆醛”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_7H_{12}O$。1974 年在茶叶中检出，无色流动性液体，沸点 165～167℃。几乎不溶于水，溶于乙醇，具青草香气及刺激臭。由亚油酸自动氧化形成，存在于红茶中，绿茶光照后其含量大幅度上升。为绿茶光照异味物质。

4-丙基巴豆醛〔**4-Propylcrotonal**〕 即“反-2-庚烯醛”。

反，顺-2，4-庚二烯醛〔***E*，*Z*-2，4-Heptadienal**〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_7H_{10}O$。1967 年在茶叶中检出，沸点 84.0～84.5℃，折射率 1.5313 (27℃)。具油臭气及粗老气，由亚麻酸自动氧化形成。茶叶贮藏中大量产生，且随温、湿度的提高而加剧。粗老茶较嫩茶含量高，为陈茶气味及粗老气味的特征物质之一。后发酵茶中由于微生物的作用及自动氧化使其含量明显增高，成为后发酵茶特殊陈香的重要基础物质。茶叶复火可去除或减少其含量。

反，反-2，4-庚二烯醛〔***E*，*E*-2，4-Heptadienal**〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_7H_{10}O$。1967 年在茶叶中检出，沸点 84.0～84.5℃(2.67kPa)，相对密度 0.881 (25/4℃)，折射率 1.5313 (27℃)。具油臭味，略带青臭。由亚麻酸自动氧化形成。室温贮藏较冷藏形成的量多，且低档茶较高档茶明显，可作为鉴别低档茶及贮藏茶粗老气味和陈茶气味的重要参考物质。日晒、光照后含量也会提高。茯砖茶发花过程中增量明显。在黑茶、沱茶、砖茶等后发酵茶中含量较高，茶叶复火后可减少其含量。

反，反-2，4-癸二烯醛〔***E*，*E*-2，4-Decedienal**〕 亦称“庚烯基丙烯醛”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_{10}H_{14}O$，1967 年在茶叶中检出。无色油状液体。几乎不溶于水、溶于乙醇，微溶于丙二醇，与油类混溶。具强烈清香气味、浓度大时具柑橘样的甜香，浓度低时具有类似葡萄柚和柑橘的香味。存在于红茶中。

庚烯基丙烯醛〔**Heptanyl propenal**〕 即“反，反-2，4-癸二烯醛”。

β*-环柠檬醛**〔β*-Cyclocitral**〕 茶叶挥发性成分，化学式 $C_{10}H_{16}O$。1974 年在茶叶中检出。沸点 94℃ (1.9kPa)，相对密度 0.9544 (20/4℃)，折射率 1.4961 (20℃)。呈柠檬型清香。为 *β*-胡萝卜素的降解产物，产生于茶叶发酵、干燥过程。绿茶贮藏后含量增加。

橙花醛〔**Neral**〕 亦称“顺柠檬醛”。茶叶挥发性成分，化学式 $C_{10}H_{16}O$。1974 年在茶叶中检出。无色至淡黄色液体，沸点 228℃，相对密度 0.888～0.894 (20/4℃)，折射率 1.486～1.490 (20℃)，溶于有机溶剂，具柠檬、柑橘果香，香气偏青。存在于红茶中。

顺柠檬醛〔***cis*-Limonal**〕 即“橙花醛”。

藏花醛〔**Safranal**〕 亦称“脱氢环柠檬醛”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_{10}H_{14}O$。1974 年在茶叶中检出。黄色油

状液体，沸点 172℃，相对密度 0.9730（19/4℃），折射率 1.5281（19℃）。具类似番红花样的香气，存在于红、绿茶及后发酵茶中。

脱氢环柠檬醛〔Dehydrocyclolimonal〕 即“藏花醛”。

糠醛〔Furfural〕 亦称“呋喃甲醛”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_5H_4O_2$。1957 年在茶叶中检出。无色油状液体，沸点 161.8℃，可溶于乙醚和乙醚。有类似苯甲醛的气味。存在于龙井茶、炒青、日本焙茶及红茶中。在空气中受氧的作用，溶液易变成深褐色，同时受光及热的影响，也容易发生聚合而呈树脂状。茶叶在加热过程中氨基酸和糖易反应而形成糠醛。

呋喃甲醛〔Furaldehyde〕 即“糠醛”。

反-2-己烯醛〔*E*-2-Hexenal〕 亦称“青叶醛”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_6H_{10}O$。1934 年在煎茶中检出。无色油状液体，可溶于有机溶剂，不溶于水。沸点 47～48℃（2.3kPa），相对密度 0.861（13/4℃），折射率 1.4470（13℃）。高浓度时具强烈青草气味，浓度为 0.1%以下时呈新鲜水果型清香。茶叶中的反-2-己烯醛系亚麻酸经酶解作用形成顺-3-己烯醛及反-3-己烯醛后异构化的产物，在红茶加工萎凋工序中含量增加，而成倍增长发生在发酵阶段，增加的趋势一直延续至干燥结束。与红茶香气品质呈负相关关系，芳樟醇与本品的比值可用来判断红茶香气品质的优劣。

顺-3-己烯醛〔Z-3-Hexenal〕 亦称“青叶醛”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_6H_{10}O$。1973 年在茶叶中检出。无色液体，沸点 148～150℃，不溶于水，可溶于乙醇等有机溶剂。具捣碎的草莓和葡萄叶散发出的强烈青草气味。存在于茶鲜叶中，由亚麻酸在有氧情况下经酶作用氧化形成，同时在乙醇脱氢酶作用下可转化为青叶醇。

青叶醛〔Green leaf aldehyde〕 即“反-2-己烯醛”和“顺-3-己烯醛”。

香叶醛〔Geranial〕 亦称“反柠檬醛”。茶叶挥发性成分。化学式为 $C_{10}H_{16}O$。1970 年在茶叶中检出。无色至淡黄色液体。沸点 228℃，相对密度 0.891（25/25℃），折射率 1.486～1.490（20℃），具柠檬柑橘果香，香气偏甜。存在于红茶中。

反柠檬醛〔*trans*-Limonal〕 即“香叶醛”。

苯甲醛〔Benzaldehyde〕 茶叶挥发性成分。化学式 C_7H_6O。1935 年在茶叶中检出。无色至淡黄色液体，沸点 179℃，相对密度 1.044～1.049（25/25℃），折射率 1.544～1.547。溶于乙醇、油。在空气中不稳定，易被氧化成苯甲酸。具甜杏仁香气。存在于鲜叶及成品茶中。萎凋中含量有所增加。为茶花主要香气成分之一，花朵初开时含量剧增。

苯乙醛〔Phenylacetaldehyde〕 亦称“2-苯基乙醛”。茶叶挥发性成分。化学式 C_8H_8O。1965 年在茶叶中检出。无色或淡黄色液体，沸点 206℃，相对密度 1.0252（20/20℃），折射率 1.5319（20℃）。呈风信子型香气，多种茶中均含，萎凋中含量增加，茶叶复火时亦大量产生，低档茶尤为明显，与苯乙醛的先导物——苯丙氨酸在粗老茶中的高含量有关。茶叶复火形成的花香型苯乙醛可改善茶叶香气，尤其对改善粗老气重的低档茶的香型更为有效。

2-苯基乙醛〔2-Phenylacetaldehyde〕 即“苯乙醛”。

丙醛〔Propanal〕 茶叶挥发性成分。化学式 C_3H_6O。无色液体，沸点 48.8℃，易溶于有机溶剂。呈刺激性气味。红茶中含有。新绿茶在贮藏前检不出，但 3 个月后，尽管置于－70℃环境下，仍有形成。如果在 5℃下贮藏，仅 1 个月之后即可产生。据此可作为新、陈绿茶的鉴别指标。

戊醛〔Pentanal〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_5H_{10}O$。1966 年在茶叶中检出。纯品为液体，沸点 103℃，易溶于有机溶剂，具强烈刺激臭味。存在于红茶中，绿茶光照后亦会大量产生，推测与脂肪酸自动氧化有关。

己醛〔Hexanal〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_6H_{12}O$。1937 年在茶叶中检出。无色透明液体，溶于有机溶剂，难溶于水，沸点 131℃，相对密度 0.820（20/4℃），折射率 1.4039（20℃）。对咽喉有刺激作用，具青草气味并略带油味。茶鲜叶及成品茶中均含有。茶树体内由亚油酸经酶解形成，茶叶加工时发酵和干燥阶段大量形成。

庚醛〔Heptanal〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_7H_{14}O$。1966 年在茶叶中检出。无色油状液体，沸点 153℃，相对密度 0.82，折射率 1.4257（20℃）。微溶于水，溶于有机溶剂，具浓郁的果实香气。稀释到 1 微克/克以下则具有甜杏和坚果香。红茶萎凋阶段含量大增，干燥时因挥发而含量下降。

辛醛〔Octanal〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_8H_{16}O$。1967 年在茶叶中检出。无色液体。沸点 170℃，相对密度 0.821（20/20℃），折射率 1.4216（20℃）。微溶于水，溶于乙醇等有机溶剂中，具强柑橘型香气。存在于红茶中。

壬醛〔Nonanal〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_9H_{18}O$。1971 年在茶叶中检出。无色油状液体，沸点 191℃，折射率 1.4245（16℃），具玫瑰、柑橘等香气，有强的油脂气味，存在于红、绿茶中。

有机酸类

芳香族有机酸〔Aromatic organic acid〕 含有芳香烃基的有机酸。根据分子中含有羧基数目的不同，分为一元羧酸、二元羧酸和多元羧酸。茶叶中含有较多的芳香族有机酸，如苯甲酸、苯乙酸、苯丙酸、水杨酸、咖啡酸、绿原酸、儿茶酸、没食子酸、鞣花酸等；还有含氮芳烃有机酸，如苯丙氨酸、酪氨酸等，是茶叶香气和滋味的重要因素。

脂环族有机酸〔Alphatic organic acid〕 具有环状碳架，碳原子以单键连接成环的有机酸。茶叶中含氮脂环族有机酸有脯氨酸和羟基脯氨酸。其化学性质见"脯氨酸"、"羟基脯氨酸"。

乙酸〔Acetic acid〕 亦称"醋酸"。茶叶挥发性成分。化学式 $C_2H_4O_2$。1934 年在茶叶中检出。无色液体，沸点 117.9℃，相对密度 1.0492（20/4℃），折射率 1.3721（20℃），溶于水、醇、甘油、乙醚、四氯化碳等。具刺激味。茶鲜叶及各茶类中均有。绿茶贮藏后随湿度增大，含量也加大。是包装茶因贮藏吸湿而产生的主要异味成分。日本腌制茶中乙酸含量很高，为乳酸菌的代谢产物。

醋酸〔Acetic acid〕 即"乙酸"。

丙酸〔Propionic acid〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_3H_6O_2$。1934 年在茶叶中检出。无色透明液体，溶于水、乙醇、乙醚。沸点 141℃，相对密度 0.9952（35/4℃），折射率 1.3862（25℃），具类似醋酸的刺激性臭气。存在于红茶、绿茶中。日本腌制茶中由于乳酸菌的作用产生大量丙酸，是构成腌制茶特色酸气的主要成分之一。茶叶烘干过程中大量形成。

丁酸〔Butanoic acid〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_4H_8O_2$。1934 年在茶叶中检出。油状液体，沸点 165.5℃，相对密度 0.9577（20/4℃），折射率 1.3983（20℃），浓度高时具强烈腐败酸臭气，高度稀释后具花香。存在于绿茶、红茶、后发酵茶中，是构成包种茶玫瑰花香部分的组分之一。萎凋过程中大量增加。

戊酸〔Pentanoic acid〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_5H_{10}O_2$。1965 年在茶叶中检出。沸点 186.05℃，相对密度 0.9391。存在于红茶、绿茶和后发酵茶中，是后发酵茶酸气的主要成分之一，由微生物发酵产生。

己酸〔Hexanoic acid〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_6H_{12}O_2$。1934 年在茶叶中检出。沸点 205.8℃，相对密度 0.9313（15/4℃），折射率 1.4150（20℃）。不溶于水，微溶于乙醇和乙醚，具有令人不愉快的干椰肉油气味。红茶、绿茶、乌龙茶、后发酵茶中均含有。鲜叶中含量较低，红茶中含量较高，尤以印度、斯里兰卡红茶中含量为高。茶叶萎凋时含量迅速增加，日本腌制茶发酵过程中由于微生物作用亦产生己酸。

庚酸〔Heptanoic acid〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_7H_{14}O_2$。1962 年在茶叶中检出。油状液体，沸点 223℃，相对密度 0.9214（15/4℃），折射率 1.4216（20℃），微溶于水，溶于乙醇、乙醚等，具腥臭气味。红茶、半发酵茶及龙井茶、日本釜炒茶中均含有。

辛酸〔Octanoic acid〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_8H_{16}O_2$。1962 年在茶叶中检出。无色液体，沸点 239.7℃，熔点 16.3℃，相对密度 0.9088（20/4℃），折射率 1.4335（20℃），几乎不溶于水，可溶于乙醇、乙醚、氯仿和其他有机溶剂。具微弱的水果酸气味。红茶、包种茶等中均含有，在龙井茶、日本的釜炒茶等绿茶中，以及砖茶、茯砖茶等后发酵茶中亦有检出。炒青加工过程中随温度升高含量下降。

壬酸〔Nonanoic acid〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_9H_{18}O_2$。1962 年在茶叶中检出。无色油状液体，沸点 255.6℃，相对密度 0.9055（20/4℃），折射率 1.4379（20℃），具特有的脂肪气息。存在于红茶、绿茶及包种茶中，砖茶、茯砖茶中亦存在，其形成与微生物作用等因素有关。

癸酸〔Decanoic acid〕 茶叶挥发性成分，化学式 $C_{10}H_{20}O_2$。1962 年在茶叶中检出。白色针状晶体，沸点 268～270℃，熔点 31.5℃，相对密度 0.8858，折射率 1.4285（40℃），具酸败臭气，存在于红茶、绿茶中，后发酵茶中的由微生物作用产生。

反香叶酸〔*E*-Geranic acid〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_{10}H_{16}O_2$。1974 年在茶叶中检出。沸点 158℃（1.9kPa），相对密度 0.9518（19.4/4.4℃），折射率 1.4869（20.2℃），存在于红茶、绿茶中。茶园海拔不同，含量有所变化。在红茶制造过程中，随萎凋、发酵、干燥的进行，含量逐渐增加，干燥阶段增量明显。

酮 类

β-大马酮〔β—Damascenone〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_{13}H_{18}O$。1974 年在茶叶中检出。折射率 1.5123（20℃），具近似玫瑰的强烈芳香。β-胡萝卜素的降解产物。

α-紫罗酮〔α-Ionone〕 亦称"α-紫罗兰酮"。茶叶挥发性成分。化学式 $C_{13}H_{20}O$。1967 年在茶叶中检出。无色或淡黄色的油状液体，沸点 237℃，相对密度 0.9319（20/4℃），折射率 1.4981（20℃）。微溶于水和丙二醇，溶于乙醇。具紫罗兰型香气，并持有香脂的花香香韵。β-胡萝卜素的降解产物。肥培、塑料棚栽培及遮荫处理均有利于其增量。绿茶贮藏 4 个月后含量有明显上升趋势。

α-紫罗兰酮〔α-Ionone〕 即"α-紫罗酮"。

β-紫罗酮〔β-Ionone〕 亦称"β-紫罗兰酮"。茶叶挥发性成分。化学式 $C_{13}H_{20}O$。1966 年在茶叶中检出。无色或淡黄色油状液体，沸点 239℃，相对密度 0.9407（25/4℃），折射率 1.5183（25℃）。微溶于水和丙二醇，溶于乙醇、乙醚，具有柏木、覆盆子等香型香气。β-胡萝卜素的降解产物，利于 β-胡萝卜素形成的栽培措施有施肥、遮荫、塑料棚栽等。红茶、绿茶贮藏后其含量均上升。

β-紫罗兰酮〔β-Ionone〕 即"β-紫罗酮"。

顺茉莉酮〔(Z)-Jasmone〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_{11}H_{16}O$。1965 年在茶叶中检出。淡黄色油状液体，沸点

248℃，相对密度 0.9437（22/4℃），折射率 1.4979（20℃）。不溶于水、溶于有机溶剂。具茉莉-芹菜子香型香气，茶鲜叶及各类成品茶中均存在。半发酵茶类的乌龙茶及包种茶中含量较高。包种茶的晒青及摇青工艺均有利于其含量的提高。茉莉花茶中含量较红茶、绿茶高。

茶螺烯酮〔Theaspirone〕　茶叶挥发性成分。化学式 $C_{13}H_{20}O_2$。1968 年在茶叶中检出。沸点 125～135℃。具果实、干果类香气，存在于成品茶中。β-胡萝卜素的氧化降解产物。

苯乙酮〔Acetophenone〕　茶叶挥发性成分。化学式 C_8H_8O。1937 年在煎茶中检出。无色液体，沸点 202℃，相对密度 1.03，折射率 1.5341（19℃）。微溶于水，可与甲醇、精油混合。具尖刺的橙花、山楂花等香型香气。存在于成品茶中，含量极微。是茶花的重要香气成分，花朵吐香时大量释放，占茶花精油的 70%以上，为茶花香型的决定性物质。

5，6-环氧-β-紫罗酮〔5，6-Epoxy-β-ionone〕　茶叶挥发性成分。化学式 $C_{13}H_{20}O_2$。1969 年在茶叶中检出。呈甜紫罗兰样香气。存在于红茶、绿茶等成品茶中。β-胡萝卜素降解产物，产生于茶叶发酵及干燥过程。茶叶经贮藏后含量明显增加。施肥、遮荫及塑料棚栽培均有利于其含量的增加；与 β-胡萝卜素的其他降解产物一起，构成了遮荫栽培茶特有的花香及清苦香。

2，6，6-三甲基-2-羟基环己-1-酮〔2，6，6-Trimethyl-2-hydroxyclyclohexan-1-one〕　茶叶挥发性成分。化学式 $C_9H_{16}O_2$。1969 年在茶叶中检出。呈柠檬型清香。在遮荫茶、多肥茶、塑料大棚茶中含量较高。β-胡萝卜素的热降解产物，在加热干燥过程中大量形成，茶叶贮藏后含量亦增加。

酯　类

***N*-甲基氨基苯甲酸酯**〔*N*-Methyl anthranilate〕　茶叶挥发性成分。化学式 $C_9H_{11}NO_2$。1991 年中国濮荷娟等在珠兰花茶中检出。带有淡蓝色荧光的淡黄色液体，遇冷时固化，沸点 256℃，熔点 19℃，折射率 1.5796（20℃）。不溶于水，溶于乙醇和油类。具橙花、葡萄等花果香气。为珠兰花茶的重要香气成分，来源于珠兰花香。

顺-3-己烯基乙酸酯〔Z-3-Hexenyl acetate〕　茶叶挥发性成分。化学式 $C_8H_{14}O_2$。1962 年在茶叶中检出。无色液体，沸点 169℃，相对密度 0.900～0.904（20/20℃），折射率 1.429（20℃）。具强烈的香蕉型清香和花香型香气。存在于红茶、后发酵茶中，大量产生于煎茶蒸青期间，是高档绿茶的香气特征物质之一。茉莉花茶中含量较高。

顺-3-己烯基己酸酯〔Z-3-Hexenyl hexanoate〕　亦称"β，γ-己烯基己酸酯"。茶叶挥发性成分。化学式 $C_{12}H_{22}O_2$。1971 年在茶叶中检出。无色液体。几乎不溶于水，溶于乙醇、丙二醇及油类。具嫩叶的清爽、清香气息，是新绿茶香的主要特征物质，随贮藏时间延长逐渐减少。炒青绿茶中的含量由高档茶至低档茶递减。红茶制茶过程中其含量下降，多肥栽培无助于含量的提高，反会导致茶叶缺少绿茶的鲜爽清香。塑料大棚内栽培的茶也因缺乏此成分而使香气逊于露天栽培茶。

β，γ-己烯基己酸酯〔β，γ-Hexenyl hexanoate〕　即"顺-3-己烯基己酸酯"。

顺-3-己烯基苯甲酸酯〔Z-3-Hexenyl benzoate〕　茶叶挥发性成分。化学式 $C_{13}H_{16}O_2$。1970 年在茶叶中检出。无色液体，稍有黏性，不溶于水，溶于乙醇。沸点 256℃，相对密度 0.997～1.005（20/4℃），折射率 1.505～1.510（20℃）。在茉莉花茶中占总香气组分的 25%左右，为茉莉花茶的主要香气成分。红茶、绿茶、后发酵茶、乌龙茶中极少。

茉莉酮酸甲酯〔Methyl jasmonate〕　茶叶挥发性成分。化学式 $C_{12}H_{16}O_3$。1973 年在茶叶中检出。无色油状液体，相对密度 1.021（22.6/4℃），折射率 1.4730（20℃）。不溶于水，溶于有机溶剂。具有茉莉花型的幽雅甜香、花香，包种茶、珠兰花茶、茉莉花茶中的含量较高，是构成这三种茶茉莉花香的主要香气成分。晒青中含量上升，摇青时稍有回落。斯里兰卡花香季节所产的斯里兰卡红茶花香浓郁，本成分为其主要香气成分。

邻氨基苯甲酸甲酯〔Methyl anthranilate〕　亦称"人造橙花油"。茶叶挥发性成分。化学式 $C_8H_9NO_2$。1974 年在茶叶中检出。无色或淡黄色液体，在液态下呈现蓝紫色荧光。微溶于水，溶于乙醇、丙二醇、油类等，沸点 237℃，相对密度 1.1710（25/25℃），折射率 1.5820（20℃）。有橙花、葡萄等愉快的花果香气，是茉莉花茶、柚子花茶中的主要香气物质，来源于花香。红茶中亦有检出。

人造橙花油〔Artificial orange-flower oil〕　即"邻氨基苯甲酸甲酯"。

水杨酸甲酯〔Methyl salicylate〕　茶叶挥发性成分。化学式 $C_8H_8O_3$。1916 年在红茶精油中检出。无色油状液体，相对密度 1.189（15/15℃），折射率 1.537。溶于丙二醇及乙醇、乙醚，微溶于水。具特有的冬青香气。绿茶、红茶、乌龙茶中均有存在。萎凋过程中含量增加，但随发酵而减少。各部位含量顺序由茎、芽、第一叶、第二叶、第三叶依次递减。

乙酸苄酯〔Benzyl acetate〕　茶叶挥发性成分。化学式 $C_9H_{10}O_2$。1937 年在茶叶中检出。无色透明液体，沸点 215℃，相对密度 1.055～1.059（20/20℃），折射率 1.501（20℃），不溶于水，微溶于丙二醇，溶于乙醇、乙醚。具有新鲜果香和茉莉型香气。是茉莉花茶及乌龙茶中的重要香

'(成分。部分乌龙茶及茉莉花茶中高档茶的含量高于中、低档茶。

内 酯

茉莉内酯〔Jasmine lactone〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_{10}H_{16}O_2$，1973 年在茶叶中检出。无色或淡黄色油状液体，不溶于水，溶于乙醇和油类。具有独特的茉莉花香气。是乌龙茶、包种茶及茉莉花茶的主要香气成分，斯里兰卡花香季所产的红茶中含量较高。晒青及室内萎凋有助于含量增加，摇青后略有损失。含量的高低与乌龙茶品质成正相关。

二氢海葵内酯〔Dihydroactinidiolide〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_{11}H_{16}O_2$。1968 年在茶叶中检出。呈甜桃香，β-胡萝卜素热降解或光氧化产物。在茶叶发酵、干燥过程中含量增加。含量随贮藏时间延长而上升，肥培及塑料棚栽茶中其含量较对照组高。

酚 类

苯酚〔Phenol〕 茶叶挥发性成分。化学式 C_6H_6O。1935 年在茶叶中检出。无色或白色针状结晶，暴露在空气中变为粉红色。沸点 181.75℃，熔点 43℃，相对密度 1.0576 (20/4℃)，折射率 1.5509 (21℃)。溶于水、乙醇、氯仿和二硫化碳，极易溶于乙醚。红茶、绿茶、乌龙茶和后发酵茶中均存在。

邻甲酚〔*o*-Cresol〕 茶叶挥发性成分。化学式 C_7H_8O。1935 年在茶叶中检出。无色结晶，沸点 191～192℃，熔点 30℃，溶于有机溶剂。存在于红茶、绿茶和后发酵茶中，萎凋时含量有所增加。

对甲酚〔*p*-Cresol〕 茶叶挥发性成分。化学式 C_7H_8O。1966 年在茶叶中检出。无色结晶，沸点 202.5℃，熔点 34℃，溶于普通有机溶剂。存在于红茶、绿茶和后发酵茶中。

愈创木酚〔Guaiacol〕 亦称“邻羟基茴香醚”、“儿茶酚甲醚”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_7H_8O_2$。无色结晶体，沸点 205℃，熔点 32℃。微溶于水，溶于普通有机溶剂，具特有的甜香香气，微带酚的气息。炒青绿茶中含有，制茶中由于吸附了燃料及茶本身焦化后产生的烟气而大量增加，其中柴烟的影响较煤烟大，茶叶炭化后的烟气影响也较明显，是茶叶烟焦劣变味的主要成分，其含量与茶叶烟焦程度呈正相关，可作为茶叶烟焦异味的检测指标之一。

邻羟基茴香醚〔*o*-Hydroxyanisole〕 即“愈创木酚”。

儿茶酚甲醚〔Catechol methyl ether〕 即“愈创木酚”。

4-甲基愈创木酚〔4-Methylguaiacol〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_8H_{10}O_2$。1987 年在茶叶中检出。存在于沱茶、砖茶、茯砖茶等后发酵茶中，是阿魏酸的降解产物，具烟味，为日本腌制茶——阿波晚茶的特征成分。

4-乙基愈创木酚〔4-Ethylguaiacol〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_9H_{12}O_2$。1970 年在茶叶中检出。油状液体，沸点 229～230℃。存在于绿茶及沱茶、砖茶、茯砖茶等后发酵茶中。阿魏酸降解形成，具烟味。

4-丙基愈创木酚〔4-Propylguaiacol〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_{10}H_{14}O_2$。1987 年在茶叶中检出。微生物发酵茶中由阿魏酸经微生物作用降解产生。

4-乙基苯酚〔4-Ethylphenol〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_8H_{10}O$。1987 年在茶叶中检出。无色针状晶体，沸点 219℃，熔点 44.8℃，相对密度 1.0123 (20/4℃)，微溶于水，可溶于乙醇、乙醚。存在于后发酵茶中，是在微生物作用下由香豆酸经脱羧反应和双键加氢反应生成。是构成日本腌制茶特征香气的主要成分之一。

4-乙烯基苯酚〔4-Vinylphenol〕 茶叶挥发性成分。化学式 C_8H_8O。1971 年在茶叶中检出。熔点 73.5℃，具腐烂稻草臭气。存在于红茶、绿茶和后发酵茶中。

4-乙烯基愈创木酚〔4-Vinylguaiacol〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_9H_{10}O_2$。1980 年在茶叶中检出。存在于绿茶、乌龙茶、腌制茶中。具烟味。

2，6-二甲氧基苯酚〔2，6-Dimethoxyphenol〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_8H_{10}O_3$。1980 年在茶叶中检出。白色或无色结晶，沸点 262℃，熔点 56～57℃。微溶于水，溶于乙醇和碱的水溶液，极易溶于乙醚。具木香、药香气味，且具烟气。存在于包种茶、砖茶等后发酵茶中。

香芹酚〔Carvacrol〕 亦称“香荆芥酚”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_{10}H_{14}O$。1974 年在茶叶中检出。无色或浅黄色黏稠状液体，沸点 236～237.9℃，熔点 0～1℃，相对密度 0.9743 (21/4℃)，折射率 1.5209 (21℃)，不溶于水，溶于乙醇、乙醚，具清凉带焦苦的刺激性草药香气。存在于部分绿茶中。

香荆芥酚〔Carvacrol〕 即“香芹酚”。

异丁子香酚〔Isoeugenol〕 茶叶挥发性成分。化学式 $C_{10}H_{12}O_2$。1980 年在茶叶中检出。无色至淡黄色黏性液体，不溶于水，溶于乙醇、油和丙二醇。沸点 266℃，熔点 33℃，折射率 1.5786 (20℃)，具丁香、康乃馨香气。存在于包种茶及腌制茶中，为阿魏酸经微生物降解的产物，与其他几种酚一起构成了腌制茶特有的烟味。

百里香酚〔Thymol〕 亦称“麝香草酚”。茶叶挥发性成分。化学式 $C_{10}H_{14}O$。1974 年在茶叶中检出。白色结晶，沸点 233℃，相对密度 0.972～0.979 (20/4℃)，折射率

1.523(20℃),具凉甜带苦的草药酚样香气。存在于绿茶中。

麝香草酚〔Thymol〕 即“百里香酚”。

其 他

2,5-二甲基吡嗪〔2,5-Dimethylpyrazine〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_6H_8N_2$。1973年在茶叶中检出。无色液体,沸点155℃,相对密度0.980(20/4℃),折射率1.5(20℃)。溶于水、乙醇和乙醚。存在于红茶、炒青绿茶、日本焙茶中。茶叶复火后大量产生,形成复火香,是烟焦茶的重要成分之一,其含量能反映茶叶焦变程度。是氨基酸和糖,尤其是L-精氨酸和葡萄糖加热后的产物。高档焙茶中的含量高于低档茶。

2,6-二甲基吡嗪〔2,6-Dimethylpyrazine〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_6H_8N_2$。1973年在茶叶中检出。无色液体,沸点155.6℃。溶于水、乙醇和乙醚。存在于红茶、炒青绿茶、日本焙茶中。是氨基酸和糖加热后形成的产物。茶叶复火后大量产生,是复火香的成分之一。高档焙茶中的含量高于低档茶。

2-甲基吡嗪〔2-Methylpyrazine〕 茶叶挥发性成分。化学式$C_5H_6N_2$。1973年在茶叶中检出。无色液体,沸点135℃,相对密度1.010(20/4℃),折射率1.5050(20℃),可与水、乙醇、乙醚混溶。存在于红茶、炒青绿茶及日本焙茶中。茶叶复火后由于氨基酸和糖,尤其是L-精氨酸和葡萄糖的作用大量形成,焙茶,高中档茶中的含量高于低档茶。

2-乙酰吡咯〔2-Acetylpyrrole〕 茶叶挥发性成分。化学式C_6H_7NO。1940年在茶叶中检出。无色针状结晶,易溶于水、乙醚、乙醇,沸点220℃,熔点90℃。具似吲哚的弱香及带鱼、谷物的香气。红茶、绿茶中均有。绿茶复火后含量明显增加。高档茶中的含量高于低档茶。沱茶中的含量较高。

1-乙基-2-甲酰吡咯〔1-Ethyl-2-formylpyrrole〕 茶叶挥发性成分。化学式C_7H_9NO。1967年在茶叶中检出,具桂皮香。红茶、绿茶中均有。绿茶复火后大量增加,高档茶中含量较低档茶高。糖和氨基酸加热后形成的产物。

苯乙腈〔Phenylacetonitrile〕 亦称“苄基氰”。茶叶挥发性成分。茶叶含氮化合物。化学式C_8H_7N。1967年在茶叶中检出。沸点234℃,相对密度1.0214(15/15℃),折射率1.5210(25℃)。乌龙茶、包种茶的晒青及室内萎凋过程中含量增加,而热空气萎凋结果相反。茉莉花茶及红茶中亦有。包种茶中的含量高于茉莉花茶。

苄基氰〔Benzyl cyanide〕 即“苯乙腈”。

吲哚〔Indole〕 茶叶挥发性成分。化学式C_8H_7N。1957年在茶叶中检出。鳞片状白色结晶,熔点52℃,沸点253~254℃。溶于乙醇,几乎不溶于水。具有强烈的粪便臭味,高度稀释后则具有柑橘花乃至茉莉花香气,并具有固香作用。存在于茶鲜叶及各茶类中。乌龙茶中铁观音、水仙、黄金桂及台湾包种茶中含量较高。栽培管理与吲哚的多少直接相关,多肥栽培吲哚含量增高,而塑料大棚栽培的茶叶中吲哚极少。在乌龙茶制茶工序中,晒青、做青、揉捻均有助于吲哚的大量形成,烘焙后略有下降。

二甲硫〔Dimethyl sulfide〕 茶叶挥发性成分。化学式C_2H_6S。1963年在煎茶中检出。沸点37.5~38℃,相对密度0.8458(21/4℃),具海带样香气。日本蒸青茶中大量存在,高档蒸青中含量较高,亦存在于红茶中。茶树重修剪及根修剪后含量均上升,以重修剪效果显著。

3,4-苯并芘〔3,4-Benzpyrene〕 化学致癌物。化学式$C_{20}H_{12}$。在茶叶加工过程中如烘炒致焦,或炒茶锅烟污染茶叶时都会产生。茶叶中的含量差异大,不同茶类中的含量依次为茯砖茶(38微克/千克)、红茶(29.1微克/千克)、绿茶(7.8微克/千克)。由于溶解度很低,故即使按最高含量计算,通过饮茶每日摄入体内的量不到0.1微克,仅为人体允许摄入量的1%。故在茶叶加工过程中应避免烘焦、炒焦和烟气污染,以控制其危害。

茶皂素〔Theasaponin〕 化学式$C_{57}H_{90}O_{26}$,1931年从茶籽中分离出来,并命名。主要分布在茶籽中。无色的微细柱状结晶,熔点223~224℃,$[\alpha]_D^{19}$为+27.5°。味苦而辛辣,不溶于乙醚、氯仿、丙酮、苯、石油醚等溶剂,难溶于冷水、无水乙醇,稍溶于温水,易溶于含水乙醇。有很强的起泡力和一定的溶血作用,并具有祛痰消炎、镇痛止咳及抗菌等生理活性。

亚硝胺类〔Nitrosamines〕 脂肪胺中氨基上的氢被亚硝基取代形成的一类化合物。其中的二甲基亚硝胺、二乙基亚硝胺等多种化合物能致癌。广泛存在于各种食品中,尤以腌茶汁(含量为96毫克/千克)、火腿(14~29毫克/千克)等腌腊制品中含量较高。茶叶中含量为0.79~2.25毫克/千克,远低于能使人体致癌的剂量,茶叶中的茶多酚和维生素C又是亚硝胺的天然抑制剂,故饮茶不会引起亚硝胺危害。

腺苷一磷酸〔Adenosine monophosphate,AMP〕 嘌呤核苷酸的一种。化学式$C_{10}H_{14}N_5O_7P$。是茶树体内核酸代谢的重要成员。是理想的能量受体,贮存大量的能量,参与新陈代谢。茶树鲜叶中的含量较低,约为0.0002微摩/克,且在红茶制造中几乎不发生变化。

腺苷二磷酸〔Adenosine diphosphate,ADP〕 嘌呤核苷酸的一种。化学式$C_{10}H_{15}N_5O_{10}P_2$。是由腺苷一磷酸在酶作用下,由ATP供给磷酸基转变而成。其中的两个磷酸基是以高能磷酸键彼此首尾相接的,水解时能释放大量能量,

是茶树物质代谢中重要的能量供体之一。鲜叶中的含量约为0.092微摩/克。在红茶制造过程中，从萎凋→发酵→干燥，ADP的含量略有增加，但幅度不大。

腺苷三磷酸〔Adenosine triphosphate，ATP〕 嘌呤核苷酸的一种。化学式$C_{10}H_{16}N_5O_{13}P_3$。由腺苷二磷酸和核苷三磷酸在酶的催化下，接上一个高能磷酸键而形成，是生物体内最重要的能量供体，也是新陈代谢中的能量贮存体。参与茶树新陈代谢的全部过程。在茶树鲜叶中含量较高，约0.15微摩/克，因萎凋时的水解，使其急剧下降至0.001微摩/克，但经发酵过程的酶促氧化，其含量又增高(0.094微摩/克)，干燥过程又有较多的降解。红茶加工过程中发生了酶降解，部分咖啡碱的形成是其降解产物。

萜烯指数〔Terpene Index〕 茶树品种化学分类指标。1981年日本竹尾忠一提出，为芳樟醇与芳樟醇、香叶醇和之比。1987年肯尼亚的欧伏和日本的竹尾忠一又将其修正为（芳樟醇+芳樟醇氧化物）/（芳樟醇+芳樟醇氧化物+香叶醇+反香叶酸）。1990及1992年中国的游小清等通过对茶花单萜烯醇的研究，进一步提出茶花萜烯指数为：（芳樟醇+芳樟醇氧化物）/（芳樟醇+芳樟醇氧化物+香叶醇+橙花醇+α-萜品醇）。

茶花萜烯指数〔Terpene index of tea flower〕 见“萜烯指数”。

香气指数〔Flavour index〕 萜烯醇类高沸点组分（VFC Ⅰ）与非萜烯醇类低沸点组分（VFC Ⅱ）之比。是衡量茶叶香气品质的重要指标。在红茶萎凋过程中随萎凋程度的加重而升高，乌龙茶晒青及做青工序亦有相同结果；不同嫩度茶梢制得的红茶，其香气指数表现出嫩高老低的趋势，不同等级的炒青绿茶也与此类似。红茶的香气指数与产区海拔成正比，即山高茶香。此外，采摘间隔期亦对香气指数产生影响，得到高香气指数的最佳采摘间隔期为1周左右。参见“茶叶香气物质”。

碳氮比〔Ratio of carbon and nitrogen〕 茶树新梢或茶叶中总含碳量和总含氮量之比。其高低反映茶树营养物质合成与积累的状况。一般在8.4左右，但随树龄、树势、季节、茶树新梢不同部位、不同栽培条件而变化。茶树碳的积累主要决定于茶树的光能利用，而氮的积累主要决定于土壤肥力以及茶树对氮的吸收与同化能力。碳氮比过高，碳水化合物积累过多，含氮化合物相对减少，对绿茶品质不利，对红茶品质有利。但会引起早花、多花，生殖生长旺盛、营养生长相对下降，对产量和品质均不利。

酚氨比〔Ratio of polyphenols and amino acids〕 鲜叶或成品茶中茶多酚总量与氨基酸总量之比。茶多酚和氨基酸是茶叶品质成分中含碳化合物和含氮化合物的突出代表。其比值反映了茶叶两大主要品质成分的配比情况，可在相当程度上判定鲜叶的品质属性及成茶品质的优劣。适制绿茶的品种，要求酚氨比较低；适制红茶的品种则要求酚氨比较高。其值又是成品绿茶茶汤滋味醇度的重要指标。当茶多酚与氨基酸达到一定水平时，较低的酚氨比可获得鲜醇的滋味。

八、制 茶 部
Manufacture of Tea

制茶总类

制茶〔Tea manufacture〕 亦称“茶叶加工”。茶鲜叶经过各道制茶工序被加工成各种半成品茶或成品茶的过程。可分为初制、精制、再加工。初制对茶叶品质影响最大，是形成优良品质的基础。由于制茶工艺不同而形成了绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶、红茶六大茶类。各类茶叶品质的形成决定于杀青、闷黄、渥堆、萎凋、做青、发酵、揉捻和干燥各道工序的协调配合。由于茶多酚氧化程度不同，形成了不发酵茶、半发酵茶和全发酵茶三大类。由于杀青工艺不同，形成了蒸青绿茶和炒青绿茶两类。由于干燥方法不同，形成了炒青、烘青、晒青三类。

茶叶加工〔Tea processing〕 即“制茶”。

适制性〔Suitability for manufacture〕 茶树品种适合制造某类茶叶并能达到最佳品质的特性。表现在品种的物理特性和化学成分含量两方面。物理特性包括叶型、叶色、茸毛和持嫩性等；化学成分包括茶多酚、氨基酸和叶绿素含量等。黄绿色、茸毛多、茶多酚含量高、叶绿素含量较低的大叶种适制红茶。叶形长、深绿色、持嫩性好、茶多酚含量较低、氨基酸和叶绿素含量较高的中、小叶种适制绿茶。通常用酚氨比作为品种适制性的生化指标。酚氨比较大（一般均在8以上）者，一般适制红茶；酚氨比较小者，一般适制绿茶。

鲜叶评级〔Evaluation and grading of fresh leaves〕 鲜叶进厂作业之一。根据鲜叶质量确定级别。大宗红、绿茶的鲜叶评级方法均以芽叶各组成分在鲜叶的总体中所占比例大小，再结合匀净度、新鲜度的感官质量因子来确定级别。中国各产茶区的分级标准，因品种、茶类、制法等不同而差异较大，一般制条形茶的鲜叶分为5个级，制碎形茶的鲜叶分为3个级。

芽叶机械组成〔Mechanical composition of fresh leaves〕 同批采摘下树的鲜叶中不同嫩度芽叶组成的百分比。如一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶、对夹二叶、对夹三叶、单片叶、老叶、黄片、枝梗各占百分比的相对值。不同茶类对芽叶机械组成要求不尽相同。名、优绿茶要求较高，一般以一芽一叶或一芽二叶初展为主；大宗红绿茶则要求以一芽二、三叶为主。通常一芽二、三叶占鲜叶原料的70%以上者为1～2级，50%以上者为3～4级；乌龙茶制造要求以形成驻芽后的对夹二、三叶为主，俗称“开面茶”，一般应占80%以上；紧压茶对芽叶机械组成要求不高，有的甚至可用冬季修剪下的枝叶做加工紧压茶原料，如四川方包、金尖。

看茶做茶〔Manufacturing tea according to raw material〕 中国传统的茶加工术语。❶根据制茶原料的理化性质决定采用何种制茶工艺和技术条件。❷因地因时制宜，根据不同的环境条件或原料现状决定相应的技术措施，以充分发挥原料的经济价值。

名优茶制法〔Fine tea manufacturing method〕 制法精湛细致，各工序操作中有不同目的的制茶方法。名优茶是茶中的优质品，在同类茶叶中品质上乘、有品牌、有一定产

量的商品茶。名优茶大部分都是手工操作，工艺特点是：手不离茶、茶不离锅、抛闷结合、炒中带揉、锅中造型、连续操作、最后炒烘。在名优茶中绿茶约占80%以上，按其形状可分为九大类型，即扁形、针形、条形、卷曲形、圆形、芽形、尖形、片形、束形。制法分为杀青、揉捻（造型）、干燥三个阶段，各阶段采用的手法归纳起来有搭、抹、抖、搓、压、抓、荡、推、搓、滚、捞、拍、挺、磨等。不同茶叶采用的手法组合不同，从而形成不同品类名优茶特定的外形和内质。

茶叶物理化学特性

茶叶密度〔Density of tea〕 单位体积内的茶叶质量，以千克/米^{3}为单位。相同情况下，密度的大小可以反映茶叶条索的紧结度和嫩度。按密度大小，依次为：红碎茶367千克/米^3，工夫红茶340千克/米^3，炒青绿茶266千克/米^3，龙井茶253千克/米^3，乌龙茶215千克/米^3。

茶叶水分扩散系数〔Moisture diffusion coefficient of tea〕 表示茶叶水分扩散能力大小的参数。当水分浓度梯度为1的条件下，每秒钟通过单位面积水分的扩散量，常以D表示。根据布朗运动理论，在茶叶内部水分分布不均，或茶叶表面水汽分压较高时，水分由浓度较大的一方向浓度较小的一方扩散，使茶叶内部水分分配均匀，或使茶叶失水干燥。根据菲克定律，扩散量（M）与水分扩散通过的横截面积（S）、浓度梯度（$\frac{\triangle c}{\triangle x}$）和扩散时间（$t$）成正比：

$$M = DSt\frac{\triangle c}{\triangle x}$$

D值愈大表示扩散速率越大，即单位时间内通过单位横截面积S的水分子愈多。其大小对茶叶干燥、摊晾回潮、鲜叶萎凋、做青等茶叶加工过程都有重要影响。

茶叶解吸平衡含水率〔Balanced water content in moisture desorption process of tea〕 茶叶中的水分散失到一定量，与空气湿度达到平衡时的含水率。在茶叶质量条件不变时，与空气中的蒸汽压成正比，与温度成反比。此参数对控制茶叶干燥度等有重要意义。

茶叶吸湿平衡含水率〔Balanced water content in moisture absorption process of tea〕 茶叶从空气中吸收水分到一定量，与空气湿度达到平衡时的含水率。与空气中的蒸汽压成正比，与温度成反比。不同茶叶之间吸湿平衡含水率的关系是：末茶＞碎茶＞片茶。其测定必须在环境条件保持相对稳定状态下进行。

茶叶临界含水率〔Critical moisture content of tea〕 在茶叶加工干燥过程中，由等速干燥转入降速干燥的瞬间，即茶条内部水分向外扩散速率与叶表水分蒸发速率相等时茶叶的平均含水率。

茶叶平衡含水率〔Balancing moisture content of tea〕 茶叶表面和空气中的水蒸气分压相等时的茶叶含水率。

茶叶热导率〔Thermal conductivity of tea〕 茶叶热传导性能的物理量。随茶叶的密度、形状、条索紧结度而变化，密度最大的碎茶（367千克/米^3）热导率最高，达0.0486瓦（米·开），其次是条索细紧、密度稍次的红茶，密度最小的茶最低，为0.0362瓦/（米·开）。

茶叶反射率〔Reflectivity of tea〕 茶叶反射光波或其他电磁波的百分率。在可见光范围内，炒青眉茶净茶平均反射率为10.9%，各类茶梗的平均反射率为18.8%；工夫红茶净茶平均反射率为7.1%，各类茶梗平均反射率为13.3%。利用不同颜色的物体对光的反射率的差异可进行茶叶的拣梗去杂。

茶叶吸附作用〔Adsorptive activity of tea〕 茶叶吸附其他气体的性能。茶叶的吸附性有物理吸附（表面质点相互吸引）和化学吸附（茶叶中的化学成分与被吸气体分子相互结合）两种。前者在常温下可逆，后者则较稳定。吸附的强弱与茶叶的组织结构、内含成分和被吸气体的浓度、运动速度有关。一般是嫩茶的吸附能力大于老茶，绿茶优于乌龙茶、红茶、黑茶；烘青大于炒青；表面积大的茶大于表面积小的茶。利用茶叶的吸附性可以窨制各种花茶。但是，茶叶保管不好也会吸附其他异味影响茶叶品质。

茶叶比热容〔Specific heat capacity of tea〕 茶叶的吸热和放热能力。1千克茶叶温度升高1开（1℃）时所需的热量，通常用千焦/（千克·开）表示。茶叶的比热容因含水率不同而异，当含水率在6.4%时，比热容大约在1.63千焦/（千克·开），含水率在74%的鲜叶比热容为3.5千焦/（千克·开）。研究茶叶的比热容有助于品质管理及提高热效率，因为在杀青和干燥中，叶温的升高影响水分蒸发速率，尤其影响内部化学变化速率。

茶叶吸湿性〔Hygroscopicity of tea〕 茶叶吸收空气中水分的性质。如茶叶贮藏保管不好，吸湿后水分增加，则茶叶品质下降。茶叶水分含量愈低，个体表面积愈小，吸湿性愈强，贮藏保管的要求愈严格。

茶叶静电特性〔Tea electrostatic characteristics〕 茶叶接近静电场时表面上产生静电荷的现象。可用这一特性进行静电拣梗。

茶叶干燥特性曲线〔Drying curve of tea〕 茶叶烘干过程中，干燥时间和茶叶含水率关系的曲线。若烘干温度不变，等速干燥阶段的曲线为一斜线；快速干燥为下凹弧线；慢速干燥为上凸弧线。

茶叶摩擦特性〔Friction properties of tea〕 茶叶与不同材料的物体及茶叶内部在接触面上产生阻碍作用的特性。包括茶叶与不同材料的物体表面之间的静摩擦因数

μ_s、动摩擦因数 μ、以及表明茶叶内部摩擦特性的安息角 α。

茶叶悬浮特性〔Tea floating velocity〕 茶叶在垂直管道中，既不下沉也不上升，并脱离管壁保持悬浮状态时所需要的最小气流速度。单位：米/秒。是茶叶气力输送设计中最主要的参数。

茶叶劣变因素〔Factors of tea deterioration〕 在加工或贮藏过程中，导致鲜叶或毛茶品质劣变的各种自然因素。茶叶品质劣变是多酚类物质氧化、聚合、水解、转化等综合反应的结果。影响劣变的最主要因素是茶叶含水量。环境因素有温度、湿度、含氧量和光照。

干基含水率〔Moisture content on dry basis〕 茶叶中水分质量与干物质质量之比的百分率。如：前者为 750 克，后者为 250 克，则干基含水率＝（750/250）×100%，为 300%。

湿基含水率〔Moisture content on wet basis〕 茶叶中水分质量占总质量的百分率。如：前者为 750 克，后者为 250 克，则湿基含水率＝〔750/（750＋250）〕×100%，为 75%。

制茶化学动力学〔Chemical kinetics in tea manufacturing〕 研究制茶过程中化学反应机理、反应速率及影响反应速率的条件的学科。在制茶过程中，原料及其内含物会发生一系列化学变化，不同的制茶技术导致不同的化学变化，从而制成不同品质的茶叶。可根据制茶化学反应的具体条件、过程和途径，制定合理的工艺指标，进行制茶质量控制。

鲜叶中组分的光分解作用〔Photodecomposition of constituents in fresh tea leaves〕 鲜叶在光的作用下，内含物质被光能激活而发生分解反应，并生成一系列新产物的过程。光能一方面使鲜叶温度升高，为热化学反应提供能源，加速鲜叶自体分解，如日光萎凋使鲜叶中的蛋白质、淀粉、果胶等大分子物质在酶的作用下降解成可溶性小分子物质，有利于提高红茶、乌龙茶品质；另一方面光能直接激活部分物质发生分解、合成和重排等光化学反应。多数光化学反应都是先进行光分解作用，产生自由基或原子，然后发生连串反应生成新的产物。鲜叶光分解作用能使茶叶内含物的种类增多，有效物质的含量增加，对提高茶叶品质有重要影响。

创伤变色反应〔Colour-changing reaction on wounded tea shoots〕 鲜叶受到机械损伤后，创面颜色变红的现象。在正常情况下，茶多酚等物质主要存在于鲜叶液泡中，而多酚氧化酶和过氧化物酶等存在于线粒体内，它们之间由细胞膜隔开，叶组织进行正常的代谢活动。但在鲜叶组织受到机械损伤后，受伤处细胞膜破裂，液泡中的多酚类物质与酶充分接触发生氧化聚合反应，生成红色氧化产物——茶黄素和茶红素。鲜叶受伤程度愈重，环境温度愈高，反应愈强烈，变色愈深。是鲜叶离体后到加工前人为产生的一种不正常生化过程，不仅消耗茶叶有效化学成分，而且大大加速鲜叶劣变、直接影响茶叶品质。在鲜叶采摘、运输和贮存过程中，应尽力避免机械损伤，控制叶温，保持鲜叶的新鲜度。

原生质凝聚变性作用〔Agglutination and degeneration of protoplasm〕 原生质受到高温、高压和紫外线作用、所发生的不可逆凝固反应。原生质是存在于细胞中的生命活性物质，是一种极复杂的亲水性胶体系统，主要成分是蛋白质、核酸及其他含氮物质，其次是脂肪、糖类等。活性的原生质同溶胶相似，有较大的黏滞性，含有大量水分，具有液体的性质，但不溶于水。在茶叶加工中，人们利用高温快速杀青，迅速破坏原生质活性，终止酶促作用，使鲜叶内含物在非酶促作用下形成该茶类特有的色香味品质特征。

古代制茶工艺

唐代制茶〔Tea manufacture in Tang Dynasty〕 中国唐代的茶叶制作以蒸青团茶为主。前期，饮茶如同喝菜汤、制法粗糙。唐代皮日休《茶中杂咏》："称茗饮者，必浑而烹之，与夫瀹蔬而啜者无异也。"中唐以后，饮者讲究，制茶方法求精。唐代陆羽《茶经·三之造》："晴采之、蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之、茶之干矣。"先将采下的鲜叶，在甑釜中蒸，再用杵臼捣碎，尔后拍制成团饼，最后将团饼茶穿起来焙干、封存。拍制有一定规承：规为铁制，或方或圆；承又称台或砧，常以石为之，及为制团茶或饼茶之法。《茶经·六之饮》："饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者。"惟以团饼茶为主，少数地方，也有蒸而不捣或捣而不拍的散茶和末茶。个别地方还有炒青茶。唐代刘禹锡《西山兰若试茶歌》："宛然为客振衣起，自傍芳丛摘鹰嘴，斯须炒成满室香，便酌渊泉下金沙水。"

宋代制茶〔Tea manufacture in Song Dynasty〕 宋代茶类及制茶方法与唐代基本相同，但制法有所改进，贡茶和斗茶制度逐渐形成，并造出各种大小不同的龙团和凤饼茶，名目繁多。元代马端临《文献通考》："宋制榷务货六。……凡茶有二类：曰片曰散。片茶蒸之，实卷模中串之。惟建剑则既蒸而研，编竹为格，置焙室中，最为精洁，他处不能造。"片茶，实为唐代团茶和饼茶。散茶，即为唐代蒸青和炒青之类。惟片茶制作技术有改进和发展。唐代碎茶用杵臼手工捣舂，宋代改杵臼为碾，甚至用水力碾磨加工。宋代熊蕃《宣和北苑贡茶录》：五代十国时，后蜀"词臣毛文锡作茶谱，亦第言建有紫笋，而蜡面乃产于福。五季之季，建属南唐，岁率诸县民，采茶北苑，初造研膏，继造蜡面，既又制其佳者，号曰京铤。圣朝开宝末，下南唐。太平兴国初，特置龙凤模，遣使即北苑造团茶，以别庶饮，龙凤茶盖世于此。"拍制工

艺较唐代精巧，“饰面”图案有大发展，图文并茂，龙腾凤翔。宋代中期后，由于片茶追求精细，销路日窄，适合民间饮用的散茶兴起，至宋代后期，散茶替代片茶，居主导地位。

元代制茶〔Tea manufacture in Yuan Dynasty〕 元代基本沿袭宋代后期生产格局，以制造散茶和末茶为主。宋代散茶、末茶，尚未形成单独完整的工艺，实为团茶制作工艺的省略。元代，出现了类似近代蒸青的生产工艺。元代王祯《王祯农书》：“采讫，以甑微蒸，生熟得所。蒸已，用筐箔薄摊，乘湿略揉之，入焙匀布火，烘令干，勿使焦，编竹为焙，裹蓊覆之，以收火气。”即将采下的鲜叶，先在釜中稍蒸，再放到筐箔上摊凉，尔后趁湿用手揉捻，最后入焙烘干。我国蒸青绿茶的制造工艺在元代已基本定型。

明代制茶〔Tea manufacture in Ming Dynasty〕 明代制茶技术有较大发展。以散茶、末茶为主，惟贡茶沿袭宋制，饮茶保持烹煮习惯，团饼茶仍占相当比例。明洪武初，诏罢贡茶，团饼茶除易边马外，不再生产。时散茶独盛，制茶时杀青由蒸改为炒。明代张源《茶录》：“造茶。新采，拣去老叶及枝梗碎屑。锅广二尺四寸，将茶一斤半焙之，候锅极热，始下茶急炒，火不可缓，待熟方退火，撤入筛中，轻团数遍，复下锅中，渐渐减火，焙干为度。”饮茶逐渐由煮饮改为开水冲泡。明代陈师《茶考》：“杭俗烹茶，用细茗置茶瓯，以沸汤点之，名为撮泡。”由于散茶发展，末茶不断减缩，使炒青绿茶制造达到相当水平。明代屠隆《茶说》：焙茶“戒其搓摩，勿使生硬，勿令过焦，细细炒燥，扇冷，方贮罂中。”明代闻龙《茶笺》：“炒时须一人从傍扇之，以祛热气，否则色香味俱臧。”此法仍为当今炒制高档绿茶时采用。明代炒青绿茶的兴起，新兴和创立起来的还有黑茶、熏花茶、乌龙茶、红茶等。自此，中国由单一的绿茶类向多茶类发展。

清代制茶〔Tea manufacture in Qing Dynasty〕 清代制茶工艺发展迅速，茶叶品类已从单一的炒青绿散茶发展到品质特征各异的绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶、红茶、花茶等多茶类，制茶工艺也有了空前的发展和创新，此时的中国已成为世界上具有精湛制茶工艺和丰富茶类的国家。

微蒸〔Slight steaming〕 高档名茶杀青专用术语。是按高温、瞬时、急冷的原则，进行杀青的方法。采用极细嫩的单芽，剥去开展的苞片、外叶，微蒸后，拣去外面小叶，置于泉水中。再蒸制成饼茶。现代制茶中，玉露茶的杀青仍采用此法，瞬时即体现微蒸的作用。其原理在于防止高温使多酚类物质氧化和叶绿素破坏。

银丝水茶〔Silvery-silk water tea〕 宋代高档名茶。官员郑可闻创制。宋代熊蕃《宣和北苑贡茶录》：“……至宣和庚子（公元 1120），漕臣郑可闻始创为银丝水茶，盖将已熟茶芽再剔去，只取心一缕，用清泉渍之，光莹如银丝，方寸新铃，小龙蜿蜒其上，号龙团胜雪。”即采摘早春芽茶，剔去苞片和开展叶，抽出心叶，用泉水浸泡，制成正方形砖茶，取名“龙团胜雪”。宋代赵汝砺《北苑别录》：“初造龙团胜雪白茶，以其芽先次蒸熟，置之水盆中，剔取其精英，仅如针小，谓之水芽，是小芽中之最精者也。”

榨茶〔Pressing tea〕 中国传统蒸青绿茶杀青后初步脱水的工序。鲜叶蒸热后，经冷却，置入木榨内，利用杠杆加压使杀青叶初步脱水，然后包以布帛、束以竹皮，再反复两次入榨，谓之“出膏”，即脱去涩味。宋代赵汝砺《北苑别录》：“榨茶。茶既熟，谓茶黄，须淋洗数过方入小榨以去其水，又入大榨以出其膏……，建茶惟恐其膏之不尽。膏不尽，则色味重浊矣。”现代制茶技术中，不再采用榨茶工艺，脱涩方法已被沤堆、窨花、热处理等技术取代，脱水则有摊放、风冷、离心等法。

善蒸不如善炒〔Roasting instead of steaming〕 中国制茶民谚。始见于明代冯应京《月令广义》。意即蒸汽杀青不如锅炒杀青。蒸汽杀青虽然高温瞬时可迅速破坏氧化酶活性，但因水分不易散发，茶香气成分中低沸点青草气成分难以挥发，蒸汽杀青的香气不及干热杀青。公元 10 世纪以后，中国传统绿茶制法多由蒸汽杀青改为锅炒杀青，明代罗廪《茶解》：“茶叶新鲜，膏液俱足，初用武火急炒，以发其香。”“炒茶铛宜热……置茶铛中，札札有声，急手炒匀，出之箕上薄摊，用扇扇冷，略加揉捺，再略炒，入文火铛焙干，色如翡翠。”自明代中叶以来，炒青制法逐步取代蒸青。

炒〔Roasting〕 把茶叶放在锅里加热并随时翻动炒熟的制茶方法。明代许次纾《茶疏》：“炒茶，生茶初摘，香气未透，必借火力，以发其香。然性不耐劳，炒不宜久。多取入铛，则手力不匀。久于铛中，过熟而香散矣，甚且枯焦，不堪烹点。”说明中国古代炒茶技术在 500 多年前已成熟。

宜焙不宜晒〔Baking instead of sunshining〕 中国古代制茶民谚。始见于南宋赵希鹤《调燮类编》：“茶畏日气，宜焙不宜晒。”中国传统制茶技术重视适度的对流热空气对增加茶叶香味的作用，多采用焙笼用木炭长时间低温干燥，称之曰“文火慢烘”，时间长达 1～4 小时。待茶叶充分干燥后，起焙前以适当提高火温发展香气，称“旺火提香”；而日晒则产生“太阳味”，使茶香被较低温度下形成的低级醛等特殊气味所掩盖，茶叶品质低下。

炒速焙迟〔Fast frying and slow drying〕 古时制茶术语。古时手工制茶采用高温炒茶（杀青），速度快，出锅扇后略加揉捻即可移入焙笼慢慢烘焙。焙心用纯棉纸衬垫，摊叶薄而匀，烘至足干。干、湿叶要严格分开烘焙，不能混杂；因炒茶速度快而烘焙速度慢，制茶时，每一、二个炒锅需配置四、五个焙笼，方足以将茶烘干。

武火催之〔Stirring hot and fast〕 古时制茶火候术语。炒茶（杀青）时，先低温（文火）后高温（武火）快炒，促进酶活性的破坏和香气的形成，加速水分蒸发，防止焖黄，保持叶色翠绿。

文火焙软〔Softening with low fire〕 古时制茶术语。用小锅杀青，每锅投叶四两（旧制），先用低温旋炒，以防嫩叶焦灼。炒叶受热略软，即转入高温快炒，至发出茶香，炒熟为度。炒茶薪柴不用树干与树叶，仅用树枝，便于控制火力，掌握火候。

慢火烘炙〔Slowly drying with low fire〕 古时炒茶禁忌。绿茶经炒、捻之后，需进入锅内磨炒至干。若炒至半干即起锅，将其厚摊于焙笼中，用低温慢烘（即慢火烘炙），则绿茶品质受损，故禁忌采用。

试焙〔Shi bei〕 亦称“初造”、“一火”、“斗”。宋代建安（今福建建瓯），每年最早一次制造的进贡团、饼茶。品质最好。每年制造的第二批贡茶称为“二火”，第三批贡茶称为“三火”。宋代黄儒《品茶要录》：“说者常怪陆羽《茶经》，不第建安之品。……茶事起于惊蛰前，其采芽如鹰爪，初造曰试焙，又曰一火，其次曰二火，二火之茶，已次一火矣。故事茶芽者，惟同出于三火前者为最佳。……茶之精绝者曰斗，曰亚斗，其次拣芽茶芽。……其造，一火曰斗，二火曰亚斗。”

初造〔Primary roasting〕 即“试焙”。

一火〔First drying〕 即“试焙”。

二火〔Second drying〕 亦称“亚斗”。见“试焙”。

亚斗〔Ya dou〕 即“二火”。

三火〔Third drying〕 见“试焙”。

脑子茶制法〔Naozi tea manufacturing method〕 中国古代熏香茶制法。其制法始于唐、宋。宋代蔡襄《茶录》：“茶有真香，而人贡者微以龙脑和膏。欲助其香。”明代也有此茶，但制法已由掺和转为窨制。明代朱权《瞿仙神隐》：“脑子茶，先将好茶碾细，薄纸包梅花片脑（龙脑的一种）一钱许，茶末内埋之，经宿汤点，则有脑子气味，极妙。”

脑子茶〔Naozi tea〕 见“脑子茶制法”。

凤饼〔Fengbing cake〕 亦称“凤团”。宋代贡茶名。宋代建安（今福建建瓯）贡茶制法：采摘细嫩的叶子，经蒸、捣后，装入刻有龙凤的模中，压制成圆饼状的蒸青团茶。北宋张舜民《画墁录》：“丁晋公为福建转运使。始制为凤团，后又为龙团，贡不过四十饼，专拟上供。虽近臣之家，徒闻之而未尝见也。”

凤团〔Fengtuan〕 即“凤饼”。

蜡茶〔Wax tea〕 亦称“蜡面茶”。古团茶名。制作中因加入香料膏油，烹点后茶汤浮有乳油，如熔蜡，故名。创制于南唐末年，宋代亦重之，出于建州（今福建建瓯一带）。南宋程大昌《演繁露续集》：“建茶名蜡茶。为其乳泛汤面，与熔蜡相似，故名蜡面茶也。”明代徐光启《农政全书》：“蜡茶最贵，而制作亦不凡。择上等嫩芽，细碾入箩，杂脑子（龙脑香料）诸香、膏油调齐（剂），如法印作饼子，制样任巧，候干，仍以香膏油润饰之。其制有大小龙团、带胯（胯 kuǎ，块、片）之异，此品惟充贡献，民间罕见之。”

蜡面茶〔Wax tea〕 即“蜡茶”。

研膏〔Grinding tea〕 亦称“研茶”、“捣”。唐、宋制茶工序。贡茶制作中，茶芽蒸后入瓦盆，加入清泉水，用木杵研细成膏，以便入模成形。茶的等级不同，研茶中兑水多少也不同。唐代陆羽《茶经·三之造》：“……蒸之、捣之、拍之……”。宋代赵汝砺《北苑别录》：“研茶：研茶之具，以柯（木头）为杵，以瓦为盆。分团（茶团）酌水，亦皆有数。上而胜雪、白茶（皆为茶名），以十六水；下而拣芽（茶名）之水六，小龙凤（茶名）四，大龙凤（茶名）二，其系皆以十二焉。自十二水以上，日研一团；自六水而下，日研三团至七团。”

研茶〔Grinding tea〕 即“研膏”。

捣〔Dao〕 即“研膏”。

入香〔Ruxiang〕 亦称“入脑子”，“龙脑和膏”。唐、宋团、饼片贡茶制作工序。制团、饼片贡茶时，茶鲜叶经蒸压，入瓦盆兑水研成茶膏，在茶膏中加入微量龙脑香料，以增茶香。

入脑子〔Runaozi〕 即“入香”。

龙脑和膏〔Longnao Huogao〕 即“入香”。

入铛〔Rucheng〕 古代炒青制茶工序。将茶鲜叶及揉过的茶条撒抖入平底浅锅炒制。明代闻龙《茶笺》：“茶初摘时，须拣去枝梗老叶，惟取嫩叶……炒时须一人从傍扇之，以祛热气，……炒起出铛时，置大瓷盆中，……以手重揉之，再散入铛，文火炒干入焙。”

压黄 ❶〔Yahuang〕唐宋团、饼茶制作工序。指茶芽蒸过后压榨去茶汁。宋徽宗赵佶《大观茶论》：“茶之美恶，尤系于蒸芽压黄之得失。……压久则气竭味漓（淡薄），不及则色暗味涩。……压黄欲膏尽亟止。如此，则制造之功，十已得七、八矣。”❷〔Overyellow〕“茶病”之一。唐宋团、饼茶制造中，因鲜叶采回不及时蒸，蒸后不及时研，研而不及时烘焙而导致茶色不鲜明，茶味呈淡薄的坏鸡蛋气味，统称为压黄。宋代宋子安《东溪试茶录》：“（茶）受烟则香夺，压黄则味失。”

过黄〔Yellowing〕 中国古代饼茶制作工序。宋代赵汝砺《北苑别录》：“茶之过黄，初入烈火焙之，次过沸汤爁（làn）之，凡如是者三，而后宿一火，至翌日遂过烟焙焉。”在干燥过程中，为去掉茶叶之苦涩味，而用沸水浸提。然后迅速冷却再用文火慢慢焙干，否则色泽暗无光泽。现代茶叶加工中已不再采用，但对于加工某些低档茶，欲改善滋味尚有一定借鉴作用。

团挪〔Tuannuo〕 亦称“揉捼”。古代制茶中对揉捻整形工序的专称。始见于明代程用宾《茶录》：“既采就制，毋令经宿，择去枝梗老败叶屑，……锅广径一尺八九寸，荡涤至洁，炊炙极热。入茶斤许，急炒不住，火不可缓，看熟

撒入筐中，轻轻团挪数遍，再解复下锅中”。明代罗廪《茶解》中有“略加揉挼”的记叙，以后的茶书中，才有揉捻的记载。

揉挼〔Rourua〕 即“团挪”。

拍〔Patting〕 唐、宋饼茶制造工序。把蒸捣后的茶坯在模子里拍压。其松紧程度对茶的外形有较大影响。陆羽《茶经·三之造》：“蒸压则平正，纵之则坳垤。”

封〔Seal up for safekeeping〕 唐代饼茶制作工序。陆羽《茶经·三之造》：“……穿之、封之，茶之干矣。”封就是封藏之意。

采茶作饼〔Tea cake processing〕 中国古代制茶法。陆羽《茶经·七之事》荆巴间采茶作饼，叶老者饼以米膏出之。”粗老原料由于缺少水分、果胶，故在捣饼时须加入米挼浆，以增强其粘结能力，经烘焙后香味仍好。采茶作饼之法，在中国西南的云南、四川等省沿袭至今，但生产工艺和机具已改进。

扇〔Fanning〕 在制茶过程中利用扇风使茶叶快速冷却的方法。以保持叶子翠绿。古时炒茶作业，茶叶出锅迅速扇凉，使热气尽快散发，避免闷黄。在现代制茶工艺中如杀青后的叶子经过风机的吹动进行冷却，防止茶叶中多酚化合物的非酶性氧化和叶绿素在湿热条件下的脱镁反应，保持绿茶的“清汤绿叶”。

择之必精〔Plucked tea leaves with rejecting foreign matters〕 宋代贡茶采摘要求。所采鲜叶要剔去瘦小芽叶、短梗鲜叶、乌蒂、白合（见“白合盗叶”）及其他杂物。如择之不精，所造之茶，易生“茶病”。宋代宋子安《东溪试茶录》：“择之必精，濯（洗涤）之必洁，蒸之必香，火（烘焙）之必良，方气味俱佳，一失其度，俱为茶病。……芽择肥乳（肥嫩）则甘香而粥面，着盏而不散。土脊而芽短，则云脚涣乱，去盏而易散；叶梗半则受水鲜白，叶梗短则色黄而泛；乌蒂白合，茶之大病，不去乌蒂，则色黄黑而恶，不去白合，则味苦涩。”宋代黄儒《品茶要录》：“拣摘不给，则制造虽多，皆为常品矣。”宋代赵汝砺《北苑别录》：“拣茶：茶有小芽、有中芽，有紫芽、有白合、有乌蒂，此不可不辨。……紫芽、白合、乌蒂，皆在所不取，使其择焉而精，则茶之色味无不佳。万一杂之以所不取，则首面不匀。色浊而味重也。”

濯之必洁〔Cleaning of tea fresh leaves〕 宋代制茶时对鲜叶及制茶器具清洁度的要求。指采下的鲜叶要洗涤干净，以去熏渍在茶鲜叶上的手汗、尘土砂粒；蒸茶造茶器具洗涤干净。出自宋代宋子安《东溪试茶录》。宋徽宗赵佶《大观茶论》：“涤芽惟洁、濯器惟净……饮而有少砂者，涤濯之不精也。”参见“择之必精”。

蒸之必香〔Suitable steaming process for good flavour of compressed tea〕 唐、宋团、饼茶蒸制要求。蒸茶时，需掌握好火候，使茶味甘香，防止蒸不熟或过熟。蒸不熟，则虽芽叶择之精，仍色青味烈；过熟，则芽叶烂色黄而且出现明显粟纹。皆为制茶毛病。出自宋代宋子安《东溪试茶录》。宋代黄儒《品茶要录》：“茶芽方蒸，以气为候，视之不可以不谨也。试时色黄而纹（叶脉）大者，过熟之病也，然虽过熟，愈于不熟。……蒸有不熟之病，蒸不熟，则虽精芽，所损已多，试时色青易沉，味为桃仁之气者，不蒸熟之病也，惟正熟者味甘香。”参见“择之必精”。

火之必良〔Suitable firing〕 宋代团、饼茶焙制要求：在烘焙茶团、片饼时，须火候适度，防止烟熏产生焦味。使茶香味正。出自宋代宋子安《东溪试茶录》。参见“择之必精”。

焙（1） ❶〔Baking〕制茶工序。即“烘焙”。将待干茶团、茶饼用木炭文火烘烤至干。不同历史时期烘焙技术不同，唐代饼茶、团茶当中穿孔，用竹条串起烘干；宋代建安制作贡茶，将茶团茶片放在竹席上烘焙；明代以后散茶匀摊于竹簟（diàn，竹席）上进行焙制。❷〔Baking place〕制茶场所。宋代建安（今福建建瓯）制茶场所称“焙”，有官焙、私焙之分。

茶病〔Tea fault〕 因择茶，制茶不得法而产生的茶叶品质缺陷。如鲜叶采摘不当、选择不精、蒸洗无度、器具不净、烘焙火候欠佳等皆易产生茶病。宋代黄儒《品茶要录》将茶病总结为九种：一采造过时：“采工汗手熏渍，拣摘不给，……水脚微红者，过时之病也。”二白合盗叶：“试时色虽鲜白，其味涩淡者，间白合盗叶之病也。”三人杂：“故茶有人他叶者，建人（今福建建瓯人）号为入杂。”四蒸不熟：“试时色青易沉，味为桃仁之气者，不蒸熟之病也。”五过熟：“试时色黄而粟纹大者，过熟之病也。”六焦釜：“试时色多昏红，气焦味恶者，焦釜之病也。”七压黄：“茶芽暴长，工力不给，其采芽已陈而不及蒸，蒸而不及研，研或出宿而后制，试时色不鲜明，薄如坏卵气者，压黄之病也。”八渍膏：“试时色虽鲜，其味带苦者，渍膏之病也。”九伤焙：“试时其色昏红，气味带焦者，伤焙之病也。”

汗手熏渍〔Fresh tea leaves contaminated by sweated hand〕 指采茶时手汗沾渍鲜叶。宋代黄儒《品茶要录》：“撷茶以黎明，见日则止，用爪断芽，不以指揉。虑气汗熏渍，茶不鲜洁，故茶工多以新汲水自随，得芽则投诸水。”参见“茶病”。

水脚微红〔Red stem and red leaves〕 因采、制不利而形成的病叶。茶季高峰制茶不及时使茶叶堆积红变；或采茶时以指摘茶，捏在手中。手汗熏染鲜叶，使茶汤显微红。出自宋代黄儒《品茶要录》。参见“茶病”。

白合盗叶〔Two leaves banjhi〕 亦称“白合”、“抱娘茶”。茶树梢上萌发的对生两叶抱一小芽的芽叶。常在早春采第一批茶时发生。制优质茶须剔除白合盗叶。否则，即为

"茶病"。宋代赵汝砺《北苑别录》："白合，乃小芽有两叶抱而生者是也。"宋徽宗赵佶《大观茶论》："白合不去害茶味，"宋代黄儒《品茶要录》："乌蒂白合，茶之大病，……不去白合，则味苦涩。"参见"茶病"。

白合〔Two leaves banjhi〕 即"白合盗叶"。

抱娘茶〔Two leaves banjhi〕 即"白合盗叶"。

入杂〔Ruza〕 宋代指采茶时，茶中夹杂其他植物之芽叶。宋代黄儒《品茶要录》："入杂：物固不可以容伪。况饮食之物，尤不可也。故茶有入他叶者，建人（今福建建瓯人）号为入杂。铐（kuǎ 精制团块茶）列入柿叶，常品入桴榴叶，二叶易致，又滋色泽，园民（茶农）欺售直（值）而为之也。试时无粟纹甘香，盏面浮散，隐如微毛，或星星如纤絮者，入杂之病也。"参见"茶病"。

过熟〔Over-steaming in compressed tea manufacture〕 茶病之一。唐、宋团、饼茶蒸青时间过长、而芽烂、茶色黄红。参见"茶病"。

焦釜〔Jiaofu〕 唐、宋团、饼茶蒸青时因锅中干焦、其味串入茶中并使茶色暗红的现象。宋代黄儒《品茶要录》："茶蒸不可以逾久，久而过熟，又久则汤干而焦釜之气上。茶工有泛新汤以益之，是致熏损茶黄。试时色多昏红，气焦味恶者，焦釜之病也。"参见"茶病"。

渍膏〔Zigao〕 渍，即浸、沤，膏，即茶汁，团、饼茶制作中，蒸过的茶需榨尽茶汁，因茶汁未榨尽而色浊味重为渍膏。宋代宋子安《东溪试茶录》："去膏未尽，则色浊而味重，……此皆茶之病也。"宋代黄儒《品茶要录》："茶饼光黄，又如阴润者，榨不干也，榨欲尽去其膏，膏尽则有如干竹叶之色。唯饰首面者，故榨不欲干，以利易售。试时色虽鲜白，其味带苦者，渍膏之病也。"参见"茶病"。

伤焙〔Over-drying in compressed tea manufacture〕 唐、宋团、饼茶制作中烘焙火候失度。宋代黄儒《品茶要录》："工夫茶本以芽叶之物，就之卷模（做团块茶的模子）。既出卷，上笪（dá 粗竹席）焙之。用火务令通彻，即以灰覆之，虚其中以热火气。然茶民不喜用实炭，号为冷火，以茶饼所湿。欲速干以见售。故用火常带烟焰。烟焰既多，稍失看候，以故熏损茶饼。试时其色昏红，气味带焦者，伤焙之病也。"参见"茶病"。

新铁〔Xintie〕 首次使用的金属制茶器具。新的制茶器具有铁腥味且有铁屑易串入茶中，铁与茶汁中的多酚类物质结合使茶变黑而味腥，是制茶之禁忌。因此，凡新铁须磨光洗净后使用。明代许次纾《茶疏》："炒茶之器，最嫌新铁，铁腥一人，不复有香。"明代罗廪《茶解》："铛不嫌熟，磨擦光净，反觉滑脱。若新铛则铁气暴烈，茶易焦黑。"

脂腻〔Zhini〕 炒茶禁忌。炒制的茶因用炒菜等炊饮之锅而染上油脂。对茶的品质影响很大，是制茶中所禁忌的。故要求炒茶有专用之锅。

茶叶初制

茶叶初制〔Primary processing〕 亦称"鲜叶加工"，经过各道制茶工序将鲜叶加工成毛茶的过程。主要工序有杀青、萎凋、揉捻（揉切）、发酵、渥堆、闷黄、做青，干燥等。由于制茶工艺的不同组合，形成不同的茶类和茶制品。工艺流程组合：

杀青→揉捻→
- 干燥
  - 炒干（二青、三青、辉干）——炒青
  - 烘干（毛火、足火）——烘青
  - 晒干——晒青
- 渥堆→复揉→干燥→——黑茶
- 闷黄→干燥→——黄茶

萎凋（生晒）→
- 揉捻（揉切）、发酵、干燥——红茶
- 做青、揉捻、发酵、干燥——青茶（乌龙茶）
- 干燥——白茶

鲜叶加工〔Tea fresh leaves processing〕 即"茶叶初制"。

拣茶〔Picking tea〕 中国传统制茶方法中对原料进行初步分级和清理之法。采摘中夹带的不同嫩度芽叶或紫芽叶，芽叶苞片及茶梗等均为不符要求者，必须在拣茶过程中除去，否则会使茶叶外形欠匀，色泽乌暗，滋味苦涩，造成品质低下。

贮青〔Green leaf storage〕 鲜叶在专用的室内进行贮存保鲜的方法。鲜叶从入厂到付制前须经贮青。将鲜叶置于阴凉无阳光直射、通风良好、室温在15℃以下的清洁地面暂时摊放，一般不超过12小时。摊放中保持鲜叶呼吸作用正常进行。为了防止水分蒸发，贮青室内应有加湿和通风装置以降低室内温度。大型贮青室鲜叶摊放厚度可达1米，时间可长达24小时，而鲜叶品质不致产生劣变。

杀青〔Fixation〕 绿茶、黑茶、黄茶等茶类茶叶初制的第一道工序。目的是利用高温破坏酶活性，防止多酚类物质的酶性氧化；除去青草气，并发生一定的热化学变化，为茶叶品质的形成奠定基础；蒸发部分水分，使叶质软化，便于塑造美观的外形。分手工杀青和机械杀青，后者采用锅式、槽式、筒式杀青机或蒸汽杀青机等。影响杀青质量的因素主要是温度、时间、投叶量和机具。杀青的技术要点是：高温杀青，先高后低；投叶适度；嫩叶老杀、老叶嫩杀；抖闷结合，杀匀杀透，忌红梗红叶、生青叶和焦边焦叶。当叶质柔软，青气消失，香气显露时，即为杀青适度。

抖闷结合〔Combination by throwing and closing〕 杀青技术。"抖"即揭盖杀青，叶子入锅后进行扬炒，散发热蒸汽和青草气，减少叶绿素等成分的大量破坏，获得良好的叶色。"闷"即加盖杀青，尽快提高叶温，钝化酶活性抑制

多酚类化合物的酶性氧化，达到杀透杀匀，防止产生红梗红叶的目的。杀青过程采用抖闷结合技术具有杀青叶质量好、省燃料、功效高、成本低等优点。操作时依茶树品种、原料老嫩等因素灵活掌握。原料嫩、含水量高，闷时短些；原料老，闷时长些。杀青全程闷的时间须控制在1～2分钟。

嫩叶老杀〔Heavy fixation on tender leaves〕 杀青技术要领。老杀即杀青的时间长些、脱水程度重些、杀青叶含水量控制低些，利于保持叶色和做形。嫩叶含水量率高、酶活性强、纤维素含量低即要“老杀”。老叶含水率低，杀青的要领应与“老杀”相反，称为“老叶嫩杀”，以利于成条和减少碎末茶。杀青叶含水率的适宜幅度，嫩叶为58%～60%，中档叶61%～62%，老叶63%～64%。

老叶嫩杀〔light fixation on coarse leaves〕 见“嫩叶老杀”。

揉捻〔Rolling〕 在人力或机械力的作用下，使叶子卷成条并破坏叶组织的作业。是各类茶成形的重要工序，其作用是初步造形和使茶汁附于叶表，促进叶子内含物的化学变化。操作中掌握嫩叶轻揉、老叶重揉的原则。揉捻程度用“组织破损率”、“成条率”、“碎茶率”表示。

初揉〔First rolling〕 茶叶整形工序。在萎凋、杀青后初步整形工序的统称。目的在于塑造美观匀整的外形，揉出茶汁粘于叶面利于冲泡时浸出，并有缩小体积，便于贮运之优点。初揉分机械揉捻和手工揉捻两种。大宗茶类的初揉均使用各种类型的茶叶揉捻机，名优茶的揉捻大都用手工或小型揉捻机。

复揉〔Repeat rolling〕 重复揉捻，使茶叶进一步成形的初制过程。茶叶经揉捻后条索回松，必须复揉紧条，以轻压、短时、慢揉的方法，使茶条紧结，叶组织破损率提高，增进茶叶品质。

组织破损率〔Tissue breakage rate〕 茶叶经揉捻后，全叶组织破损面积占全叶面积的百分比。是衡量揉捻程度的指标之一。通过机械等外力的作用，促使叶细胞组织破损，茶汁附于叶表面，增进茶叶色泽，提高茶汤浓度。影响组织破损率的因素有机器种类、原料老嫩和加工技术等。对组织破损率的要求依茶类而异，条形茶组织破损率较低，控制标准为45%～65%；红碎茶破损率高，控制标准为90%以上。

成条率〔Shaped twist rate〕 叶子形成条索的数量占加工总叶量的百分数。在茶叶初制过程中，揉捻工序是形成条索的关键。影响因素有机器种类、原料老嫩度及加工工艺技术等。加工条形茶，要求高档叶成条率达85%以上，低档叶成条率达60%左右。

碎茶率〔Percentage of broken tea〕 茶叶在加工过程中被揉碎、炒碎或烘碎量占加工茶叶总量的百分比。影响碎茶率的因素有机器种类、茶树品种、原料老嫩度、揉切工艺和精制技术等。如条形红茶初制过程的碎茶率约为5%，精制过程的碎茶率约为15%。

萎凋〔Withering〕 红茶、乌龙茶、白茶初制工艺的第一道工序。鲜叶摊在一定的设备和环境条件下，使其水分蒸发、体积缩小、叶质变软、其酶活性增强，引起内含物发生变化，促进茶叶品质的形成。主要工艺因素有温度、湿度、通风量、时间等，关键是掌握好水分变化和化学变化的程度。包括物理萎凋和化学萎凋，两者在工艺上须协调进行。萎凋方法有日光萎凋、室内自然萎凋和人工控制萎凋(槽式萎凋，萎凋机萎凋)。萎凋程度以白茶为最重，其次是红茶，再次是乌龙茶。

日光萎凋〔Sunshine withering〕 在户外有日光的自然条件下使叶子萎凋的方法。具有设备简单，萎凋快，成本低等优点。影响因素有日光强度、摊叶厚度、匀度和萎凋时间等。萎凋过程应掌握“弱光萎凋、摊叶均匀、嫩叶老萎、老叶嫩萎”的原则。摊叶量每平方米500克左右，萎凋时间3～4小时，含水率控制在嫩叶58%～60%，老叶62%～64%，防止焦边焦叶。

控制萎凋〔Controlled withering〕 在人工控制温度、湿度和通风条件的情况下进行的萎凋。一般都在萎凋室内操作。包括萎凋机萎凋和萎凋槽萎凋两种。

室内自然萎凋〔Indoor natural withering〕 在萎凋室控制的自然条件下的萎凋。影响因素有原料老嫩度、匀净度、室内温湿度、摊叶厚度、摊叶匀度等。以“原料老嫩一致、摊叶均匀、嫩叶重萎、老叶轻萎”为原则。一般室内温度控制在24℃左右，相对湿度70%左右，萎凋时间18～24小时。含水率控制在嫩叶58%～60%，老叶62%～64%。

帘式萎凋〔Curtain type withering〕 把鲜叶摊放在室内萎凋帘架上的萎凋。帘架分固定层叠式、人字形栓式、悬吊式、卷帘式多种。萎凋帘用竹、金属网、帆布等制成。要求每平方米摊叶0.5～0.6千克，在萎凋过程中，应经常检查萎凋叶的均匀度。萎凋时间因季节、萎凋叶老嫩和气候不同而异。萎凋适度时，含水率为60%～62%。

槽式萎凋〔Trough withering〕 在长方形槽面上进行萎凋的方法。红茶生产上应用最广。摊叶厚度20厘米、由槽底通过槽面鲜叶的风量为16000～20000米^3/时。萎凋均匀度好，操作方便，工效高、成本低。一般4～6小时可完成萎凋。阴雨天也可进行。

隧道式萎凋〔Tunnel withering〕 鲜叶装入可移动的萎凋架上，推入有热风流动的隧道内进行萎凋的方法。1955年印度设计。隧道热空气温度不高于38℃，通过量150米^3/分（在第一隧道是顺向流动，第二隧道是反向流动），一条隧道可容纳2840千克鲜叶，在4小时内达到65%的萎凋程度，萎凋效率高。

连续萎凋〔Continual withering〕 萎凋作业的连续化，

鲜叶进厂后立即摊放在萎凋盘上，通过长度为5.5米的全封闭小室，从底部开始，由可变驱动装置将茶盘间隔提升，经170分钟后从顶部露出完成萎凋，生产能力610千克/时；另一种类似茶叶烘干机的萎凋机，鲜叶由输送带进入萎凋箱（总摊叶面积80米²）内运转，箱内通入温度为46～18℃，风量60000米³/时的风。萎凋叶含水率60%左右，生产能力470～750千克/时；或者将鲜叶按每平方米25～30千克的摊叶量，铺于活动浅盘上，浅盘定时转动，叶子逐层下落到另一浅盘，干燥空气通过缓慢移动的浅盘，鲜叶经过四层浅盘萎凋后，成为均匀的萎凋叶。

物理萎凋〔Physical withering〕　萎凋作业术语。鲜叶摊于特定的萎凋条件下，短时间萎凋后，叶中水分已降低到适宜的萎凋叶含水率，而化学变化尚未达品质要求的萎凋阶段。这样的萎凋叶制成的红茶品质低下。

化学萎凋〔Chemical withering〕　萎凋作业术语。鲜叶摊于特定的萎凋条件下，经过8个小时左右的萎凋，叶中水分逐步蒸发，化学成分产生一系列的变化，达到最佳萎凋程度的要求，形成红茶特有的色香味。

发酵〔Fermenting process〕　红茶、乌龙茶、黄茶、黑茶初制的主要工序。茶叶进行酶性氧化、形成有色物质的过程。例如红茶发酵从揉捻（揉切）后开始，此时叶组织损伤，细胞膜透性增大，茶多酚经酶促氧化形成茶黄素、茶红素和其他深色物质，为色、香、味物质的形成创造条件。发酵多在能控制温度、湿度的专用室内进行。影响因素有温度、湿度、通氧量、时间和叶的含水量等。

通气发酵〔Aerating fermentation〕　红茶（主要是红碎茶）发酵方法。向发酵叶层中不断吹入潮湿空气，使酶促氧化反应在充足的氧气和水分条件下进行的发酵。能生成较多的茶黄素和茶红素等有色产物，并产生特有的香味物质，是提高红茶发酵质量的有效手段之一。必须在特定的发酵装置中进行，通常有车式、箱式、槽式和连续发酵机等形式。关键技术是控制通气温度、湿度、风量、摊叶厚度、发酵时间等工艺参数。发酵适度的标志为：色泽由鲜绿经黄绿、绿黄到红黄，青草气味消失。

连续发酵〔Continual fermentation〕　以机械化方式连续进行的发酵。决定红茶色、香、味品质的特有工序。机种主要有托克莱伊连续发酵机、连续发酵机组和茶叶发酵机组等。

干燥(1)〔Drying〕　让多余的水分汽化，破坏酶活性，抑制酶促氧化，促进茶叶内含物发生热化学反应，提高茶叶香气和滋味、形成外形的过程。茶叶初制最后一道工序，精制后也要进行干燥。干燥的温度、投叶量、时间、操作方法，是保证产品质量的技术指标。茶类不同，干燥方法也不同，一般属炒青类茶都用炒干，烘青、红茶、部分名优茶都用烘干。

对流干燥〔Convective drying〕　利用传热介质（空气）的对流作用进行的干燥。关键技术是控制温度、热空气流量、叶量、翻叶次数和干燥时间。主要干燥机种有：百叶式烘干机、链板式烘干机和沸腾式烘干机等。

电磁干燥〔Electromagnetic drying〕　利用电磁波电磁场的作用，使茶叶极性分子激烈共振、转变为热能而使茶叶干燥的方法。加热均匀、干燥迅速、操作简便。

辐射干燥〔Radiation drying〕　利用辐射能使茶叶干燥的方法。如远红外干燥、高频干燥、微波干燥等，均据辐射原理而设计。加热均匀、干燥迅速、高效节能、操作简便、所烘茶叶质量好。操作要点是熟练掌握干燥温度、摊叶厚度、干燥时间等。

远红外干燥〔Far-infrared drying〕　利用远红外辐射能量进行干燥的方法。见"辐射干燥"。

高频干燥〔High frequency desiccation〕　茶叶在高频电场中吸收高频波而转换成热能以蒸发水分的干燥方法。电场强度大、频率高、茶叶介电常数大，则干燥效果好。具有升温快、易控制，干燥均匀，便于连续化等优点。

微波干燥〔Microwave desiccation〕　亦称"超高频干燥"。用微波热能使茶叶干燥的方法。干燥效果取决于电场强度、频率及介质本身的介电常数等因素。与高频干燥相比有快速、热效率高、控制灵活，利于自动控制、连续化、劳动强度低、杀菌卫生等优点。

超高频干燥〔Superhigh frequency desiccation〕　即"微波干燥"。

一次烘干〔Drying in one time〕　一次性完成干燥作业，多用于红碎茶的干燥作业。目的是利用高温迅速制止多酚类物质的酶性氧化、蒸发水分、固定品质，达到红碎茶浓、强、鲜的品质特点要求。一次烘干具有快速、高效、产品品质好的优点。烘干时须掌握高温、快速薄摊的原则，含水率控制在15%～18%。

两次烘干〔Drying in two times〕　干燥技术措施，分毛火（一次）和足火（二次）两个过程，用于条形茶和碎茶的干燥作业。目的是利用高温抑制酶性氧化、蒸发水分，达到固定品质和足干的要求。两次烘干的特点是毛火和足火之间有个适当摊晾过程，有利于叶、梗的水分重新分配、防止外干内湿，达到干燥均匀的目的。

毛火〔First drying〕　亦称"初干"、"初烘"。揉捻叶、发酵叶、二青叶等在制品的第一次干燥。分手工烘焙和机械烘焙两种。作用在于初步干燥茶叶，缩小体积、破坏残余酶活性，促进内含物的热化学变化，发展茶叶香气和滋味。为了获得良好的制茶品质，须合理控制温度、叶量（摊叶厚度）、时间、翻叶次数（手烘）、转速、风量等工艺参数，并掌握"高温快烘"、"薄摊勤翻"的原则。经毛火后的茶叶含水率应在18%～25%，干湿均匀，无烟焦现象。

初干〔First drying〕　即“毛火”。

初烘〔First drying〕　即“毛火”。

足火〔Final firing〕　亦称“复烘”。毛火叶进一步干燥。用于各类茶初制的第二次（最后一次）干燥作业。分手工烘焙和机械烘焙两种。足火的作用在于使茶叶充分干燥；缩小体积，固定外形，促进内含物的热化学反应，提高茶叶香气。需掌握“低温厚摊慢烘”的原则，合理调控温度、叶量、时间、翻叶次数（手烘）、转速和风量等工艺参数。经足火后茶叶含水率应低于7%，无烟焦异味。

复烘〔Re-drying〕　即“足火”。

茶叶自然干燥〔Tea natural drying〕　利用自然条件去掉茶叶中水分的方法。在制茶过程中，用鲜叶或半成品盛于竹制的容器中，经较长时间的水分蒸发，达到干燥目的。白茶和黑茶中的花卷茶常用此法。

降速失水〔Decelerative dehydration〕　茶叶在干燥作业过程中，含水率低于15%时失水速率逐步下降的现象。其机理受在制品内部水分扩散速率的控制，内扩散的速率主要受叶温的影响。为保持内外失水平衡，防止内湿外焦的现象，在降速失水阶段供热量也应相应减少。

恒速失水〔Uniform dehydration〕　茶叶在干燥作业过程中茶叶含水率在15%以上时，茶叶水分呈直线下降，以均匀的速率蒸发水分的现象。恒速失水阶段供热要稳定。

挤压〔Crushing〕　茶叶在揉捻机、揉切机、炒干机内受到机械力的挤压和茶叶之间的挤压，形成一定形状并破坏叶组织挤出茶汁的过程。它有利于形成良好的内质。

卷曲（1）〔Curling〕　萎凋叶或杀青叶在揉捻机（揉切机）、炒干机内受机械力和茶叶之间的摩擦力的作用，而翻滚、挤压、搓揉、卷曲，逐步扭紧成条索或切碎成颗粒的过程。

红茶制法

红茶初制〔Black tea primary processing〕　包括萎凋、揉捻（揉切）、发酵、干燥四道工序。通过萎凋、揉捻工序，增强酶的活性；再经过发酵工序，以茶多酚酶性氧化为中心，完成一系列生化变化过程，形成红叶红汤的品质特征。多酚类化合物的氧化程度因种类而异，工夫红茶氧化程度重，茶多酚保留量为50%左右，红碎茶氧化程度轻，茶多酚保留量为55%～65%。

工夫红茶制法〔Congou manufacturing method〕　红茶制法之一。鲜叶原料要求细嫩、匀净、新鲜的一芽二、三叶。分为萎凋、揉捻、发酵、干燥工序，其特点是适度萎凋、多次揉捻、分次筛分、适度发酵、充分干燥，成条率达90%以上。

小种红茶制法〔Manufacturing method of xiaozhong black tea〕　红茶制法之一。鲜叶标准采半开面3～4叶，制茶工序为日光萎凋、揉捻、发酵、过红锅、复揉、毛火、摊放、拣剔、熏焙。前三个工序方法与工夫红茶相近。由于鲜叶较成熟，萎凋宜轻，揉捻较重，且重发酵。过红锅、熏焙是其工艺特点。

过红锅〔Fermented leaf fixation〕　小种红茶加工工序。高温快速将发酵叶适度炒热，利用锅炒时的高温，迅速破坏酶的活性，停止发酵，保留较多的多酚类化合物，为以后工序进行缓慢的非酶性氧化创造条件，形成小种红茶的品质特点。方法：在200℃的锅中，投入发酵叶1～1.5千克，迅速翻炒2～3分钟，叶子受热变软即可出锅。

熏焙〔Fumigation baking〕　小种红茶加工工序。是形成小种红茶独特的松烟香和桂圆香品质风格的过程。干燥用熏焙，一次完成，干燥时用松柴燃熏，湿坯在干燥的同时吸收了松烟香味，熏焙时茶条不得翻动，以免茶条松散。工艺：将复揉叶2千克，薄摊于每个水筛上，叶厚5厘米左右，然后将水筛吊在架上，下面烧湿松柴，开始大火，熏焙约3小时后，用小火浓烟，再熏焙8～12小时，到茶叶足干。这时的茶叶具有浓的松烟味。

红碎茶传统制法〔Orthodox manufacturing method of broken black tea〕　红碎茶生产国早期制定的一套加工方法。采用盘式揉切机多次切碎，分次提取合格的筛号茶。一般是先在平盘揉捻机上揉紧条索，而后在平盘揉切机上切碎。

红碎茶制法〔Processing method of broken black tea〕　亦称“分级红茶制法”。红茶制法之一。工序为萎凋、揉切、发酵、干燥。工艺特点是轻萎凋、快速充分揉切，通气低温发酵，薄摊快速干燥。采用室内自然萎凋或萎凋槽萎凋，萎凋程度随揉切方法不同而异。揉切方法随揉切机机型而不同，例如，用转子揉切机揉切的，因揉切挤压力稍强，萎凋程度宜稍轻，含水率约65%，经三切三筛，揉切时间短，碎茶率高，外形紧结，内质浓度较好；用CTC机（见“CTC制法”）揉切，挤压力小，萎凋宜轻，含水率在70%以上，揉切时间极短，叶温低，内质鲜、强度好。

分级红茶制法〔Graded black tea manufacturing method〕　即“红碎茶制法”。

揉切〔Rolling and cutting〕　红碎茶加工的主要工序，是塑型和奠定内质的关键。揉切的基本原理是萎凋叶（鲜叶）通过机械的揉紧、绞切、挤压、撕裂、锤击等方法，强烈快速地将叶片切碎成小颗粒状或片末状茶叶，通过6～7孔筛提取符合规格的揉切叶进行发酵，筛面茶再进行复切分筛。揉切要最大限度地塑造细小重实，组织破碎率高，茶多酚的酶性氧化好，成为色艳、香高、味浓的红碎茶。揉切的工艺有转子揉切机制法、CTC制法、洛托凡-CTC制法和LTP制法等。

转子揉切机制法〔Rotor type roll-breaker method〕 红碎茶制法之一。利用转子螺旋推进器达到挤压、紧揉、绞切茶叶的作用，碎茶从尾盘中排出。其特点为切碎率高，颗粒紧结，时间短，揉切后的碎茶经三次切分，取出1、2、3号茶。

CTC制法〔CTC manufacturing method〕 红碎茶制法之一。茶叶通过CTC机中转速为1∶10的两只刻有花纹的双齿辊，快速破碎叶组织，并形成小颗粒碎茶。广泛应用于红碎茶厂。

洛托凡-CTC制法〔Rotovane-CTC manufacturing method〕 红碎茶制法之一。用洛托凡机和CTC机联装生产红碎茶的工艺。萎凋叶进入洛托凡机，经绞切、挤压等各种力的综合作用被切碎，而后进入三台串联的CTC机，最后形成小颗粒状红碎茶。这种制法综合了洛托凡机和CTC机的优点。广泛应用于红碎茶厂。

LTP制法〔LTP manufacturing method〕 红碎茶制法之一。萎凋叶（鲜叶）进入LTP机后受到高速旋转的锤片的锤击，几秒钟内即打成0.5～1.0毫米的细小粒子，经高压风力从机腔中喷射出来。该机无撕裂作用，在生产上要与CTC机配合使用。

BLC制法〔BLC manufacturing method〕 红碎茶制法之一。萎凋叶由喂入区进入BLC机（巴布拉转子揉切机），通过挤压使叶子卷曲破碎。在揉切工艺组合上也可与CTC机联装生产。

切烟丝机制法〔Tobacco-cutter or leg-cut manufacturing method〕 用切烟丝机进行茶叶揉切工艺的制茶法。1925年印度东北部的杜尔斯地区，首先用切烟丝机将茶叶鲜叶直接切碎，然后轻揉、短时发酵制成红碎茶，后经改进成为勒克切茶机。这种制法烘干成本高，茶叶品质不稳定。

撕裂〔Tearing〕 揉切破碎茶叶的方法。鲜叶（萎凋叶）经揉切机械的作用，在转速差为1∶10的两辊之间受到旋转的剪切作用力，叶组织被撕裂切碎，成为体形细小的颗粒形红碎茶。

切细〔Cutting〕 揉切工序中破碎茶叶的方法。萎凋叶通过揉切机械的作用（卷紧、挤压、切碎）而形成颗粒细小、紧结重实的外形。

红碎茶碎茶率〔Broken tea rate〕 在茶叶加工过程中形成的碎茶数量占总加工数量的百分数。红碎茶生产中碎茶按体形大小分为不同规格花色品种，一般5孔底24孔面的茶叶均称为碎茶。红碎茶切碎率要求达到95%以上。

热处理〔Heating treatment〕 亦称“红茶热处理”。红茶初制作业。方法是把红茶发酵阶段改为干燥后进行热处理，实质为继续干燥过程的非酶性氧化。要求控制干燥后茶叶含水率6%～8%，在室温60～65℃的条件下，经2～3小时的干热处理，可得到含水率4%～6%的热处理红茶，改善了红茶的滋味和香气。

红茶热处理〔Heating treatment of black tea〕 即“热处理”。

茶尾〔Residue〕 红碎茶初制中不能通过规定分筛筛网的粗大茶。精制切碎后可制成碎白毫（BP）茶。

绿茶制法

绿茶初制〔Green tea primary processing〕 初制工艺分杀青、揉捻和干燥三大工序。加工的关键是利用高温破坏酶的活性，抑制多酚类物质的酶性氧化，形成清汤绿叶的品质特征。绿茶初制过程多酚类物质保留量为85%左右。

条形茶制法〔Twist tea manufacturing method〕 条形绿茶初制工艺分杀青、揉捻、干燥（烘干或炒干）三道工序。揉捻是条形茶成条的关键工序，炒青茶中的炒干工序能使条索进一步紧结。手工做茶通过推揉、滚揉、搓揉等手势使条索卷紧成条，炒干中的翻炒结合及搓条均能使条索直而紧结。影响成条因素主要是原料、机种（手势）、投叶量、揉时及揉捻和炒干的方法等。大宗绿茶高档原料成条率要求达85%以上，低档原料成条率达60%左右。

炒青制法〔Roasting tea manufacturing method〕 最后工序为炒干的绿茶制法。依成品形状又可分为三种。长炒青加工工艺为杀青、揉捻、二青、三青、辉干。成品条索紧结圆直，锋苗显露。圆炒青和扁炒青的加工工艺见“圆形茶制法”和“扁形茶制法”。

二青〔Second drying〕 炒青绿茶初制工序。在揉捻后进行的第二次加温作业，主要是除去揉捻叶的水分，便于炒制成形。方法有烘、炒、滚三种，分别称为烘二青、炒二青和滚二青。

三青〔Third drying〕 炒青绿茶初制工序。在二青后进行的第三次加温作业，主要是除去部分水分的同时进行炒制成形。一般有锅炒、滚炒两种。

烘青制法〔Baked green tea manufacturing method〕 最后工序为烘干的绿茶制法。初制分杀青、揉捻和干燥等工序。杀青技术与炒青绿茶相同，揉捻需适当加重压，以增加叶细胞破损率，增进茶汤滋味。干燥采用毛火和足火两次烘干，亦可采用烘→滚（炒）→烘三步干燥法，有利于茶条紧结美观，增进滋味浓度，提高精制率。

晒青制法〔Sunshine-dried green tea manufacturing method〕 利用阳光进行干燥的绿茶制法。茶叶经过杀青、揉捻后在阳光下晒至足干。成品大部分作为紧压茶原料。

蒸青制法〔Steaming green tea manufacturing method〕 利用高温蒸汽破坏叶中酶的活性，阻止茶多酚的酶性氧化的绿茶制法。主要工序有蒸汽杀青、去湿散热、粗揉、中揉、精揉、烘干等。明代中国已用炒青代替蒸青。此法自唐

代传入日本后成为日本绿茶的主要加工方法。

煎茶制法〔Sencha manufacturing method〕 蒸青绿茶的加工方法。源起于中国唐、宋时代。传入日本后，日本蒸青普通绿茶统称煎茶。制法是：鲜叶经贮放后进入圆筒式蒸汽杀青机，用100℃的高温蒸汽破坏鲜叶酶活性，再进入冷却机快速冷却、散失水分后进入粗揉机。粗揉叶减重50%后进入揉捻机，初步成型后再进入中揉机进一步理条，再进行精揉、最后烘干、冷却、装袋。现在蒸青生产已将贮青、蒸青、粗揉、中揉、精揉、干燥六道工序联装，实现了机械化、连续化和自动化。

粗揉〔Rough rolling〕 机制蒸青绿茶（煎茶）初制工序。继蒸汽杀青、去湿散热工序之后，在具有特殊结构的粗揉机中揉捻，以除去茶叶水分，为形成深绿油光、条索紧圆挺直的茶叶品质奠定基础。粗揉叶质量要求：叶尖完整、干湿均匀、具有黏性，深绿有光，含水率63%～69%。

中揉〔Secondary rolling〕 机制蒸青绿茶（煎茶）初制工序。粗揉之后，茶坯由输送带送至中揉机，在热和机械力的作用下，达到去除水分，解散团块，进一步揉捻整形和发展香气。一般情况下，中揉叶温37～40℃，转速22～28转/分，时间20～25分钟。中揉叶质量要求：叶色青黑色，有光泽，嫩茎梗鲜绿色、茶条紧结匀整，手握茶叶成团，松手即弹散，含水率32%～34%。

精揉〔Refined rolling〕 机制蒸青绿茶（煎茶）初制工序。茶坯经过粗揉、中揉工序后，已初步干燥成形，此时再进入精揉机，在热和综合机械力的作用下进一步整形，使茶条伸直圆整，色泽纯一，去除部分水分，煎茶品质基本形成。精揉叶含水率为13%左右，茶条圆紧而伸直，有尖锋，断碎少，无茶块，色泽鲜绿或深绿带油光。

扁形茶制法〔Flat type tea manufacturing method〕 在锅中用手进行抖炒、理条、压扁的绿茶炒制工艺。鲜叶原料要求鲜、嫩、匀。炒制工艺分青锅和辉锅两大工序。多为手工炒制，炒制手势有抖、搭、抹、搓、压、甩、抓、推、磨、扣十大手法。炒制时手不离茶，茶不离锅。

青锅〔First-panning〕 扁形茶初制的第一道工序。在贮青后进行。包括杀青和初步定形。

辉锅〔Final-panning〕 扁形茶初制的最后一道工序，目的是除水分，充分干燥，增发香气滋味，使在制品色泽达到灰绿油润的品质特征。在制品经过炒三青，含水率达到20%左右时进行。方法有用锅式炒干机炒和瓶式炒干机滚两种。锅式炒干的特点是茶叶条索紧细圆直、色泽油润，但炒制不当断碎较多；瓶式滚干的特点是芽叶完整锋苗好，断碎少，但紧结度较差。

圆形茶制法〔Circular type tea manufacturing method〕 使茶叶成品呈圆形的加工方法。大圆形茶系用黑茶原料压制成圆形。小圆形茶又称珠茶，初制工艺分杀青、揉捻、二青（滚二青）、炒小锅、炒对锅、炒大锅六道工序。炒小锅、炒对锅、炒大锅均在圆茶炒干机中完成，是珠茶成圆的关键工序。珠茶产区推广温高、火匀、时短、少盖的匀火炒茶法，成品质量好。珠茶全程炒制时间6～7小时，成品茶含水率6%左右。

珠茶制法〔Pearl tea manufacturing method〕 见"圆形茶制法"。

炒小锅〔Small-pan fire〕 珠茶加工工序。珠茶成圆的最初阶段。用含水率40%左右的二青叶12～13千克，投入到120～160℃的珠茶炒干机锅中，炒45分钟，小锅叶的含水率达到30%～35%时出锅。炒小锅要求温度高、投叶量少、时间短，促使较细嫩和细碎的叶子成圆。

炒对锅〔Dual-pan fire〕 珠茶加工工序。珠茶形成浑圆如珠的关键。把两锅小锅叶合并，投入60℃的珠茶炒干机锅中连续炒3小时左右，锅叶的含水率达到15%～20%时出锅。炒对锅要求匀火长炒，成圆率达到80%～90%。

炒大锅〔Big-pan fire〕 珠茶加工工序。其作用是固定已成圆的颗粒，使面张茶继续做圆，除去水分，增进茶香，最后定形。用两锅对锅叶合并，投入到60～80℃（锅温由低到高）的珠茶炒干机锅中，连续炒3小时左右，毛茶含水率达到6%左右时出锅。炒大锅要求锅面加盖，便于面张茶做圆颗粒紧结，形成外形圆紧、色泽绿润、身骨重实、形如圆珠、香高味浓的珠茶。

掰老锅〔Bailaoguo〕 亦称"做老锅"、"做形烙干"，特种绿茶"涌溪火青"炒制成形的关键工序。茶坯在直径46厘米的桶锅内，用手工低温长时炒烙，使茶叶成形、足干，并达到提香的目的。操作方法：开始锅温60℃左右，投叶5～6千克；炒30分钟至茶坯回软，锅温降至50℃，炒1小时后并锅（三锅并成两锅），续炒2小时后再并锅一次，此时每锅叶量达10～15千克，锅温降到40℃左右，经过10～12小时的慢速翻炒，直至茶坯足干（含水率7%），颗粒成形，表面光滑，色泽绿润时出锅。为保证供热稳定，要求用木炭作燃料。炒制中用双手操作，茶叶在锅内受压、挤、推、滚、翻、转、炒等作用逐步成形足干。各种操作手法宜轻，防止茸毛脱落；烙炒次数宜少、开始每分钟10余次，随后减少到每分钟5～6次。技术要点：叶量多，温度低，动作轻，速度慢，时间长。

做老锅〔Zuolaoguo〕 即"掰老锅"。

做形烙干〔Twist leaf and drum-drying〕 即"掰老锅"。

针形茶制法〔Needle type tea manufacturing method〕 用手工进行抖散、理直、搓条的绿茶炒制工艺。制造工艺除白毫银针不经炒揉，只经萎凋、烘干两工序外，大多数针形茶初制分杀青（蒸青）、揉捻、做形干燥三大工序。做形中的搓条是针形茶成形的关键，通过搓条将叶子搓成浑圆、

挺直、光泽、紧如针的外形。影响搓条的因素有锅温、炒制手法和用力程度等。锅温应掌握先高后低（85→65℃），用力程度由轻到重，手法依茶叶含水量变化灵活变换，做到边搓条边理条。全程炒制历时约30～40分钟，成品含水率5%～6%。

搓条〔Rolling tea〕 见“针形茶制法”。

赶条〔Rolling tea with bamboo-broom〕 信阳毛尖、车云山毛尖等的做形方法。其作用是进一步揉紧茶条，解散团块，散失水分。毛尖炒制分生锅、熟锅、烘焙三个阶段。生锅的主要目的是杀青，赶条在熟锅前期进行。在倾斜的铁锅中用竹丝帚将生锅叶趁热扫入熟锅滚揉。茶条稍紧细后，改变手势，减轻用力，增大转圈，使茶叶在锅中呈弧形来回转动。当茶条已紧细、均匀、无团块时，双手紧握竹丝帚梢轻触茶条，使其在锅中上下往复滚动，以至光润圆直，初步干燥。赶条结束，进入理条工序。

理条〔Tidying tea strip with hand〕 条形绿茶做形工序。操作方法因茶类不同而略有区别，主要包括抓条和甩条两种手法，目的是塑形、失水、显毫和提香。抓条的手法是：手心向下，拇指稍张开，其余四指并拢，将茶叶从小指顺沿锅壁带入手中；甩条：将手中的茶叶离锅心10～20厘米高处用腕力由虎口甩出。甩条时，手中的茶叶不能一次甩尽，应保留2/5或1/2，甩出的茶叶呈扇形沿锅壁滚动下滑，顺序落入锅底。抓条和甩条反复交替进行，直到茶叶八成干时即出锅。理条的关键技术是抓得匀，甩得开，摆得直。随着水分的散失，手势先“松、高、轻、慢”，然后“紧、低、重、快”。

卷曲形茶制法〔Curl type tea manufacturing method〕 在锅中用手工进行滚动热揉、搓团提毫的炒制工艺。炒制500克高级碧螺春茶需采9万个左右芽头。炒制工艺分杀青、揉捻、搓团提毫、烘干四道工序。炒制时手不离茶，茶不离锅，揉中带炒，炒中有揉，炒揉结合，连续操作，一气呵成。搓团显毫是形成卷曲形的关键工序。全程炒制时间约40分钟，成品茶含水率约为7%。

整形提毫〔Tea trimming and tipping〕 制茶工序。根据各种茶叶的特定要求，采取相应的工艺，改变芽叶的自然状态，炒制成精美的外形。整形工艺主要有：理条、压扁、搓条、搓团、提毫、紧条、成圆、拍掠等，采用其中一种或几种工艺的组合，塑造出预定的外形。整形提毫主要用于卷曲形茶（洞庭碧螺春、都匀毛尖等）的造形工艺，一般在75℃左右的锅中，用手工进行整形10～15分钟，使茶条紧细卷曲，白毫显露。

搓团提毫〔Rolling mass and flowering pekoe〕 亦称“搓团显毫”、“搓形提毫”。洞庭碧螺春、都匀毛尖等卷曲形特种绿茶成形的关键工序。操作要点：锅温降至50～60℃，将茶坯置于掌心，双手合拢，旋转揉搓4～5转成一茶团，放回锅中，让其定形。搓团用力由轻到重，茶团由大到小，待茶坯全部搓完后，抖散再搓。如此反复数次，使茶坯达七成干，改用双手捧茶，压搓茶条，边搓边炒，搓炒结合，直至白毫竖起，约8～9成干时出锅。技术要点：多次搓团，方向一致，用力均匀，提毫时用力宜轻。

搓团显毫〔Rolling mass and tipping〕 即“搓团提毫”。

搓形提毫〔Appearance and tipping〕 即“搓团提毫”。

片形茶制法〔Flake type tea manufacturing method〕 绿茶制法之一。主要品种为六安瓜片。其特点是外形平展成瓜子形单片。鲜叶采下后要进行“摊片”。有鲜叶处理、炒片、烘焙三道工序。叶片在高温锅中用炒帚旋转滚炒，烘焙分毛火、拉小火、拉老火，其中拉老火是明火烘焙，烘到叶片绿中起霜，趁热装罐密封。

摊片〔Picking leaf〕 亦称“扳片”。片形烘青绿茶六安瓜片的制作工序。用手将鲜叶的梗、叶、芽分离，老嫩叶分开。目的是使鲜叶原料整齐划一，便于炒制。扳下的叶片制瓜片，芽制银针，嫩梗制“针把子”（副产品）。扳片后薄摊、及时炒制。

扳片〔Banpian〕 即“摊片”。

拉小火〔Baking with low fire in short time〕 亦称“小火”。片形烘青六安瓜片特有的干燥方法。将经过生锅、熟锅、毛火等工序的茶坯（含水率9%～12%）放置1～2天后，用特制的大烘笼（俗称抬篮）在炭火上短时多次烘焙。大烘笼直径1.2米，高0.75～0.8米，笼下用砖砌圆盘，内装筑紧的木炭。拉小火时，每笼摊叶2.5～3千克，两人抬一笼茶在火堆上烘2～3秒钟，再抬另一笼，2～3只烘笼往复进行。每笼茶在火堆上烘40～50次，每烘一次翻叶一次，至九成干下笼。冷透后装篓。放置1～2天后再拉老火。其工艺特点是：火温高，时间短，次数多，翻叶勤。

小火〔Low fire〕 即“拉小火”。

拉老火〔Baking with higher temperature in short time〕 亦称“老火”、“拖老烘”。片形烘青六安瓜片最后一道干燥工序。其作用是使茶叶足干和提高香气。操作方法与“拉小火”基本相同，但火温更高，且力求均匀。其火堆较大，木炭排齐挤紧，明火但不见火苗，每笼摊茶3～4千克，每个火堆配2～3只烘笼，4～6人轮流操作，每笼罩烘50～70次，每次烘1～2秒钟，每烘一次翻叶一次，烘至茶叶“上霜”，手捏成粉（含水率5%以下）即可。工艺特点：投叶多，火温高，动作快，翻烘勤，烘次多。

老火（1）〔Over-fire〕 即“拉老火”。

拖老烘〔Final baking by high temperature〕 即“拉老火”。

古劳茶制法〔Gulao tea manufacturing method〕 针形炒青绿茶的制法。因茶出自广东鹤山古劳而得名。高级古劳银针茶采一芽一叶初展为原料。主要工艺分摊青、杀青、揉

揉、焙炒、焙干等工序。普通古劳茶和低级古劳茶均系用一芽一、二叶或一芽二、三叶制成，主要工艺与炒青、烘青制法基本相同。

松萝茶制法〔Songluo tea manufacturing method〕 因茶出自安徽休宁松萝山而得名。采摘鲜叶后拣去枝梗老叶，只取嫩梢，又摘去尖（嫩芽）与柄（即梗），以防焦灼。炒茶（杀青）时，一人在旁扇之，使水汽迅速散发，出锅后，炒叶置大瓷盆中，用扇急扇，不扇色香味俱减。待热气散发后用手重揉，揉后复撒入锅中，用文火炒干，然后入焙。2～3小时后烘至足干，再加盖簸箕，焙至极干，下焙冷却收藏。

岕茶制法〔Jiecha manufacturing method〕 古时茶叶制法。岕茶枝粗叶大，制茶工艺讲究，于立夏前后择晴天采摘、一芽一叶，细嫩如雀舌。采时茶篮用伞遮阴，以防鲜叶日晒红变。采后及时薄摊于净匾内，剔弃枯枝、病虫叶及杂物，称为净叶，待蒸。蒸茶以蒸熟为度，过熟茶味失鲜。蒸茶用水需常换新，久煮影响茶味。蒸后入焙，叶匀摊于焙帘，先置下层高温烘焙，待干后移至上层低温足干，以防焦灼。待足干后两帘并一，置最高层，留余火宿焙隔夜，至次日晨极干，即可收藏。

菊花形茶制法〔Chrysanthemum shaped tea manufacturing method〕 把茶叶嫩梢紧扎成似菊花形茶的加工方法。利用肥壮的一芽二、三叶经杀青、造型、烘干而成。具体是将杀青后的直条茶约40条为一朵，梗端理齐，用线扎紧，然后以梗端为中心将芽叶向四周均匀摊开，压平烘干。宜作为礼品茶。

乌龙茶制法

乌龙茶初制〔Oolong tea primary processing〕 初制工艺为萎凋、做青、揉捻、发酵、干燥等。工艺特点：闽北乌龙掌握重萎凋、轻摇青、发酵较重；闽南乌龙掌握轻萎凋、重摇青，发酵较轻；广东乌龙接近闽南乌龙；台湾乌龙发酵较重。由于萎凋、做青工艺不同，产地在具体掌握上有所不同，形成的品质也有差异。乌龙茶的制造要特别注意采用适制的茶树品种和特殊的采摘标准，才能发挥制茶工艺的效应，获得优质的产品。一般控制茶多酚含量为70%左右。

生晒〔Sunshine withering〕 亦称“晒青”。日光萎凋形式。乌龙茶初制工序。清代陆廷灿《续茶经》：“凡茶见日则味夺，惟武夷茶喜日晒。”“茶采后，以竹筐匀铺，架于风日中，名曰晒青，俟其青色渐收，然后再加炒焙。”按现代制茶理论解释，生晒即为鲜叶之失水萎凋过程。由于茶树品种特性差异，生晒时间与程度因品种理化性质不同而异，台湾包种生晒时间短，要求减重5%～6%即为适度，安溪铁观音则须减重7%～10%，武夷岩茶减重12%～15%。生晒一般是在竹制圆形水筛（直径90～110厘米）上将鲜叶薄摊置于户外专用棚架上，以叶片不重叠为宜。生晒中宜适当翻拌，使其失水均匀，但应防止机械损伤。

晒青（2）〔Sunshine withering〕 即“生晒”。

做青〔Making green〕 乌龙茶初制工序。系摇青与摊青的多次交替。在此过程中，叶内物质水解（如糖苷类物质水解生成香气成分）和缓慢的有控制的酶性氧化，有利于香气滋味的发展，形成乌龙茶三红七绿的色泽与高香浓醇的内质。做青以北风天为宜。应遵循“看青做青”的原则：节间长、梗叶粗大的品种（如水仙、梅占等），含水率较高，容易发酵，做青宜轻摇、薄摊多晾，以利水分蒸发，避免发酵过度；梗细叶薄，叶张小的品种（如黄棪），含水率较低，可厚摊短晾，防止失水过多；叶质肥厚，角质化强的，不易发酵的品种（如铁观音、乌龙等），则宜多摇重摇。做青还需依气候不同而灵活掌握：低温高湿气候，前期轻摇薄晾，后期重摇厚摊；而高温高湿天气，宜轻摇薄摊短晾，防止发酵过度；低温低湿气候宜厚摊短晾，以保水为主。做青谨防不足与过度。不足则乌龙茶香味带“青”；过度则乌龙茶香气低沉，汤色红暗，滋味淡薄，两者品质均差。闽南乌龙茶一般摇青四次，分别达到摇匀、摇活、摇红、摇香的目的。一般从当天下午5～6时开始至次日晨8～9时，做青历时长达16～18小时。闽北乌龙茶摇青一般6～8次，最多可达12次，每次摇青转数（或时间）较闽南乌龙茶少，摊青时间较闽南乌龙茶短。摇青（含做手）与摊青遵循以下原则：摇青转数（或时间）逐次增加，摊青时间逐次增长，摊青摊叶厚度逐次增厚，发酵程度逐次加深。最后一次摇青后，将摇青叶厚堆（气温高和湿度大的天气除外），以提高叶温，促进发酵。

做手〔Hand making〕 乌龙茶制造术语。用两手相对手心向上五指分开轻轻捧起叶子抖动、翻动和碰撞，反复数次。做手促进叶与叶之间的摩擦损伤，加速做青的进程。

摇青〔Rocking green〕 俗称“还阳”。将萎凋叶放在水筛或摇青机等设备中，使之转动，促使叶缘摩擦损伤，同时促进其内含物与水分由梗脉输至叶面与叶缘，使叶呈充盈紧张状态。方法有手工摇青、机械摇青和综合做青机摇青。手工摇青用水筛，在摇青中为弥补摇青的不足，常增加做手程序。

还阳〔Return living〕 即“摇青”。

晾青〔Cooling of sun withering leaf〕 亦称“摊青”、“退青”。将摇青叶置于阴凉通风处摊开，促进水分蒸发、使叶呈萎软状态。

摊青〔Tedding fresh leaves〕 即“晾青”。

退青〔Moisture evaporating〕 即“晾青”。

走水〔Moisture movement〕 还阳与退青过程的合称。

凉青〔Leaf cooling〕 乌龙茶初制工序。经晒青或烘青后的萎凋叶，移到阴凉通风处静置使之降温的过程。可使茎梗中的水分向叶片中扩散。在气温低、湿度大的情况下、

约需 30～60 分钟，反之则需 10～30 分钟。

死青〔No-living〕 乌龙茶初制中，萎凋叶摊晾或摇青叶静置时天气闷热，叶梗茎中的水分不能向叶面扩散，叶片干硬无生机感。

包揉〔Packed rolling〕 乌龙茶造型工序。闽南乌龙茶在揉捻初步成形的基础上，继续塑造特有的卷曲、紧结的外形。以干燥与做形交替反复进行 2～4 次。分手工包揉（初包揉与复包揉）、踏包揉与包揉机包揉。手工初包揉是将揉捻叶烘至七八成干，趁热置烘叶 0.5 千克于 73 厘米的白坯布方巾内，提起方巾四角，振实拧紧，在包揉凳上，一手抓住布巾口，随茶团搓揉逐步收紧。另一手抓住布球茶团，在凳上搓、揉、挤、压、捏，不断翻转与收紧，历时 2～3 分钟，其间打开布巾 1～2 次，翻匀再揉，揉后扎结固定，待片刻后及时松开解块，筛去茶末复烘，烘后复包揉。方法同初包揉。最后一次包揉后，固定时间较长，称“定形”。定形后的茶球应立即解块干燥，以固定已形成的外形。踏包揉是用布袋装烘叶 3～5 千克，扎紧袋口，双脚在袋上踩压滚动，历时约 10 分钟，中间收紧口袋 1～2 次。踏包揉时间不宜过长，否则将因热闷而产生闷黄和水闷味，鲜爽度差。也可用包揉机包揉，方法因机型不同而略有差异。

手工包揉〔Packed rolling by hand〕 见“包揉”。

踏包揉〔Packed rolling by foot〕 见“包揉”。

定形〔Form stabilization〕 见“包揉”。

吃火〔Closed firing〕 亦称“炖火”，“吃火功”。乌龙茶初制干燥工序。其特点是低温、厚摊、长时间烘焙。手工操作用焙笼，将茶叶装满焙笼，先在 70～80℃下敞开烘 1 小时，在焙笼上加半边盖，继以 50～60℃烘温烘焙，称“半盖焙”，以提高烘温，减少香气损失，又可使残余水分蒸发。约 1 小时后烘至极干，开始发出茶香时，将焙笼全部盖密烘焙，称“全盖焙”。吃火全程约 3 小时。高级茶火温宜低，低级茶火温较高，以产生火功香。吃火可充分发展茶香，去除粗涩味，使茶叶耐泡，汤色加深，滋味浓醇。精制茶吃火用三台改造的烘干机连续作业，每台历时 1 小时，总历时 3 小时。

炖火〔Baking by low temperature〕 即“吃火”。

吃火功〔Baking by low temperature〕 即“吃火”。

半盖焙〔Semi-covering baking〕 见“吃火”。

全盖焙〔Full-covering baking〕 见“吃火”。

北风天〔Cold and dry climate〕 指天气晴朗，气候干燥，白天炎热、夜间凉爽的天气。是制作高香优质乌龙茶的最佳气候。在福建一般出现在春末和秋季。白天炎热干燥有利于做青过程中青叶水分蒸发与内含物的运输；夜间凉爽有利于青叶内含物的缓慢转化，尤其是芳香物质的生成与积累，从而形成乌龙茶浓郁的花果香气。同时有利于摇青叶损伤处多酚类化合物缓慢的有控制的酶性氧化，使茶汤有较好的鲜爽度。

包种茶制法〔Baozhong tea manufacturing method〕 乌龙茶制法之一。半发酵茶类中属发酵程度较轻的一种。主要工艺为日光萎凋、室内萎凋、做青、炒青、揉捻、烘干等过程。因揉捻、干燥方法不同，产生条形包种茶和半球形包种茶两种。优质的包种茶在制造中特别注意适制品种（青心乌龙、台茶 12、台茶 13、铁观音、福建水仙等）、采摘标准（开面的一芽二叶）和制茶工艺之间的关系。产品要求外形为褐绿色，表面带有小白点，通常都用烘笼烘焙。

膨风茶制法〔Pengfeng tea manufacturing method〕 乌龙茶制法之一。选用经小绿叶蝉为害的一芽一叶新梢，经过日光萎凋、做青、炒青、静置、揉捻、解块、初干、再干等工艺，重视白毫的保护和发酵程度。制成后具有一种特殊的香味。

先期发酵〔Early fermentation〕 乌龙茶摇青过程中促使叶缘组织氧化变红的过程。利用摇青机械力，损伤叶缘细胞膜，促使多酚类等有效成分在酶促作用下缓慢而轻微的氧化、分解，形成绿叶红边，花香浓郁的品质特征。依茶树品种和加工方法、加工环境条件不同，全过程需要 8～16 小时，以干燥凉爽的气候和 22～28℃室温为宜。在制品伴随先期发酵进程，色泽和香气发生明显而有规律的变化。叶色：鲜绿→淡绿→黄绿→绿叶金边→绿叶红边；香气：青草味→生苹果香→浓郁栀子花香→兰花香。

半发酵作用〔Semi-fermentation〕 多酚类化合物的部分酶促氧化作用，其强度介于红茶（全发酵）和绿茶（不发酵）之间。在乌龙茶做青工序中，萎凋叶叶缘细胞逐步轻度缓慢受损。多酚类化合物与氧化酶接触而发生一系列的酶性氧化、聚合、缩合反应，生成茶黄素和茶红素等产物，并产生大量的芳香物质，从而形成了乌龙茶的独特品质。

黑茶制法

黑茶初制〔Dark green tea primary processing〕 初制分为杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥等工序。制成的黑毛茶为紧压茶的原料。

湿热作用〔Moist and thermal effect〕 茶叶加工过程中利用湿度和温度使叶子产生物理化学变化的过程。在高温高湿条件下，茶叶中茶多酚、色素物质等发生氧化、聚合、降解、转化等变化，能促进茶叶色香味的形成。利用湿热作用的加工工艺主要有黑茶渥堆、黄茶闷黄。此外，在杀青、干燥工序中亦有湿热作用的影响。调控方法是控制茶坯温度、含水率、作用时间以及外界环境的温、湿度等因素。

后发酵作用〔Post-fermentation〕 亦称“渥堆变色”。黑茶制造中，在水分、温度、氧气和微生物代谢活动的综合作用下，引起儿茶素氧化、缩合、多糖类水解等一系列复杂的化学变化，形成黑茶特有的色香味的过程。在这一过程

中、叶温升高，含水率下降、过氧化氢酶活化能增加（鲜叶为100%，杀青叶为0，后发酵叶为24.8%～36%），多酚类物质被氧化减少，使黑茶粗老味和苦涩味降低，叶色由绿色变为黄褐色。影响后发酵作用的技术条件是水分、温度、氧气。控制后发酵作用的传统生产方法是靠筑堆大小、厚薄松紧及门窗的启闭来调控保温。使用人工加温保湿设备，可使生产周期缩短到传统生产的1/3～1/4，堆内各处温、湿、氧相对均匀一致，品质得到很大的改善。当茶堆表面出现热气而凝结有水珠、叶色变褐、青气消除、发出有刺鼻的酒糟味和酸辣味时，为后发酵适度。

渥堆变色〔Piling〕　即“后发酵作用”。

渥堆〔Pile-fermentation〕　亦称“沤堆”。黑茶初制工序。利用微生物酶促作用和湿热作用下的热物理化学变化，使茶叶内含物发生复杂变化，塑造黑茶品质特征的技术。方法是将一定含水率的茶坯适当压紧堆积。如湖南黑茶渥堆，要求茶坯含水率为60%左右；湖北老青茶则以30%左右为宜。一般堆高40～100厘米，室温25℃以上，相对湿度85%左右。技术要素是控制适当的含水率、堆温、堆的大小、松紧和渥堆时间等。在原料粗老、含水率低、气温较低时，需堆大、压紧；反之，宜堆小较松。渥堆时间视叶色和香气的变化而定。如湖南黑茶叶色转为黄褐色，湖北老青茶和四川黑茶分别为红褐色、棕褐色时、均为适度。六堡茶成品蒸制过程中的渥堆时间需10余天，当叶色转为红褐色，发出醇香为适度。

沤堆〔Pile-fermentation〕　即“渥堆”。

黄茶制法

黄茶初制〔Yellow tea primary processing〕　分为湿坯闷黄（以君山银针为代表）和干坯闷黄（见“霍山黄大茶”）两种。前者主要工序是杀青、摊放、初烘、摊放、初包（闷黄）、复烘、摊放、复包（闷黄）、干燥、熏烟分级。后者主要工序是杀青、揉捻、初烘、堆积（闷黄）、烘焙、熏烟。

闷黄〔Yellowing with piling process〕　亦称“闷堆”。黄茶初制工序。以湿热作用使茶叶内含成分发生一定的化学变化，形成黄茶品质特征的技术措施。分湿坯闷黄（杀青后或揉捻后堆积）和干坯闷黄（毛火后堆积）。堆的大小、茶坯温度、含水率和闷黄时间是影响闷黄质量的主要技术因素。湿坯闷黄的茶坯含水率为25%～30%，时间6～8小时；干坯闷黄，茶坯含水率在15%左右，需时3～7天。当叶色变黄、香气显露时为适度。

闷堆〔Piling〕　即“闷黄”。

拍汗〔Sweat beating〕　黄茶闷黄的措施。茶坯紧装在竹制容器内盖紧半小时色变黄。

初包〔First bagging〕　黄茶初制中第一次闷黄措施。用纸将茶坯包紧、在湿热下促其叶色变黄。

复包〔Second bagging〕　黄茶初制中再次闷黄。

白茶制法

白茶初制〔White tea primary processing〕　中国传统茶类制法之一。传统白茶制法只有萎凋、干燥两道工序，萎凋过程是形成白茶品质的关键，伴随着长时间的萎凋，鲜叶发生一系列的化学变化，形成遍披银毫、香气清鲜、滋味甘爽、汤色黄亮的品质特征。

茶叶精制

毛茶〔Raw tea〕　鲜叶初制后的最终产品。如炒青毛茶、烘青毛茶、黑毛茶等。因鲜叶来源、采摘季节、采摘标准、初制设备及技术等的不同，毛茶具有形态各异、品级不齐、夹杂不净和干湿不匀的特点。因此，多数毛茶必须经过精制后才能形成成品茶。

精制〔Refinement processing〕　亦称“毛茶加工”。毛茶形成商品茶的过程。利用毛茶本身的特性和各种作用力，将毛茶中不同长短、粗细、大小、轻重的茶叶进行分离、解体。剔除茶籽、老梗、朴片及非茶类夹杂物后，加工成筛号茶（半成品）。然后，对照加工验收标准样或贸易样进行拼配，达到商品茶品质规格要求。精制过程分为定级归堆、复火、拼配付制、筛分、紧门、筛切、风选、飘簸、拣剔、清风、补火车色和拼配等工序。毛茶精制多采用“分路取料”的方法，即根据毛茶筛切次数、在制品形态特征等分为本身路、圆身路、长身路、轻身路、筋梗路等作业线进行加工。

毛茶加工〔Raw tea processing〕　即“精制”。

定级归堆〔Grading and blending〕　毛茶进仓作业。确定加工等级，划清毛茶品质和类型。毛茶的定级以能加工出最高级成品的花色等级为定级依据。如炒青茶一、二、三级可加工最高级产品是特珍一级，就定为特珍一级毛茶。定级一般与毛茶验收等级相结合，归堆时依茶叶品质划分的外形、内质、地区、品种、季别、制法分别归堆，便于毛茶拼合时进行品质调剂，有利于加工后产品质量的一致性。

复火〔Firing in refinement processing〕　毛茶精制过程中的干燥作业。方法有烘、炒两种。通常红茶用烘，绿茶烘、炒兼有。目的是蒸发水分，提高茶叶色、香、味、形，便于精制工艺的筛分、风选、提高茶叶精制率。复火温度的高低依茶坯老嫩、大小、含水量多少、投叶量以及气候和对火功要求不同而异。一般粗老茶火温宜高，烘炒时间长，细嫩茶则相反；春夏茶火温可适当提高，秋茶适当降低，复火后茶坯的含水量通常在5%～6%。

拼配付制〔Blending and processing〕　毛茶加工原料的处理方法。主要分为两种：一为单级拼配、单级付制、多级收回。如二级炒青加工后的产品有特珍一、二级、珍眉一、二、三、四级，雨茶，秀眉特级、二级，以及特贡、贡熙共10多个等级。另一种为多级拼配、多级付制、单级收回。如四、五级原料混合拼配付制加工后的产品，基本上是合规格的二级茶。生产外销茶采用第一种方式，内销茶用第二种方式。拼配要坚持产品质量、合理选配、前后品质平衡的原则。

毛茶拼合〔Raw tea blending〕　亦称“毛茶拼配”。毛茶加工技术。毛茶付制之前的准备过程，拼合时要符合毛茶加工执行标准样的品质规格，达到调剂品质、取长补短，保证全厂年度间各级花色的成品茶前后品质一致，充分发挥毛茶的经济价值。毛茶拼合要掌握茶类、地区、季节、等级方面的搭配关系，制订出精制率、质量比值等拼合指标。

毛茶拼配〔Raw tea blending〕　即“毛茶拼合”。

多级付制、单级收回〔Inputting multi-grade raw teas and collecting single-grade finished tea〕　茶叶精制中的原料付制方法。把若干批不同等级的毛茶拼后付制，通过加工，制成以某一个级为主的筛号茶。每次制成的产品都能在短时间内拼配出厂。

单级付制、多级收回〔Inputting single-grade raw tea and collecting multi-grade finished tea〕　茶叶精制中的原料付制方法。把若干批同级毛茶拼成一个级，通过加工后制成多个不同外形、内质的筛号茶。要求正茶批批做清，副茶、脚茶基本做清。一个付制单元加工结束，计划回收的成品应多数拼配出厂。

筛分〔Sieving〕　茶叶精制工序之一。目的是分离茶叶大小，包括长短、粗细、轻重、片末茶，以便分别加工。根据其运动形式的不同，可分圆筛、抖筛。圆筛有滚筒圆筛和平面圆筛，前者是一种粗放的筛子，一般用于毛茶的第一次筛分，以初步划分品质。平面圆筛又可分为分筛和撩筛，主要分离长短和大小，需要反复3～4次，第一次叫分筛，以后几次叫撩筛。经筛分后初步将长短、大小混杂的毛茶分成一定规格的筛号茶。筛孔大小及其所对应的筛号茶见表：

每英寸孔数	3	$3\frac{1}{2}$	4	$4\frac{1}{2}$	5	6	7	8	9
每孔边长(mm)	8	7	6	5	4	3.5	3	2.7	2.5
筛号茶名称	3孔	3.5孔	4孔	4.5孔	5孔	6孔	7孔	8孔	9孔
归段	茶头		上段			中段			

每英寸孔数	10	12	16	18	24	36
每孔边长(mm)	2.2	1.8	1.2	1.0	0.8	0.5
筛号茶名称	10孔	12孔	16孔	18孔	片末	细末
归段	下段		碎茶		副茶	

注：1英寸＝2.54厘米

圆筛〔Plane circular sifter〕　茶叶在筛框内作平面回转运动的筛分过程。见“筛分”。

滚筒圆筛〔Rotary sifting〕　见“筛分”。

平面圆筛〔Plane circle-sifting〕　见“筛分”。

分筛〔Sifting〕　见“筛分”。

筛号茶〔Sorted tea〕　亦称“筛孔茶”。茶叶精制中分出的半制品茶的名称。原则上是以第一次通过平面圆筛分出的若干个（一般为12个或14个）长短、大小不同茶叶的统称。一般每号茶都是以筛网孔眼命名，如4孔底、5孔面的茶为4孔茶，依此类推。但放大或缩小半孔的仍按达到的筛孔命名，如通过4 $\frac{1}{2}$筛孔底，6孔面的茶叶仍称5孔茶，不能称4 $\frac{1}{2}$孔茶。

筛孔茶〔Mesh tea〕　即“筛号茶”。

撩筛〔Collect sieving〕　亦称“捞筛”。见“筛分”。

捞筛〔Pick-up sieving〕　即“撩筛”。

毛撩〔First collect sieving〕　分筛后的第一次复撩（见“筛分”）。茶叶通过圆筛处理后，各筛孔的茶叶仍不均一，如6孔茶中含有5孔茶和7孔茶，拼配后达不到出厂产品标准。因此，圆筛后的4～24孔茶都要分孔进行毛撩、除去不合该孔要求的茶条和茎梗。毛撩时符合要求的茶叶通过筛孔下落。一般第一面筛的筛孔要比原号茶放大1～2孔，如5孔茶用4、3 $\frac{1}{2}$、8孔三面筛；通过毛撩基本上达到各孔茶大小规格一致。

净撩〔Re-collect sieving〕　茶叶精制工序。经过毛撩后对4、5、6孔茶和剖扇后的7孔茶进行的复撩。

撩头剖脚〔Sieving out heads and dusts〕　茶叶精制工序。用平面圆筛，使较长大的茶叶从大筛孔面筛出，短碎的茶叶从小筛孔下筛出。筛网配置，上面筛孔要比筛号茶的号数略大，下面筛孔要比筛号茶的号数略小。

抖筛〔Reciprocating sifting〕　使茶叶在筛框内作前后往返摇动的筛分过程。茶叶在筛面上呈垂直状态，沿着倾斜的筛面作跳跃式前进，细小的茶叶穿过筛孔落下，粗大的茶叶沿着筛面分出。加工过程一般要经2～3次抖筛，第一次称“毛抖”，筛网一般配6～7孔，筛下茶为本身路，筛面粗大的为圆身路。第二次抖称“前紧门”，第三次抖称“后紧门”。抖筛的筛面茶叫抖头（或紧门头），通过12孔（或14孔）底的茶叶为筋梗，除去抖头和筋梗称为“抖头抽筋”。抖筛筛网的配置一般是2～4面筛，上面筛网的筛孔大小依茶叶级别而定。

毛抖〔First reciprocating sifting〕　见“抖筛”。

紧门〔Reciprocating sifting〕　茶叶加工作业。用抖筛机筛分茶叶粗细的作业。使产品符合商品茶的外形规格。

前紧门〔Second reciprocating sifting〕　见“抖筛”。

后紧门〔Third reciprocating sifting〕 见“抖筛”。

抖头抽筋〔Sifting out heads and fibers〕 见“抖筛”。

硬壳茶〔Case-hardening tea〕 粗老的空壳茶。下档毛茶精制时，在被平圆筛机撩出的4孔面茶中常见。

茶头（2）〔Tea heads〕 在同种（批）茶叶中，通常指3～3.5孔的茶叶。

上段茶〔Floaters〕 亦称“面张茶”、“面装茶”。茶叶经筛摇后，浮在表面较轻飘、粗松、长大的茶叶。在同一种（批）茶叶中，常指体型大小为4～5孔的条形茶。是眉茶、工夫红茶拼配的主体茶，在成茶拼配中用量占50%左右，成茶中如上段茶过多或过少都不合标准。

面张茶〔Floaters〕 即“上段茶”。

面装茶〔Floaters〕 即“上段茶”。

中段茶〔Median particles〕 亦称“腰档茶”、“肚货”。茶叶经摇筛后，集中在中层的较细紧重实、体形中等、介于上段茶和下段茶之间的茶叶。在眉茶、工夫红茶中通常指6～9孔的茶叶，在成茶拼配中用量占40%左右。

腰档茶〔Median particles〕 即“中段茶”。

肚货〔Median particles〕 即“中段茶”。

下段茶〔Smaller particles〕 茶叶经摇筛后，沉在底层的较细碎的茶叶。在同一种（批）茶叶中，通常指能通过10～12孔的茶叶。在眉茶、工夫红茶拼配中，用量不超过10%。

碎茶（2）〔Broken tea〕 在同一种（批）茶叶中，通常指能通过16～18孔的茶叶。

副茶〔Tea by-products〕 亦称“下脚茶”。茶叶副产品。如茶叶初、精制过程中产生的茶末、茶灰、茎皮、毛衣等。

下脚茶〔Smaller particles〕 即“副茶”。

筛切〔Sifting cut〕 亦称“切分”。切断粗大茶叶或通不过规定筛孔茶叶的工序，由切茶机和抖筛机完成，筛切后的茶叶达到切细和筛分茶叶粗细的目的。

切分〔Cutting sieve〕 即“筛切”。

风选〔Blowing select〕 亦称“风扇”。利用茶叶的重量、体积、形状和挡风面大小的差别，在一定的风力下分离茶叶的轻重和除去非茶类夹杂物的作业。茶叶通过风选后，第一口分出重质杂物称“隔砂口”，第二口分出条重品质好的正口茶，第三口分出次于正口茶的子口茶，第四口是品质更次的次子口茶，以后各口都是茶片和其他轻质杂物。在风选作业中，一般分为两次风选，第一次为粗选，称“剖扇”，初步划分茶叶等级，去除黄片和毛衣；第二次风选称“清风”。见“清风”。

风扇〔Blowing select〕 即“风选”。

隔砂口〔Heavy impurity〕 见“风选”。

正口茶〔Certified tea〕 见“风选”。

子口茶〔Inferior tea〕 见“风选”。

次子口茶〔Next inferior tea〕 见“风选”。

剖扇〔First blowing〕 见“风选”。

飘簸〔Winnowing〕 茶叶投入簸箕或竹圆匾，上下颠动，扬去茶叶中的轻片、茶末和混入茶中轻飘杂物的作业。

拣剔〔Stalk separation〕 淘汰毛茶中夹杂物，纯净茶叶品质的作业。有机拣、电拣和手工拣三种。通过分筛、抖筛、撩筛、风选后的4、5、6孔茶均要上阶梯式拣梗机进行拣剔，分出茶叶和茶梗。机拣的一口茶经风选后还要进行电拣，分出筋茎、嫩筋梗、黄筋条等轻质茶，而后以手拣补充机、电拣的不足，拣出硬梗、黄杂和黄头，使产品达到外形整齐、美观、纯净和内质一致的要求。

机拣〔Mechanical stalk extracting〕 利用阶梯式拣梗机拣出各孔茶中较长的粗筋梗的作业。各路茶的4～6孔茶、撩筛后付机拣，分出一口为净茶，二、三口为茶与梗混合，要多次重复上拣处理，四口为茶梗。

手拣〔Manual stalk extracting〕 用手拣去筋梗、突出黄条和各种非茶类夹杂物的作业。用手拣辅助机拣和电拣，可提高各级面张茶的净度。

静电拣梗〔Static electric stalk extracting〕 简称“电拣”。利用静电场的作用分离茶叶与茶梗的作业。在静电场的作用下，茶梗含水量高，感应电量较大，受电极引力较大，易被旋转的阴极（静电棍）吸出，使茶梗与茶叶分离。一般情况下，绿茶含水率约为6%、工夫红茶3%～3.5%、红碎茶3.5%～4%时，拣梗效果最好。拣梗的效果与茶叶流量、静电棍间距、工作电压等密切相关。

电拣〔Static electric stalk extracting〕 “静电拣梗”的简称。

光电拣梗〔Photoelectric stalk extracting〕 利用茶叶对光的反射率拣去茶梗的方法。由于梗、叶颜色不同，对同一波长的光波具有不同的反射率和反射光强度。通过光电元件将光能转变成电能，产生幅度和宽度不同的电脉冲信号，经电讯线路的控制，带动执行元件，区分梗、叶，对梗、叶色泽差异大的茶叶，效果非常好，主要应用于梗、叶色差大的工夫红茶的拣梗工序。

清风〔Final blowing selection〕 成品茶匀堆之前的最后一次风选。各级各孔茶经过补火车色和紧门后显露出来的轻质茶，通过清风除去不合本级筛号茶的茶末、茶片等物，提高成品茶净度。4～7孔茶经机拣后都要清风一次，达到半成品茶的规格要求。

补火车色〔Panfiring and polishing〕 眉茶、珠茶加工作业。作用是使筛号茶、半成品定级茶进行透发茶叶香气，增加茶叶滋味，降低茶叶水分，滚紧条索（圆珠），使色泽灰绿匀润、条索（圆珠）光滑。采用炒锅机和车色机，也有用联合炒车机来完成。补火后的茶叶含水率要降低到

3.5%～4.5%，趁热车色达到条索（圆珠）光滑，色泽美观。

补火〔Firing〕 红茶、乌龙茶加工作业。筛号茶、半成品茶的最后一次干燥，使茶叶含水率降为3%～5%，以增加茶叶香气。用烘干机完成。

拼配〔Blending〕 依各类筛号茶的品质特征，按比例组合成商品茶的作业。使商品茶的外形、内质符合花色等级的要求。

质量拼配法〔Mass blending method〕 用各种规格的茶叶按质量百分率均匀拼配成规格商品茶的方法。拼配是精制茶厂毛茶拼和、精制加工、成品拼配的重要技术环节。产品的质量、加工的水平、原料的经济价值、企业的经济技术指标等都要通过拼配的方法体现出来。拼配时要对原料的数量和品质情况充分了解，然后对照标准样（外形规格、条索松紧、筛档、各路各孔茶比重、筋梗含量、叶底嫩度等）进行拼配，得出各组成部分的质量百分率，逐一进行拼配和调整，达到与标准样一致的水平。

分路取料〔Separate drawing on raw tea〕 亦称“分段加工”。毛茶加工技术措施。毛茶经过分筛和筛切，形成在制品形态上的差异，须进行分别处理。目的是分清重量的大小和品质的优次。一般分为本身路、圆身路、长身路、轻身路、筋梗路；也有分为本身路、圆身路、轻身路、筋梗路加工。各路风选四口以下的轻片精制成片末茶。各路12孔以下和撩筛16孔以下的茶叶加工成碎末茶。争取多出主路成品，以提高毛茶的经济效益。

分段加工〔Classified processing〕 即“分路取料”。

本身路〔Main processing line〕 分路取料方法之一。工艺为复火、滚条、分筛、抖筛、撩筛、风选、拣剔、紧门、清风等。毛茶经复火、滚条后用圆筛机分筛，4孔以下为本身茶，4孔面切分一次仍拼入本身路中。作用是初分茶叶长短、大小，分出头子茶（长大的筛面茶），割出茶末、茶灰，为各孔茶的规格打下基础。本身路茶条索紧结，苗锋好，香味纯正，叶底嫩，符合主级成品要求，在加工上是完成取料计划的关键。

圆身路〔Round leaf processing line〕 分路取料方法之一。其工艺为切分、抖筛、撩筛、风选、拣剔、割末、清风等。圆身路原料是毛茶分筛，经过一次切分后的毛茶头、本身路的4、5孔抖头和4、5孔紧门头。圆身路茶叶外形粗大，多为圆形或圆块形，品质差异大，需经反复切分后4、5、6孔茶付抖，7孔以下拼入本身路，3、4孔底单独接出，加工中应注意观察碎茶粉末量的变化，发挥原料的经济价值。

长身路〔Long leaf processing line〕 分路取料方法之一。其工艺为二抖、三撩、四拣、三扇，并掌握多次轻扇，多次拣剔。长身路处理本身路来的形长、体大的毛茶头、撩头、抖头、紧门头和圆身路的头子茶。对条索过长的要反复切分或切抖，长身茶品质低于本身茶，是提取本级成品的主要部分。

轻身路〔Light leaf processing line〕 分路取料方法之一。主要工艺为撩筛、撩头割脚、风选、飘簸、拣剔等。轻身路原料来自本身路、长身路、圆身路等各路风选的二、三口茶（子口茶和次子口茶），茶片较轻，做净子口茶用收紧半孔到一孔的套筛，提取优质子口茶进入原级，充分发挥轻身茶的潜力。

筋梗路〔Fibre and stalk processing line〕 分路取料方法之一。其工艺为切分、撩筛、风选、机拣等。主要原料来自长身路、圆身路的毛筋梗，本身路、长身路的净筋梗，各路的机拣头、电拣头。原料的特点是来路广、数量少、净度差、加工难，工艺上的重点是同级归并，集中加工，精工细做，提高净度，取出嫩芽叶，做到保本级或提级。

头子路〔Bigbulk tea line〕 分路取料方法之一。其工艺为切分、抖筛、撩筛、风选、拣剔等。原为手工精制筛路，机械精制后这部分原料（毛茶头、抖头、撩头）都拼入圆身路和长身路处理，不设头子路。

分离茶〔Separated tea〕 毛茶经加工过程分离出形态各异的各种在制品茶叶。茶叶精制工艺由于筛路、筛孔、花色等级、品质特点不同而形成多种多样的分离茶。如本身路5孔茶通过取料定为珍眉一级的称为“本身5孔珍眉一级”；平炒毛茶轧切的5孔茶通过取料定为珠茶一级的，称为“轧身5孔一级珠茶”等。

再分离茶〔Re-separated tea〕 分离茶按工艺要求进行再处理后的在制品茶。毛茶通过圆筛后分出的4～24孔茶，由于筛号茶的不均匀性，各孔茶均需进行撩筛处理，撩去不合该孔茶的茶叶，经过分、撩、抖处理的筛号茶由于老嫩程度的差异，要进行风选处理，将同孔茶分离成不同等级的茶。

拼合茶〔Blended tea〕 经毛茶加工各道工序后，将分离出的各类茶叶进行同类合并而成的在制品茶。如本身路经1～2次切分后的头子茶、圆身路的头子茶、撩筛4孔撩头、紧门头合并为长身路，再分离处理；各路的机、电拣头合并归筋梗路，再分离处理等。

集合茶〔Collected tea〕 亦称“拼配茶”。将拼合茶按产品的规格标准再行拼配而成的成品茶。如特珍一级眉茶是用4～12孔不同比率的茶拼配而成，特级秀眉是用6～12孔不同比率的茶拼配而成，各级贡熙是用4～6孔不同比率的茶拼配而成等。

拼配茶〔Blending tea〕 即“集合茶”。

茶叶副产品〔Tea by-products〕 茶叶加工过程中分离出的不能作为饮用商品茶但可再利用的产品。主要有茎梗、片末、毛衣、茶灰等。茶叶副产品约占茶叶总产量的10%～11%，这些副产品可用来加工速溶茶和浓缩茶。

品质系数(1)〔Quality coefficient〕 表示毛茶和成品茶级别之间品质差异程度的比率数。一个级别的茶叶经加工后能产生多种品质不同的花色，为了使每批产品具有可比性，便于评价产品的经济价值，各级毛茶或成品茶都要换算成统一的标准，以系数表示。例如：安徽炒青茶1～6级的品质系数分别为149、115、100、84、72、59。可分为毛茶品质系数和成品茶品质系数。品质系数一般由茶叶主管部门制订，参照各地各茶类的品质水平加以平衡，品质系数一经确定后，一般不变动。

毛茶品质系数〔Raw tea coefficient〕 表示毛茶质量高低的数值。茶叶付制前各级毛茶均换算成统一标准后品质之间的差距。

成品茶品质系数〔Made tea coefficient〕 表示成品茶质量高低的数值。按成品茶标准样品质量，分别茶类，以同茶类标准等级为基础，合理地按品质差距制订出成品茶级差系数。

精制率〔Refining rate〕 茶叶精制中提取出的茶叶能纳入花色等级的成品茶，占付制标准干毛茶数量的百分率。

质量比值〔Grade ratio〕 毛茶精制后收回的标准级成品，与付制标准级原料的比值。其高低表明原料使用的价值。

茶叶再加工

茶叶再加工〔Tea re-processing〕 毛茶或成品茶经过各种工艺处理制成不同特色的茶叶的过程。如用鲜花窨制(花茶)，湿堆蒸压(紧压茶)，提取浓缩干燥(速溶茶)，提取配料(茶叶饮料)，加入各种中草药(保健茶)等。

花茶制法

茉莉花茶制法〔Jasmine tea manufacturing method〕 以干燥的烘青茶坯和含苞欲放的茉莉花蕾为原料，通过窨制成产品的方法。将当天下午采摘的新鲜茉莉花蕾进行堆放处理，待花蕾有80%开呈虎爪形后，按一定比例与预先制好的茶坯均匀混合，利用茶叶强有力的吸附作用，充分吸附茉莉花吐放的芳香。具体工序为：香花处理、茶花拌和、窨花、通花、收堆转窨、起花、转窨复火、提花。多窨次的高档花茶应掌握：下花量头窨足，逐窨降低，在窨时间逐次缩短，复火后含水量逐次提高，通花温度逐次降低。

茶坯处理〔Dhool handling〕 茶坯付窨前的复火干燥处理。烘温约120℃，历时10分钟。烘后茶坯含水率视茶坯等级和窨次而定。高级坯，多窨次的茶坯含水率应控制在3.5%～4.0%，中级坯为4.0%～4.5%，低级坯，单窨次的为4.5%～5.0%。复火后坯温较高，需立即摊凉冷却，以防产生闷浊气味或丧失花茶香气的鲜灵度。待坯温降至比室温高1～3℃时即可付窨。

复火干燥〔Re-drying〕 见“茶坯处理”。

窨茶用香花〔Flowers for tea scenting〕 明代钱椿年《茶谱》：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、橘花、栀子、木香、梅花皆可作茶。”近人徐珂《清稗类钞》：“梅、兰、桂、菊、莲、茉莉、玫瑰、蔷薇、木樨、橘诸花皆可。”现代窨制花茶用的香花主要有茉莉花、白兰花、珠兰花、玳玳花、柚子花、桂花、金银花、玫瑰花、月季花、含笑花等。窨制花茶时可以单独用一种香花，也可根据需要用两种以上的香花。

香花处理〔Scent flower handling〕 分伺花和筛花。鲜花(茉莉花)含苞欲放时采下，需经过处理，以过渡到生理成熟期，使鲜花开放匀齐吐香旺盛。鲜花采下后，摊于阴凉洁净的板面上，先薄摊，厚约5～10厘米，以散发表面水、青气和贮运中淤积的热量。当花温降至比室温高1～3℃时进行堆花，堆厚40～60厘米(气温高宜薄，反之宜厚)，以提高花温促进开放，如此反复3～5次，鲜花逐渐开放，此称为“伺花”。当开放率达70%左右，花朵微开呈现虎爪状时，进行一次筛花，配置12、10、8、6号筛，分出大花、中花、小花与未开放的花蕾和杂质。大花开放早，质量好，用于窨制优质茶或作提花用。未开放的花蕾继续伺花、待开放后付窨。未成熟的青蕾不能开放，弃去不用。

伺花〔Assisting flower〕 见“香花处理”。

筛花〔Sifting flower〕 见“香花处理”。

茶花拌和〔Mixing dhool and flowers〕 当香花达生理成熟期而进入吐香时，与茶坯拼和拌匀，使香气随水分被茶坯吸收的工序。拌和前应先确定茶、花配比，而后将茶坯总量的1/5～1/3摊于洁净的板面上作底层、厚约10～15厘米，将鲜花按总量的1/5～1/3均匀地铺撒在茶坯面上，一层茶一层花相间，约3～5层(最后一层用茶作盖面)。铺撒后用耙扒开、拌匀，作成长方形堆垛，一般厚25～35厘米，最后将留下的茶叶盖面，以鲜花不露出为度，谨防香气损失。堆的厚度尚依鲜花种类、窨次、气温高低而灵活掌握。

窨花〔Scenting〕 茶、花拌和后的静窨过程。窨花方法有箱窨、囤窨、堆窨和机窨。一般小量窨花用箱窨和囤窨，大量窨花用堆窨或机窨。

箱窨〔Scenting in box〕 用茶箱窨制花茶的方法。一般用于三级以上的茶坯。每箱装拌和茶花5～10千克，箱高约20～25厘米。

囤窨〔Scenting in bin〕 用篾帘圈成的囤仓窨制花茶的方法。一般用于三级以下的茶坯。囤高约40厘米，小囤直径150厘米，容茶坯150～200千克；大囤约250厘米，容茶坯约300～350千克，一般气温高时用小囤，气温低时用

大围。

堆窨〔Scented by piling〕 在木地板或篾垫上将茶坯堆成长方形的窨堆进行窨制的方法。堆窨堆垛宽 1～1.5 米，长视地形而定，堆成长方形，便于操作。每堆 500～1000 千克，堆高约 25～35 厘米。气温高时，堆中可放置通气筒，以排除堆中的热量与二氧化碳。堆与堆之间要有一定距离，以备通花用。静窨全程 10～12 小时，中间通花一次。

机窨〔Scented by machine〕 用窨花机械窨制花茶的方法。为大批量生产作业。茶、花由各自的输送带按比例输出，并混合进入窨花斗或铺展在百页板上静窨。窨后湿坯含水率随窨次增加而减少，最终达 12%～17%。

通花〔Aeration of flower〕 当茶、花拌和静窨后，将窨堆扒开，让鲜花通气散热的工序。窨堆中香花呼吸作用及茶坯内含物质氧化产生的二氧化碳和热量在窨堆中积累，形成高温和缺氧的环境。当堆温达一定程度（如茉莉花为 48℃），鲜花生机受损，不仅丧失吐香能力，还会产生异味，影响花茶品质。通花约需 30～60 分钟。时间过短，通气散热不够；时间过长，花香则易损失。当堆温降至高于室温1～3℃时、鲜花恢复吐香能力，即可收堆续窨。

起花〔Draw out the scented flowers〕 亦称“出花”。将窨堆中的茶与花分离的工序。当窨花进行十几小时后，香花水分丧失，生机衰退，吐香能力减弱，香花呈萎缩渐黄状态，而茶坯吸水湿软，此时应迅速筛出花渣，以防花渣发酵，影响花茶品质。起花后的湿坯应及时烘焙。提花窨堆中取出的花渣，因静窨时间短，香花仍鲜白，尚有余香，可供作“压花”用，或烘成花干。起花要求适时、快速、起净。

出花〔Discharge flower〕 即“起花”。

压花〔Re-scenting with scented flower〕 亦称“压窨”。茉莉花茶窨制起花后将质量好的花渣用于窨制低级茶的方法。4、5、6 级茶坯用 40%花渣压花。

压窨〔Re-scenting with scented flower〕 即“压花”。

转窨复火〔Firing before rescenting〕 花茶多次窨花时，下次付窨前的干燥工序。按传统窨花工艺，每次付窨茶坯含水率必须控制在一定范围内。而每次窨制完毕转至下一次窨花（或提花）时，茶坯（半成品）在贮藏过程中吸湿，使付窨茶坯含水率超过要求，必须复火。烘温一般 100～120℃，视复火前茶坯含水率高低而定。含水率高的烘温略高，并严格按茶坯等级与窨次控制烘后含水率。复火后提花的含水率略高于复火后再窨的含水率，一般在 6.5%～7.0%。

提花〔Raising fragrance〕 最后一次窨花时，以少量香花与茶坯拌窨 6～8 小时，起花后不经烘焙，直接匀堆装箱的工序。花茶窨制过程，每窨花一次，均需经过烘焙（连窨法除外），以蒸发茶坯过多的水分，只有少量水分随香气滞留茶中，使茶坯赋香。经烘焙的花茶，其香气的鲜灵度不足。提花的目的即为弥补这一缺陷，提花时可不经通花，但必须严格控制用花量，使茶坯提窨后，成茶含水率不超过规定标准。

添香茶制法〔Additive aroma tea manufacturing method〕 中国传统制茶方法。以茶叶为主体加入各种食用香料、鲜花和对人体有益的添加物等的制法。陆羽《茶经》已有茶叶与姜、葱、橘子配合饮用的记载。宋代有茶中添加“龙脑”的制法。明清以来，在茶叶中除采用茉莉、珠兰、玳玳等天然鲜花进行窨制以外，其他香料逐渐少用。1993 年由科研和生产部门合作用香荚兰种子制品提取液，用包埋法添加到红茶、绿茶中，分别制成香兰红茶、香兰绿茶。制法为：香荚兰种子制备、浸提、茶叶制备、浸液包埋、低温干燥、袋泡茶包装。

熏花茶制法〔Fumigating flower tea manufacturing method〕 中国古代对各类花茶制法的总称。明代朱权《茶谱》：“熏香茶制法，百花有香者皆可。当花盛开时，以纸糊竹笼两隔，上层置茶，下层置花，宜密封固，经宿开换旧花，如此数日，其茶自有香味可爱。”明代钱椿年《茶谱》：“诸花开时，摘其半含半放蕊之香气全者，量其茶叶多少，摘花为茶。花多则太香而脱茶韵，花少则不香而不尽美，三停茶叶一停花，始称。……”现代花茶制法虽然工艺和机具有很大改进，但在鲜花种类选择、花的培护以及用花量方面均与古代有较大的承续性。

紧压茶制法

紧压茶制法〔Compressed tea manufacturing method〕 亦称“蒸压茶制法”。蒸压成型茶的制造方法。用黑毛茶经过筛、扇、切等过程制成半成品，再经过高温汽蒸压制成砖型或其他形状的茶块。采用原料有黑毛茶、西路边茶、晒青、炒青以及红茶的粗片末等。压制工艺因花色品种不同而异，基本工序有：蒸茶、装匣（装篓）、紧压、定型脱模、干燥、包装等。压制茯砖茶、方包茶需经过渥堆工序，渥堆时间短者几小时，长者 6～7 天。“发花”是压制茯砖茶的关键工序。仓储陈化是压制六堡茶的独特工序。影响压制的技术因素有汽蒸温度、茶坯含水量、压力、时间及环境条件的温湿度等。成品含水率为 9%～12%。

蒸压茶制法〔Steaming-compressed tea manufacturing method〕 即“紧压茶制法”。

茯砖茶制法〔Fu brick manufacturing method〕 利用冠突曲霉等有益微生物代谢作用促使茶叶色香味形成的制茶方法。以初制黑毛茶（散茶）和改制黑毛茶（用低档绿茶制成）各 50%为原料，经筛分、拼配、汽蒸、渥堆、称茶、蒸茶、紧压、定型、包砖、发花、干燥共 10 道工序完成。机械化生产。

蒸〔Steaming〕 茶叶通过热蒸汽的工序。目的是软化后便于造型。唐代用于制饼茶，此法一直延用至今。目前紧压茶的生产和部分名优茶的生产均用此工艺。

蒸压〔Steaming and pressing〕 用高温蒸汽使半成品迅速受热吸湿、增强黏结性能，并压制成形的工序。蒸压的茶叶在湿热作用下引起内含物的变化，能增进成品茶的色香味。蒸汽温度100～102℃，压力600千帕、汽蒸时间按茶类和砖片的大小规格不同，短者只需几秒（如黑砖、花砖等），长者可达3.5分钟（如青砖）。要求蒸透，使茶坯含水率达17%以上。蒸后在模内压制成形。

筑砖〔Pressing brick〕 茯砖茶压制工序。先将汽蒸后的散茶坯装入木模中，用筑砖机以56次/分的频率冲压30秒钟，封闭砖口，经定形后再打开木模，取出茶砖，验收合格后送入烘房干燥。筑砖过程中，要求装茶入模厚薄一致、四角饱满、压力均匀、松紧适度。过紧，则影响发花质量；过松，砖面易脱落。

压砖〔Compress tea into brick〕 砖形茶在制品入模成形的加工工艺。与"筑包"相似，分预压和紧压两个步骤，即将汽蒸的定量茶坯装入木模内，用压砖机初压成形，再施重压进一步固定形状。

发花〔Fungus growing〕 茯砖茶加工工艺。在适宜的条件下繁殖冠突曲霉菌的过程。茯砖茶特有的"菌花香"即产生于该阶段，菌花的多少是茯砖茶品质优劣的标志。发花时要求砖体的含水率21%～24%，烘房发花阶段的温度控制在25～28℃，相对湿度75%～85%，在此条件下冠突曲霉大量繁殖形成金黄色颗粒状的孢子（俗称黄花）。发花时间约10～15天。发花程度受原料和工艺条件的影响。

黄花〔Yellow flower〕 茯砖茶发花时满布砖内的金黄色小颗粒状的菌孢子群。黄花粒大而多是优质茯砖茶的品质特征。见"发花"。

青砖茶制法〔Green brick tea manufacturing method〕 紧压茶制法之一。以湖北省赤壁（原称蒲圻）茶区生产的老青茶为原料，一、二级做"洒面"，三级做"里茶"。每片2千克，称为"二七"青砖。包括筛分、拼配、称茶、汽蒸、预压、紧压、退砖、修砖、包装等工序。

黑砖茶制法〔Hei brick tea manufacturing method〕 紧压茶制法之一。以三级黑毛茶为主，拼入部分四级毛茶。筛分以前根据黑砖茶用料标准先检样审评，选好原料，确定配方，然后拼配付制。包括称茶、蒸茶、装盒预压、紧压、冷却定型、退砖、修砖、检砖、干燥、包装等工序。

花砖茶制法〔Flowery brick tea manufacturing method〕 紧压茶制法之一。以湖南三级黑毛茶为原料压制而成。砖呈长方形，每砖重2000克，茶砖四方印有斜条花纹。压制工艺与黑砖相同。

花卷茶制法〔Huajuan tea manufacturing method〕 紧压茶制法之一。用三级黑毛茶制成散茶，汽蒸4分钟、趁热装入篾片编成内衬棕毛、箬叶的篓内、滚压紧成圆柱形，在露天下约经20～24天自然干燥，当茶叶水分减至15.5%，净重为千两（旧制）时即可销售。

米砖茶制法〔Black brick tea manufacturing method〕 紧压茶制法之一。用红茶末为原料经蒸压制成。原料需经过分筛等工艺，并通过8孔紧门，压制时洒面茶和二面茶不超过250克，里茶为625克，每片净重1125克。每箱48片，称"四八"米砖。

沱茶制法〔Tuo tea manufacturing method〕 紧压茶制法之一。以晒青绿茶为原料，成品为碗形。云南沱茶和重庆沱茶品质风格略有不同，制造工艺基本相同。分原料整理、配料、称茶、蒸茶、揉袋压型、定型脱袋、包商标纸、干燥、包装等工序。也有用普洱茶原料生产的普洱沱茶。见"云南沱茶"，"重庆沱茶"。

方包茶制法〔Square packing tea manufacturing method〕 紧压茶制法之一。以1～2年生茶树枝条、晒干切短作为主要原料，含梗量高达60%。包括毛茶整理、炒茶、筑包、烧包、晾包等工序。

西路边茶制法〔Western route tea manufacturing method〕 "茯砖茶制法"、"方包茶制法"的总称。

装篓〔Putting tea into bamboo basket and pressing〕 ❶篓装压制茶制造工序。将汽蒸的茶坯趁热放入"箱形架"中的竹篓内，每篓装一定量的茶坯，要求操作迅速，以免蒸汽挥发，篓面扒平、四角饱满，然后用加压机施压。如湘尖茶的制造，广西六堡茶蒸制过程中的复蒸包装，亦称装篓，将复蒸的半成品、待茶温下降至80℃以下时装入篾篓中，用加压机压实，边紧中松，每篓装一定量的茶，分三层装压，加盖缝口后，晾置干燥。❷成品茶包装工序。湖北老青砖成品包装过程分成码、包砖、装篓、捆扎四个步骤。装篓是将已用商标纸包封好的砖片装入衬有箬叶的篾篓中。

筑包〔Compressing tea into brick〕 方包茶压制工序和成型方式。将一定量的茶坯炒至80～90℃、含水率21%左右出锅、趁热装入事先固定在筑包机木模中的方形篾包内，分层筑紧，然后将篾包卷口收紧，四角锤平，加上压板后，用竹钉将包口钉牢，刷上商标，即可进入烧包工序。

烧包〔Firing package〕 方包茶压制工序。将筑包后的篾包重叠紧密排列成长方形，高约3米。夏、秋季堆积三四天；冬季则需五六天，中途均需翻堆一次。主要目的是利用湿热作用促进茶叶内含物的转化，形成方包茶外形色泽棕褐、汤色深红、滋味醇和不涩的品质风味。还有一定的自然干燥作用。关键技术主要是控制温度和水分。

晾包〔Cooling package〕 方包茶压制工序。烧包后将茶包移至通风处，呈品字形堆积，在通风条件下干燥20～30天，茶叶含水率降至16%～20%为度。

南路边茶制法〔Southern route tea manufacturing method〕 四川康砖、金尖等紧压茶生产方法的总称。康砖原料较好，以初制散茶为主要原料，金尖原料稍差，改以绿毛茶为主要原料。包括毛茶整理、配料、拼堆、汽蒸、筑压、定型、包装等工序，基本实现机械化生产。但包装仍保留传统篾篓包捆扎和富于民族特色的黄裱纸包装。

康砖制法〔Kang brick tea manufacturing method〕 见“南路边茶制法”。

金尖制法〔Jinjian tea manufacturing method〕 见“南路边茶制法”。

云南紧压茶制法〔Yunnan compressed tea manufacturing method〕 紧压茶制法之一。云南紧压茶沿袭于唐、宋时的龙团凤饼、分紧压茶、饼茶和方茶。因销路不同用料有区别，外销饼茶多以普洱散茶为原料，边销紧茶、方茶则以晒青大叶种“滇青”毛茶为原料。压制工艺基本相同，包括毛茶整理、拼配、称茶、蒸茶、冲压、干燥和包装等工序。

饼茶制法〔Tea cake manufacturing method〕 见“云南紧压茶制法”。

方茶制法〔Square tea manufacturing method〕 见“云南紧压茶制法”。

普洱茶制法〔Pu'er tea manufacturing method〕 后发酵茶制法。现代普洱茶分散茶和紧压茶（普洱砖茶、普洱方茶等）两种。普洱散茶以云南大叶种晒青绿茶为原料，经毛茶整理、拼配、洒水、堆积、翻堆、再堆积、室内自然干燥等工序制成。加工周期较长。关键工序是堆积发酵和自然干燥。在堆积过程中，茶叶在湿热条件下自然接种空气中的有益微生物黑曲霉菌等多种曲霉属的孢子，在 25～35 C，相对湿度 85%以上的环境中，约经 5～7 天，霉菌开始生长、繁殖，以后 10 天进行翻堆，使微生物均匀分布在整个茶堆中，再经 1 个星期，便可摊堆，使茶叶缓慢自然干燥，以形成陈香味。气候恶劣时亦可采用人工干燥，但品质不如自然干燥者。普洱紧压茶制法见“沱茶制法”、“云南紧压茶制法”。

速溶茶制法

速溶茶制法〔Instant tea manufacturing method〕 提取茶中可溶物，干燥成速溶性固体饮料的加工方法。有热溶性和冷溶性两大类。主要有浸提、过滤、转溶、浓缩、干燥、包装贮藏等工序。浸提、浓缩是茶叶再次受热的作业（膜浓缩除外），一般以低温或不加温的方法为好。过滤和转溶是净化、提高成品冷溶性和汤色明亮度的关键作业。干燥是速溶茶脱水的重要工序，干燥方法有真空冷冻干燥和喷雾干燥两种。包装贮藏是防止速溶茶吸湿变质的重要工序。包装车间要求有调温调湿设备，一般要求温度 20 C以下，相对湿度 60%以下。包装材料以轻质玻璃瓶或聚乙烯复合袋为好。贮藏仓库要求低温、干燥、避光。

浸提〔Soak extraction〕 亦称“提取”。液态茶、浓缩茶、速溶茶的加工工序。利用水或有机溶剂作溶剂，以茶叶（鲜叶或干茶）为溶质，最大限度地浸提出茶叶中的可溶物。影响浸提液浓度和品质的因素有茶叶（完整程度）、溶剂与茶叶用量之比、溶剂、温度、浸提设备、浸提方法及其浸提的技术条件等。方法有普通浸提法和低温渗滤浸提法。前者浸提液浓度低，一般为 4%～6%；后者浸提液浓度可达 20%以上。

提取〔Extraction〕 即“浸提”。

冲泡提取〔Draw extraction〕 速溶茶提取方法。茶叶装入罐式提取器中，加入茶叶质量 4～6 倍的沸水，泡 10～15 分钟后滤出茶汤，然后再用 2 倍的沸水淋洗茶渣，两液合并即成。

渗滤提取〔Extract by percolation〕 速溶茶提取方法，将茶叶装入提取桶的滤袋中，用沸水自上淋下，不断将茶叶中的可溶性物质溶出。由于前后滤出的提取液浓度不同，应分别处理。

连续提取〔Continuous extraction〕 速溶茶提取方法，在数个串联的提取罐中，分别加入定量的茶叶，用一定压力的沸水从第一罐流入第二罐再流入第三罐，依此类推。在保温的条件下，经过数罐后滤出的茶汤浓度较高，便于浓缩。

提取液〔Extracting solution〕 速溶茶制造过程中，经过不同提取方法提取后滤出的茶汤。

提取指数〔Extraction index〕 提取液中的可溶物量与原料（茶叶）中的水浸出物总量的比值。其大小决定于提取方法和用水量。全量提取的指数为 1。

过滤〔Filtering〕 利用不同的过滤介质，滤去提取液或浓缩液中的固态物，以获得澄清的茶汤的工序。

减压过滤〔Vacuum filter〕 在过滤层的上下，由真空系统产生压力差，趁热将提取液快速通过过滤介质层，得到澄清的茶汤。

离心过滤〔Centrifugal filter〕 利用离心机的离心力，将提取液中的固、液相分离，得到澄清的提取液。

过滤介质〔Filter medium〕 能够分离提取液中固、液相的过滤材料。主要有：滤纸、织物类（棉布、麻布、尼龙布、毛毡等）、150～200 目丝网、多孔性滤板等。

转溶〔Solubilization reaction〕 亦称“去浑”。将茶溶液中低温不溶物转变成低温可溶物的方法。目的是切断或除去茶叶中多酚类及其氧化产物与咖啡碱的络合，达到冷溶性好、汤色清澈明亮无沉淀物的要求。转溶方法有酶促降解法、冷冻离心沉淀法、添加法等。添加物质有果糖、木糖、乙醇、儿茶素等。

去浑〔De-creaming down〕 即“转溶”。

浓缩〔Concentration〕 用加热或膜浓缩法排出溶液中的溶剂，从而提高溶液浓度的工序。目的是使低浓度的提取液脱水，达到减小体积提高干燥效率的要求。有低温减压浓缩、冷冻浓缩和膜浓缩等方法。低温减压浓缩效率高、成本低，但浓缩液鲜爽感差。冷冻浓缩效率低、成本高，但浓缩液品质好。膜浓缩（超滤）是用高压使水分透过膜面微孔，茶可溶物被截留，达到浓缩目的，浓缩液色、香、味俱佳。浓缩后的浓度可达到20%～40%。

减压浓缩〔Vacuum concentration〕 提取液进入浓缩器后，浓缩器内保持一定的真空度和温度，使提取液中的水分汽化排出的浓缩方法。

升膜浓缩〔Climbing film concentration〕 利用在减压的情况下，提取液沿加热管壁上升，形成一层液膜，增加液体的汽化表面积，提高蒸发速率的浓缩方法。常用多管式升膜浓缩器。

膜浓缩〔Concentration by hydrophilic membrane〕 一种通过反渗透进行浓缩的方法。提取液在高压下，其中的水分通过膜片，而可溶性物质被阻断在膜内，通过不断的循环以达到浓缩的效果。

干燥(2)〔Drying〕 使茶浓缩液在短时间内除去水分，成为固体速溶茶的工序。主要有喷雾干燥和真空冷冻干燥两种。

喷雾干燥〔Spray drying〕 干燥方法。茶液态物料通过机械的作用，分散成极细的雾状微粒，并与200～250℃干热的空气进行强制的热交换，瞬间将水分除去，而使物料中的固形物干燥成颗粒状。雾化器有压力式和离心式两种。各类干燥技术中，喷雾干燥脱水的成本最低。

真空冷冻干燥〔Vacuum freeze drying〕 干燥方法。使茶液态物料，在－30～－25℃下冻结，然后在高真空（保持余压13.2～80.0帕）下，使其中的水分升华排出，在温度回升到零上时排出残余水分。干物的含水率可达3%～5%。

浓缩茶制法〔Concentrated tea manufacturing method〕 提取液浓缩成液态饮料的加工方法。从鲜叶、半成品、干茶中提取茶叶水可溶物，经过浓缩加工而成。主要工序有提取、转溶、浓缩、包装。提取方法有低温分次提取和渗滤连续性提取。浓缩方法以膜浓缩为好。用轻质玻璃瓶包装。可直接稀释饮用，也可作为食品添加剂用。干物质含量一般控制在40%左右。

罐装茶制法〔Canned tea manufacturing method〕 以茶叶的水提取液为原料，用易拉罐包装的制法。加工工艺分提取、过滤、调配、装罐充氮、灭菌等工序。用水要求不含铁离子、硬度低、符合饮水卫生标准。过滤是为了除渣、净化，达到汤色明亮无沉淀物的要求。调配是为了调节茶水浓度和pH值、添加抗氧化剂，达到口感好、保色防褐变的要求。茶水浓度一般控制在每百毫升250～400毫克，pH 6.0～6.5。充氮是为了脱气、防止氧化褐变。高压灭菌的技术条件是115～120℃杀菌7～20分钟。贮藏条件要求低温避光。

浆茶制法〔Preparation of paste tea〕 将茶叶研磨成茶浆的深加工方法。选用夏秋季中低档鲜叶，在沸水中杀青30秒左右。迅速冷却后磨制成茶浆。磨碎时添加与杀青叶同重量的冰块和适量的$MgCl_2$，以降温和保色。产品应黏稠细腻、色泽鲜绿，在零下20℃条件下、可以保存6个月而不变色。浆茶经冷冻喷雾干燥，可以得到色泽翠绿的粉末茶，在有除氧剂、真空充氮条件下，同样可以保存半年左右不变色。浆茶还是营养丰富的天然食用抗氧化剂和天然食用色素。

超微粉茶制法〔Ultramicropowdered tea manufacturing method〕 将毛茶研磨成颗粒直径5～10微米茶末的加工方法。该法由中国传统碾茶演变而来，现代医学、茶学、食品科技界以此作配料，制成多种保健食品或营养补剂。其生产工艺为鲜叶处理、杀青、冷却、干燥、脱梗、粉碎、研磨、筛分精磨、筛分、成品。关键工序是掌握水分及精磨技术，使之有较强的分散能力，易与其他物料混合均匀。

鲜茶汁制法〔Fresh tea juice〕 茶叶经压榨制汁的深加工方法。其产品可分为绿茶汁、红茶汁、乌龙茶汁。可直接添加在饮料或食品中，也可用于加工速溶茶等。

绿茶汁〔Fresh green tea juice〕 鲜叶经过杀青、粉碎、压榨而制得的绿茶鲜汁。

红茶汁〔Fresh black tea juice〕 鲜叶经过萎凋、粉碎、压榨取得茶鲜汁，再经发酵，用高温抑制酶活性而制得的红茶汁。

乌龙茶汁〔Fresh Oolong tea juice〕 鲜叶经过萎凋、做青（摇青）、杀青、粉碎、压榨而制得的乌龙茶鲜汁。

低咖啡因茶制法〔Low-caffeine tea manufacturing method〕 用物理方法降低鲜叶中的咖啡因后制成茶叶的加工方法。利用茶叶中的咖啡因比其他物质成分易溶于热水的特性加工而成。制茶前先将鲜叶用85℃左右的热水浸提约60秒，经离心脱水设备迅速驱散处理叶上的热蒸汽，保持处理叶的色泽和鲜度，按茶类要求的加工工艺加工成不同的茶类。该法加工成的成品茶咖啡因含量比普通茶低50%～70%，感官品质正常。

保健茶制法〔Healthy tea manufacturing method〕 亦称“草药茶制法”。以茶为主，配有适当的中药材加工成散茶或袋泡茶的方法。以优质绿茶、红茶、乌龙茶为主，或用中药材的提取物经茶叶吸收或用茶、药的提取液混合干燥而成。成品有茶、药保健功效互补作用。

草药茶制法〔Herb tea manufacturing method〕　即"保健茶制法"。

茶叶包装贮藏

茶叶包装〔Tea package〕　—指茶叶贮运、销售前的包装工序，也指包装茶叶的器物。后者即盛放茶叶的器材。如茶箱、茶袋、茶听、茶盒及其他包装材料。是茶叶商品生产的组成部分，也是茶叶商品运输、保管、销售的重要条件。其作用有保护茶叶品质、减少商品茶损失；便于运输、计量、保管；便于陈列销售；便于挑选携带；便于宣传茶叶商品、指导消费；美化茶叶商品，增加销量。茶叶商品包装设计一般要遵守八个原则：①保护性。茶叶具有易变性、吸湿性、易断碎等特性，要求包装材料密封性能好、避光、防潮和抗压。②安全性。包装材料、包装机械、包装技术及包装工作环境符合安全卫生标准。③方便性。方便运输、保管、陈列、销售、挑选、携带、启用、消费。④节约性。⑤创造性。包装结构、造型、图案新颖，具有个性。⑥美观性。视觉美观、极具吸引力和刺激力。⑦一致性。包装材料及设计水平等与茶叶品质相一致。⑧社会性。符合销区的社会风俗，为广大消费者喜爱。按在流通中的作用可分为：销售包装（如各种小包装）、运输包装（茶箱、茶集装箱）。按层次形式可分为：内包装（紧贴茶叶的包装）、中包装（集中内包装的包装）、外包装（运输包装）。按耐压程度可分为：硬包装（金属、木料等）、半硬包装（纸盒等）、软包装（复合塑料等）。按包装材料可分为：木材、金属、纸、塑料、陶瓷、竹、玻璃、麦秆等。

陈化〔Ageing〕　成品茶在存放、贮运过程中所发生的一系列导致茶叶品质下降的理化变化。茶叶在贮放中，多酚类物质自动氧化，生成醌类物质。后者还可相互或与其他物质聚合，形成黄褐色的聚合物。多酚类物质的过量氧化，使茶汤滋味变淡，汤色变黄、变暗。茶叶中的酸类、酯类、醇类以及叶绿素、维生素等，也发生缓慢氧化缩合，使茶叶有益成分含量下降，产生陈味和陈色。影响茶叶陈化的因素有水分、氧气、温度、光照等。在茶叶正常含水率（4%～6%）的情况下，温度和氧气起着主导作用。因此冷藏和去氧是防止茶叶陈化的有效手段。

充氮包装〔Nitrogen-infilling packaging〕　亦称"抽气充氮包装"。抽气后再充入氮气的包装方法。达到脱氧、避光、排湿、防劣保鲜的要求。影响充氮包装效果的因素有包装材料、茶叶含水率和脱氧程度等。包装材料以多层复合喷铝袋和铁罐为好。茶叶含水率控制在3%～5%，氧气浓度置换至5%以下。

抽气充氮包装〔Vacuum nitrogen-infilling packing〕　即"充氮包装"。

真空包装〔Vacuum packing〕　抽真空使茶叶绝氧的包装方法。可防止自动氧化，达到保鲜要求。其效果受包装材料和真空度的影响。一般要求在负压下封口，包装材料以聚乙烯层压防湿赛璐玢、聚乙烯层压聚酯和聚乙烯层压聚丙烯为佳。

低温贮藏〔Low temperature storage〕　利用低温条件减缓或抑制茶叶中物质反应进程的贮藏方法。影响低温贮藏的因素有温度、湿度和光照等。通常在10℃以下冷藏可抑制茶叶褐变进程，在－20℃下冷藏，几乎能完全防止茶叶品质劣变。冷藏时控制相对湿度60%以下，茶叶含水率5%以下。设置预冷库（0～5℃）防止茶叶在温度突变的情况下发生品质劣变。

灰缸贮藏〔Lime vat storage〕　利用生石灰（$CaCO_3$）吸收茶叶中的水分，降低空气中的湿度，保持茶叶干度的贮藏方法。要点是："陶瓷缸、纸包茶、生石灰、布袋装、勤换灰、紧压盖、避光贮。"贮存前的茶叶含水率控制在6%以下。保质期可达12个月左右。

封置〔Sealing〕　古代贮藏散茶的方法。当茶焙制完毕，先装于旧竹器内放置3天，让其醇化，再用微火炒至足干，经摊凉后筛去茶末，装入炙干的瓦坛。坛内用干竹叶垫衬，竹叶可用竹丝编串成片。茶装满后，将筛下的茶末用纸包好，紧塞坛口，再以箬竹纸将坛口封严封牢，然后用烤干冷却后的新砖压在坛口上（也有将坛倒置的），置避阳、干燥凉爽、不受潮的地方贮藏。贮藏期间，若开坛取茶，茶易受潮，一年中需复炒一二次，换以干燥的竹叶衬垫，茶复装坛中，坛中未满的部分用干竹叶填满，再按原法封藏。

箬叶〔Indocalamus leaf〕　箬竹的叶子。古代包裹封置茶叶的材料。

蒻叶封裹〔Tea sealing with cattail leaves〕　古代收藏茶叶的方法。蒻叶，古书上指嫩的香蒲叶。古代茶叶制好后，用蒻叶将茶团、饼包裹好、称作"蒻叶封裹"，而后置焙中用微火烘烤，以去潮湿。也有以箬叶包裹。宋代蔡襄《茶录》："藏茶：茶宜蒻叶而畏香药，喜温燥而忌湿冷，故收藏之家，以蒻叶封裹入焙中，两三日一次，用火常如人体温度，则御湿润。"

茶叶品牌〔Tea brand name〕　用于区别不同茶叶企业的茶叶商品。品牌一旦注册，便受到法律保护。品牌是商标的文字部分，恰当地设计品牌，使之能反映特定产地或厂家或公司特定茶叶品质和企业精神，有利于树立茶叶企业和商品茶的形象和信誉。

茶叶商标〔Tea trademark〕　茶叶商品的生产经营者所使用的享有专用权的标记。代表茶叶商品的质量和信誉，以示与其他生产经营者的茶叶商品的区别。由文字、图形、符号或其组合构成。分为茶叶制造商标（标明是茶叶生产者

使用的商标)、茶叶销售商标(表明是自行销售的商品茶)和茶叶证明商标。或将商号名称作为商标使用于商品茶上,作为识别的标志。茶叶生产经营者一旦依法取得商标,即具有该商标的专用权,受到法律的保护。

茶叶制造商标〔Tea manufacturing trademark〕 见"茶叶商标"。

茶叶销售商标〔Tea selling trademark〕 见"茶叶商标"。

茶叶证明商标〔Tea certification trademark〕 商标的一种。是指对茶叶商品具有检测和监督能力的组织所控制的,而由其以外的人使用的商标,用以证明某茶叶品类的原产地、炒制工艺、产品质量及其特定品质,起到保护和发展名优茶的目的,商标的注册者并不使用,而是供给产品合标准的企业使用。国际贸易中有"原产地证书"的法律条文和中国颁布的《产品质量法》是注册证明商标的法律依据。申请注册茶叶证明商标需要解决注册商标称谓的取舍和注册人(或单位)的选择,而选择证明商标称谓直接关系注册人(或单位)的确定。

茶叶标签〔Tea label〕 随茶叶出售附予茶叶包装容器或茶叶本身的标记。包括附签、吊牌、文字、图形、符号及其他一切表明茶叶状态的说明物。其基本内容为:茶叶名称、级别、净含量、厂名、批号、生产日期和保质日期等。标签的作用在于便于消费者选购。明了茶叶名称、级别,了解生产日期及新鲜程度,从保质期中了解可食程度。茶叶标签也增加茶叶包装的美感。标签中所涉项目是国家强制执行的一项食品质量指标,反映了生产厂家的管理水平、技术水平和文明生产水平,直接影响着生产企业的声誉。

制 茶 厂

茶叶初制厂〔Tea primary processing factory〕 将鲜叶加工成毛茶的茶叶生产单位。按其产品性质可分为绿茶初制厂、红茶初制厂、乌龙茶初制厂等。部分茶厂有自己的原料基地。

茶叶精制厂〔Tea refining factory〕 将初制成的毛茶经再加工成为成品茶的生产单位。按产品性质可分为绿茶精制厂、红茶精制厂和乌龙茶精制厂等。大部分精制茶厂以收购的毛茶为原料。

初精制联合茶厂〔Tea primary and refining processing factory〕 将茶叶的初制和精制合并为一体的生产单位。按其产品性质可分为绿茶初精制茶厂,红茶初精制茶厂等。这类厂大都有自己的原料基地,生产出的产品为成品茶。

制茶车间〔Tea manufacturing workshop〕 制茶生产过程中,制茶厂内完成某些工艺过程的场所。如红茶制造有萎凋车间、揉捻车间、发酵车间、干燥车间等;绿茶制造有杀青车间、揉捻车间、炒干车间等。各车间的条件要适应制茶工艺的要求。

贮青车间〔Green leaf storage workshop〕 亦称"贮青室"。进厂鲜叶等待加工的场所。要求阴凉、湿润、空气流通、地面清洁、避免阳光直射,以保持鲜叶的鲜洁。面积一般可按每平方米贮青 20 千克计算。

贮青室〔Green leaf storage room〕 即"贮青车间"。

萎凋车间〔Withering workshop〕 红茶初制厂内进行萎凋作业的场所。车间内装有萎凋槽、萎凋机或萎凋帘架。

杀青车间〔Fixation workshop〕 绿茶初制厂内进行杀青作业的场所。车间内装有杀青机。

揉捻车间〔Rolling workshop〕 进行揉捻作业的场所。车间内装有各类揉捻机和解块分筛机。

揉切车间〔Roll-cutting workshop〕 进行揉切作业的场所。车间内安装各种类型的揉切设备。

发酵车间〔Fermenting workshop〕 红茶初制厂内进行发酵作业的场所。大、中型的初制厂发酵车间内装有自动发酵机和发酵车,小型茶厂内装有自然发酵盘架。为了增加发酵室的湿度,均要配备喷雾机。

干燥车间〔Drying workshop〕 亦称"烘干车间"。进行干燥作业的场所。车间内装有各种类型的茶叶干燥设备。

烘干车间〔Drying workshop〕 即"干燥车间"。

炒干车间〔Reroasting workshop〕 绿茶初制茶厂内进行炒干作业的场所。车间内装有锅式炒干机或滚筒炒干机。

筛分车间〔Sorting workshop〕 精制茶厂进行茶叶筛分的场所。一般分为圆筛车间和抖筛车间。

手拣车间〔Hand-picking room〕 精制茶厂内进行手工拣剔作业的场所。车间内布置有拣板、盛茶器具等。

拼配车间〔Blending workshop〕 精制茶厂内进行茶叶大堆拼配的场所。一般大型茶厂车间内装有匀堆机,小型茶厂多数采用手工拼配匀堆。

包装车间〔Packing workshop〕 精制茶厂内进行产品包装的场所。一般分为小包装车间和大包装车间,车间内装有相应的包装设备。

茶叶仓库〔Tea storage warehouse〕 贮藏茶叶的专用场所。分为毛茶仓库、成品茶仓库。仓库内有防潮设施、能长时间保持茶叶干燥。

九、检　验　部
Examination and Inspection of Tea

茶叶检验沿革

茶叶检验（1）〔Tea inspection〕　检验与管理茶叶产品质量的方法。由感官审评、理化检验和茶叶标准三部分组成。茶叶感官审评是由经过训练的评茶人员，凭感觉来判断茶叶品质好坏的检验方法。作为一种传统的品质鉴定方法，自唐代陆羽《茶经》始，历代均有记述，经过不断改进，逐渐形成了较为规范的检验内容和程序。中国近代感官审评始于1915年，首先在浙江温州设立茶叶检验处。1931年又在上海商品检验局农作物局设茶叶检验课，规定茶叶标准，制定检验方法，实施全国性的茶叶检验。1950年贸易部商品检验局制定了全国统一的出口茶暂行标准，随后，陆续制定了内外销各种茶叶标准样，作为茶叶感官审评的实物依据。茶叶理化检验，包含茶叶内在化学成分与农药残留量、重金属含量、非茶夹杂物、包装材料、标记、重量等检测内容。检验以自检、委托、抽检等方式实施。中国执行茶叶检验的机构是：国家和农业部茶叶质量监督检验测试中心，国家进出口商品检验总局所属的各地商品检验局，卫生部所属的各省市卫生检验局、卫生防疫站。世界各国对茶叶的品质，尤其是其中的外来污染物均有严格的限额标准，如检验结果超过标准规定限额，则判为不合格或不能饮用的产品。与检验有关的茶叶标准，分国际标准、国家标准、行业标准、地方标准、企业标准等，国家标准是制定其他标准的基准。茶叶产品标准包括文本和茶叶实物标准样，在执行中两者同等重要。茶叶标准是产品的质量法规，产销双方都需严格执行。

古代茶叶检验〔Tea inspection in ancient times〕　指1840年以前的茶叶检验。古代茶叶检验与茶叶生产和商品化的发展密切相关，主要应用于产品的优劣鉴别、真伪鉴别和饮用选择及制茶工艺研究，检验的唯一方法是感官审评。唐代陆羽《茶经·三之造》阐述了从各种外形判别茶叶优劣的方法："自采至于封七经目，自胡靴至于蒲荷八等。或以光黑平正言嘉者，斯鉴之下也；以皱黄、坳垤言嘉者，鉴之次也；若皆言嘉及皆言不嘉者，鉴之上也。何者？出膏者光，含膏者皱；宿制者则黑，日成者则黄；蒸压则平正，纵之则坳垤。"宋代黄儒《品茶要录》提出了因制茶方法不当引起的茶叶品质缺陷见"茶病"。宋代开始，在法律上明文禁止茶叶掺杂作伪。《宋史·食货志》："太平兴国四年诏，鬻伪茶一斤，杖一百，二十斤以上弃市。雍熙二年，民造温桑伪茶，比犯真茶计直十分论二分之罪。"《明会典》："……蒸造假茶，及将验过真茶盗卖，沿途采取草茶纳官，各至五百斤以上者，商人园户及知情转卖之人，民发附近卫分，军发边卫，各充军。止终本身，茶价入官。不及前数者，依私盐法论罪，仍枷号两个月发落。窝顿店户，知情者从重论。至一千斤以上，本犯发极边卫分，永远充军。店户不问知与不知，一体治罪。"

近代茶叶检验〔Tea inspection in modern times〕　指1840年至1949年期间的茶叶检验。检验手段以感官审评为主，并利用简单的仪器，进行水分、灰分及色素等的检测，主要对象是出口茶。清末民初，中国茶叶出口量大增，而作伪者也蜂起牟利，其手段主要有着色、掺杂等，严重影响中国茶之声誉，有关进口国均制订法律以堵其弊。1914年张

睿曾撰《拟具整理茶叶办法检查条例》，历陈伪劣茶之危害，并建议设立检验机构。1915年，浙江省温州地区自发成立"永嘉茶叶检验处"，1926年由瓯海茶叶公会接办，伪劣茶在局部地区略有收敛。1923年，台湾总督府曾成立茶叶检查所，实施出口茶叶检验。1929年，实业部在上海、汉口两地成立商品检验局，并于1930年委任吴觉农筹办出口茶检验。1931年，实业部宣布对出口茶实施检验，同年7月和12月，上海商检局、汉口商检局分别开始实施检验工作，于此同时，两商检局与中央农业实验所于1932年在祁门合办茶叶改良场，以图在根本上提高茶叶品质。1937年1月，实业部成立茶叶属地检验监理处，3月，公布《着色茶叶取缔办法》。1938年，各有关省成立茶叶管理机构。1941年，因太平洋战争爆发，茶叶外销受阻而出口检验也告停顿。1946年，经济部先后恢复上海、汉口、广州、台湾等地的商品检验局，并恢复出口茶检验。

现代茶叶检验〔Tea inspection in contemporary times〕 指1949年10月以后的茶叶检验。检验手段除感官审评外，还不断利用先进的仪器设备和方法，在检验精度、检验范围及检验效率方面均有较大的发展。1950年3月，中央贸易部在北京召开首届全国商品检政会议，制订了"茶叶出口检验暂行标准"和"茶叶属地检验暂行方法"，恢复和增设了茶叶检验机构。1952年，禁绝了茶叶着色。1953年，全国茶检人员在上海进行业务集训，统一评检尺度和操作规程。1958年，各省属地检验先后移交各自的茶叶公司办理，出口茶的原始检验也一度移交各口岸茶叶公司执行，商检局负责监督检查。1980年，各口岸商品检验局先后收回茶叶原始检验工作，自行办理出口检验。1985年时，已有上海、广东、福建、湖南、湖北、四川、浙江、安徽、江苏、云南、广西、贵州、江西等地的商检局办理茶叶出口检验。60年代初，有关部门制订茶叶含铅量的检验措施；1981年制订农药残留量的检验措施，同时规定出口茶中不得夹有非茶杂物。此外，自1950年起，有关部门制订了大量的实物标准、方法标准及其他技术性法规，以保证茶叶检验有统一的准则和根据。1989年和1991年经国家技术监督局批准，在浙江省杭州市分别成立了"国家茶叶质量监督检验测试中心"和"农业部茶叶质量监督检验测试中心"以加强茶叶检验。

感官审评

综　合

茶叶感官审评〔Tea organoleptic evaluation〕 亦称"茶叶感官检验"。依靠经过训练的评茶人员的视觉、嗅觉、味觉、触觉来判断茶叶品质好坏的检验方法。相对于理化检验。茶叶感官审评主要内容是茶叶品质、等级、制作等质量问题。包括外形、汤色、香气、滋味、叶底五项，简称"五项因子"，相应定义了500余条专用评茶术语；商业系统对成品茶的检验有的将外形一项拆分成条索、整碎、净度、色泽四项，构成了八个检验项目，简称"八项因子"。其主要程序为取样、干评、湿评、记分下评语。在名优茶评比中，当茶样数较多，且要评出每个茶样的品质顺序时，还须采用评分方法。茶叶感官审评分为"对（标准）样评茶"与"非对样评茶"的两种。前者主要从贸易角度考虑，往往与茶价有关，多用于茶叶加工、出厂、验收、销售等方面；后者不必用标准茶样作对照，主要用于评定茶叶品质、制茶工艺上存在哪些不当，以便为生产者提出改进意见。

茶叶感官检验〔Tea organoleptic testing〕 即"茶叶感官审评"。

委托检验〔Entrusting inspection〕 生产或经营单位自己取样，委托质量技术监督检验部门进行的检验。质检部门的检验结果、仅对委托样的质量负责。

仲裁检验〔Arbitrating inspection〕 因当事人双方对产品质量在检验或试验中发生争执而由国家法定质量监督检验机构进行的裁决性检验。委托方一般是司法机关、合同管理机关、涉外仲裁机关等仲裁机构，也有生产和销售等单位。仲裁检验结果是对产品质量的公正判定。承担茶叶质量仲裁检验的有农业部及国家茶叶质量监督检验测试中心。

监督检验〔Supervising inspection〕 国家对产品质量的监督检查方式。主要对象为可能危及人体健康和人身、财产安全的产品，影响国计民生的重要工业产品以及用户、消费者、有关组织反映有质量问题的产品。承担监督检验工作的必须是经省级以上人民政府产品质量监督管理部门或其授权的部门考核合格的质检机构。茶叶质量监督检验机构有农业部茶叶质量监督检验测试中心等。监督检验是具有公正地位的第三方检验，在供需双方发生质量纠纷时能起到公正作用，具有仲裁性。

抽样检验〔Random sampling for inspection〕 从包装成件的茶叶中按比例有代表性地抽取茶样进行的检验。一般以感官审评为主，有时也进行卫生和理化检验。常用于市场销售的茶叶或成批出口茶的质量检验。

卫生检验〔Hygienic inspection〕 对茶叶中农药残留量与重金属含量（有时也须加检大肠杆菌数）的检验。例如，中国制定的GB 9679—88茶叶卫生标准中：六六六≤0.2毫克/千克（紧压茶0.4毫克/千克）、滴滴涕≤0.2毫克/千克、铜≤60毫克/千克、铅≤2毫克/千克（紧压茶3毫克/千克）。其中任一项超限，均为卫生标准不合格的茶叶。不同国家对茶叶卫生检验的内容与标准不尽相同。

大样检验〔Inspection sampling from a batch of tea

samples〕 从大批量茶叶中按一定比例抽取出样茶进行的感官审评。即在对照标准茶样的前提下，检验茶叶的嫩度、色泽、条索，上中下段茶的搭配等项目。如发现与标准样不相符，应调准至相当水平。但当茶样中既有稍高又有稍低于标准样的因子时，且数量相等或相近，可作持平的评定。

小样检验〔Inspection sampling from tea subsample〕 以茶叶标准样为准，取相应的各段茶试拼成小样，再从中取样检验。一般在精制过程中进行，是拼配大样、出厂成品茶的前期准备。检验项目和内容见“大样检验”。

开箱检验〔Chest-opening inspection〕 指已成箱的茶叶按比例抽样，开箱取样茶进行的品质检验。常用于贸易中成箱成批茶叶的质量检验。

型式检验〔Traditional inspection〕 亦称“例行检验”。茶厂正常投产定型产品的例行检验。内容包括产品质量标准中所列的全部检验项目。每年进行1～2次。

例行检验〔Routine inspection〕 即“型式检验”。

交接检验〔Handing over inspection〕 上一工段作业的在制品交下一工段时进行的质量检验。如完成萎凋工序后，萎凋叶交揉捻作业时对其进行质量检验。茶叶初、精制中前后各工序作质量检验，有助于提高茶叶品质。

交货检验〔Delivery inspection〕 贸易中一方货物（茶叶）交到另一方时所进行的质量检验。如茶厂的出厂茶交售给茶叶公司时，即需按标准或有关协议进行相应的质量检验。

检验取样〔Sampling of inspection〕 用规定的方法，获得具有充分代表性、足以代表整批茶叶品质的样品的技术措施。根据检验对象的数量和品类，确定取样件数和具体方法，样品容器要求干燥、洁净、无臭，且密闭性好。装样后须加封签，注明采样地点、日期、产地、牌号、批号、取样者姓名等，并同时填写取样报告。茶叶检验取样的国家标准为GB 8302—87。

委托检验样〔Sample of entrusting inspection〕 送交质量技术监督检验部门进行检验的茶叶样品。质检部门根据检验结果提出的检验报告，仅对委托检验样的质量负责。

检验样制备〔Preparation of inspection sample〕 根据检测要求，对样品进行固定性状和充分混匀处理的技术措施。茶叶检验样主要分为鲜叶和干茶两种。鲜叶样的检验样制备，先用蒸汽或热空气固样，然后再干燥，并按一定要求混匀、磨碎。干茶样的检验样制备，主要是按一定要求混匀、磨碎。其操作方法的国家标准为GB 8303—87。

评茶人员〔Tea tasting personnel〕 专门从事茶叶感官检验的工作人员。要求不嗜烟酒，嗅觉良好，视力正常、无色盲与狐臭症，无慢性传染病，懂得制茶技术，了解茶叶销区对品质的要求及有关国家标准等。

评茶顺序〔Tea tasting sequence〕 根据审评操作步骤，对茶叶的各个品质因子的审评次序。通常先评外形，再按汤色、香气、滋味和叶底顺序审评；也有先开汤逐项审评内质后再评外形的。正确的评茶顺序，可减少审评误差。

评茶术语〔Tea tasting terms〕 感官审评中表示茶叶品质特征和品质水平的专用语。包括对外形、汤色、香气、滋味及叶底的评语以及对质量程度的用语。如描述外形的“紧直”、滋味的“尚醇”、香气的“欠高”等。规定评茶术语对于统一对茶叶品质的认识有重要意义。

评分系数〔Score evaluating coefficient〕 亦称“品质系数”。茶叶感官审评各因子所占的品质比率。不同茶类因审评侧重点不同，评分系数也不同。根据农业部茶叶质量监督检验测试中心对各类茶的综合统计，品质的评分系数：外形占15%～40%，汤色占5%～10%，香气占20%～40%，滋味占20%～30%，叶底占5%～15%。

品质系数（2）〔Quality coefficient〕 即“评分系数”。

评分〔Score evaluating〕 根据被审评茶叶的品质评定分数。通常采用百分制、但不给满分。如品质优良为甲等、给94±4分；品质稍有缺陷为乙等，给84±4分；品质有明显缺陷为丙等，给74±4分；品质残次为丁等，根据残次程度给50～60分。审评的每个因子都分别计分，再与相应的评分系数相乘，结果即为该项目实际得分，各项目实际得分之和，即为所评茶的总分。

毛茶审评〔Raw tea tasting〕 对各类初制茶叶进行的感官审评。其方法与一般常规审评法相同：在茶样盘中放入具有代表性的茶叶100～150克、评定外形，再在其中称取3克置于容量为150毫升的审评杯中，冲入150毫升沸水（或称取4克放入200毫升容量的审评杯中、加入200毫升沸水），浸泡5分钟后，将茶汤沥入审评碗中、审评汤色、香气、滋味和叶底，审评的侧重点是外形和香味品质。毛茶审评结果能够反映初制技术的优劣，并由此指导茶叶生产。

茶叶等级〔Tea grade〕 同一花色的各种商品茶根据茶叶的老嫩程度划分的等级。等级编号由小到大，茶叶品质则由高到低。如炒青和烘青毛茶常分6级12等（每级含2个等，也有分7级14等），一级二等品质比二级三等好；精茶中的眉茶也分级，如特珍一级、二级；珍眉一级、二级……。外销眉茶为便于洽谈订货，常以一定号码表示花色等级，见“唛头”。

茶叶花色〔Tea sorts〕 毛茶精制后不同规格产品的统称。如红碎茶分叶、碎、片、末四类花色；长炒青茶精制后分特珍、珍眉、雨茶、贡熙、特针、秀眉等。在每个花色中，茶叶又分为不同的级别。

茶叶品质〔Tea quality〕 茶叶外形与内质的优次。各种茶叶都有特定的品质要求，同一现象在不同的茶叶中出现，其品质含义不同。如茸毫显露，是无锡毫茶的外形品质要求，但对龙井茶而言则是缺点。又如黄汤黄叶是黄茶的品

质特征，但在绿茶中则表明品质差。

陪衬评茶〔Tasting accompanied by tasted tea sample〕 在对某种茶叶进行感官审评时，附加一种已评过的茶叶作陪衬。如对某种茶带烟焦气有疑问，则选用另一种已知无烟焦气的茶叶作陪衬对照同时审评，以便对所评的茶叶作出正确的审评结果。

双杯审评〔Tea tasting with double infusion〕 将同一茶叶以同样的方法分泡两杯，以避免取样误差的方法。在花茶审评中，还可根据不同的冲泡时间，正确鉴别香气。

加奶审评〔Milk tasting〕 将牛奶加入红茶茶汤中，再审评汤色和滋味的方法。即在150毫升茶汤中加入15毫升牛奶，使茶汤呈现出"乳色"。汤色呈粉红，则滋味浓爽，红茶品质好；呈姜黄色的茶汤，含茶多酚、茶黄素一类物质较少，滋味浓度较差；茶汤呈棕褐色表明茶味不新鲜，浓强度较低。用于评定红碎茶，其他茶一般不采用。

对样评茶〔Tasting in contrast with standard sample〕 对照标准样进行的感官审评。多在茶叶贸易中使用。如茶厂向茶叶公司交售茶叶时，公司须按茶叶标准样对样评茶，才能定级定价。

密码审评〔Tasting with secret code〕 由专人将被评茶叶编上密码，使审评者在只知代号的情形下进行审评的方法。多用于名优茶评比，目的在于消除评茶人员在审评中的偏见，公平合理地得出审评结果。

初评〔Preliminary tasting〕 感官审评中进行的首次审评。包括初步进行的质量评定和有待于经上级部门审核的评定。

复评〔Reconfirming tasting〕 经过初评后的再次审评。常用于数人（组）审评同一批茶叶时，由于审评结果不一致而进行的再次审评。如在名优茶评比中，不同审评组对某茶叶的审评结果差异较大，则应进行复评，以取得统一意见。

复审〔Reexamining〕 评茶时，下级将审评结果报上级主管部门进行再次审查评议，或下级将制定的茶叶标准报上级茶叶主管部门审查。

开汤审评〔Liquor tasting〕 亦称"湿评"。按评茶要求冲泡沸水后评定茶叶的汤色、香气、滋味和叶底品质的方法。

湿评〔Liquor tasting〕 即"开汤审评"。

干评〔Dry tasting〕 直接观察茶叶外形进行评定的方法。内容包括嫩度、色泽、形态、级别以及从属茶类等。

综合评定〔Comprehensive evaluation〕 检验者根据茶叶的色、香、味、形等因子审评结果，对品质水平进行综合判断的审评方法。常用"品质良好"、"品质欠佳"等术语表示。

计价评茶〔Tea valuation tasting〕 通过对毛茶评等、精茶评分或评档而计算其价格的审评方法。商业部门对茶叶预先制定各等级的实物标准样及其价格，评茶时对照标准样，评出等级（分、档）后即可计算单价。这种方法在自由贸易、茶叶拍卖中不适用。

头泡〔First infusion〕 亦称"头开"。在评（品）茶时第一次冲泡出的茶汤。青茶和花茶有时需要分次冲泡，逐次进行品质审评。如果"头泡浓，二泡乏味"，则说明茶叶叶质瘦薄不耐泡，品质较差。

头开〔First infusion〕 即"头泡"。

开大汤〔Pouring cold water into infused leaf〕 审评叶底时将冲泡后的茶渣倒入搪瓷盘中，加入冷水，使叶片充分展开，以便准确地评定茶叶嫩度、匀整度和色泽的方法。

常规审评〔Traditional tasting〕 按同行公认而普遍使用的方法审评茶叶。通常指取3克茶样，以150毫升沸水冲泡5分钟进行审评的方法。

茶水比例〔Ratio of tea and water〕 进行感官审评时每杯茶的用茶量（单位：克）与冲泡用水量（单位：毫升）的比例。中华人民共和国农业部茶叶质量监督检验测试中心采用的统一标准是：速溶茶以0.75克茶冲泡150毫升沸水，茶水比例为1∶200；其他各种茶均以3克茶冲泡150毫升沸水，茶水比例为1∶50。

唛头〔Mark〕 亦称"唛号"。广东方言。原意为"商标"、"牌子"。在茶叶贸易中特指用数字或数字辅以文字表示的茶叶名称，如中国眉茶特珍一级的唛头为"9371"；又如"富421101"表示浙江富阳1994年生产的红碎茶1号上档第1批出厂样。

唛号〔Mark〕 即"唛头"。

陈茶〔Old crop tea〕 上一（或几）年采制的茶叶，相对于"新茶"。该称谓通用于各茶类，且具有双重含义。对红、绿茶等而言，是指其品质已下降；对普洱茶而言则有品质优良的含义。

陈茶样〔Old crop tea sample〕 指保留一年以上时间的感官审评茶叶样品。相对于"新茶样"。

新茶〔Fresh tea〕 当年采制的茶叶。与"陈茶"相对。该称谓通用于各茶类。

新茶样〔Fresh tea sample〕 当年生产的感官审评茶叶样品。相对于"陈茶样"。

货架样〔Sample from shelf〕 从商店货架上正在出售的茶叶中抽取供检验质量的样品。

面市样〔Sample from market〕 从市场上待销售的茶叶中抽取出供检验质量的样品。

冷闻〔Cold smelling〕 亦称"冷嗅"。在茶汤倒出后，当叶底温度接近室温时审评茶叶香气的过程。若冷闻时茶叶有较高的香气，说明其茶香高持久，品质好，春季的高山茶和多窨次的花茶常有此特点。

冷嗅〔Cold smelling〕 即“冷闻”。

热闻〔Hot smelling〕 亦称“热嗅”。将评茶杯中的茶汤倒出后、待杯内茶叶温度降到45℃左右、趁热审评茶叶香气的过程。热闻有利于判断香气的类型，也便于鉴别出杂异气味。

热嗅〔Hot smelling〕 即“热闻”。

日晒茶〔Sun-drying tea〕 初制过程中被日光曝晒过的茶叶。除“晒青”外，其余日晒茶均属残次产品。

仿制茶〔Replicated tea〕 采用相似的工艺和茶叶原料，仿照某种茶叶的部分或全部品质特征制作的茶。仿制不等同于假冒，当被仿制的茶叶及制作工艺未受专利保护时，他人可以进行仿制，但仿制茶的名称一般不能与被仿制茶完全相同。

假茶〔Fake tea〕 以不属茶树的植物芽叶为原料，制作成茶叶样的形态，并冒充茶叶销售的制品。但已标明用何种植物芽叶制成的非茶类饮料，不属假茶之列。如银杏叶制成的“银杏茶”，杜仲叶制成的“杜仲茶”等。

中和性〔Neutralization〕 茶叶对拼配的协调和适应性能。即与其他拼配茶品质的相似性。茶叶中和性好、则易于拼配；中和性差，与其他茶就难于拼配。如广东、广西按“第二套红碎茶国家标准”生产的红碎茶与印度红碎茶香气、滋味接近，拼和后不突出某一种茶的个性，为中和性良好；又如云南的“一套样”红碎茶风味独特，与其他红碎茶拼和后仍易显示其品质特性，故中和性相对较低于“二套样”茶。

后熟〔Postmaturation〕 现制的茶叶在特定的条件下，经一定时间贮藏后，品质变优的现象。某些茶叶初制后立即饮用，有生涩味，但在干燥的条件下存放一段时间，香味会趋醇。如辉炒火功不足的龙井茶，在石灰缸中密闭存放半个月左右，生青气会转化成清香。

泡茶水温〔Water temperature for infusing tea〕 茶叶感官审评用水的温度。通常规定为沸水温度。泡茶水温低，会减少茶叶水浸出物的溶解，影响茶汤色泽、滋味和香气；而沸腾过久的水易使茶汤滋味失去新鲜感，呈熟汤味。

筛旋〔Sifting〕 将茶样放入审评盘中，双手分别握住样盘有缺口的一角及其对角，将样盘左右回旋的动作。可使茶叶按轻重、大小、长短分层，以供审评外形。

把盘〔Plate holding〕 双手持审评样盘往复波动，使茶叶在样盘中筛旋从而分层的动作，这样可使粗大轻飘的茶叶浮在表层，较紧重实的集中于中层，碎末茶沉于低层。根据上、中、下三段茶的大致比例，可判断茶叶拼配是否合理，审评各段茶的组合、老嫩、净度等内容，估测品质问题。

抓〔Holding〕 将茶叶在样盘中筛旋后，用手依次取分层茶叶的动作。

削〔Paring〕 亦称“剥”、“切”。审评珠茶的毛茶外形时，将筛旋集拢的茶叶用手掌沿茶堆轻轻地一层一层拨开的动作。目的是以了解各层次茶叶重实圆结与老嫩程度。

剥〔Stripping〕 即“削”。

切〔Cutting〕 即“削”。

收〔Collecting〕 亦称“集”。样盘中的茶叶经筛旋后摊布于样盘四周，再回旋样盘，将盘的四角来回向上快速抖翘，使平摊的茶叶集拢呈馒头状凸起的动作。可使大小、重实不一的茶叶由外向内分层分布。再通过抓、削等方法，即可分别察看各层，目测出茶叶的身骨、筛号茶组分等情况。

集〔Collecting〕 即“收”。

评茶器具

评茶器具〔Tea tasting implements〕 用于茶叶感官审评的器皿和用品。包括：审评盘、审评杯、审评碗、叶底盘、样茶秤、定时器、汤碗、茶匙、网匙、水壶、吐茶桶、审评表、审评台等。属配套用具，如残缺不全，将影响审评结果。

审评盘〔Tea tasting plate〕 亦称“茶样盘”。用于盛装茶样审评外形的木盘。有正方形和长方形两种，用无气味的木板制成，上涂白漆，盘的一角开一倾斜形缺口用于出茶。一般常用正方形盘，规格为220毫米×220毫米×40毫米，或200毫米×200毫米×40毫米。样盘的框板以8毫米厚的杉木制作，底板使用五合板。

茶样盘〔Tea sample plate〕 即“审评盘”。

审评杯〔Tea tasting cup〕 用于冲泡茶叶及审评香气的特制瓷杯。外观白色，呈圆柱形，杯盖有小孔，在杯柄对面杯口处有齿形或弧形缺口，容量为150毫升，审评毛茶也有使用200毫升的审评杯，其结构与150毫升审评杯相似。

审评碗〔Tea tasting bowl〕 用于开汤审评汤色和滋味的特制瓷碗。碗体呈白色广口形，碗口稍大于碗底。国际上通用与150毫升审评杯规格相配的审样碗，中国审评茶叶大多也采用这一规格的审评碗，仅在审评部分毛茶时，有时使用与200毫升审评杯相配的审评碗，在按传统方法审评青茶时，有的使用110毫升特制盅形瓯。

叶底盘〔Infused leaf plate〕 用于审评叶底的方形木盘或搪瓷盘。木盘漆成黑色，规格为100毫米×100毫米×20毫米；也有220毫米×170毫米×30毫米的白色搪瓷盘，加水开大汤审评叶底，其结果更为准确。

样茶秤〔Tea sampling scale〕 称取供开汤审评用茶叶的衡器。常用感量为0.1克的托盘天平，也可用戥秤或手提式天平。

定时器〔Timing clock〕 用于评茶计时的工具。例如可预定5分钟自动响铃的定时钟等。

汤碗〔Liquor cup〕 供放茶匙、茶网匙的白色小瓷碗，用时冲入开水，有消毒清洗的作用。

茶匙（1）〔Tea spoon〕 舀取茶汤供品评滋味用的白色瓷匙。

网匙〔Tea tasting net〕 用细密的不锈钢网制作的小匙。用于捞取审评碗中茶汤内的碎片茶，以利审评汤色和滋味。

水壶〔Watering can〕 制备沸水供湿评用的壶。水容量2.5～5升。忌用黄铜或铁壶，以免产生异味或影响茶汤色泽。

吐茶桶〔Tea tasting spittoon〕 用于评茶时吐茶汤、盛装茶渣及倾倒废汁液的器具。

审评表〔Taste-recording table〕 记录审评结果的表格，表内含外形、汤色、香气、滋味、叶底5个栏目，也有的分为条索、整碎、净度、色泽、汤色、香气、滋味和叶底8个栏目。每个栏目均设评分栏或分较高、相当、稍低、较低、不合格等项，表内有总评栏综合评定茶叶品质，还有茶名、编号或唛头、数量、审评人和日期、备注等内容。

干评台〔Dry-tea examining table〕 供审评茶叶外形用的平台。高85～90厘米，宽60厘米，长1.2米，放置茶样罐、茶样盘、天平等器具。要求台面光洁，无杂异气味，通常漆成黑色。

湿评台〔Tea tasting table〕 供审评茶叶内质用的平台。高85～90厘米，宽60厘米，长1.2米，上置审评杯碗、汤碗、汤匙、定时器等器具。要求台面不渗水、沸水溢于台面不留斑痕，无杂异气味。通常漆成黑或白色。

碗橱〔Cupboard〕 供盛放审评杯碗、汤碗、汤匙、网匙等的器具。一般规格为400毫米×600毫米×700毫米。在橱的高度上等分5格，设置5个抽屉。抽屉底用无异味的竹片做成、要求透气、不积水。

评茶环境〔Tea tasting environment〕 茶叶审评室及其周围的环境条件。要求无明显噪声源与杂异味存在；室内干燥，光线柔和明快，亮度一致，无直射光和耀眼反射光等。

茶叶审评室〔Tea tasting room〕 专供茶叶感官检验的工作室。一般应置于二楼以上层次，面北背南；室内墙壁和天花板为白色，地面磨光或铺瓷砖；由北面采自然光，无阳光直射，室内光线明快柔和，可装日光灯增加亮度；室内左右（即东西向）墙面不开窗、背面（南面）开气窗和门，墙正面（北面）开窗面积不少于35%；室内空气流畅，各种设备无明显的杂异气味。

外　形

外形〔Appearance〕 指人的触觉、视觉能判断的茶叶形态。包括形状、色泽、级别、老嫩、整碎、净度等内容。外形既可区别花色品种，又可区分等级，因此是感官审评项目中不可缺少的一项。各种商品茶都有特定的外形，与制茶方法密切相关。同一种鲜叶因加工技术不同而制成的茶叶形态各异，如揉捻工序的改变，即可形成针形、扁形、圆形等不同的外形。此外，品种和季节对茶叶外形也有影响，如大叶种茶较小叶种肥壮，春茶较夏秋茶油润等。审评外形，各种茶的共同之处在于要求形态一致，以规格零乱、花杂为次，在依据实物标准样划分等级时，尤其强调嫩度、整碎和净度。但审评各类茶也有不同的侧重点，如绿茶类中的眉茶以嫩度、净度为主；而青茶类以形态、色泽为主；各种名优茶还强调有特色的造型等。同一种形状或色泽出现在不同的茶中时，因要求的不同可能褒贬不一，如茸毫丰富是碧螺春茶必须具备的外形要求，而对要求光洁的西湖龙井茶而言则是弊病。又如绿茶绿润的色泽若出现在红茶外形中，则表明红茶品质低次。在感官审评各项目中，外形的评分系数为15%～40%，是衡量茶叶质量的重要标准。

饼形〔Cake appearance〕 茶叶在模框内经紧压而具有圆似烧饼的形状。如云南七子饼茶所具有的形状。

球形〔Round appearance〕 茶叶经搓揉而制成似核桃大小的圆球形。如贵州的银球茶，每颗约3克、供冲泡一杯茶的用量。球形茶为制茶艺术造型的一种，有利于作礼品小包装茶。

兰花形〔Orchid appearance〕 茶叶形状似开展的兰花。多见于细嫩的烘青型名优绿茶。

矛形〔Spear appearance〕 用于表述用单一条芽制作的茶叶的外形，其状微扁似长矛。如贵州湄潭龙泉剑茗所具有的形状。

珠形〔Pearl appearance〕 用于表述茶叶圆结，形似珍珠。多见于绿茶。如浙江珠茶所具有的形状。

菊花形〔Chrysanthemum appearance〕 多个茶芽束扎成菊花的形状。如黄山贡菊所具有的形状。

条形〔Strip appearance〕 茶叶以茎梢为中轴卷拢呈长条的形状。见于各地长炒青类茶叶。

片形〔Flake appearance〕 外形不紧卷，呈平摊状。在原料粗老、制作工艺不当的情况下易形成片形茶，一般是粗老茶的特征；但对某些特种茶而言，片形是其外形应有的特征，如安徽的六安瓜片，须经特殊工序制成片形。

针形〔Needle appearance〕 外形细紧，挺直似针的形状。多见于名优绿茶。如南京雨花茶所具有的形状。

碗形〔Bowl appearance〕 亦称“臼形”。将蒸透的茶叶装入模具后紧压形成的似碗或臼的形状。用于描述沱茶的外形。

臼形〔Mortar appearance〕 即“碗形”。

柱形〔Column appearance〕 将蒸透的茶叶装入衬竹篾的模具中紧压形成的似柱子的形状。如湖南安化千两茶所具有的形状。

枕形〔Pillow appearance〕 茶叶在特殊的模框内经紧

YJ2499 3 8

压形成的似枕的形状。如康砖茶、金尖茶。

枣核形〔Jujube-stone appearance〕 单一的叶片自叶柄向叶尖方向卷紧而成的枣核状。如井岗碧玉所具有的形状。

碗钉形〔Flat-nail appearance〕 亦称“碗钉”。扁平，两端扁削中间宽，形如旧时补碗的金属钉的形状。原专用于描述高档龙井茶的外形，后也用于相同类型的其他扁形绿茶。

碗钉〔Flat-nail〕 即“碗钉形”。

砖形〔Brick appearance〕 茶叶在一定形状的模框内经紧压形成的似砖的形状。用于表述紧压茶的外形。如青砖、茯砖等所具有的形状。

贝壳形〔Shell appearance〕 形似贝壳的形状。用于描述干茶松泡，特指茶季尾期制成的粗老茶的外形。

螺形〔Spiral appearance〕 用于表述叶片卷曲似田螺的形状。多见于名优绿茶。如江苏碧螺春茶所具有的形状。

片状〔Flaky〕 非扁型绿茶类茶叶中的碎片和不含芽的单一茶片的形状。多见于质量差的低档茶。

身骨〔Body〕 表示茶叶质地轻重的术语。多取决于鲜叶原料的老嫩。鲜叶肥嫩者，成品茶身骨较重，质地良好；反之，身骨轻飘，质地较差。

净度〔Cleanness〕 干茶外形大小、形状的整齐匀净程度。净度良好的成品茶，体型匀称，叶、碎、片、末茶分清，不含非茶夹杂物。

条索〔Twist〕 用于表述长条形茶叶形态的术语。作评语时，通常与“紧结”、“粗松”等连用。

平伏〔Flat and even〕 茶叶光洁平整，在样盘中无起伏。常用于表述条索紧直或外形扁平一类的高档茶的外形特征。

平直〔Straight〕 茶条平整而挺直。常用于表述嫩度好、茶条直的绿茶类精茶的外形特征。

平整〔Flat and smooth〕 茶条平伏整齐。多用于表述高档扁形绿茶的外形特征。

苗直〔Slender〕 亦称“苗条”。茶条紧直修长。一般为嫩度与做功俱佳的条形茶特征。如评价雨花茶的外形。

苗条〔Slender〕 即“苗直”。

松泡〔Spongy〕 茶叶外形粗松轻飘。常用于表述低档条形茶外形。

松散〔Loose〕 茶叶外表松而粗大，不成条索。多见于揉捻不足的粗老红、绿条形茶。

松碎〔Loose and broken〕 未成条索，茶条断碎。常因制中下档红茶时萎凋轻或绿茶杀青不足、揉捻过早重压所致。

空松〔Coarse and loose〕 亦称“空泡”。茶叶粗大，身骨轻飘。多见于揉捻不足的粗老条形茶。

空泡〔Coarse and loose〕 即“空松”。

轻飘〔Light〕 亦称“飘薄”。茶叶质地轻，瘦薄、容重小。常见于粗老茶或被风选机吹出的三四口茶。如评价5孔茶坯的质地。

飘薄〔Light〕 即“轻飘”。

细长〔Leggy〕 茶条紧细修长。多用于表述上档条形红、绿茶的外形特征。如评价安化松针的外形。

细秀〔Fine and elegant〕 茶叶细嫩，形状紧直，秀丽匀齐。多用于表述高档条形红、绿茶的外形特征。如评价特级祁红的外形。

细紧〔Wiry〕 条索细，紧卷完整。多用于表述上档条形绿、红茶的外形特征。

细圆〔Fine round〕 茶条卷紧，身骨重实，形如细棍。常用于表述高档眉茶和部分名优绿茶的外形特征。如评价一级珍眉的外形。

细嫩（1）〔Fine and tender〕 茶叶外形、叶底的芽叶细小，柔嫩显毫。多用于表述春茶期小叶种高档茶叶及叶底的形态特征。如评价碧螺春的外形、叶底。

茸毫〔Hairy tip〕 茶叶表层的茸毛。其数量与品种、嫩度、加工工艺有关。常见于芽叶肥嫩、多毫的名优绿茶。

金毫〔Golden tip〕 用于表述毫芽呈金黄色的高档工夫红茶的外形。大叶种所制的高档红茶多具金毫。

肥壮（1）〔Fat and bold〕 茶叶外形或叶底的芽叶肥大，叶肉厚实，形态丰满。多用于表述大叶种制的条形茶外形或叶底的特征。

肥嫩（1）〔Fat and tender〕 茶叶外形及叶底的芽叶肥，锋苗显露，叶肉丰满不粗老。多用于表述烘青型高档名优绿茶和部分大叶种高档条红茶的外形特征。

显毫〔Tippy〕 用于表述嫩而多毫的茶叶外形。如一级滇红所具有的特征。是茶叶品质优良的标志之一。

紧秀〔Tight and elegant〕 茶条细紧匀齐，形态秀丽，多用于表述名优绿茶和部分高档条红茶的外形特征。

紧直〔Tight and straight〕 茶叶紧卷完整而挺直。多用于表述中上档绿茶的外形特征。如评价南京雨花茶的条索。

紧实〔Tight and heavy〕 茶条紧结重实。多用于表述中上档条形茶外形特征。如评价一级珍眉的条索。

紧度合适〔Suitable tightness〕 特指压制茶的松紧适宜。用于表述紧压茶的外形。如评价特级茯砖的外形。

紧结〔Tightly〕 茶条卷紧结实。其嫩度稍低于“细紧”。多用于表述中上档条形茶外形。如评价一级遂炒青的条索。

挺秀〔Straight and elegant〕 苗锋挺拔秀丽。多用于表述高档名优茶的外形特征。如评价南京雨花茶的外形。

挺直〔Straight〕 茶条平直。多用于表述嫩度良好、外

形微扁的芽茶特征。如评价贵州龙泉剑茗的外形。

重实〔Hard〕 用手掂量茶叶有沉重感。用于表述嫩度好、条索或颗粒紧实茶叶的特征。

团块〔Lump〕 亦称“茶乌龟”、“圆块”。黏结成团的茶叶。多见于未经解块而直接进行炒干或烘干的毛茶。团块茶的存在影响精制中正茶的提取率，因其外干内湿易霉变，打碎后色泽花杂，品质差。

茶乌龟〔Lump〕 即“团块”。

圆块〔Lump〕 即“团块”。

团粒〔Gritty〕 黏结成豆粒状的茶叶。多见于用转子机轧切制成的毛红碎茶。团粒茶品质较差，经切碎后色泽显灰，一般只作低档茶拼配用料。

圆头〔Round lump〕 指条形茶中夹杂的圆形茶。多见于炒青绿茶中似圆非圆的豆粒状茶叶。条形茶中含圆头茶，表明炒制不当，外形差。

圆直〔Round and straight〕 茶条紧卷而挺直。多用于表述高档绿茶的外形。如评价外销蒸青绿茶的条索。

圆紧〔Round and tight〕 亦称“圆斩”、“圆结”。茶叶呈颗粒状圆形，紧实。用于表述形似珍珠状的茶叶。如评价平水珠茶的外形。

圆斩〔Round and tight〕 即“圆紧”。

圆结〔Round and tight〕 即“圆紧”。

圆整〔Round and even〕 茶叶呈颗粒状圆而整齐。用于表述经筛分整形后大小一致的圆形茶。

钝圆〔Blunt round〕 茶身短钝呈腰圆形。除眉茶类中的“雨茶”外，其余条形茶中若外形钝圆，或含钝圆形茶较多，均表明外形差。

扁平光滑〔Flat and smooth〕 茶叶外形扁直平坦，光洁润滑。为优质扁形绿茶的主要外形特征，以高档西湖龙井最为典型。

扁条〔Irregular flat〕 叶片无规律地叠成的扁形茶条。形成原因为鲜叶老嫩混杂，萎凋或杀青程度不足，揉捻时刚开始就加重压所致。常用于表述条形茶的外形。

扁削〔Sharp and flat〕 茶条扁直光滑，外形如矛。专用于评价嫩度良好的扁形茶。

扁薄〔Flat and thin〕 茶叶外形术语。茶叶呈扁形，质地空瘪瘦弱。多用于表述低档扁形茶与朴片茶的外形。

朴片〔Coarse tea with leafstalk〕 带叶柄的碎片粗老茶。常见于红、绿茶中的级外茶和风选中扇出的轻质茶。

粗大〔Large〕 叶片比正常规格大。多因拼配不当而致。如：面张茶太粗大，不合标准要求。

粗老（1）〔Coarse〕 茶叶外形、叶底的叶质硬，叶脉隆起，已失去萌发时的嫩度。用于表述各类粗老茶的外形及叶底。

粗杂〔Ragged〕 茶叶粗糙杂乱。多由于制茶规格不清所致。如评价毛茶4孔面撩头茶的形态。

粗壮〔Coarse and bold〕 茶身粗大，较重实。多用于表述叶片肥大，肉质尚重实的中下档茶的外形特征。如评价炒青绿茶的外形。

粗松〔Coarse and loose〕 叶片嫩度差，条索松而轻飘。多用于表述各类低档条形茶的外形。

粗糙〔Rough〕 亦称“毛糙”。茶身不光滑、欠精细。用于表述制功粗放或技术不良的制品外形。如评价辉锅不足的龙井茶制品。

毛糙〔Rough〕 即“粗糙”。

短秃〔Short and blunt〕 亦称“短钝”。条索短、缺乏锋苗。多用于表述较粗松的毛茶，经切茶机轧切后，芽被折断而形成的无锋苗茶的外形。如评价珍眉中面张茶的外形。

短钝〔Short and blunt〕 即“短秃”。

短碎〔Short and broken〕 茶条碎断，无锋苗。多因条形茶揉捻或轧切过重所致。

宽条〔Board and flat〕 亦称“宽扁”、“宽松”。条索过于宽阔欠紧。较老的鲜叶在制作过程中，茶条未绕主脉折叠压扁或卷紧，而是被宽松地压成条状。多见于粗老的扁形茶和揉捻加压过重过早的茶类中。宽条多，则说明外形差。

宽扁〔Board and flat〕 即“宽条”。

宽松〔Board and loose〕 即“宽条”。

披露〔Tippy〕 大量的茸毫覆盖在茶叶外表。常用于表述特高档绿茶的外形特征。如评价无锡毫茶：茸毫披露。

嫩匀（1）〔Fine and even〕 茶条细嫩，形态大小一致。多用于评价高档红茶和绿茶的外形或叶底。

毫尖〔Hairy tip〕 亦称“嫩尖”。指带毫的茶叶嫩芽。毫尖的数量与茶树品种、采摘嫩度及制作工艺等有关。茶叶带毫尖，说明嫩度好。这是茶叶品质优良的标准之一。

嫩尖〔Fine tip〕 即“毫尖”。

顶叶包芽〔Tender tip〕 干茶外形表现为初展叶片将芽裹住，芽不露锋或稍透芽锋。常用于表述高档龙井茶的外形及相同形状的茶类。

浑条〔Round leaf with oval cross section〕 条索直而微显扁，横断面呈椭圆形的茶条。多见于炒制不当的扁形茶。常用于表述炒制工艺差的扁形绿茶的外形。

浑圆〔Pearl round〕 形态紧实，圆如珍珠。

匀齐（1）〔Even〕 茶叶外形或叶底的形状一致。常用于表述采、制良好的名优绿茶的特征。

匀净（1）〔Even and clean〕 茶叶外形或叶底的茶条大小一致，不含梗朴及夹杂物。常用于表述采、制良好的茶叶特征。

露梗〔Stalky〕 茶叶中显露茶梗。多见于采摘粗放，外形毛糙带梗的茶叶，是茶叶外形差的特征。

露白梗〔Overgrown stalk〕 亦称“露老梗”。茶叶中显露已木质化的茶梗。常见于边茶或拣剔不净的半成品茶。

露老梗〔Overgrown stalk〕 即“露白梗”。

露黄〔Yellow broken〕 在嫩茶中含较老的黄色碎片。多见于拣剔不净、老嫩混杂的绿茶。

露筋 (1)〔Fibrous〕 中上档成品茶中含老筋。多因精制过程中风选与拣剔不净所致。

规格乱〔Irregular〕 茶叶外形杂乱，缺乏协调一致感。多用于表述精茶外形大小、长短不一或比例不当。

有梗〔Stick〕 茶叶中含有茶梗，多见于制作粗放的制品。

老嫩混杂 (1)〔Uneven〕 在同级茶叶或鲜叶中老叶嫩叶混杂，参差不匀。多因鲜叶采摘粗放，老嫩叶混合，以及不同级别毛茶拼堆不清所致。常用来表述茶叶的外形及叶底。

颗粒〔Graining appearance〕 用于表述细小而圆紧的茶叶外形。常用于描述红碎茶和珠茶，如颗粒紧结。

豆粒状〔Granule appearance〕 形似豆粒的团块状茶叶。多见于用转子揉切机轧切制成的初制红碎茶，也用于表述精制过程中筛分撩出的圆形筛面茶（珠茶除外）。豆粒状茶经轧切后，色泽灰暗，品质较差。

砂粒状〔Sandy〕 茶叶细小重实，形似砂粒。多用于表述红碎茶中嫩度良好、紧结重实的“末茶”。如用转子机揉切生产的上档末茶，即呈砂粒状。

折皱〔Shrink〕 宽扁的叶片有折叠而不光滑。常见于粗老扁形茶。如五级浙江龙井茶有折皱出现。

鱼眼爆点〔Blister〕 绿茶上被烫焦的斑点。常见于炒干工序。由于锅温过高，叶表的茶汁被烫焦成为鱼眼状的小斑点。

蜻蜓头〔Dragonfly head〕 茶叶的形状由小渐大，似蜻蜓的头、身。用于表述经过包揉的青茶外形，多见于叶质柔软，包揉充分的春茶，是青茶外形优良的特征之一。

端正〔Normal〕 茶条形态整齐。多用于表述大小、长短一致的茶叶外形。

卷曲 (2)〔Curly〕 茶条呈螺旋弯曲紧卷状。见于洞庭碧螺春及经包揉的乌龙茶。

雄壮〔Strong〕 茶叶条索肥硕，芽叶粗壮，叶肉饱满，质地厚实。多用于评价高档滇红。

脱档〔Unsymmetry〕 成品茶拼配所选用的筛号茶比例不当形成档次不当的现象。如一级珍眉以4～5孔的上段茶为主，再适量选用6～8孔中段茶和少量10孔左右的下段茶，三段茶任一部分过多或过少，均会产生脱档现象。

雀舌 (2)〔Sparrow tongue〕 用于表述茶叶细嫩似麻雀之舌的形态。多见于用嫩芽制作的名优绿茶。

盘花卷曲〔Curly〕 茶条卷曲盘绕，呈椭圆状。见于宁海蟠毫、涌溪火青、泉岗辉白等。

锋苗〔Tight and slender〕 用于表述条形茶嫩芽外形的术语。多见于条索紧直、细嫩的高档红茶和绿茶。

勾曲〔Bend〕 茶叶外形弯曲如钩。对不同茶类具不同含义。如用于描述长炒青类茶的外形，则表示外形差；而对部分青茶则并非是缺陷，四川的银环茶，勾曲的外形是该茶应有的品质特征。

糊状 (1)〔Pasty〕 茶叶在干燥过程中因温度过高，结焦，使外形呈半炭化状，表明茶叶有严重的焦味。

光亮〔Silky〕 茶叶外形光泽，油润锃亮。

光洁〔Bright and clean〕 茶叶外表润滑，富有光泽，常用来表述高档珠茶、眉茶经车色后的外形特征。

光润〔Bloomed〕 茶叶色亮而有滋润感。

光滑〔Smooth〕 干茶形状光洁、表面平滑，常用于表述扁形茶类的外形特征。外形光滑，说明制工良好，如评价西湖龙井茶的外形。

乌条〔Dark dull〕 亦称“暗条”。指黑褐色的条形茶，产生于含花青素较多的紫色芽头和新梢，多见于混杂紫芽的鲜叶制成的绿茶。含乌条多的绿茶，滋味青涩，品质较低次。

暗条〔Dark dull〕 即“乌条”。

乌黑油润〔Black bloomed〕 亦称“乌润”。深黑而富有光泽。多用于表述嫩度好的中小叶种高档红茶。

乌润〔Black bloomed〕 即“乌黑油润”。

乌黑〔Blacky〕 深黑色。用于表述嫩度良好的中小叶种红茶的干茶色泽。

红茎 (1)〔Red stalk〕 指红茶中脱去叶片的茎梗或绿茶中的红梗。多见于低档红茶或制作不当的绿茶。但在青茶的叶底中有红茎是正常产品。常用于描述茶叶的外形及叶底。

红筋〔Red rib〕 红茶揉捻（切）时被撕出的叶脉组织。多见于低档红碎茶，是茶叶粗老的特征。

棕红 (1)〔Brownish red〕 茶叶外形或汤色的色棕泛红。亦是大叶种红碎茶的干茶色泽之一。

棕润〔Brown bloomed〕 色棕油润。多见于夏秋茶中嫩度良好的大叶种红碎茶。云南生产的高档红碎茶多有色泽棕润、颗粒重实紧结的特色。

棕褐 (1)〔Brownish auburn〕 茶叶外形、汤色或叶底的色棕偏褐。多见于发酵重或存放时间长、水分含量偏高的大叶种红碎茶。呈棕褐色的红碎茶因氧化程度较重，香味大多欠爽。

鲜绿 (1)〔Bright green〕 茶叶外形或叶底的色泽绿明鲜艳。多用于表述干燥、嫩度高的高档名优绿茶的色泽。

嫩绿 (1)〔Tender green〕 茶叶外形、汤色或叶底的色泽浅绿新鲜，似初生柳叶的颜色，富有生机。为避免表述

重复，对同一种茶的外形、汤色、叶底同时审评时，一般不连续使用。

翠绿（1）〔Viridity〕 亦称"绿翠"。茶叶外形或叶底的色泽鲜绿似翡翠。多用于表述高档名优绿茶的色泽。

绿翠〔Viridity〕 即"翠绿（1）"。

苍绿〔Dark green〕 色泽深绿泛青。部分烘青茶有此特征。

三绿〔Three greens〕 指茶叶色泽、汤色和叶底均呈绿色。

青绿（1）〔Bluish green〕 茶叶外形或叶底的颜色深绿泛蓝。多见于用叶绿素、花青素含量高的鲜叶制成的绿茶。

墨绿〔Blackish green〕 色泽呈深绿色。常见于春茶中的中档绿茶。炒制中茶锅上抹油太多炒出茶叶也呈此色。色泽墨绿的茶叶，滋味往往浓而不鲜，品质中下。

绿润（1）〔Green bloomed〕 茶叶外形或叶底的色绿鲜活，富有光泽。多用于表述高档绿茶的颜色，如评价一级炒青茶的外形或叶底。

起霜〔Frosty〕 绿茶表面带有银灰色光泽。用于表述经辉炒磨光的精制茶的外形特征。如评价特级珍眉的色泽。

银白〔Silvery white〕 茶叶满披白毫，富有光泽。多见于白茶类的毫尖茶。如评价白毫银针茶的色泽。

银灰〔Silvery grey〕 色泽浅灰白色而略带光泽。多用于表述外形完整、多茸毫、毫中隐绿的高档烘青型或半烘半炒型名优绿茶的颜色。

灰白〔Greyish white〕 色泽浅灰泛白。用于表述高档绿茶辉炒充足时的色泽。

灰绿〔Greyish green〕 色泽深绿带灰白色。多见于辉炒充分的绿茶。如用于表述机制眉茶，则表示品质好。如用于表述手工制的名优绿茶，则表示外形颜色差。

灰暗〔Greyish dull〕 色泽发灰暗淡。如炒青茶失风受潮后，色泽即变灰暗。

黑润〔Black bloomed〕 色泽黑而有光泽。常用于表述中档红茶的外形色泽。

黑褐（1）〔Blackish auburn〕 茶叶外形、汤色、叶底的色褐偏黑。常用于表述较粗老、茶多酚氧化充分的黑茶类制品的颜色。

糙米色〔Light yellow〕 嫩黄微绿的颜色。专用于描述早春杭州狮峰地区生产的高品质西湖龙井茶的色泽。若制作龙井茶时以过高的温度辉锅，人为地促使茶叶色泽变黄，以达到显"糙米色"的效果，则其香、味已老火，属低次产品。

泛红（1）〔Reddish〕 茶叶外形、汤色、叶底的色泽发红而缺乏光泽。多见于杀青温度过低或鲜叶堆积过久，茶多酚产生酶促氧化的绿茶。

陈暗（1）〔Dark dull〕 茶叶外形、汤色、叶底失去光泽变暗。多用于表述陈茶或失风受潮的茶叶。

走色〔Dull〕 色泽趋暗，失去了新鲜感。常用于表述失风受潮后的绿茶。

焦黄〔Brownish〕 色泽黄而干枯。多见于炒干或烘干温度过高，有机物开始焦化的绿茶。

焦斑（1）〔Scorch batch〕 在干茶外形和叶底中呈现的烧伤痕迹。常见于炒干温度过高的炒青绿茶或杀青温度过高的制品。

枯灰〔Dry grey〕 色泽灰，无光泽。多见于粗老绿茶与红碎茶。如掉头茶经多次轧切后，常表现色泽枯灰，只能作低档茶拼配使用。

枯红〔Dry red〕 色暗红无光泽，质地粗老，加工不当的红毛茶，色泽常呈现枯红，表明品质差。

枯松〔Dry loose〕 茶条外形松泡，色泽不润。多用于表述低档红、绿茶的外形。

枯黄〔Dry yellow〕 色黄无光泽。多见于粗老绿茶。

枯棕〔Dry brown〕 亦称"枯褐"。干茶呈暗褐色。多见于粗老的红碎茶。

枯褐〔Dry auburn〕 即"枯棕"。

枯暗〔Dry dull〕 色泽深暗无光泽。多见于粗老茶。

阴光〔Shadow glossy〕 茶色墨绿，光泽盎然。着色茶干茶色泽。清光绪初年，绿茶炒制中，加入靛青、滑石粉和白蜡粉揉搓而成，当时着色茶尤为外商鉴赏，出高价竞相购买，行销一时。冲泡时汤面晃漾油光，藏至隔年，色香味均劣变。后因饮用此茶使人致病，外商纷纷弃购，方逐步消失，弃伪返真。

花杂（1）〔Mixed〕 茶叶的外形和叶底色泽杂乱，净度较差。多见于拣剔不净的精制茶或部分头子茶。

花渣〔Scented flowers〕 花茶中夹杂的废花干。干茉莉花渣无香气，在成品茶中不应含有成朵的花渣，含废花渣多，往往味淡香低。常见于"压窨"的低档茉莉花茶。

花瓣（2）〔Petal〕 花茶中含有香花的碎片。如评价花茶：茶中含有少量白兰花花瓣干。在高档花茶中，不应含有过多的花瓣。

洒面〔Facing tea〕 砖茶表层的茶叶。相对比内层茶叶品质好。

包心〔Inside tea〕 砖茶内层的茶叶。与形容词组合，构成外形审评术语。如：包心粗老；包心含梗太多。

烧心〔Heart-burnt〕 亦称"黑霉滋生"。特指砖茶中心部分的暗黑霉变现象。常由于砖茶在烘房内烘干时，开始烘温过高，茶砖表层失水过快，致使外表翘裂脱层；随后烘温过低，砖心较潮（含水率超过20%），形成外干内湿，加之茶梗配比不足，在湿热条件下滋生黑霉，变成黑心砖茶。

黑霉滋生〔Black mould multiplication〕 即"烧心"。

起层落面〔Cover drop〕　亦称“脱面”。特指砖茶表面的茶叶翘起并脱落。专用于表述外形毛糙，表面茶脱落而高低不平的砖茶。多因压制后过早解模，定型时间过短，或始烘时温度过高，茶砖表面失水过快等原因所致。

脱面〔Cover drop〕　即“起层落面”。

龟裂〔Crack〕　特指紧压茶表面有裂纹。多因初烘时温度过高，砖面表层失水过快收缩而致。

掉把〔Broken stipe〕　用蘑菇形模具压制的紧压茶，带有形似蘑菇柄状的“把”脱落。多见于紧压茶制作中蒸茶不透、压力过轻或烘干过快的制品。

黄花茂盛〔Yellow flower blossoming〕　金黄色的冠突曲霉菌孢子（俗称“黄花”）满布于茯砖茶中。多见于制作精良，发花正常的优质茯砖茶。9～10月份生产的特级茯砖茶，大多具此特征。

纹理清晰〔Clear lines〕　特指砖茶表面花纹、商标、文字等标记清晰完好。用于表述外形平整、光滑、棱角分明、定型良好的砖茶制品。

夹杂物〔Adulterant〕　混杂在茶叶中无饮用价值的非茶类物质。如泥沙、木屑等。是制茶粗放所致，常用于表述紧茶类的净度。

多末〔Dusty〕　正茶中含末茶过多。多见于绿茶外形断碎或精茶拼配不当的制品。

多梗〔Multistalky〕　茶叶中含茶梗过多。多因采茶机操作不当所致。如毛茶多梗，在精制时需反复剔除才能保证品质。常用于表述茶叶净度。

含砂〔Sandy〕　因制茶粗放，鲜叶及在制品落地摊放，致使砂粒混入。多见于精制茶中经风选机扇出的第一口茶。明显含砂且难以剔除的茶叶，属不能饮用的废品茶。

汤　色

汤色〔Liquor colour〕　亦称“水色”。茶叶感官审评项目之一。指冲泡茶叶后、沥入审评碗中茶汤呈现的颜色、亮度与清浊度。因茶汤溶解了多种茶叶内含成分，可直观地反映茶叶品质，所以开汤审评的茶叶，其汤色是必检内容。决定茶汤颜色的物质主要是茶多酚，若茶多酚类物质氧化程度轻，汤色就浅；氧化程度越重，颜色就越趋深。因此，就茶叶本身而言，不同的茶树品种、加工技术和贮运等因素，都会影响汤色，如绿茶多绿明，红茶显红亮，青茶橙黄（红），黄茶、白茶呈黄色，黑茶具棕色等。即使是同一类茶，汤色的差异也会很明显。但审评不同茶类对汤色的明暗、清浊要求是一致的：茶汤明亮清澈，表明品质好；深暗浑浊，则品质表现差，仅有冷后浑（乳凝）现象和多毫嫩茶（如碧螺春）的茸毫浮于茶汤使汤色不清是例外。各种冲泡因素，对茶汤也会有影响。茶叶开汤后，应立即进行汤色审评，否则随着茶汤温度的下降，色泽会变深，如高档的红碎茶，当茶汤温度降至16℃以下时，常会产生冷后浑，难以判别汤色；泡茶用水的pH也与汤色关系很大，呈酸性的水冲泡汤色亮，带碱性的水冲泡汤色暗，与茶多酚在碱性条件下易氧化有关；若水中含Fe^{2+}，会与茶多酚结合产生蓝黑色沉淀，严重影响审评结果。在感官审评各检验项目中，“汤色”的评分系数为5%～10%。

水色〔Liquor colour〕　即“汤色”。

茶汤（1）〔Liquor〕　茶叶的冲泡或提取液。其检验项目主要包括汤色和滋味。见“汤色”、“滋味”。

明净〔Clean〕　茶汤透明洁净。多用于描述茶叶内含物一次性浸出量较小的高档茶或部分袋泡茶的汤色。

明亮（1）〔Bright〕　指茶汤清澈透明；叶底鲜明，色泽一致。一般用于描述品质优异的茶叶。

鲜明〔Fresh bright〕　新鲜明亮。多用于描述烘青型或半烘半炒型名优绿茶的汤色。

鲜艳〔Brilliant〕　鲜明艳丽。多用于描述高档红茶和名优绿茶的汤色。如二套样红碎茶的汤色。

清澈〔Clear〕　洁净透明。多用于描述高档烘青绿茶的汤色。如黄山毛峰的汤色。

清淡（1）〔Lacking〕　汤色浅薄，滋味和淡。多用于春茶中嫩度较好的烘青型绿茶。

嫩绿（2）〔Tender green〕　见“嫩绿（1）”。

红汤〔Red liquor〕　绿茶汤色呈现的浅红色。常表明制作技术不当。

红亮（1）〔Bright red〕　茶汤红而明亮；叶底鲜明红匀。是红茶品质良好的特征之一。

红艳（1）〔Brilliant red〕　汤色鲜艳红亮、透明似琥珀；叶底肥嫩，色泽红亮鲜艳悦目。多见于优质的CTC红茶。

红褐（1）〔Reddish brown〕　茶叶汤色、叶底颜色褐中泛红。多用于描述氧化过度的低档红茶汤色及叶底色。

泛红（2）〔Reddish〕　汤色描述语。见“泛红（1）”。

玫瑰红（1）〔Rosy〕　茶叶的汤色和叶底呈现像红玫瑰花瓣一样的紫红色。多用于发酵适当的条形红茶。

棕红（2）〔Brownish red〕　汤色描述语。见“棕红（1）”。

金黄〔Golden yellow〕　茶汤明亮，具有黄金般的光泽。多见于发酵程度较轻的乌龙茶茶汤。

金圈〔Golden ring〕　茶汤表面与审评碗周边交界处呈现一圈金黄色。多见于汤色红艳的高档红茶。如滇、桂、粤、琼等地夏秋季所产高档红碎茶的汤色。

栗褐（1）〔Chestnut auburn〕　茶叶汤色、叶底的颜色深棕褐色。多见于发酵过重或存放时间过长的红茶。其香、味多显钝熟，汤色和叶底呈栗褐。

粉红〔Pink〕 红与白相混后形成的颜色，为红茶加奶后呈现的一种汤色。高品质的新鲜红碎茶，其茶黄素和多酚类物质含量高，茶汤加奶多呈粉红色。

乳白〔Milky white〕 红茶茶汤中加入牛奶后呈现的乳状白色。为滋味淡薄、质地较差的小叶种红碎茶汤加奶审评时的汤色。

浅红〔Light red〕 茶汤颜色红，但不鲜艳。多见于低档红茶或揉捻、发酵不足的红茶制品。

姜黄〔Ginger yellow〕 红茶茶汤中加入牛奶后呈现的淡黄色。多系茶多酚和茶黄素含量较低的小叶种红碎茶加奶审评时的汤色。

嫩黄（1）〔Tender yellow〕 茶叶汤色、叶底呈浅黄色。多见于干燥工序火温较高，或不太新鲜的名优绿茶。

橙黄〔Orange yellow〕 茶叶汤色黄中稍带红，似橙子的颜色。多见于摇青适度，酶促氧化偏轻的青茶。

黄亮（1）〔Bright yellow〕 茶叶汤色、叶底的颜色黄而明亮。多见于香气纯正、滋味醇厚的高中档绿茶，或存放时间较长的名优绿茶。

棕黄（1）〔Brownish yellow〕 茶叶汤色、叶底色泽浅棕带黄。红碎茶在制作中萎凋和发酵轻，又经快速干燥，汤色和叶底大多呈棕黄色。

棕褐（2）〔Brownish auburn〕 汤色描述语。见“棕褐（1）”。

黄绿明亮（1）〔Bright yellowish green〕 茶叶汤色、叶底色泽绿中带黄，有新鲜感。多见于中高档绿茶。

黄暗（1）〔Dull yellow〕 亦称“暗黄”。茶叶汤色、叶底颜色发黄，深暗无光。可用于表述粗老的绿茶、花茶和乌龙茶的汤色及叶底。因茶叶失风受潮，或制茶过程中干燥工序时间过长、温度过低，茶多酚氧化，叶绿素分解而形成。

暗黄（Dull yellow〕 即“黄暗（1）”。

黄熟（1）〔Dry yellow〕 茶叶汤色、叶底色泽黄而亮度不足。形成原因：茶叶含水率偏高，存放时间长，制作中焖蒸、干燥时间过长，含氧化型茶多酚和脱镁叶绿素较多。多见于香味较钝的高档绿茶的汤色和叶底。

暗红（1）〔Dull red〕 茶叶汤色、叶底色泽红而深暗。多见于发酵过重或含水率过高，存放时间过长的红茶。

黑褐（2）〔Blackish brown〕 汤色描述语。见“黑褐（1）”。

杏黄（1）〔Apricot yellow〕 亦称“鹅黄”。茶叶汤色、叶底呈鲜明的浅黄色。多用于表述黄茶或存放时间较长，但嫩度较好的名优绿茶的汤色或叶底色泽。

鹅黄〔Light yellow〕 即“杏黄（1）”。

浅亮〔Light bright〕 色泽浅淡而明亮。常见于白茶或早春单纯用芽芯制成的名优绿茶。

浅黄〔Pale yellow〕 茶汤颜色黄而不暗。常见于嫩度好而滋味不太新鲜的高档绿茶。

浅薄〔Plain and thin〕 汤色浅淡。茶中水溶物质含量较少所致。常见于低档茶。

陈暗（2）〔Dark dull〕 汤色描述语。见“陈暗（1）”。

冷后浑〔Cream down〕 红茶茶汤冷却后形成的棕色乳浊液。多见于优质大叶种红碎茶，因其茶黄素含量多，当茶汤温度下降到16℃左右，茶黄素与咖啡碱络合后形成。将茶汤重新加热，又会恢复红亮透明的原状。

混浊〔Turbid〕 茶汤中有较多的悬浮物，透明度差。多见于揉捻过度或酸、馊等不洁净的劣质茶；部分液体茶有的也呈混浊状。

起釉〔Oily film〕 指不溶于茶汤而在表面飘浮的一层油状薄膜杂质。多见于粗老茶表面层含蜡质和灰尘多、或泡茶用水含三价铁多的茶汤。

沉淀物〔Precipitation〕 茶汤中沉留在审评碗底部的不溶解的物质。多因制茶粗放，在茶叶表层黏附较多杂质所致；液体茶的质地不纯亦会出现沉淀物。

热溶性〔Solubility in hot water〕 速溶茶在沸水中的溶解程度。分为“良好”、“差”。前者表现为用开水冲泡速溶茶时，不用搅拌，茶品立即溶解。后者表现为须搅拌或冲泡5分钟后仍不完全溶解。热溶性是检验速溶茶品质的一项重要指标，要求达到“良好”。茶多酚氧化缩合过度的制品，热溶性差。

冷溶性〔Solubility in cold water〕 速溶茶在冷水中的溶解程度。受干燥工艺影响较大，如果提取的茶汁浓度低，并采用喷雾方法干燥，制得的细粉末状产品冷溶性则较差；冷冻真空干燥的速溶茶常具有良好的冷溶性，但制作成本很高。

香 气

香气〔Aroma〕 茶叶感官审评项目之一。指人的嗅觉所能辨别的茶叶挥发的各种气味，包括茶叶各种香气的类型、高低、纯异、持久性等内容。香气是人们能够感知的茶叶品质、风味的一个重要方面。茶叶中已知的香气成分达数百种之多，组分的差异就形成了各种不同的香气，如绿茶多具清香，红茶显糖香，黄茶有甜熟香，青茶呈花果香，白茶透毫香，黑茶带陈香，各种花茶尚含附加的花香。香气类型的不同主要取决于制茶方法的变化，但对具体某一种茶的香气而言，则涉及到茶树品种、生长条件、原料嫩度及制茶技术等因素。若茶叶在制作和贮运中方法不当，会导致茶叶带异味，影响品质，如干燥温度过高易形成焦味；与有挥发性刺激物混放会吸附异气等。由于中国多样的饮茶喜好和习惯差别，对不同茶类中出现的同一种香气，可能会有不同甚至相反的审评要求，如普洱茶的陈香是该茶类的特征香

气，但在某些茶中却属劣变，不能饮用。审评茶叶香气有热闻与冷闻之分。香气在各审评项目中占重要地位，其评分系数为20%～40%，其中花茶和乌龙茶的香气在审评中显得尤为重要。

甜香〔Sweet aroma〕　❶糖香。多见于火功足的高档茶。❷红茶因适度发酵而产生的香味。

毫香〔Fresh〕　多毫嫩芽茶特有的香气。多见于名优绿茶和高档条形红茶。

嫩栗香〔Tender chestnut flavour〕　细腻的毫香。多见于春季用福鼎种或无锡大毫茶的鲜叶所制作的细嫩绿茶。

板栗香〔Chestnut flavour〕　似熟板栗的甜香。多见于制作中火功恰到好处的高档绿茶。如用福鼎种鲜叶加工的高档绿茶大多具有板栗香。

嫩香〔Fresh flavour〕　柔和新鲜幽雅的毫茶香。多用于表述采制精细的高档工夫红茶和名优绿茶的香气。

清香〔Fresh〕　香气清纯、幽雅沁人。多用于表述高档绿茶的香气。

清高〔Clean and high〕　清纯而悦鼻。多见于在杀青后经快速干燥的高档烘青或半烘半炒型绿茶。

季节香〔Seasonal flavour〕　在某一季节生产的茶叶具有的特殊香气。如广东英德9月中旬～10月上旬生产的高档红碎茶香气特别清香高锐；早春生产的特级西湖龙井茶具有特殊的青果香。

地域香〔Regional flavour〕　具有独特地方风味的茶叶香气。如云南红茶特殊的糖香，西湖龙井茶独有的清香。

南瓜香〔Pumpkin flavour〕　成熟南瓜的香气。部分高档烘青型绿茶经存放后，即具有似南瓜的特殊香气。

品种香〔Varietal flavour〕　某些茶所具有的与茶树品种直接相关的独特香气。例如：用云南大叶种的鲜叶制成的红茶有甜香，制成的绿茶有栗香。

海藻香（1）〔Seaweed flavour〕　茶叶的香气和滋味中带有海藻、苔菜类的味道。多见于春季生产的高档蒸青绿茶，其中产于日本的高档蒸青绿茶更明显。

秋香〔Autumnal flavour〕　季节香的一种。某些地区秋季生产的红碎茶所具有的独特香气。

幽香〔Gentle flowery flavour〕　香气幽雅不俗，悠长悦鼻。如冻顶乌龙茶即有持久的幽香。

细腻〔Tender and fresh〕　茶香或花香新鲜、柔和、悦鼻而持久。多见于芽叶较嫩、做工良好的茶叶。

玫瑰香〔Rose flavour〕　类似玫瑰花的香气。常见于高档红茶。

松烟香〔Pine resin flavour〕　茶叶含有松脂燃烧的香气。多见于福建的小种红茶和湖南的黑毛茶，初制时用松针燃烧烟熏，使茶叶吸附其特殊的香味。

桂花香〔Osmanthus flavour〕　用桂花窨制的花茶所表现的香型，也见于个别茶树品种所制成的茶。

桂圆香〔Longan flavour〕　似桂圆的甜香气味。多见于制作工艺良好的茯砖茶或用松烟熏过的红茶。

橘香〔Orange flavour〕　似橘子的香气。多见于萎凋和发酵程度轻的夏季红碎茶。

蜜桃香〔Peach flavour〕　成熟蜜桃的香味。多见于广东潮安的凤凰单丛、闽北武夷岩茶等高档青茶。该香气的形成条件：天气晴朗；凉青、摇青工艺合理；烘干温度恰当。

音韵（1）〔Tieguanyin flavour〕　亦称“观音韵”。闽南青茶（乌龙茶）的香气、滋味中特有的幽雅风味。多见于摇青适度，发酵轻，制工良好的上档青茶。

观音韵〔Tieguanyin flavour〕　即“音韵（1）”。

浓郁〔Heavy flavour〕　香气高锐，浓烈持久。见于闽、桂的高档茉莉花茶、一级滇红。

馥郁〔Fragrance〕　香气芬芳浓郁。多见于高窨次、下花量多的花茶或高档乌龙茶。

持久〔Persistant〕　指香气充沛，保持时间长，至冷闻尚存余香。

足火香〔Final firing flavour〕　茶叶香气中稍带焦糖香。常见于干燥温度较高的制品，如在辉炒工序中采用较高的锅温炒出的糙米色龙井茶。

炒麦香〔Roasted wheat flavour〕　炒熟的小麦香。常见于加入炒麦、炒米、炒玉米之类食物的茶制品。如日本的玄米茶，系在茶叶中加入三分之一的炒麦，带有明显的炒麦香。

鲜灵〔Fresh and lovely〕　富有新鲜浓郁的花香。多见于多窨次、下花量足、提花质量好、制作工艺精湛的茉莉花茶。

透兰〔Magnolia smell〕　茉莉花茶的香气中带有明显的玉兰花香。多见于窨花时茉莉花用量不足而玉兰花用量过多的低档茉莉花茶。窨制茉莉花茶时，玉兰鲜花用量超过2%易透兰。

茉莉香〔Jasmine flavour〕　用茉莉花所窨花茶所产生的特有香气。

香荚兰香〔Coumarin flavour〕　从香荚兰豆中提取的或化学合成的香荚兰素所具有的特殊香气。

透素〔Tea smell〕　花茶的花香气不足，透露出茶叶本身的香气。多见于茉莉花茶窨次不够或下花量不足的制品。在同等条件下，炒青茶香气高于烘青茶时，炒青茶窨花易透素。

高长〔High aroma〕　香高持久。多用于表述高档茶的香气。

高火香味〔High-fired flavour〕　炒黄豆似的香气。为“黄大茶”的典型香气。干燥过程中，温度偏高制成的茶叶

常具有高火香。在名优绿茶中不应有高火香。

高纯〔High and pure〕 香气充沛而纯净。多用于红茶的香气审评。

高郁〔High and strong〕 香气高锐而浓郁。多用于表述高档茶的香气，但很少用于花茶。

高锐〔High aroma〕 香高扑鼻，有锐利感觉。多用于表述高档茶的香气。

香贫〔Low aroma〕 香气低弱。多见于用花渣压窨的低档花茶。

香高〔High aroma〕 茶香或花香浓郁。多用于表述高档茶的香气。

香浮〔Faint aroma〕 香气轻薄，浮于表面，一嗅即逝。多见于各类窨花茶。窨花时茶坯与鲜花接触不当，其制成品即会有香浮的缺点。

香短〔Short aroma〕 香气保持时间短，很快消失。表明品质欠佳，多见于花茶中窨花下花量少和窨次少的茶叶。

贫乏（1）〔Thin aroma〕 茶叶香气低弱，滋味淡薄。多见于低档茶。

纯正〔Pure〕 香气正常，纯净。多用于茶香既无突出的优点，也无明显的缺点，属于中档茶的香气评语。

纯和〔Pure and normal〕 香气纯，无异味但不高。大多用于表述产品正常的中低档茶的香气。

钝熟（1）〔Stewed〕 香气、滋味熟闷，缺乏爽口感。多见于茶叶嫩度较好，但已失风受潮，或存放时间过长、制茶技术不当的绿茶以及发酵偏重的红茶。

滞钝（1）〔Soggy〕 茶叶香气、滋味缺乏鲜爽感。多见于发酵过重或存放时间过长、失风受潮的红碎茶。

茶香（1）〔Tea aroma〕 茶叶经制作后本身具有的香气。常见于与其他物质拼和的茶制品。

陈气（1）〔Stale taste〕 茶叶香气、滋味不新鲜。多见于存放时间过长或失风受潮的茶叶。

陈闷〔Fired〕 香气不新鲜。常见于绿茶初制作业不及时，或窨花中工艺不当的茶叶。如二青叶摊放时间过长，窨花时通花堆温过高，出花后不及时复火的制品，均会产生陈闷之气。

陈香〔Aging aroma〕 茶叶陈化后产生的香气。为普洱茶、六堡茶、茯砖茶等黑茶的典型香气。表示香气好。

陈霉气味（1）〔Musty〕 除黑茶外的其他茶类霉变而产生的气味、滋味。多见于含水率大于10%，又处在适合霉菌生长的环境中的茶叶。

陈熟（1）〔Aging〕 指香气、滋味不新鲜，叶底失去光泽。多见于制作不当、存放时间较长或含水分偏高的高档绿茶。

青气〔Grassy〕 成品茶带有青草或鲜叶的气味。多见于夏秋季揉捻和发酵不足的低档红茶和杀青不透的低档绿茶。

焦味（1）〔Scorched〕 茶叶在炒（烘）干过程中温度太高，部分有机物质焦化而产生的气味、滋味。焦味比“老火”味更严重，凡带焦味的茶叶均属制作不当的残次产品。

焦糖气〔Caramel smell〕 足火茶特有的气味。多因干燥温度过高，茶叶内含成分开始轻度焦化所致。多用于表述火功过高的红茶。属贬义评语。

老火（2）〔Over-fired〕 茶叶在干燥过程中温度过高，使部分碳水化合物发生转化而形成的焦糖香味。老火香味是黄大茶应具有的香气、滋味〔见老火（3）〕特征风味，但其他茶带老火味属制作不当的低次产品。

火功（1）〔Degree of firing〕 茶叶干燥工序中使用的火候在香气和滋味中的表现。火功恰到好处，香高味醇；火功过高，香、味偏焦；火功不足，则香气低沉、滋味带生青。

火香〔Caramel odour〕 焦糖香。多因茶叶在干燥过程中烘、炒温度偏高所致。多用于表述火功高的乌龙茶、黄大茶。多属褒义评语。

烟熏味（1）〔Smoky〕 茶叶带有松柴烟熏的香气、滋味，少数茶叶制作时，需要有意地吸收松毛柴的烟气，以产生特有的烟熏味，如安化黑茶、小种红茶等。其他茶叶不应带有烟熏气、味。

平和（1）〔Neutral〕 香气、滋味不浓，但无粗杂气味。多见于低档茶。

平薄（1）〔Flat〕 亦称“贫薄”。香气低弱或滋味淡薄，品质平庸。多见于质地瘦薄的茶叶。

贫薄〔Thin〕 即“平薄（1）”。

生青〔Greenish〕 似青草的生腥气味。因鲜叶内含物缺少必要的转化所致。多见于夏秋季的粗老鲜叶用滚筒杀青机杀青所制的绿茶和萎凋程度轻、时间短、发酵不足的红茶。

日晒气味〔Sun-exposed taste〕 红、绿茶初制中揉捻叶经日光曝晒后产生的类似老笋干的杂异气味。除晒青茶以外，带日晒气味的茶叶为次品茶。

失风（1）〔Stale〕 香气和滋味不新鲜。常见于受潮或存放时间过长，已产生陈闷味的茶叶。

水闷气味（1）〔Soggy〕 陈闷沤熟的令人不愉快的气味、滋味。常见于用雨水叶或揉捻叶闷堆而不及时干燥的茶叶制品。

粗老味（1）〔Coarse〕 茶叶因粗老而表现出的内质特征。多见于各类低档茶。一般四级以下的茶叶，香气及滋味带有不同程度的粗老味。

粗青味（1）〔Coarse grassy〕 茶叶香气、滋味为粗老的青草味。多见于杀青不透的低档绿茶或萎凋和发酵程度偏轻的低档红茶。

辛辣（1）〔Pungent〕 茶叶香气、滋味刺激性强，似

有灼烧感。常用于评价夏秋季的低档红、绿茶。

异气〔Peculiar smell〕 茶叶香气中夹杂其他令人不愉快的气味。多因加工、存放不当所致。

铜臭味〔Brassy odour〕 茶叶或泡茶用水与铜质器具接触后染上的异味。用黄铜转子机轧切的红碎茶或用新铜壶煮沸的水泡茶均会出现。

铁腥味〔Metallic odour〕 茶汤中亚铁离子过多而呈显的一种异味。一般来自新装的镀锌水管和新锅炉烧的开水。

机油气味〔oil odour〕 茶叶在加工过程中或其他情况下与机油接触而染上的异味。多因制茶环境不卫生所致。

竹油气味（1）〔Bamboo-oil odour〕 茶叶的香气、滋味中带有竹沥的味道。新竹篾编制的烘笼，不经预先处理就直接烘茶，常使茶叶吸附鲜竹沥的气味。

油墨气味〔Printing ink odour〕 茶叶被包装纸上的油墨气味污染而产生的杂异气味。多见于纸袋纸盒包装的茶叶。

麻袋气味〔Gunnysack smell〕 一种特殊的水闷味与矿质有机物气味相混杂的气味。常见于用新麻袋包装的茶叶。麻袋在制作过程中原料经水浸并加入蜡质润滑剂而带异味，茶叶用麻袋包装而受污染。

烟味〔Smoke smell〕 茶叶在烘干过程中吸收了燃料释放的杂异气味。多因烘干机漏烟产生煤(或柴)烟气所致。

烟焦气味（1）〔Scorched smell〕 茶叶被烧灼但未完全炭化所产生的气味、滋味。多因杀青温度过高，部分叶片被烧灼，释放出的烟焦气味被在制茶叶吸收所致。

塑料味〔Plastic odour〕 茶叶中带有似蜡质有机物的异味。常见于用塑料袋包装的小包装茶叶。

酸馊气味〔Sour〕 腐烂变质的茶叶发出的馊味。在红茶初制中制作不当的部分尾茶会出现酸馊气。

樟脑气味〔Camphor odour〕 茶叶吸附樟脑块的气味后产生的一种不愉快异味。多因茶叶与带樟脑气味的物品混放所致。

串味（1）〔Odour contamination〕 杂异味被茶叶所吸附。如茶叶与水果糖混放，茶叶吸收了糖果中挥发的香料而产生杂异气味与滋味。

木炭气味〔Charcoal odour〕 茶叶吸附的柴烟味。多见于以木炭作燃料，用烘笼烘干的烘青型绿茶。

石灰气味〔Lime taste〕 茶叶香气中含有石灰的异味。一般是将石灰作干燥剂与茶叶共贮时由于方法不当，茶叶吸附石灰异味所致。

滋 味

滋味〔Taste〕 亦称“茶味”、“汤味”。茶叶感官审评项目之一。指人的味觉能感受辨别的茶汤味道，包括汤质的滋味类型、浓淡、纯异等内容。茶叶的饮用价值主要体现在茶汤中有效物质的含量和呈味物质的组成是否符合人们的要求，即滋味的好坏。所以滋味是茶叶感官审评的主要检验项目。构成茶汤滋味的物质有多种，主要是茶多酚、咖啡碱、氨基酸、糖类等。不同的物质各有滋味特征，通过相互配合，形成了滋味的综合感觉。其中尤以茶多酚的含量表现最明显：茶多酚含量高，滋味浓；反之则滋味淡。茶叶的各种呈味物质组分，直接受茶树品种、生长条件、季节、采摘、制作等因素的影响。如以茶树品种而言，大叶种茶滋味较浓、小叶种茶滋味较淡；以制茶季节而言，春茶滋味较醇和，夏秋茶相对较浓涩；以采摘讲，正常嫩度的茶叶滋味醇爽，粗老茶则呈粗青味；因加工技术的不同，使茶叶内含成分变化不一，亦形成了茶叶滋味的不同风格。审评不同的茶类、对滋味的要求也有所不同，如名优绿茶要求鲜爽，而红碎茶强调滋味浓度等，但各类茶的口感都必须正常，无异味。茶叶滋味中的异味多因制作与贮运不当所致，如机制绿茶杀青温度过高，会产生烟焦味，贮运中被杂异物质污染，可能吸附不愉快的“怪味”等，有严重异味的茶叶属劣变茶。在各审评项目中，滋味的评分系数为 20%～30%。

茶味〔Tea taste〕 即“滋味”。

汤味〔Liquor taste〕 即“滋味”。

口劲〔Sense of taste〕 茶汤浓度对味觉的刺激。北京、天津、山东等北方地区常用其表示滋味浓度。

口感〔Tasting sensation〕 茶汤中的呈味物质在口腔内刺激味觉细胞而形成的综合感觉。与描述性术语组合后，用于对滋味的综合评定，如：口感良好。

味长〔Lasting〕 茶汤入口后回味悠长。多见于高档茶。

味浓〔Strong〕 茶汤滋味浓、口感刺激性强。多见于夏秋季大叶种红、绿茶。红碎茶中味浓一般是好茶，但对绿茶而言则不一定，尤其是名优绿茶，忌滋味过浓。

味淡〔Light〕 水浸出物含量低，茶汤滋味淡薄。多见于粗老茶。如用修剪枝叶制成的茶叶一般味淡。

味短〔Short〕 茶汤平淡，口感短促。常见于低档茶。

味强〔Strong〕 茶汤滋味浓而有收敛性。如广东英德夏秋季生产的红碎茶即有味强之特征。

味鲜〔Fresh〕 茶汤滋味鲜美。多用于评价茶叶细嫩、新鲜、香味协调的高档名优绿茶。

焦味（2）〔Scorched smell〕 滋味描述语。见“焦味（1）”。

串味（2）〔Odour contamination〕 滋味描述语。见“串味（1）”。

云南味〔Yunnan taste〕 云南红碎茶茶汤所特有的甜香滋味。多见于发酵偏重的云南红碎茶，此特殊风味具有明

显的地域性。

粗老味（2）〔Coarse〕 滋味描述语。见“粗老味（1）”。

粗青味（2）〔Coarse grassy〕 滋味描述语。见“粗青味（1）”。

烟熏味（2）〔Smoke smell〕 滋味描述语。见“烟熏味（1）”。

水闷气味（2）〔Stewed〕 滋味描述语。见“水闷气味（1）”。

竹油气味（2）〔Bamboo-oil odour〕 滋味描述语。见“竹油气味（1）”。

烟焦气味（2）〔Scorched smell〕 滋味描述语。见“烟焦气味（1）”。

陈霉气味（2）〔Musty〕 滋味描述语。见“陈霉气味（1）”。

柔和〔Mild〕 茶汤滋味鲜醇温和。多见于高档名优绿茶。

平和（2）〔Neutral〕 滋味描述语。见“平和（1）”。

平薄（2）〔Flat〕 滋味描述语。见“平薄（1）”。

鲜美〔Fresh and pure〕 茶汤滋味可口。常见于口味鲜洁的高档名优绿茶。

鲜浓〔Fresh and heavy〕 茶汤滋味新鲜浓爽。多见于高档绿茶和红碎茶。

鲜爽〔Fresh and brisk〕 茶汤滋味鲜美爽口，有活力。多用于评价名优绿茶和高档红碎茶。

鲜甜〔Fresh and sweet〕 茶汤滋味新鲜甘甜。常见于液体茶、果味茶等。

鲜醇〔Fresh and mellow〕 茶汤鲜爽甘醇。多用于评价名优绿茶的滋味。

嫩爽〔Fresh and brisk〕 茶汤嫩醇爽口。多见于高档名优绿茶。

嫩鲜〔Tender and fresh〕 茶汤滋味鲜美，嫩爽醇和。多见于高档名优绿茶。

醇正〔Mellow and pure〕 茶汤滋味纯正，有一定浓度。多用于评价中档茶的滋味。

醇和〔Mellow〕 茶汤尚浓纯和。多用于评价中档茶的滋味。

醇厚〔Mellow and thick〕 茶汤浓厚纯正。如二级珍眉有醇厚的滋味。

醇爽〔Mellow and brisk〕 茶汤醇厚爽口。多见于较新鲜、滋味厚实适口的春茶。

浓厚〔Heavy and thick〕 茶汤中可溶物丰富，质地厚实，味浓而口感适度。多见于中高档的红、绿茶。

浓烈〔Strong and astringency〕 茶味极浓，有强烈刺激性口感。常见于云南等地夏秋季生产的高档红碎茶。

浓涩〔Heavy and astringency〕 茶汤滋味浓而涩口。多见于夏秋季生产的红、绿茶。如萎凋轻、发酵不足的红碎茶；杀青不足、半生不熟的绿茶，滋味均呈浓涩，品质较差。

浓爽〔Heavy and brisk〕 茶汤味浓而鲜爽、多见于发酵适度、制作精良的高档红碎茶。

浓强度〔Liquor strength〕 专指红碎茶滋味浓爽收敛的程度。以国产红碎茶而言，产于粤、桂、琼等地的大叶茶，采其芽叶制得的红碎茶，茶多酚含量超过30%，茶黄素含量接近1%，谓浓强度高；产于苏、浙一带的小叶种红碎茶，茶多酚、茶黄素含量均较低，滋味浓强度则差。

浓度〔Concentration〕 茶汤滋味浓淡的程度。茶多酚含量大于30%的茶叶滋味较浓；含量低则滋味较淡。茶味过浓过淡均不是好茶。如夏秋季采制的绿茶滋味过浓，春季采制的红碎茶滋味过淡，质量均差。

浓强鲜〔Strong strength and freshness〕 茶汤味浓而鲜爽，富有刺激性。专用于评价高档红碎茶。9月中旬至10月上旬二套样地区生产的高档红碎茶，多具浓强鲜的特征。

浓强〔Heavy and strong〕 茶汤味浓、富有刺激性。多见于大叶种红碎茶。

浓醇〔Heavy and mellow〕 茶汤醇正爽口、有一定浓度。多见于发酵适度、制作良好的高档条形红茶或发酵偏重的红碎茶，以及部分绿茶。

厚实〔Thicky〕 茶汤内含物丰富，味道纯正浓厚。多见于中高档红茶和绿茶。

高爽〔High and brisk〕 茶汤鲜洁爽口。多见于红碎茶和高档绿茶。

甜润〔Sweet and smooth〕 亦称“甜和”。茶汤甘甜滑润、醇和。用于描述红茶、黄茶的滋味。

甜和〔Sweet and gentle〕 即“甜润”。

甜爽〔Sweet and brisk〕 茶汤爽口回甘。多见于春季小叶种制的高档条形红茶。

甜酸适度〔Suitable sweet and sour taste〕 味甜而有微酸感。用于加入糖和柠檬酸等添加剂、pH4.5～5.5的果茶饮料，如柠檬红茶。

酸味〔Sour〕 含有较多氢离子的茶汤所呈现出的味道。多见于各种pH值小于5的液体果味茶。

甜醇〔Sweet and mellow〕 茶汤味道醇和带甜。多见于小叶种的高档条形红茶。

棕叶味〔Palm leaf taste〕 茶汤中有似经蒸煮的棕叶所呈现出的熟闷味。多见于杀青时间长，且加盖不透气的制品。

韵味〔Flavour rhythm〕 幽雅细腻、爽口的茶味。专用于青茶滋味审评。各种韵味多具有一定的地方特征。如闽北武夷岩茶的“岩韵”，闽南铁观音的“音韵”等。

粗涩〔Harshness〕 茶汤滋味粗青涩口。多见于夏秋

季的低档茶。

粗淡〔Coarse and weak〕 亦称“粗薄”。茶叶粗老味淡薄。多见于低档茶。如评价三角片茶：香气粗青，滋味粗淡。

粗薄〔Coarse and thin〕 即“粗淡”。

清爽〔Fresh〕 茶味浓淡适宜，清新爽口。多见于高档绿茶和中高档红碎茶。

清淡（2）〔Lacking〕 滋味描述语。见“清淡（1）”。

贫乏（2）〔Thin aroma〕 滋味描述语。见“贫乏（1）”。

乏味〔Empty〕 茶味淡薄，浓强度低。常用于低次红茶滋味的表述。

火味〔Dry taste〕 干燥工序中锅温或烘温太高，使茶叶中部分有机物转化而产生类似炒熟黄豆的滋味。

火功（2）〔Degree of firing〕 滋味描述语。见“火功（1）”。

老火（3）〔Over fired taste〕 滋味描述语。见“老火（2）”。

平淡〔Plain〕 茶汤味淡平和，浓强度低。常用于描述低档红茶的滋味。

生味〔Raw taste〕 鲜叶内含物在加工过程中因转化不够而使茶汤显出的生涩味。多见于萎凋、发酵程度不足的红茶或杀青不透的绿茶。

青涩〔Green and astringency〕 茶味生青涩口。常见于萎凋轻、揉切不充分、发酵又不足的中低档红碎茶和杀青不透的中低档夏秋季绿茶。

苦后回甘〔Sweet aftertaste〕 茶汤入口后先苦后转为甜味。多见于味浓而爽口的茶叶。

苦味〔Bitter〕 茶汤味苦似黄连。如用感染了白星病或赤星病的叶片制成的茶多带苦味。

苦涩〔Bitter and astringency〕 茶汤味道既苦又涩。多见于萎凋和发酵偏轻、茶多酚含量很高的大叶种红碎茶和部分夏秋季制作的大叶种绿茶。

辛辣（2）〔Pungent〕 滋味描述语。见“辛辣（1）”。

刺激性〔Pungency〕 茶汤对味觉的影响强度。茶汤中茶多酚等含量的高低是形成刺激性强弱的主要原因。

软弱〔Soft〕 亦称“味软”。茶汤味淡薄，缺少鲜爽刺激性。是茶汤中含茶多酚等水溶物质较少的红碎茶的特征。

味软〔Soft〕 即“软弱”。

熟味〔Ripe taste〕 茶汤缺乏鲜爽感、熟焖不快。多见于失风受潮的名优绿茶及发酵过重、存放时间过长的红碎茶。

海藻香（2）〔Seaweed flavour〕 滋味描述语。见“海藻香（1）”。

薄荷味〔Minty〕 茶中加入薄荷（香精）而具有的清凉味道。用于已加入薄荷（香精）的茶叶滋味的审评。

生涩〔Raw and astringency〕 茶味生青苦涩。形成原因：夏秋季的绿茶杀青不匀透；红茶萎凋程度轻、时间短、发酵不足；以花青素含量高的紫芽种鲜叶为原料，均会产生生涩滋味。

异味〔Peculiar odour〕 茶叶滋味中带有其他物质的不愉快味道。常因加工、存放不当所致。

收敛性〔Astringency〕 滋味浓强、富有刺激性的茶汤入口后，口腔里产生的收紧感。大多用于红茶滋味的评定。

麦芽味〔Malty〕 茶汤味熟微甜。该术语在中国不常用，多用于国外发酵较重的红茶。

走味〔Gone-off〕 茶叶失去原有的新鲜滋味。多见于陈茶和受潮的茶叶。

失风（2）〔Stale〕 滋味描述语。见“失风（1）”。

陈气（2）〔Stale taste〕 滋味描述语。见“陈气（1）”。

陈熟（2）〔Aging〕 滋味描述语。见“陈熟（1）”。

滞钝（2）〔Soggy〕 滋味描述语。见“滞钝（1）”。

钝熟（2）〔Stewed〕 滋味描述语。见“钝熟（1）”。

音韵（2）〔Tieguanyin flavour〕 滋味描述语。见“音韵（1）”。

花香味〔Flowery flavour〕 茶汤滋味新鲜，带有鲜花的风味。多见于高档名优绿茶、发酵较轻的红碎茶和部分青茶。有的绿茶在鲜叶采摘时因受机械损伤，产生轻度红变，其制品也可能具有“花香味”。

辛涩〔Pungent astringency〕 茶味浓涩不醇，仅具单一的强刺激性。多见于夏秋季的低档红、绿茶。

杉木味〔Fir taste〕 茶叶香气和滋味被杉木的特殊味道污染。多见于与杉木直接接触的茶叶。

纸异味〔Papery〕 茶叶香气和滋味被纸制品污染的杂异气味。常见于纸包装的茶叶。如存放时间过长的袋泡茶、有时会带有纸异味。

金属味〔Metallic taste〕 茶汤中含铜或铁离子过多而呈特殊的腥味。多因用铜或铁茶壶煮水泡茶而致。

叶 底

叶底〔Infused leaf〕 茶叶感官审评项目之一。指茶叶经冲泡后，沥出茶汤留下的茶渣。叶底包括视觉和触觉能辨别的茶叶嫩度、色泽、大小、整碎、肥瘦、净度及杂质等多项内容。叶底与茶叶品质有一定的相关性，在毛茶品质评定时尤为重要。叶底的形成取决于茶树品种、生长条件、采摘嫩度及加工技术。不同茶类的叶底形态、色泽不尽相同，如绿茶色绿，红茶具紫铜红，青茶红绿相映，黑茶深褐，黄

茶呈黄色，白茶多显灰绿。又如条形茶的叶底芽叶完整，而碎茶则细碎匀称。评定叶底品质，各茶类有相同之处：均以明亮调匀为好，以花杂欠匀为差。但不同的茶叶也各有侧重点：如条形茶注重嫩度、整碎，碎茶注重色泽与净度等。在感官审评的各个项目中，叶底的评分系数为5%～15%。

红匀〔Red and even〕　叶底匀称、色泽红明。多见于茶叶嫩度好、制法得当的红茶制品。

红梗红叶〔Red stalk and red leaf〕　绿茶叶底的茎梗和叶片局部带暗红色。多见于杀青温度过低，未及时抑制酶活性的茶叶制品。由于部分茶多酚氧化成水不溶性的有色物质，沉积于叶片组织中所致。

红筋〔Red rib〕　茎叶基部呈红色。多见于采茶方法不当或鲜叶摊放时间过长，以及部分紫芽种鲜叶制成的绿茶。

红茎(2)〔Red stalk〕　叶底描述语。见"红茎(1)"。

红亮(2)〔Bright red〕　叶底描述语。见"红亮(1)"。

红艳(2)〔Brilliant red〕　叶底描述语。见"红艳(1)"。

红褐(2)〔Reddish brown〕　叶底描述语。见"红褐(1)"。

泛红(3)〔Reddish〕　叶底描述语。见"泛红(1)"。

暗红(2)〔Dull red〕　叶底描述语。见"暗红(1)"。

玫瑰红(2)〔Rosy〕　叶底描述语。见"玫瑰红(1)"。

红镶边〔Green leaf with red edge〕　亦称"绿叶红镶边"、"红绿相映"。青茶叶底边缘和叶脉带暗红色，叶片其余部分呈绿色。在青茶初制的摇青工序中，叶片的边缘等处经碰撞造成局部叶组织破损，使茶多酚氧化形成红色物质沉积于叶组织中。此术语专用于青茶叶底审评。

绿叶红镶边〔Green leaf with red edge〕　叶底描述语。即"红镶边"。

红绿相映〔Green leaf with red edge〕　叶底描述语。即"红镶边"。

绿润(2)〔Green bloomed〕　叶底描述语。见"绿润(1)"。

青绿(2)〔Bluish green〕　叶底描述语。见"青绿(1)"。

翠绿(2)〔Viridity〕　叶底描述语。见"翠绿(1)"。

鲜绿(2)〔Fresh green〕　叶底描述语。见"鲜绿(1)"。

嫩绿(3)〔Tender green〕　叶底描述语。见"嫩绿(1)"。

嫩黄(2)〔Tender yellow〕　叶底描述语。见"嫩黄(1)"。

杏黄(2)〔Apricot yellow〕　叶底描述语。见"杏黄(1)"。

黄亮(2)〔Bright yellow〕　叶底描述语。见"黄亮(1)"。

黄熟(2)〔Dry yellow〕　叶底描述语。见"黄熟(1)"。

黄暗(2)〔Dull yellow〕　叶底描述语。见"黄暗(1)"。

黄绿明亮(2)〔Bright yellowish green〕　叶底描述语。见"黄绿明亮(1)"。

棕黄(2)〔Brownish yellow〕　叶底描述语。见"棕黄(1)"。

棕褐(3)〔Brownish auburn〕　叶底描述语。见"棕褐(1)"。

栗褐(2)〔Chestnut auburn〕　叶底描述语。见"栗褐(1)"。

黑褐(3)〔Blackish brown〕　叶底描述语。见"黑褐(1)"。

鳝皮色〔Eel skin colour〕　暗黄色的叶片上带有黑色的小点。专用于评价青茶叶底。青茶初制摇青时，叶片受机械损伤较重部分的茶多酚氧化较重，色泽变深黑，而氧化程度较轻的部分叶片颜色较浅，其黑黄相间与鳝鱼表皮颜色相似。

鲜亮〔Brilliant〕　色泽新鲜明亮。多见于新鲜、嫩度良好而干燥的高档绿茶。

绿明〔Bright green〕　绿润明亮。多用于评价高档绿茶的表述。

芽叶成朵〔Whole shoot〕　芽叶细嫩而完整相连。多见于烘青型名优绿茶。

花青〔Mottled green〕　蓝绿或红里夹青。多见于用含花青素较多的紫芽种制成的绿茶，或揉捻发酵不足的红茶。

花杂(2)〔Mixed〕　叶底描述语。见"花杂(1)"。

青张〔Greenish leaf〕　叶底中夹杂色深较老的青片。多见于制茶粗放，老嫩叶混杂，揉捻不足的绿茶制品。

青暗〔Greenish dull〕　色暗绿、无光泽。多见于夏秋季的粗老绿茶。

青褐〔Greenish brown〕　色暗褐泛青。多用于描述低档绿茶。

肥厚〔Fat and thick〕　芽叶肥壮，叶肉厚实。多见于大叶种制成的条形茶类。

卷缩〔Shrinked〕　开汤后的叶底不展开。叶底卷缩，条索紧结。多见于陈茶或干燥过程中火功太高的茶。泡茶用水不开，叶底也会呈卷缩状态。

叶张〔Leaf morphology〕　指冲泡后的叶片形态。与特征术语连用表述叶底的老嫩、肥瘦、大小等状况。如：叶张厚实、叶张瘦小。

露筋(2)〔Fibrous〕　正常芽叶中混杂主脉被撕出的粗老朴片。

单片〔Single leaf〕　亦称"单张"。单一的叶片。多见于粗老条形茶的叶底中。

单张〔Single leaf〕　即"单片"。

单薄〔Thin〕　冲泡后的叶片形态瘦薄。多见于长势差，施肥不足的小叶种鲜叶所制的条形茶。

粗老(2)〔Coarse〕　叶底描述语。见"粗老(1)"。

柔软〔Soft〕　细嫩、绵软。多见于高档红、绿、花茶。

柔嫩〔Tender〕　嫩而软和。多见于高档名优绿茶。

细嫩（2）〔Fine and tender〕 叶底描述语。见“细嫩（1）”。

嫩匀（2）〔Fine and even〕 叶底描述语。见“嫩匀（1）”。

肥嫩（2）〔Fat and tender〕 叶底描述语。见“肥嫩（1）”。

肥壮（2）〔Fat and bold〕 叶底描述语。见“肥壮（1）”。

匀齐（2）〔Even〕 叶底描述语。见“匀齐（1）”。

匀净（2）〔Even and clean〕 叶底描述语。见“匀净（1）”。

老嫩混杂（2）〔Uneven〕 叶底描述语。见“老嫩混杂（1）”。

猪肝色〔Liver colour〕 偏暗的红色。多见于发酵较重的中档条形红茶。

紫铜色〔Coppery〕 红紫色。多见于发酵良好、有一定嫩度的红茶。

焦斑（2）〔Scorch batch〕 叶底描述语。见“焦斑（1）”。

焦边〔Scorch edge〕 亦称“烧边”。叶片边缘炭化发黑。多见于杀青温度过高、叶片边缘被灼烧的茶叶制品。

烧边〔Scorch edge〕 即“焦边”。

陈熟（3）〔Aging〕 叶底描述语。见“陈熟（1）”。

陈暗（3）〔Dark dull〕 叶底描述语。见“陈暗（1）”。

生熟不匀〔Firing uneven〕 鲜叶老嫩混杂，杀青程度不匀的叶底表现。如在绿茶叶底中存在红梗红叶与焦边。

舒展〔Extend〕 冲泡后的茶叶自然展开。制茶工艺正常的新茶，其叶底多呈舒展状，若制茶中温度过高，使果胶类物质凝固，或存放过久的陈茶，叶底多不舒展。

摊张〔Coarse single leaf〕 摊开的粗老叶片。多见于低档毛茶。

明亮（2）〔Bright〕 叶底描述语。见“明亮（1）”。

暗黑〔Dull black〕 亦称“黑暗”。颜色黑而不亮。多见于紧压茶类的叶底。

黑暗〔Dull black〕 即“暗黑”。

瘦小〔Thin and small〕 芽叶单薄细小。多见于施肥不足或受冻后缺乏生长力的芽叶制品。

瘦薄〔Thin and flimsy〕 芽叶小，内含物贫瘠。多见于长势不良的茶叶。

靛青〔Indigo blue〕 亦称“靛蓝”。冲泡后的茶叶呈蓝绿色，多见于用含花青素较多的紫芽种所制的绿茶，其汤色浅灰，香气偏生青，滋味浓涩。夏茶比春茶更明显。

靛蓝〔Indigo blue〕 即“靛青”。

糊状（2）〔Pasty〕 粒度近于100孔的细末茶，冲泡后茶末悬浮于茶汤，沥出茶汁后的叶底呈湿稠的糊状。对中国特制的粉茶而言，粒度愈细愈好，冲泡后呈糊状叶底是正常的表现，但其他茶叶叶底呈糊状说明品质差。

质量程度术语

欠〔Less〕 有欠缺，不够。多用于感官审评褒义词前，如：滋味欠爽。

劣〔Inferior〕 坏，不好，低于一定的标准。

优〔Excellent〕 好。常用于笼统的感官评审评价。

伪劣〔Fake〕 假冒、劣质。常用于与其包装名称所标内容不符的茶叶制品。

似〔Similar〕 像，如同。如：“外形似‘西湖龙井’”。

次〔Substandard〕 较差。如：次品茶。

好〔Good〕 表示品质优良，令人满意。是一种笼统的评价。

低〔Low〕 在一般标准或平均水平之下。

良好〔Fine〕 令人满意，常用于综合性的感官评审评价。

尚〔Rather〕 还。一般与褒义术语联用。如：滋味尚浓。

浅〔Light〕 淡、浅薄。常用于表示颜色不深。如：汤色浅。

持平〔Fair〕 相互间或与标准对等。常用于表示多项品质因子经比较后得出的综合结果。

相当〔Similar〕 相互间品质一致。

显〔Obvious〕 明显可见，显露。如：肥嫩显毫。

较〔Rather〕 比较。具有一定程度。

高〔High〕 在一般标准或平均水平之上。

弱〔Low〕 差，不足，不如。

接近〔Close to〕 相互间或与标准差异不大。常用于表示多项因子经比较后得出的感官审评综合结果。

略〔Slight〕 略微，稍微。常用于笼统的审评表示。

深〔Dark〕 颜色浓。用于色泽的程度比较。

稍〔Slight〕 稍微，略有。

强〔Strong〕 优越，好。常用于相互间的比较。

微〔Slight〕 某一因子不太明显时的状态表现。如：色泽微黄。

嫩〔Too〕 不满意。用于贬义词前。如：口味嫌重。

理化检验

茶叶理化检验〔Physical and chemical inspection of tea〕 应用物理、化学的方法和手段检测成品茶、半成品茶及茶制品的物理性状和化学成分含量的技术措施。相对

于茶叶感官审评。应用于茶叶生产、流通、贸易活动以及科学研究中。其项目是根据茶叶品质内容的需要或贸易双方有关协定，以及进出口标准而确定的，国内外通常检测的茶叶品质影响成分有：水分、茶多酚、水浸出物、灰分、粗纤维、氨基酸、咖啡碱以及红茶中茶黄素、茶红素等。影响人体健康的有害成分如重金属铅、铜含量和农药残留量等，属卫生指标的必检项目。世界茶叶产销国家对茶叶及茶制品的品质均有严格的规定，制订了茶叶理化检验项目、含量指标及检验方法标准，作为质量验收管理的依据。常用的有容量法、重量法、比色法、色谱法、光谱法等。同一种成分可有多种检测方法。为保证检验的可靠性和公正性，国内外均有相应的检验测试方法标准。

成品茶理化检验〔Physical and chemical inspection of tea end products〕 应用理化方法测定成品茶品质规格及化学成分的技术措施。茶叶色、香、味、形品质因子较为复杂，其理化检测项目是根据贸易双方的协定、进出口商品检验要求而确定的，一般茶叶中水分、灰分和碎茶粉末量是通检项目，一些国家还有水浸出物、咖啡碱、茶多酚、水溶性灰分以及红茶中的茶黄素含量等检测项目，规定了不同茶类花色的理化指标以及测定方法标准。进出口贸易产品检验由国家商品检验总局以及所属各地商品检验局负责，国内生产、贸易中的检测多由经国家计量认证的检测中心负责。

半成品茶理化检验〔Inspection of semi-made tea〕 毛茶制作过程中，对制茶的质量进行的监督性检验。如初制中叶片的失水程度，毛茶的入厂验收，精制中筛号茶的规格、净度等。为使红、绿茶初制成品提高产品质量，在初制过程中，应用简单、快速的理化检验手段，分析半成品茶的一些质量因子，以便及时调控加工程度，进而保证产品质量。如绿茶在鲜叶杀青过程中，检验酶活性钝化程度和水分含量指标；在揉捻工序中测定细胞组织破碎率，在烘炒工序中检测含水量。红茶在初制过程中测定萎凋叶含水量，在揉捻工序测定细胞组织破碎率；在发酵工序测定酶活性以及在毛火、足火工序测定含水量等质量控制指标。

茶制品理化检验〔Physical and chemical inspection of tea products〕 用理化方法检测茶叶制品中茶叶品质规格及化学成分的技术措施。其测定方法包括：品质检测、外包装检测、卫生指标检测、以及对各种食品所规定的内容检测，其中对茶叶成分的理化测定，仍按茶叶检测项目和方法进行，但取样方法和样品制备作一定改变。

进出口茶检验〔Importing and exporting tea inspection〕 监督管理进出口茶叶产品质量的程序。世界各国对茶叶进出口贸易产品质量均有相应的检验规定、条例和法令。中国执行进出口茶叶检验的依据是：(1)国家颁布的标准和法令，如进出口商品检验条例、茶叶卫生标准、动植物检疫条例等；(2)行业、企业标准和有关规定，如商品检验条例实施细则、出口茶检验方法标准等；(3)贸易双方合同中规定的检验条款、实物茶样标准等。中国列入出口茶检验的有六大茶类，即红茶类、绿茶类、乌龙茶类、花茶类、白茶类及紧压茶类。品质检验包括品质标准、感官审评、理化检测、卫生指标、检疫、包装和贸易合同要求实施的各种检验项目。实施检验是由产地商检局、口岸商检局、国家动植物检疫所负责。检验合格者，通常由商检局签发品质合格证、产地证、重量证、丈量证、包装证、数量证、价格证、分析证、卫生证等，这类证书是交接货物、结算贷款、银行结汇、通关计税等的有效凭证。除必检的卫生项目外，商品检验局根据贸易双方合同规定，以及申请检验的项目进行检测、并出具有效证书。

出口茶理化检验方法〔Physical and chemical inspection methods of exporting tea〕 为检测出口茶品质规格的理化因子实施的具体技术措施。按照茶叶出口、产品质量管理的规定和出口茶检验项目的规定，理化测定方法均按照国际标准（ISO）、国家标准（GB）等效采用，中国出口茶理化检验的方法是按中国商检局制订的行业标准(IB)实施的，其所用的检验方法包括：出口茶水分测定方法，采用103℃烘箱恒重法（仲裁法）、120℃ 1小时烘箱法（快速法）和130℃ 27分钟烘箱法（快速法）三种；出口茶叶总灰分测定方法，采用525℃恒重法（仲裁法）和700℃ 20分钟法（快速法）两种；出口茶叶水溶性灰分和水不溶性灰分按 ISO 1576—1987 测定；出口茶叶酸不溶性灰分按ISO1577—1987 测定；出口茶水溶性灰分碱度按 ISO 1578—1985 测定；出口茶叶水浸出物按 ISO 1574—1980 测定；出口茶咖啡碱按凯氏定氮法测定；出口茶叶粗纤维按 ISO 3720—1981 测定；出口茶叶粉末碎茶含量测定方法，根据中国出口茶的规格，采用以一定时间通过规定筛网的粉末碎茶率计算；出口红茶茶黄素采用国际通用的 Roberts 法测定。

茶叶包装检验〔Packing inspection of tea〕 根据制订的有关法规和条例，或贸易双方协议条件要求，对出口茶包装的容器种类、规格、材料、结构以及强度、防潮卫生质量等进行理化检测的技术措施。包括对各种包装容器的规格、强度、防潮率进行检测，还要对包装材料的各种规定技术指标，如箱板厚度、含水量、包装纸质量、吸湿性、荧光物质、防潮性、包装滤纸的滤速和茶叶浸出率等分项检验。方法按中国国家商品检验总局 1996 年发布的 ZBX 50013—86《出口茶叶包装检验方法》执行。

衡量检验〔Weight inspection〕 对成件进出口茶叶重量的鉴定和包装体积的丈量的技术措施。重量鉴定包括对毛重、皮重、净重、固定重量、标明重量、平均重量等的鉴定。常用的是衡器计重。包装体积的丈量是用量具对茶叶包

件外径长、宽、高三面最大处的测定。

含氮化合物检验

含氮化合物检验〔Inspection of nitrogenous compounds〕 包括全氮量测定、游离氨基酸总量测定、氨基酸组成测定、茶氨酸测定、蛋白质测定、咖啡碱测定、咖啡碱纯度检验等。

全氮量测定〔Determination of total nitrogen content〕 一般采用凯氏定氮法。基本原理为：茶叶与浓硫酸共热时，茶叶中含氮化合物分解并还原成氨。氨与硫酸作用生成硫酸铵。生成的硫酸铵在碱性条件下经水蒸气蒸馏，氨馏出后用标准酸液吸收，重新生成硫酸铵，用标准碱液滴定多余的酸，计算出全氮量。近年来常用硼酸作吸收液进行测定，因其浓度、用量对分析结果影响不大，故操作简便。

氨基酸检验〔Amino acid inspection〕 定性、定量检测茶叶中氨基酸含量及组成的技术措施。茶叶中氨基酸组成可定量检出15～19种，检验方法可见“游离氨基酸总量测定”“氨基酸组成测定”、“茶氨酸测定”。

游离氨基酸总量测定〔Determination of free amino acids〕 常用方法为茚三酮显色法。其原理：氨基酸为水溶性物质，在pH为8.0的缓冲溶液中与茚三酮同时加热，可形成紫色络合物，在吸收波长570纳米处可检出光密度值，从而计算出游离氨基酸总量。该法已被列为国家标准(GB/T 8314—87)。检测方法稳定可靠，重现性好，设备简单，操作方便，适于大量样品的测定。还可用流动注射分析法检测氨基酸总量。

氨基酸组成测定〔Determination of amino acid composition〕 常用方法为高效液相色谱法。用热水抽提游离氨基酸，定容后用邻苯二醛处理为邻苯二醛诱导体，然后用反相液相色谱分离，用波长为340纳米的光照射，使其产生荧光，并进行测定。该法分析时间短，重现性高。此外也可用氨基酸自动分析仪和纸色谱法、薄层层析法检测。

茶氨酸测定〔Determination of theanine〕 茶叶中茶氨酸测定方法与氨基酸组成检测相同。常用高效液相色谱法测定，其原理是根据茶氨酸与邻苯二醛可形成荧光衍生物，在波长为335纳米的光照射下，可用荧光检测器检出。该法简便，精度较高。亦可用纸色谱法分离出茶氨酸色带，经洗脱后用茚三酮显色定量。

蛋白质测定〔Determination of protein〕 用凯氏定氮法先检测出全氮量，再以一定系数折算出蛋白质含量。也可用重金属的碱式盐类与蛋白质形成沉淀，沉淀经消化后用定氮法测定含氮量，并折算出蛋白质的含量。

咖啡碱测定〔Determination of caffeine〕 测定方法有重量法、定氮法、碘量法、比色法、紫外分光光度法等。其中紫外分光光度法已被列为国家标准(GB 8312—87)，该方法是直接用沸水提取咖啡碱，去除干扰物质，即得咖啡碱水溶液，根据咖啡碱化学结构中嘌呤和嘧啶衍生物具有共轭双链系统，强烈吸收260～290纳米紫外波段的性质，选用特定波长274纳米即可测出其含量。方法简便，准确度高。也可采用气相和液相色谱法，不但能准确、快速地检出咖啡碱含量，同时还能检出含量较低的茶碱、可可碱、黄嘌呤等其他茶叶生物碱。

咖啡碱纯度检验〔Determination of caffeine purity〕 方法主要有两种：熔点测定，纯品咖啡碱熔点为238℃，可采用熔点鉴定；含量纯度测定，一般可采用紫外分光光度法测定。还可用薄层法或纸色谱法检验。此外，可用显微镜观察其纯品形状。咖啡碱纯品应具有白色绢丝状光泽针状结晶。感官上有味苦、无臭等特征。

酚性化合物检验

茶多酚测定〔Determination of tea polyphenols〕 根据茶多酚易氧化、对某些试剂显色的特性，国内外常用高锰酸钾滴定法(Löwenthal-Neubaur法)和比色法。前者是应用靛红(指示剂)存在时高锰酸钾对茶多酚氧化，根据高锰酸钾氧化的消耗量计算茶多酚的含量，操作简便易行，但滴定终点较难掌握，容易造成误差。后者是以酒石酸铁能与茶多酚生成紫红色的络合物，显色强度与茶多酚含量成正比的原理，计算出茶多酚含量。测定方法简便、快速、重现性好。已被列为国家标准(GB 8313—87)。与此两种测定方法原理相似的有：硫酸铈滴定法、络合滴定法、草酸酞钾比色法、苯酚比色法、福林-丹尼斯显色法、紫外分光光度法等。

儿茶素测定〔Determination of catechins〕 测定项目分总量测定和组分测定。总量测定主要采用比色法，如香荚兰素比色法。测定原理为：在强酸性条件下，儿茶素和香荚兰素络合生成橘红到紫红色产物，其显色强度与儿茶素的总量呈正比，可计算儿茶素的含量。该反应不受花青苷和黄酮苷的干扰，是一种快速测定法，显色灵敏度高，最小检出量可达0.5微克。此外，还有磷钼酸比色法、磺胺酸比色法等。儿茶素组成测定常用高效液相色谱法，即利用高效液相色谱仪，用紫外检测器测定各种儿茶素组成。该法操作简便，精度较高，儿茶素总量为75～100毫克/千克范围内。也可用氯仿除去茶叶热水提取液中的咖啡碱后，用醋酸乙酯转溶儿茶素，浓缩至一定量后进行分析。此外，还有纸色谱法、薄层层析和气相色谱法。

酚酸类测定〔Determination of phenolic acids〕 一般采用色层分离法，包括纸色谱法、薄层层析以及高效液相色谱法等。如用单相或双相纸色谱法测定茶没食子素、没食子

酸:在紫外层析灯下剪下显亮斑点,然后用钨盐试剂或硝酸银氨溶液显色定量。

绿原酸测定〔Determination of chlorogenic acid〕 常用高效液相色谱法测定。测定原理:茶叶中的绿原酸能用醋酸水溶液提出,提出的绿原酸经C_{18}化学键合液相色谱柱分离后,在327纳米处,用紫外检测器测定,用外标法定量即可求出绿原酸的组成和含量。该法简便快速并可分离出茶叶中的绿原酸、新绿原酸、隐绿原酸和异绿原酸。还可用薄层层析分离后在薄层扫描仪上测定。

没食子酸测定〔Determination of gallic acid〕 用纸色谱法测定,基本原理为用纸色谱法分离没食子酸,然后用钨盐试剂比色测定。亦可采用与儿茶素组成分析相同的分析方法测定。

茶没食子素测定〔Determination of theogallin〕 茶叶中茶没食子素溶于热水,也溶于含水乙醇,提取液经双向纸色谱法分离,然后在紫外灯下描出分离出的斑点并剪下,以热水洗脱后,用磺胺酸试剂显色,比色测定其含量。

碳水化合物检验

总糖测定〔Determination of total sugar content〕 茶叶中的总糖量是指茶汤中的水溶性糖总量,包括还原糖和水解转化糖。一般采用容量法和比色法测定。容量法包括铜量法、碘量法、铜碘法等。检测原理:单糖内具有醛基、酮基或羰基,在费林试剂或在碱性溶液中将高价铜还原为低价铜,测出其氧化亚铜的量,即可折算出含糖量。比色法包括蒽酮比色法、砷钼酸比色法等,是根据还原糖在一定的酸碱条件下与糖的反应使试剂显色的作用,可定量测出其含量。总糖量的测定以蒽酮比色法灵敏度较高,重演性好,操作简便。其余方法有一定误差。其他检测方法还有色层法、电极法。

二糖测定〔Determination of disaccharide〕 测定时,须将样品按还原糖测定方法测出还原糖含量,然后原样经盐酸水解转化后测定总糖含量,再计算二糖含量。

还原糖测定〔Determination of reducing sugars〕 见"总糖测定"。

淀粉测定〔Determination of starch〕 淀粉属于多糖类的碳水化合物,因此样品前处理时,须用酸或酶先将淀粉水解为葡萄糖(还原糖),而后再以测定总糖的步骤进行检测。淀粉含量检测可采用单糖、二糖、淀粉系统测定法,同时测定三种碳水化合物的含量。

粗纤维测定〔Determination of crude fibre〕 茶叶粗纤维属多糖类物质,其含量反映茶叶的老嫩度,检测方法主要有重量法、托卡纤维测定仪法、近红外光谱法。其中重量法已列为国家标准(GB/T 8310—87)。检测步骤:用硫酸水解某些碳水化合物及其他有机物和部分矿物质,用碱溶液去除脂肪、半纤维及蛋白质,再用乙醇、乙醚去除色素、树脂等,即可取得粗纤维。

α-纤维素测定〔Determination of α-cellulose〕 通过对α-纤维素含量的测定,能更准确地鉴定茶叶的老嫩度。测定原理:α-纤维素不溶于17.5%的氢氧化钠溶液,而β、γ-纤维素等其他物质均能除去。具体方法参见GB T 8310—87。

果胶质测定〔Determination of pectin〕 果胶质是茶叶中由糖代谢形成的高分子化合物,分为可溶于水的水溶性果胶和不溶于水的原果胶。用重量法、容量法和比色法测定。其中重量法是常用的检测方法。分别测出水溶性果胶和原果胶质的含量,后按公式计算:总果胶质(%)=水溶性果胶质(%)+原果胶质(%)。

茶叶色素检验

茶叶色素测定〔Determination of pigments in tea〕 茶叶中的色素分脂溶性色素和水溶性色素,前者包括叶黄素、叶绿素等不溶于水的色素。需经有机溶剂(乙醇、丙酮、乙醚)萃取,然后采取比色分光光度法或柱色谱法检测;后者包括茶黄素、茶红素、茶褐素、花青素、黄酮类等,可直接用热水举取,再以有机溶剂分离,然后分别以特定显色剂发色,根据显色强度以标样或溶剂作参比计算出含量。也可用液相色谱以及近红外分析技术检测。

叶黄素测定〔Determination of xanthophyll〕 茶叶中叶黄素属于类胡萝卜素,其测定一般采用类胡萝卜素分离、定量同时进行,通过柱色谱法吸附分离各种色素,再以洗脱剂将叶黄素洗脱,然后用分光光度法在叶黄素的特定波长处测定并算出叶黄素的含量。

叶绿素总量测定〔Determination of total contents of chlorophyll〕 常用比色法和分光光度法。根据茶叶中叶绿素不溶于水而溶解于有机溶剂的化学性质,以无水乙醇、丙酮萃取样品中叶绿素,并进一步用乙醚等溶剂去除茶多酚及有色干涉物,用分光光度法根据叶绿素的特定波长测出叶绿素的含量。

叶绿素组成测定〔Determination of chlorophyll composition〕 茶叶中叶绿素由叶绿素a和叶绿素b组成,具有不同的吸收波长,因此可采用分光光度法分别测量并算出叶绿素总量和叶绿素a、叶绿素b的含量。由于样品萃取分离易受试剂、环境、温度的干扰,对精确度有一定影响,用色谱法作定量检测比较精密。

茶黄素、茶红素、茶褐素测定〔Determination of theaflavin, thearubigin and theabrown〕 茶黄素(TF)、茶红素(TR)、茶褐素(TB)是红茶汤色、滋味的重要成分,其

含量高低直接影响红茶品质。国内外通常均采用 Roberts 法以及包括 Flavognost 试剂法和中茶所系统分析法在内的改造方法进行测定。Roberts 法是用乙酸乙酯（国内常用）或甲基异戊酮（国外常用）萃取 TF 和部分 TR（ST 型），S Ⅰ型 TR 可利用碳酸氢钠分离，S Ⅱ型 TR 留于水层中，在相应波长处可测出 TF、TR 的含量。另外茶汤中的 TB 不溶于正丁醇，可利用正丁醇转溶 TF、TR，将 TB 留于水层。即可分离定量出 TF、TR 和 TB。Flavognost 试剂法是根据该试剂可与 TF 生成绿色络合物之特性，在波长 625 纳米处可定量检出 TF 含量。此外，茶黄素、茶红素的分离定量，可采用高效液相色谱法和柱色谱法分离定量法。

花青素测定〔Determination of cyanidin〕 用分光光度法检测。原理是根据茶叶中的花青素多以糖苷的形式存在，花青苷在 pH 为 1.0 时，生成特有的刚果红，且不受黄酮苷、儿茶素的干扰。该法只适用于鲜叶和绿茶中花青素的分析，红茶则必须除去茶多酚的红色氧化产物后方能鉴定。还可用纸色谱法测定。

黄酮类测定〔Determination of flavones〕 采用三氯化铝比色法测定。原理：三氯化铝与黄酮类化合物作用后生成黄酮的铝络合物，显黄色，其黄色深浅与黄酮量成正比，可定量检测出黄酮类含量。

维生素检验

维生素测定〔Determination of vitamins〕 常用的有吸收光谱法、动物及微生物试验方法、电极法以及利用维生素本身的特殊化学反应，测定其含量。其中以吸收光谱法较为简便。生物学方法较为复杂。还可用高效液相色谱法，结果较正确，但前处理步骤较多。

维生素 B 测定〔Determination of vitamin B〕 常用方法有高效液相色谱法（HPLC）和瓦氏呼吸仪测定法。前者利用 V_B 的水溶特性提取分离，然后用 HPLC 测定，根据核黄素在相应条件下所制的标准曲线，计算 V_B 的含量。该法测定结果正确性高，重现性好。后者需先将 V_B 磷酸化成核黄素-5′-单磷酸酯（FMN），而 FMN 可以激活 L-乳酸氧化酶，使乳酸在有氧条件下氧化，通过测定耗氧的速率就可以从 FMN 与 O_2 的标准曲线上查到生成 FMN 的速率，从而计算出 V_B 的含量。该法稳定性较好，但步骤较复杂。

维生素 C 测定〔Determination of vitamin C〕 常用分光光度法、微量滴定法。前者测定原理：V_C 氧化成脱氢 V_C 后，与2，4-二硝基苯肼作用生成红色的脎，其光吸收值与 V_C 含量成正比，据此可测出 V_C 的含量。后者为2，6-二氯靛酚滴定法：2，6-二氯靛酚在酸性溶液中为红色，还原型 V_C 可将其还原为无色，根据使用量可计算出 V_C 的含量。还可用高效液相色谱法，其效果稳定可靠。

维生素 E 测定〔Determination of vitamin E〕 常用荧光法和高效液相色谱法。前者利用不同浓度的 V_E 在一定测定条件下相应的荧光强度值所得标准曲线，即可计算出 V_E 含量。后者则采用内标法，一次得到检验结果。

维生素 U 测定〔Determination of vitamin U〕 主要采用高效液相色谱法。茶样经有机溶剂萃取，除去咖啡碱等干扰物质后，即可选择适宜的色谱柱和洗脱液进行测定，从而用外标法或内标法计算 V_U 的含量。其优点是可同时测定几种成分，测定结果准确性高，重现性好。

胡萝卜素测定〔Determination of carotene〕 茶叶中胡萝卜素含量较低，一般用色谱法定量，样品经前处理后进行吸附分离，以有效洗脱剂洗脱，然后按胡萝卜素吸收波长用分光光度法或光谱扫描仪进行定量。测试效果具有一定的准确性，但不同的溶剂系统其分离效果差异较大。因此必须注意溶剂混合比例、纯度，注意样品前处理吸附剂以及洗脱剂的分离洗脱效果，才能准确测定出胡萝卜素的含量。

类胡萝卜素测定〔Determination of carotinoid〕 类胡萝卜素是一类具有黄色到橙红色的多种有色化合物，包括胡萝卜素和叶黄素两大类，其检测分离定量的方法一般采用色层分离扫描法。先分离出类胡萝卜素和叶绿素及其降解产物，以外标物为参比，进行光谱扫描，计算各组分的含量。同样也可用柱色谱法将类胡萝卜素分离，用分光光度法定量，或进一步以高效液相色谱法检测类胡萝卜素各组分的含量。

芳香物质检验

芳香物质检验〔Determination of aromatic components〕 茶叶芳香物质是茶叶香气品质的物质基础，其组成的不同体现了各类茶叶的香气风格。检验茶叶香气的高低一般按感官审评评分和文字描述来反映香气品质。理化检验的方法常用毛细管气相色谱技术检验。茶叶中的芳香物质可用一定的提取方法提出并经浓缩后制得精油，该精油通过毛细管气相色谱分离，并用色-质联用技术及标样定性，可得茶叶香气组成和相对含量。茶叶香气的提取方法，可采用同时蒸馏萃取法（SDE）、顶空分析法和超临界流体萃取法等分析手段。

芳香物质定性检测〔Quantitative identification of aromatic components〕 常用方法：①与已知标准化合物对照法，系气相色谱主要的、最可靠的方法之一，其定性的依据是保留值（通常采用绝对或相对保留时间）；②Kovats 保留指数定性法，Kovats 保留指数受色谱条件影响较小，测定值与文献值易于重复，便于利用文献值直接定性；③色-质联用技术定性法，定性原理是：各种化合物在质谱中都有自

已独特的裂解规律，其质谱图可反映该化合物的指纹结构，将样品的质谱图与标准图谱相对照，或者对质谱图进行解析，能得到定性结果。上述几种方法有时需同时使用才能对某一芳香物质定性。

烟焦异味检测〔Determination of smoky-burnt odour〕 可用气相色谱法。含有烟焦异味的茶叶属劣变茶，常发现于炒青绿茶中。烟焦异味的主要化学物质为2，5-二甲基吡嗪、1*H*-茚、萘和愈创木酚等化合物。根据其含量可确定劣变程度。前处理用蒸馏萃取法，提取茶样中的烟焦异味物质。经溶剂挥发后所得到茶叶精油，通过毛细管气相色谱分离，并结合外标法定量，可计算出各烟焦味物质的含量。

茶叶卫生指标检验

茶叶卫生指标检验〔Inspection of tea hygienic norm〕 检验茶叶中农药残留量和有害重金属量的技术措施。按照GB/T 5009.57—1996茶叶卫生标准的分析方法执行。其中两种农药残留量的测定采用气相色谱法，两种重金属含量的测定采用原子吸收分光光度法。

放射性核素检验〔Radioactive element inspection〕 茶叶中的放射性物质来源于土壤、水、肥料及大气中放射性物质的污染，在核衰变过程中产生α、β、γ射线，危害人体健康。商品茶中总放射性强度，经检验部门多年监测结果未出现超标情况。茶叶放射性核素检验属于弱放射性测量，包括总放射性（α、β、γ射线）测量和核素分析。检验采用三种方法：放射化学法、γ能谱法和α-能谱法。

农药残留量检验〔Pesticide residue inspection〕 世界各茶叶产销国家都制定了农药残留限量标准和管理条例，列为茶叶进出口贸易的必检项目。茶叶国家标准（GB/T 9679-88）规定了六六六、滴滴涕两项含量指标、测定方法及标准。城乡建设环境保护部和国家标准局于1985～1993年先后以国家标准形式颁布五批茶叶中农药最高残留限量标准，即GB 4285—1987，GB 8321.1—1987，GB 8321.2—1987，GB 8321.3—1989，GB 8321.4—1993。均采用气相色谱法检测，按国家标准分析法执行。

重金属含量检验〔Heavy metal content inspection〕 世界各茶叶产销国对于有害金属元素铜、锌、铅、镉、铬、镍、锰等的含量均有严格的限制，其中铜、铅是必测项目。检测方法参见"无机成分测定"及各种具体金属元素含量的测定。

茶叶霉菌检验〔Inspection of moulds in tea〕 茶叶因受潮吸湿，或因外界环境及加工过程中的污染易滋生霉菌，常见的品种有曲霉菌、青霉菌、黑曲霉、米曲霉、毛霉、蜡叶披孢霉、互隔交链孢霉、新月弯孢霉、镰刀霉、簇孢匍柄霉等。检验方法按GB 4789.15—1994食品卫生微生物检验霉菌和酵母数测定执行，采用无菌水培养直接镜检计数法，以每克茶叶或每毫升茶汤所含霉菌和酵母数表示。有些茶类如茯砖茶、六堡茶、普洱茶等在制作过程中有一个"发花"工艺，必须借助一些有益的微生物（如冠突曲霉）滋生（发花）才能制出高品质的茯砖茶。在产品品质理化检验中作为一项理化检测指标，并规定了最低限量标准。

酶活性检验

酶活性测定〔Determination of enzyme activity〕 由于酶具有高度的专一催化活性，故可通过测定其相应的底物或产物浓度变化，或用某一反应产物或反应物浓度变化来确定其酶的活性。一般采用电化学和光物理的方法，即利用反应物或产物的吸光性，用紫外分光光度法或荧光法测定。若酶反应过程中产物或反应物有气体，则可用测压仪（瓦氏呼吸仪）测定。若反应过程中生成酸，则可用电化学法。用同位素标记的底物则可用放射化学法测定底物浓度变化，计算酶活性。一些性质稳定的酶，也可用高效液相色谱法检测。

多酚氧化酶活性测定〔Determination of poly-phenoloxidase activity〕 常用检压法和分光光度法。前者应用多酚氧化酶（PPO）可催化儿茶素等底物在有氧条件下的氧化还原反应，根据底物的氧化速率与单位酶浓度和单位时间内的耗氧量成正比这一原理，用瓦氏呼吸仪测定反应过程中的耗氧量求得PPO活性的大小，此方法设备简便，但操作复杂，误差较大。后者利用邻苯二酚和D-儿茶素在PPO催化下生成有色产物，其显色物质在460纳米处有最大吸收，吸收值在单位时间内的变化和单位酶活性成正比，计算PPO活性强度。操作方法简便，重现性好。与检压法原理相似的方法有氧电极法，应用也较多。

多酚氧化酶同工酶测定〔Determination of poly-phenoloxidase isoenzyme〕 根据多酚氧化酶同工酶（PPOI）理化性质，常用聚丙烯酰胺凝胶电泳法检测。由于PPOI酶蛋白表面所带电荷量、分子形状和大小不同，而聚丙烯酰胺凝胶电泳在电泳过程中有电荷泳动效应和凝胶对样品分子的筛选效应以及对样品的浓缩效应，从而使性质相同的PPOI分子积聚在一定的区带。经染色、显色处理，显示出棕褐色PPOI谱带。该方法设备简单，所需样品量少，分辨率高，聚丙烯酰胺化学稳定性好，没有吸附和电渗作用。

过氧化氢酶活性测定〔Determination of catalaseactivity〕 根据过氧化氢酶（PHD）能催化过氧化氢生成氧的特性，常用碘量法和电极法。前者通过测定PHD催化H_2O_2反应后剩余的H_2O_2与碘化物作用生成碘量的变化计算PHD活性，该法设备简易，但操作复杂、误差较大。后者的原理是H_2O_2为有电活性物质，但经PHD催化后其产

物为无电活性物质，用铂电极来测量 PHD 催化前后电流变化引起电压的变化，测出 PHD 活性大小。还可应用分光光度法、瓦氏呼吸仪检压法、硫酸高铈法等。

过氧化物酶同工酶测定〔Determination of peroxidase isoenzyme〕 国内外常用聚丙烯酰胺凝胶电泳法。其原理与多酚氧化酶同工酶测定的原理相同，过氧化物同工酶（POD）的显色是经过催化联苯胺酰氢氧化。该方法可在很广的 pH 范围内进行，所需样品量少、设备简便、分辨率高。

超氧化物歧化酶活性测定〔Determination of superoxide dismutase activity〕 常用氯化硝基四氮唑蓝法（NBT 法）。根据超氧化物歧化酶（SOD）能催化超氧自由基转化这一特点，在光照条件下，核黄素氧化四氮唑蓝成蓝色化合物，而 SOD 可抑制这一反应，从单位时间内抑制 NBT 光化还原 50%光吸收值，即可计算出超氧化物歧化酶活性的强度。

抗坏血酸氧化酶活性测定〔Determination of ascorbic acidoxidase activity〕 常用碘滴定法。抗坏血酸氧化酶能催化抗坏血酸的氧化反应，用碘滴定过量的抗坏血酸，以标准碘滴定反应前后的抗坏血酸，根据碘量计算单位时间内酶所催化的抗坏血酸量，从而求得酶的活性。该法设备简易，显色强度大。还可用电量法，测定在一个电极上过量硫代硫酸盐还原剩余碘量时电量的变化，然后计算酶的活性。

茶氨酸水解酶活性测定〔Determination of theanine hydrolase activity〕 依据茶氨酸水解酶能催化 L-茶氨酸水解反应的特性，用高效液相色谱法（HPLC）测定 HPLC 能较好地分离酶促反应释放出的游离氨和乙胺，而氨和乙胺可与邻苯二甲醛反应，生成溶解于乙酸乙酯的衍生物。用 HPLC 即可测出衍生物量，从衍生物的多少可确定茶氨酸水解酶的活性。该法误差小，但操作较复杂。

谷氨酸脱氢酶活性测定〔Determination of glutamate dehydrogenase activity〕 常用分光光度法和紫外分光光度法。前者应用的原理是谷氨酸脱氢酶（GDA）是催化谷氨酸氧化产物 α-酮戊二酸能与 2，4-二硝基苯肼生成黄色产物，根据其在 390 纳米处吸收值的大小，即可计算出 GDA 的活性。此法的优点是显色灵敏，操作简便，重现性好。但此反应的可逆性强，故必须加过量烟酸酰胺腺嘌呤二核苷酸磷酸（NADP），并快速排出 α-酮戊二酸。紫外分光光度法可改变这个缺陷，根据 NAD 的还原产物在相应波长处有较大的吸收值，因此可迅速测定并计算出反应过程中 GDA 的活性。其他测定方法还有荧光光度法和 CO_2 电极跟踪法等。

苯丙氨酸脱氨酶活性测定〔Determination of phenylalanine ammonia-lyase activity〕 国内外常用分光光度法。根据苯丙氨酸脱氨产物肉桂酸在相应波长处具最大吸收值的特点，测定单位时间里苯丙氨酸脱氨酶（PAL）催化作用下肉桂酸吸光值的变化，从而计算出 PAL 活性的大小。该法简便易行，PAL 的稳定性较高，误差小，重现性好。

酸性磷酸酶活性测定〔Determination of acid phosphatase activity〕 常用分光光度法和荧光法。前者根据酸性磷酸酶（AP）能分解磷酸苯酯成分的特性，用酚试剂测定出在相应波长下酚的含量，并据此计算出酶的活性。该法设备简易，但测定步骤较复杂。后者是根据酶解产生荧光底物 α-萘酚的速率与酶的浓度所作的校正曲线即可计算酶活性含量。该法灵敏度高。亦可应用电化法测定。

硝酸还原酶活性测定〔Determination of nitrate reductase activity〕 常用比色法。即利用 NO_3 和 NO_3^- 还原生成的 NO_2^- 与重氮试剂 FMNH 或 FADH 偶联反应，生成红色的重氮化合物，该物质在相应波长处具有最大的光吸收，根据单位时间内光吸收值的变化可计算出硝酸还原酶（NR）的活性强度，此法重现性好，设备简便，但操作较为复杂。

果胶酶活性测定〔Determination of pectinase activity〕 常用的亚碘酸法。根据果胶酶能催化单糖之间糖苷键水解的原理，用过量碘溶液氧化糖醛酸，使其还原成醛，以硫代硫酸盐滴定过量的碘，根据硫代硫酸盐当量数测出相应的游离糖醛酸的量，从而可计算出果胶酶的活性。该法反应较灵敏，酶稳定性好，但操作较复杂。

无机成分检验

无机成分测定〔Determination of inorganic contents〕 包括灰分测定及微量元素测定。是评定茶叶质量的重要参考资料。测定方法均有相应的标准作为依据。

微量元素测定〔Determination of microelements in tea〕 茶叶中目前可定量检出 30 余种化学元素，其中铅、铜、砷含量已作为茶叶产销国家公认的质量检验必测项目，对含量加以限制。测定方法：先将样品用强酸高温硝化，然后采用原子吸收光谱法、发射光谱法、电感耦合等离子体原子发射光谱法、中子活化分析法以及质子诱发 X 射线发射分析法等测定，检测结果稳定准确度高。有些无机氧化物如磷、钾、钙、镁的含量测定可以应用容量法测定。铝、硒、锗等茶叶无机成分，可以用分光光度法或荧光分析法测定。

水分测定〔Determination of tea moisture〕 常用烘箱法。将茶叶在电热恒温烘箱中经一定温度、时间加热后的质量损失，作为样品的含水率。方法有恒重法和快速法两种，恒重法（103～105℃）已作为国际标准和中国的国家标准，快速法是工厂生产管理中使用的方法，可在 120～130℃高温下，短时间内测出水分含量。其他方法还有氯化钴试纸

法、松节油容量法（霍夫门法），这两种方法，由于方法繁复，准确度较差，一般已不再采用。水分仪测定法已在国内外研究并逐渐趋向实用阶段，其中有电阻式水分测定仪，电容式水分测定仪及红外线水分测定仪等。

总灰分测定〔Determination of total ash〕 国内外均采用恒重法。国际标准代号为ISO 1575—1987，中国国家标准代号为GB/T 8306—1987。以一定称量的磨碎茶样，放入高温（525±25）℃定时灼烧，称重，并复烧称重，直至恒重。灼烧残留的无机氧化物重量即为总灰分。另一种700℃灼烧快速法，可在短时间内测出总灰分的含量，可以作为茶厂生产管理的质量检测方法。而恒重法被定为仲裁的测定方法。

水不溶性灰分测定〔Determination of insoluble ash〕 茶叶中水溶性灰分大部分为钾、钠、钙、镁等氧化物及可溶性盐类，水不溶性灰分主要是铁、铝等金属氧化物、碱土金属的碱式磷酸盐，以及茶叶中污染的泥砂杂质。测定方法，国内外均采用洗滤称重法，国际标准代号为ISO 1576—1987，中国国家标准代号为GB/T 8307—1987测定操作步骤基本一致。用热水提取总灰分，经无灰滤纸过滤，灼烧，称量残留物，测得水不溶性灰分。由总灰分和水不溶性灰分的质量之差，算出可溶性灰分。

水溶性灰分测定〔Determination of soluble ash〕 见“水不溶性灰分测定”。

水溶性灰分碱度测定〔Determination of alkalinity of soluble ash〕 茶叶水溶性灰分碱度一般要控制在1%～3%的范围内，检测目的是防止茶叶掺假。测定方法：容量滴定法，国际标准代号为ISO 1578—1975，国家标准法等效采用国际标准法测定。茶叶水溶性灰分加甲基橙指示剂，用0.1摩/升盐酸溶液滴定，以氢氧化钾的质量分数表示。

酸不溶性灰分测定〔Determination of acid insoluble ash〕 灰分指在10%盐酸中不溶解的残留物，茶叶灰分中酸不溶性大部分为混入的泥砂，以及茶叶组织中的二氧化硅。与茶叶品质及卫生条件呈负相关。国内外测定方法基本相同，国际标准代号为ISO 1577—1987，中国国家标准代号为GB/T 8308—1987。将茶叶中的总灰分或测定水可溶灰分所得的水不溶灰分，用10%盐酸分次洗滤于无灰滤纸，灼烧，称量恒重残留物即得茶叶中酸不溶性灰分含量。

钙含量测定〔Determination of calcium content〕 采用容量法。利用钙与乙二胺四乙酸二钠盐定量地形成稳定络合物，用指示剂滴定，计算含量。此种方法还可以同时测定出茶叶中镁的含量。还可采用火焰原子吸收分光光度法和中子活化分析等方法。

氟含量测定〔Determination of fluorine content〕 主要采用比色法和氟电极法。前者是根据在酸性溶液中，茜素磺酸钠（茜素红S）与锆盐反应生成红紫色络合物的特点，当氟离子存在时，与络合物中的锆离子作用生成更稳定的无色氟氧化锆络合物，在一定浓度范围内，溶液色度的减退符合比尔定律。后者是根据氟离子选择电极的氧化镧单晶膜在外部溶液存在氟时，产生膜电势的特点，可用参比电极（饱和的甘汞电极）组成的原电池，用毫伏计直接测得的电池电动势与氟离子浓度成正比。测定茶叶中氟含量高精密方法，是用^{19}F、^{16}O瞬发核反应测定反应产生的高能γ射线，与氟的标准样比较定量，即可精确检出茶叶中的氟含量。

铅含量测定〔Determination of lead content〕 茶叶中铅含量是茶叶产品重要的卫生限制指标，世界各茶叶产销国家均有严格规定。采用GB 5009.12—1996食品中铅的测定方法。①石墨炉原子吸收光谱法（第一法）：样品经灰化或酸消解后，注入原子吸收分光光度计石墨炉中，电热原子化后吸收283.3纳米共振线，在一定浓度范围，其吸收值与铅含量成正比，与标准系列比较定量。②火焰原子吸收光谱法（第二法）：样品经处理后，铅离子在一定pH条件下与乙二基二硫代氨基甲酸钠（DDTC）形成络合物，经4-甲基戊酮-α萃取分离，导入原子吸收光谱仪中，火焰原子化后，吸收283.3纳米共振线，其吸收量与铅含量成正比，与标准系列比较定量。③二硫腙比色法（第三法）：样品经消化后，在pH 8.5～9.0时，铅离子与二硫腙生成红色络合物，溶于三氯甲烷。加入柠檬酸铵、氰化钾和盐酸羟胺等，防止铁、铜、锌等离子干扰，与标准系列比较定量。

砷含量测定〔Determination of arsenic content〕 20世纪80年代前，国内外不少茶叶产销国家把砷列为茶叶卫生指标必检项目，限制其含量。后随着含砷农药的禁用，茶叶含砷量的检测逐渐减少，中国于1989年发布的国家茶叶卫生标准GB 9679—1988中，砷限量标准已取消。国家标准（GB 5009.11—1996）规定茶叶中砷含量的测定方法有三种：①银盐法：试样硝化后，以碘化钾、氯化亚锡将高价砷还原为三价砷，与锌粒和酸产生的新生态氢生成砷化氢，经银盐溶液吸收形成红色胶状物，即可定量比色。②样品经硝化后，以碘化钾、氯化亚锡将高价砷还原为三价砷，然后与锌粒和酸产生的新生态氢生成砷化氢，再与溴化汞试纸生成黄色至橙色的色斑，与标准砷斑比较定量。③硼氢化物还原比色法：样品经硝化后，当溶液氢离子浓度大于1.0mol/L时加入碘化钾-硫脲并结合加热，再加入硼氢化钾，形成砷化氢，导入吸收液中，与标准系列比较定量。

铁含量测定〔Determination of iron content〕 测定方法有原子吸收分光光度法、质子X荧光法，以及中子活化分析法等。也可用比色法、分光光度法。测定原理：三价铁离子与5-磺基水杨酸在碱性溶液中形成稳定的深黄色络合物，呈色深浅与铁的含量成正比，用比色定量的测定方法灵敏度较高，结果稳定，但必须注意钙、铝、镁等离子的干

扰。

铜含量测定〔Determination of copper content〕 茶叶中铜含量被列为茶叶产品卫生检验的必检项目，对其含量有一定限制，但限量标准各茶叶产销国不一，中国国家标准最高限量为60毫克/千克。测定方法一般采用分光光度法和原子吸收分光光度法。前者主要根据在样品前处理中应用不同的铜试剂，形成不同的有色络合物进行比色定量。后者是20世纪80年代通用的测定方法，试样处理后，直接导入原子吸收分光光度计中，原子化后，据相应波长处的吸收量可求得铜的含量。检测方法较为简便，灵敏度高，已列国家标准GB 5009.13—1996。此外还有微分电位溶出法、质子荧光分析法及中子活化分析法等。

钾含量测定〔Determination of potassium content〕 一般采用火焰光度法和火焰原子吸收分光光度法，利用火焰激发待测物质，使其产生特定波长的发射光谱，用光度计测出钾谱线的强度，或将处理样直接导入原子吸收分光光度计中，根据钾元素的吸收共振线和标样比较，测出钾的含量，还可以同时检测出茶叶中钠、钙、镁、铁、锰、铜、锌等含量。质子荧光法、中子活化分析法，以及电感耦合等离子发射光谱法等高精密方法更为灵敏，可快速测出钾以及其他系列茶叶无机成分的含量。

铝含量测定〔Determination of aluminium content〕 测定方法有比色法、间接光度法。前者测定原理：在微酸性介质中，试样与铝试剂（玫红三羧酸铵）共热，形成稳定的红色络合物，呈色的深浅与铝含量成正比，据此用比色法测定铝含量。后者测定原理：铝离子与反应生成紫红色络合物，于相应波长处具有最大吸收值，据此可比色定量。这两种方法测定结果稳定，但必须注意试样铝的含量浓度，才能符合比尔定律使测定数据可靠。此外还有质子激发X射线发射分析、中子活化分析法等多元素系列测定法。

镍含量测定〔Determination of nickel content〕 主要采用原子吸收分光光度法测定，即试样经硝化后，导入原子吸收分光光度计中，原子化后，于相应波长处可测得吸收量，其值与镍含量成正比，与标样比较定量。测定铬的相应波长处的吸收量还可求得铬的含量。还可采用质子激发X射线发射分析、中子活化分析法等多元素系列测定法。

铬含量测定〔Determination of chromium content〕 与茶叶中镍含量测定同时进行。见“镍含量测定”。

锌含量测定〔Determination of zinc content〕 测定方法与铅、铜含量测定相同，可用双硫腙分光光度法、原子吸收分光光度法、质子激发X射线发射分析、中子活化分析法、微分电位溶出法等，但试样的前处理中所用络合试剂掩蔽剂、pH条件以及定量时元素标样吸收波长、原子吸收共振线、辐射条件等都是不同的。

硒含量测定〔Determination of selenium content〕 主要采用荧光分光光度法，其原理是根据在弱酸条件下，亚硒酸和2，3-二胺基萘作用可生成具有强荧光络合物的特点，用环乙烷萃取后，测定荧光强度与标样作参比，可定量计算出硒的含量。也可采用质子激发X射线发射分析测定。

氯含量测定〔Determination of chlorine content〕 主要采用容量滴定法。原理是：茶叶酸溶性灰分溶液中的氯离子用过量的硝酸银沉淀后，以铁矾溶液作指示剂，用硫氰酸铵标准液滴定多余的硝酸银，计算出氯的含量。

镁含量测定〔Determination of magnesium content〕 可与茶叶中钙含量测定同时进行、方法相同。见“钙含量测定”。在镁含量计算时其系数应按氧化镁的物质的量（毫摩）进行折算。

锰含量测定〔Determination of manganese content〕 测定方法，除可采用原子吸收分光光度法、质子X射线荧光分析法、中子活化分析法等多元素系列检测方法外，也可用分光光度法和催化光度法检测。前者根据所用反应试剂不同，会形成不同的有色化合物或络合物的性质来测定，后者根据在氨性溶液中痕量锰对过氧化氢、氧化溴邻苯三酚红的反应有强烈的催化作用的性质，利用非催化反应与催化反应产物的光密度之比的对数值与锰（Mn^{2+}）的浓度在一定范围内呈线性关系的特点计算锰的含量。

锗含量测定〔Determination of germanium content〕 用分光光度法检测。原理是茶叶加水经煮沸回流，使茶叶中水溶性锗溶出，再用浓盐酸蒸馏，锗以四氯化锗形式分离后与苯芴酮络合，进行比色、测定。该法误差小，操作较为简便。

磷含量测定〔Determination of phosphorus content〕 一般采用磷钼酸比色法，磷酸盐在酸性溶液中与钼酸铵相作用，生成磷钼酸铵，水溶性游离磷钼酸（磷钼黄）遇还原剂产生磷钼蓝，其色泽的深浅与含磷量呈正比，用比色法测定。也可应用质子激发X射线发射分析、电感耦合等离子体发射光谱法等多元素分析方法测定。

茶叶外形理化检验

茶叶外形理化检验〔Physical and chemical inspection of tea appearance〕 采用物理和化学的方法对茶叶重量、级差、色泽、匀净度进行定性或定量的技术措施。包括重实度测定、色泽测定和匀净度测定。

重实度测定〔Determination of solidity〕 利用物理方法，对茶叶的重量、级差、匀整度进行判定。包括密度测定、比体积测定、轻重测定和相对密度测定。

密度测定〔Determination of density〕 对单位体积内可容纳茶叶的质量的测定。根据茶叶紧结程度与体积大小的对应关系，采用密度仪或圆筒形计量器，将一定质量的茶

叶装入仪器中，加以一定时间或次数的振荡、然后测其体积、计算出茶叶质量与体积之比。作为评定茶叶外形优次的依据。

比体积测定〔Determination of specific volume〕 对单位质量茶叶所占体积的测定。根据不同等级的茶叶具有不同的形态、在同一质量条件下所占体积不同的原理，通过筛选，并计算面张茶、中档茶、粉末的比率，校正测定结果。其大小可反映茶叶等级优次。

轻重测定〔Determination of weight〕 通过对不同茶叶的质量区分，对茶叶级距和匀整度进行鉴定的技术措施。主要采用风选法，其原理是利用茶叶大小、松紧、轻重、整碎的差异，在一定气流作用下，产生自动区分。但风力的大小对测定结果的影响较大。

相对密度测定〔Determination of specific gravity〕 测定茶叶密度与同体积水密度之比，用于对茶叶级距的鉴定。将茶叶置于密度计容器中，经振荡、定容后，放置水中，记录密度计刻度指示，可测出各种茶叶的相对密度，从而了解茶叶的级距。

色泽测定〔Colour inspection〕 茶叶色泽分干茶外形色泽、茶汤色泽和叶底色泽。茶叶色泽的理化检验尚处于研究阶段，国内外通常使用的方法有三种。①分光光度法：利用茶汤在一定波长下的消光度来评价茶汤色泽品质。②色差计法：以电子计算机色差计检测茶叶色泽，用等色差表色法、亨特测色仪表色法检测干茶色泽、叶底色泽和茶汤色泽。③色卡（或比色尺）法：根据茶汤、叶底的色泽变化、依据茶叶标准样研制的直观、简便的各级茶叶汤色、叶底色卡，快速地评价茶汤品质。

匀净度测定〔Determination of uniformity〕 对茶叶完整性及洁净度的测定。包括碎末茶测定、含梗率测定、夹杂物测定。

碎末茶测定〔Determination of dust tea〕 利用一定规格的标准筛，使碎末茶通过，并计算其含量和所占比例。可用手工筛和机械筛。其中电动机筛法有国家标准，代号GB/T 8311—87。

含梗量测定〔Inspection of stalk〕 根据茶叶中所含老梗、麻梗的比率确定茶叶的匀净度。在一定数量茶叶中拣出茶梗、称重并计算茶梗在茶叶总量中的比例。多用于紧压茶的检验。

夹杂物测定〔Adulterant inspection〕 从茶叶中分离非茶物质以判断茶叶的洁净度。茶中夹杂物包括无机杂质（如泥沙等）、有机杂质（如虫卵、虫粪及植物杂质等），前者中还包括非磁性金属物（如铜片、铅粒等）和磁性金属物（如铁钉等）。非磁性金属物用镊子拣出，磁性金属物用磁铁吸拣，泥砂用流水分离，然后分别称重；有机杂质以目检和化学试剂相结合的方法检测。

分级测定〔Grade inspection〕 用筛分的方法对茶叶级别的鉴定。茶叶级别高低、主要取决于叶形的大小。采用特定规格的标准筛，对茶样进行筛分，并通过碎茶、面张茶、轻片、容重、梗杂等的检测，综合计算，可求得相应的结果。分级测定主要有红碎茶分级法和眉茶分级法两种。

其　他

水浸出物测定〔Determination of water extract〕 茶叶中能被沸水浸出物质总量的测定。检测方法国际标准代号为ISO 9768—82，中国国家标准代号为GB/T 8305—87。均为全量法，但所用沸水浸提方式、样品与水的比例、浸提时间等均不一致，但最后烘干称重均采用103～105℃恒重法。此外，尚有杯茶法、间接测定法（减量法）、纤维仪分析法等，但均未广泛采用。

假茶检验〔Inspection of fake tea〕 鉴别茶叶真假的技术措施。假茶是利用类似茶叶的非茶树芽叶制成的假冒茶叶。如柳树叶、山楂叶、山毛榉叶、茶梅叶、冬青叶、乌荆子叶、金粟兰叶等。假茶的感官检验方法是开汤冲泡，观察芽叶是否有茶的特征，品尝有无茶的滋味；化学检验方法测定茶叶的特征成分含量及比例关系，如咖啡碱、茶氨酸等，均可判别真假。

制茶生化管理〔Biochemical control of tea processing〕 应用快速检验方法，指导管理从茶叶原料开始到加工初制过程的茶叶产品质量的措施。检验项目包括：含水量的变化（损失率）、酶活性强度（或钝化程度）、细胞破损率以及温度和湿度的变化等。及时得到各工序过程的有关指标，用于调控生产，有利于保障茶叶产品质量的稳定。

速溶茶理化检验〔Physical and chemical inspection of instant tea〕 对速溶茶的物理检验项目主要有以下内容：堆积密度检测，测定方法采用国际标准ISO 6770—82；溶解度检测，要求10℃的水（冷溶型）或60℃以上的水（热溶型）冲泡速溶茶；在短时间内不借助搅拌（或借助搅拌）作用完全溶解，检验茶汤明亮度，看有无明显沉淀物，表面有否浮渣；汤色和茶汤电导率检测，以确定茶的品质高低。化学检测项目一般包括水分、灰分、茶多酚、氨基酸、咖啡碱等项。可采用茶叶的理化检测方法，但由于速溶茶的品质特殊性，应适当改动。

茶皂素测定〔Determination of tea saponin〕 常采用铅盐法。原理是：茶皂素能与碱式醋酸铅作用形成不溶性的铅盐沉淀，在酸性条件下又被重新分解，并分离出茶皂素；而纯化的茶皂素在强酸条件下水解时产生水不溶性的皂苷配基，从配基的重量求得茶皂素的含量。测试结果稳定可靠，但试样前处理较复杂、操作时间长。还可用分光光度法，根据茶皂素在相应波长处具有最高的吸收峰的性质测定。

游离脂肪酸测定〔Determination of free fatty acids〕 常用气相色谱法和薄层色谱法。前者根据茶叶中游离脂肪酸能用石油醚提取的原理，萃取出的游离脂肪酸经甲酯化后，用气相色谱分离和检测。后者用氯仿-甲醇萃取、浓缩后，在硅胶G薄板上点样，用正己烷-乙醚-甲酸混合液展谱，经显色后，可在薄层扫描仪上检测。

红茶内质化学鉴定法〔Chemical evaluation method of black tea quality〕 通过检测茶多酚、茶黄素、茶红素的含量浓度，从而鉴定红茶内在品质的技术措施。红茶内质与红茶内含主要化学成分相关，其中茶多酚与滋味的强度有关，茶黄素与汤色的亮度、滋味的鲜爽度有关，茶红素与汤质的红艳程度和浓度有关。用乙酸乙酯抽提茶汤中的茶黄素和部分茶红素，并以其显色强度〔以吸光度（Ⅰ）表示〕来代表茶汤滋味的鲜爽和汤色的红艳度，用酒石酸铁与茶多酚及部分氧化产物的显色强度〔以吸光度（Ⅱ）表示〕来代表茶汤滋味的浓强度，然后计算得分，公式：吸光度（Ⅰ）×100＝汤色、鲜爽度得分；吸光度（Ⅱ）×100＝浓强度得分。将汤色、鲜爽度得分和浓强度得分相加就是红茶内质总分。该法一般能反映红茶内质总水平，不受主观因素干扰，操作简便，误差较小，有实用价值。

绿茶滋味化学鉴定法〔Chemical evaluation of green tea taste〕 根据绿茶中主要化学成分与品质的相关性鉴定绿茶滋味的技术措施。在绿茶内质滋味中，氨基酸与滋味鲜爽度、茶多酚与滋味浓度、氨基酸与茶多酚的比值与滋味醇度密切相关。据此，应用简便的冲泡法，分别测定茶汤中茶多酚与酒石酸铁反应后的显色强度(以吸光度表示)作为滋味浓度得分；氨基酸与茚三酮的显色强度（以吸光度表示）作为滋味鲜度得分；鲜度比色值（以吸光度表示）与浓度比色值（以吸光度表示）的比值乘以品质系数30，即得滋味醇度得分；三者相加即为绿茶滋味总分。总分的大小代表绿茶内质高低。此法与感官审评比较，吻合率较高，有一定的实用价值。

茶叶标准

标准类别

标准化〔Standardization〕 中国颁布的国家标准GB/T 3935.1—1996标准化和有关领域的通用术语——第一部分中对标准化定义为："在经济、技术、科学及管理等社会实践中，对重复性事物和概念，通过制定、发布和实施标准，达到统一，以获得最佳秩序和社会效益。"

国际标准〔International standard〕 由国际标准化组织正式通过的标准，或在某些情况下由国际标准化机构正式通过、并为各国公认、共同遵守的技术文件和法规。如茶叶的国际标准由国际标准化组织——农业食品技术委员会于20世纪60年代设立的茶叶技术委员会（ISO/TC34 SC8）承担组织制定。

国家标准〔National standard〕 国家最高一级的规范性技术文件和重要的技术法规。根据《中华人民共和国标准化法》规定，国家标准由国务院标准化行政主管部门制定，报国家质量技术监督局批准发布。国家标准主要包括：基本原料、材料标准；重要的工农业产品标准；有关安全，卫生及环境保护标准；通用技术术语等基础标准；通用的零部件、元器件、构件、配件、工具及量具标准；通用试验方法及检验方法标准；被采用的国家标准等。分为强制性标准（代号为"GB"）和推荐性标准（代号为"GB/T"）。

专业标准〔Specialized standard〕 亦称"部颁标准"。1989年以前由全国性各专业范围内统一制订的技术法规，系指不宜订为国家标准、而又必须在某个专业范围内执行的全国统一的标准，代号为"ZB"1989年4月发布的《中华人民共和国标准化法》中对中国标准的分类已不含专业标准类，而以"行业标准"实施。

部颁标准〔Ministrial standard〕 即"专业标准"。

行业标准〔Professional standard〕 茶叶标准之一。见"专业标准"。

地方标准〔Local standard〕 各省、自治区、直辖市标准化行政主管部门制定，报国务院标准化行政主管部门和国务院有关行政主管部门备案的标准。由地方所属的各企业、单位执行。根据《中华人民共和国标准化法》规定："对没有国家和行业标准而又需要在省、自治区、直辖市范围内统一的工业产品的安全、卫生要求，可以制定地方标准"。代号为"DB"加上省（自治区、直辖市）号。在公布国家标准或行业标准之后，相应的地方标准即行废除。

企业标准〔Enterprise standard〕 企业管理的重要措施和技术法规。企业标准的制订包括两方面内容，一是公司、工厂（场）对产品、材料、零部件以及组织采购、检查、管理等工作所制订的标准；二是各企业对未发布有国家标准和行业标准的产品或工程就其有关质量规格和检验方法所作出的技术规定。企业的产品标准须报当地政府标准化行政主管部门和有关行政主管部门备案。同时不得与国家标准、行业标准相抵触。通常可分技术标准、管理标准和工作标准三大类。

产品标准〔Product standard〕 对产品质量、规格、结构和检验方法所制定的技术规定。在一定时期和一定范围内具有约束力，是产品生产、质量检验、选购、验收、使用维护和贸易洽谈的技术依据。内容包括：产品的主要性能（质量等级、使用特性、理化指标等）；产品的品种、规格和结构形式；产品的适用范围；产品验收、检验方法规则；产

品包装、储运要求及标志。产品标准技术指标不得低于国家标准和行业标准。

检验方法标准〔Standard of inspection methods〕 对产品的物理、化学检验方法所制订的技术法规。内容包括检测方法、试验原理、类别、抽样、取样、操作及精度要求等方面的统一规定，也包括对所用仪器、设备、检测或试验的条件、方法、步骤、数据计算、结果分析、合格标准及复验规则等规定。

卫生标准〔Hygienic standard〕 与人体健康有关的卫生指标制定的技术法规。为了保障人们的健康，对食品、饮料、医药及其他方面的卫生要求所制定的标准，包括产品生产环境条件、产品含量指标（最高、最低限量）、包装材料规格、储运要求、卫生检测方法等统一规定，并作为一种强制性检验指标加以严格管理。如“茶叶卫生标准”、“茶叶卫生标准的分析方法”等。

中国茶业标准〔Tea standard of China〕 中国茶叶行业规范性技术文件和主要的技术法规。茶叶生产国和输入国为保障茶叶品质和商品声誉，保护消费者的利益，均建立了检验机构和制定了相应的技术法规。1915 年浙江省温州永嘉茶叶检验处首次制定了地方性的法律条文，作为检验依据。1931 年实业部颁布了中国第一部茶业标准，主要是对茶叶产品中水分、灰分含量及包装的规定。中华人民共和国成立至 20 世纪 60 年代，茶叶标准化工作重点是制订毛茶和精茶标准样，确立茶叶产品的规格，实行对样评定茶叶质量、级等。1965 年时，已制定毛茶标准样（包括部管、省管标准样）150 余套，精茶标准样 10 余套。国家商品检验局等先后修订了“茶叶类商品检验暂行标准”和“茶叶类输出入商品暂行标准”，商业部、对外贸易部也分别制定了“外销红绿茶、乌龙茶、紧压茶、花茶等制造技术规程”的文字标准。1978 年国家标准局成立，国务院先后颁布了国家标准化管理条例和国家标准法，自 1980 年起，先后制定了“茶叶卫生标准及分析方法标准”、“茶叶理化检验方法标准”、“紧压茶、花茶、红碎茶等产品标准”、“茶树种子、苗木规格标准”等国家标准 40 余项，茶叶可引用的国家标准（包括包装、运输、商标志、包装材料等等）近百余项。原商业部、农业部、外贸部、机械工业部、进出口商品检验总局等先后制定了一系列行业标准 50 余项。全国各产茶省（区）也分别制定了茶叶地方标准 40 余项，中国茶业标准逐步形成了自己的体系。

茶叶国家标准〔National standard of tea〕 由国家统一制定、发布的有关茶叶产品质量、感官理化检验方法、卫生指 标、包装运输以及机械、茶树种子苗木等方面的技术法规。中国茶叶国家标准大部分制定于 20 世纪 80 年代，分别由商业部、农业部、卫生部、机械工业部等归口制定发布，由国家技术监督局、国家标准总局统一管理和批准。标准的起草工作均由各部或全国食品工业标准化技术委员会，组织有关专业单位和专家起草。茶叶国家标准制定是根据中国茶叶的特色和生产具体情况，参照国外茶叶标准和国际标准而拟定的。现有的中国茶叶国家标准和适用于茶叶的国家标准已超过 180 项，其中包括茶叶产品质量标准 14 项，茶叶理化检验方法标准 13 项，茶叶卫生标准及检验方法标准 20 余项，感官审评 5 项，还有茶叶机械、茶树种子、苗木、包装运输及适用于茶叶的国家标准等。

茶叶行业标准〔Professional standard of tea〕 由中国有关部、局制订的茶叶产品质量规格、检验方法、卫生指标、茶叶栽培、机械以及出口茶技术规格等方面的技术法规。有 43 项标准已发布实施，包括：出口茶叶专业标准 18 项，茶叶机械 22 项，炒青绿茶 2 项，农药残留量检验方法 1 项。其中出口茶叶的专业标准是由国家商检局于 1986 年制订，1987 年 7 月发布的。主要内容包括出口茶叶的理化检验方法、包装及重量检验方法、农药残留量检验方法，以及感官审评室条件、审评技术规定等，食品类专业标准代号为 ZBX 50001—86 至 ZBX 50016—87 等。茶叶机械专业标准由机械工业部制订，1987 年发布。主要内容包括：茶叶拣梗机、茶叶揉切机和平面圆筛机的技术要求和试验方法，农业、林业类专业标准编号为 ZBB 93002.1—87 至 ZBB 93002.3—87 等。炒青绿茶专业标准是由商业部于 1988 年制订发布，主要内容包括炒青绿茶鲜叶和技术条件，代号分别为：ZBB 35001—88 和 ZBB 35002—88。茶叶中有机磷药残留量的测定方法专业标准由农业部 1987 年发布，主要内容是对 16 种有机磷农药残留量检验方法的规定。按 1989 年发布的《中华人民共和国标准化法》规定，已统一改为行业标准。

茶叶地方标准〔Local standard of tea〕 中国各有关省、直辖市、自治区制订的茶叶技术法规。由各省、直辖市、自治区标准计量管理局或技术监督局制订、发布和管理。中国现有的 21 个产茶省、直辖市、自治区大部分制订了地方标准。其项目包括：茶叶各种花色产品标准（包括标准样）、茶树品种、栽培技术、茶叶机械、检验方法等方面的标准。茶叶地方标准是各省（区）对所属茶叶生产经销企业单位质量管理的依据和技术执行要求。

茶叶机械标准〔Tea machinery standard〕 茶叶机械生产、检测、销售的技术法规。根据机械工业部《机械工业标准化管理办法》的规定，它由国家标准、行业标准（含行业内部标准）和企业标准组成，一般不设地方标准。中国的茶叶机械标准大量采用了行业标准，根据机械的种类不同，分为茶叶初制机械、精制机械和修剪、采摘机械标准。第一个茶叶机械标准是 1981 年由安徽省农机研究所制定的采茶机技术条件和试验方法。正式颁布的茶叶机械标准共 44 项，其中包括初制茶叶机械标准 18 项，茶叶精制机械标准

21 项，采茶、修剪机械标准 4 项，茶叶机械名词术语 1 项。

茶叶包装标准〔Tea package standard〕 对茶叶包装材料、容器、方法、标志及检测方法等方面制定的技术法规。世界各茶叶产销国家均制订了茶叶包装标准，其中包括茶叶包装材料、包装容器、包装方法、包装标志、运输、贮存以及包装检验方法的标准。由于包装所用材料、容器、方法、花色相当繁杂，因此相应的标准的检验方法须不断制定。

茶叶运输标准〔Tea transporting standard〕 对茶叶运输包装件试验方法、安全、标志等方面制定的技术法规。主要内容包括：运输包装件的各种安全试验方法，防震、防潮措施，运输方法、堆装方法、承压强度、货运标志、货运图解、名词术语等法规。中国在茶叶运输方面执行的标准有 20 余项，国际标准（ISO）也有近 20 项。

标样〔Standard specimen〕 用作鉴定同类产品或物品的参比物或对比基准物，是一种实物标准。通常包括两类，一类适宜用仪测手段定量表达，如各种化学药品标样；另一类是不宜用定量指标表达、不宜用仪测手段测定的标准化对象，常采用实物标准的表达方式，如茶叶标准样。

茶叶标准样〔Standard sample of tea〕 根据各类茶叶品质规格等级的要求制订的各类茶叶统一的实物标准样茶。是茶叶外形、内质、等级等品质审评的参比物。包括：毛茶标准样、茶叶加工标准样、茶叶贸易标准样以及各茶叶品种花色的实物标样等，有数百种。一般每年更换一次。由国家主管茶叶部门或地方有关主管机构实行统一领导和分级管理，也可根据贸易双方统一制订的标样作为贸易成交的依据。茶叶标准样有一定的适用范围和一定的时间限制，并有相应的质量指标（茶叶外形等级、内质）和产品的理化、卫生指标，作为该茶叶标准样的控制规定。

红碎茶一套样〔The first suit sample of broken black tea〕 用云南省云南大叶茶种茶制作的红碎茶标准样。在云南大叶种生产地区执行该标准（未制定国家标准）。其品质特征为：味浓，个性较强，中和性差，有甜熟香味。

红碎茶二套样〔The second suit sample of broken black tea〕 用大叶种茶制作的红碎茶标准样。在广东、广西、海南以及贵州部分地区执行该标准。其品质特征为：滋味浓强，质量较好，中和性好。据此，制定了“第二套红碎茶国家标准”。

红碎茶三套样〔The third suit sample of broken black tea〕 用中小叶种茶制作的红碎茶标准样。在湖北、重庆以及贵州、四川、湖南三地的部分地区执行该标准（未制定国家标准）。其品质特征为：滋味浓度一般，汤色尚红亮。

红碎茶四套样〔The fourth suit sample of broken black tea〕 用小叶种茶制作的红碎茶标准样。在浙江、江苏以及福建、湖南两地的部分地区执行该标准。其品质特征为：滋味纯和，浓度不足，叶底欠红亮。据此，制定了“第四套红碎茶国家标准”。

毛茶标准样〔Standard sample of raw tea〕 审评初制茶品质与级别的实物标准样。按各产区生产的各类各级毛茶制订。根据各种毛茶的品质特征要求、产制方法，以及市场适应需要，按当地的等级习惯分级确定，1953 年中国开始建立毛茶标准样，当时红、绿毛茶分五个级，乌龙毛茶、白毛茶各分三个级。1979 年红毛茶、炒青、烘青毛茶标准样改为六级十二等，乌龙毛茶分四级八等，初制炒青绿茶逢双等设一个实物标准样，为各级最低标准。中国毛茶标准样的制定与审批权限，由国家主管茶叶收购的部门实行统一领导和分级管理。其中产量较大、涉及面较广的主要茶类及品种，由原商业部管理；产量较少而又有一定代表性的品种由产地各省（直辖市、自治区）茶叶收购部门管理。一般每年更换一次。

茶叶加工标准样〔Standard sample for tea processing〕 毛茶对样加工，使成品达到规格化、标准化的实物依据和产销双方交接验收的标准。分外销茶、内销茶、边销茶三种加工标准样。外销加工标准样根据外贸需要结合生产制定；内销、边销加工标准样参照生产历史和消费习惯由产方提出，经销方同意制定。中国内外销加工标准样，由外贸和内贸主管茶叶部门审定和管理。各类加工标准样使用一定时期后换配新样。生产单位根据加工标准样加工。受货单位依据对样验收，如发生茶叶品质不符要求，即根据加工标样各项品质因子进行交涉处理。加工标准样有红、绿茶、乌龙茶、花茶、紧压茶等。

茶叶贸易标准样〔Standard sample for tea trade〕 亦称“出口茶标准样”。在茶叶国际贸易中，买卖双方进行成交计价和交接货物的实物依据。为使外销茶叶质量规格化，便于贸易交接，所制定的各类贸易茶的等级标样茶都有固定号码，称为贸易标准茶号或样号（唛头），凭茶号买卖，货源相对稳定，贸易标准和加工标准须相适。中国茶叶贸易标准茶样由国家外贸部主管，中国茶叶进出口总公司及有关口岸茶叶公司按规定程序制定，产、供、销、检等共同执行。中国贸易标准样分绿茶（珍眉、贡熙、珍茶、珠茶、秀眉和龙井）、红茶（工夫红茶、小种红茶、红碎茶）、乌龙茶（铁观音、奇种、色种、武夷岩茶等）、白茶、花茶、紧压茶（米砖茶、七子饼茶、沱茶等）和各种小包装茶。

出口茶标准样〔Standard sample of export tea〕 即“茶叶贸易标准样”。

临时标准样〔Temporary standard sample〕 感官检验标准样品。在茶叶贸易中供需双方同意设置的临时茶叶实物样，以此作为交易的标准。

封存样〔Preserved tea sample〕 感官检验样品名称：抽取有代表性的茶叶样品封存，以作检验、复审的依据。一般在发生茶叶质量纠纷时用，先取样封存，再作其他处理；

产品标准

茶叶国际标准〔International standard of tea〕 国际标准化组织（ISO）对茶叶质量规格、理化指标、卫生条件、检验方法，以及包装、贮运所制订的法规。为提高国际贸易中商品茶的品质，协调供求关系，维护出口利益、满足消费国的要求，联合国贸易与发展委员会秘书处多次召开国际性茶叶协商会议，商讨和制定国际茶叶品质标准问题，规定了茶叶进出口贸易最低质量标准；国际标准化组织制订了茶叶品质规格和一些理化检验方法标准。包括茶叶取样、茶叶水分、总灰分、水浸出物、水溶性灰分、酸不溶性灰分、水溶性灰分碱度、速溶茶堆积密度等检验方法标准；以及茶叶审评、红茶词汇、速溶茶规格、红茶规格、包装运输等标准。

红茶国际标准〔International standard of black tea〕 国际标准化组织（ISO）制定的红茶品质规格、理化指标的最低品质标准。红茶的国际贸易量大，世界各茶叶产销国家对红茶国际标准均较重视。ISO3 720—86 红茶规格国际标准于 1977 年由国际标准化组织批准，并得到 24 个国家的承认。此标准规定了红茶特定的化学成分含量的标准，如水浸出物含量、红茶总灰分含量最高限量及最低限量、水溶性灰分碱度（以 KOH 作标准）最高限量及最低限量、酸不溶灰分最高限量、粗纤维含量最高限量等。此标准主要要求不掺假、不得用粗老茶叶制造加工，不得有杂质污染。

速溶茶国际标准〔International standard of instant tea〕 国际标准化组织（ISO）制定的速溶茶品质规格及检验方法的技术标准。包括 ISO 6079.2—79 速溶茶规格，ISO 6770—82 速溶茶自由流动堆积密度和紧密堆积密度，ISO 7516—84 速溶茶取样，ISO 7513—90 速溶茶水分含量测定，ISO 7514—90 速溶茶总灰分测定等。

第二套红碎茶国家标准〔National standard of the second set of broken black tea〕 中国对第二套红碎茶产品的技术指标、检验方法、包装、贮运要求方面所制定的技术法规。于 1991 年制定。由商业部提出，商业部杭州茶叶加工研究所、广东省茶叶公司起草，1992 年由国家技术监督局批准，1993 年 7 月发布实施。标准代号 GB/T 13738.2—92。第二套红碎茶标准适用于广东、海南、广西、贵州部分地区所产的大叶种红碎茶。标准内容包括：产品术语规定；类型、花色规定，产品分叶茶、碎茶、片茶、末茶四个类型，按照其大小和质量，可分 11 个花色，并规定各花色主体茶占总量比例；技术指标、理化指标规定，产品和花色感官品质特征、产品水分、总灰分、粉末、酸不溶性灰分的含量，粗纤维的最高限量、水浸出物、水溶性灰分的最低限量，卫生指标等；检验方法以及标志、包装、贮运均按国家有关标准规定执行（一、三套红碎茶未制定国家标准）。

第四套红碎茶国家标准〔National standard of the fourth set of broken black tea〕 中国对第四套红碎茶产品的技术指标、检验方法及包装、贮运要求方面所制定的技术法规。于 1991 年制定。由商业部提出，商业部杭州茶叶加工所、湖南省茶叶公司起草，1992 年国家技术监督局批准，1993 年 7 月发布实施。标准代号 GB/T 13738.4—92。第四套红碎茶标准适用于浙江、江苏、福建与湖南的部分地区所产的小叶种红碎茶。标准内容包括：产品术语规定，花色、档次、产品的外形规格，分为碎茶 1、2、3 号和片、末茶五个花色，并规定主体茶占有率；技术要求，品质正常，不含非茶杂物，感官品质必须符合国家四套实物标样要求，并具体列表说明各花色品质特征要求；理化指标中的水分、总灰分、酸不溶性灰分、粗纤维、粉末茶的最高限量，水浸出物、水不溶性灰分的最低限量；卫生指标应符合 GB 9679—88 规定；检验方法以及标志、包装、贮运要求均按国家有关标准规定执行。

紧压茶国家标准〔National standard of compressed tea〕 中国对紧压茶产品的技术指标、检验方法、标志、包装、贮运要求等方面所制定的技术法规。于 1988 年由商业部提出，浙江农业大学茶学系起草，1989 年国家技术监督局批准，1990 年 9 月发布实施。编号 GB/T 9833.6—89。标准内容包括：技术要求，规定紧压茶不分级，实物最低标准样每 5 年更换一次；感官指标、外形、内质，符合标准样规定；理化指标，规定外形规格、净重以及水分、总灰分、茶梗、非茶夹杂物、粗纤维的最高限量，水浸出物的最低限量；卫生指标按 GB 9679—1988 规定执行；检验方法以及标志、包装、贮运要求，均按国家有关规定执行。

茯砖茶国家标准〔National standard of Fu brick tea〕 中国对茯砖茶产品的技术要求、检验方法和标志、包装、贮运要求等方面制订的技术法规。于 1987 年由商业部茶畜局提出，湖南农学院、湖南省茶叶公司起草，1988 年国家技术监督局批准，1989 年 3 月发布实施，标准代号 GB/T 9833.3—88。标准内容包括：技术要求，规定茯砖茶分为特制茯砖（特茯）和普通茯砖（普茯）两种等级和相应的最低品质实物标准样每 5 年更换一次；感官指标，要求品质正常并符合最低实物标准样要求；理化指标，分别规定特茯和普茯的形状规格和水分、总灰分、茶梗、非茶夹杂物、粗纤维以及卫生指标最高限量、水浸出物、冠突曲霉菌数的最低限量；检验方法，规定感官评审方法、理化检测方法，以及卫生指标检测的方法以及标志、包装、贮运的要求均按国家有关标准执行。

花砖茶国家标准〔National standard of flowery brick tea〕 中国对花砖茶产品的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、贮运要求等所制定的技术法规。中国紧压

茶、花砖茶的国家标准于1987年由商业部茶畜局提出，湖南农学院、湖南省茶叶公司起草，1988年国家技术监督局批准，1989年3月实施，代号GB/T 9833.1—88。主要内容包括：技术要求和规定，如标准样更换周期、感官指标、理化指标及卫生指标；检验方法以及标志、包装、运输、贮存规定均按国家有关标准要求执行。

沱茶国家标准〔National standard of Tuo tea〕 中国对沱茶的技术指标、检验方法以及标志、包装、贮运等方面所制定的技术法规。于1988年由商业部提出，浙江农业大学茶学系起草，1989年国家技术监督局批准，并于1990年9月发布实施，标准代号GB/T 9833.5—89。标准内容包括：沱茶的技术要求，规定沱茶不分级，制备相应的实物标样，每5年更换一次；感官指标，规定了沱茶外形、内质符合实物标准样的最低要求；理化指标，规定了沱茶的净重要求和水分、总灰分、茶梗、非茶夹杂物、粗纤维的最高限量及水浸出物的最低限量；卫生指标，必须符合GB 9679—88规定；检验方法以及标志、包装、贮运要求均按相应的国家标准方法执行。

康砖茶国家标准〔National standard of Kang brick tea〕 中国对康砖茶产品的技术要求、检验方法和标志、包装、贮运要求等方面所制定的技术法规。1987年由商业部茶畜局提出，浙江农业大学茶学系起草，1989年国家技术监督局批准，并于1990年9月发布实施。标准代号GB/T 9833.4—89。内容主要包括：技术要求，规定康砖茶不分等级，实物标准样及更换周期。感官指标，要求外形、内质正常，符合标准样。理化指标，规定外形规格、净重和水分、总灰分、茶梗、非茶夹杂物、粗纤维及卫生指标的最高限量，以及水浸出物的最低限量。检验方法以及标志、包装、贮运均按国家标准要求执行。

黑砖茶国家标准〔National standard of Hei brick tea〕 中国对黑砖茶产品的技术要求、检验方法和标志、包装、贮运要求等方面所制订的技术法规。1987年由商业部茶畜局提出，湖南农学院、湖南省茶叶公司起草，1988年国家技术监督局批准，1989年3月发布实施。标准代号GB/T 9833.2—88。主要内容包括：技术要求，规定黑砖茶不分等级，标准样每5年更换一次；感官指标，要求黑砖茶外形、内质正常，符合实物标准样最低要求；理化指标，规定了水分、总灰分、茶梗、非茶夹杂物、粗纤维以及卫生指标的最高限量和水浸出物的最低限量；卫生指标，按GB 9679—88要求执行；检验方法以及标志、包装、贮运均按国家有关标准要求执行。

金尖茶国家标准〔National standard of Jinjian tea〕 中国对金尖茶的产品技术指标、检验方法和标志、包装、贮运要求所制定的技术法规。于1988年制定。由商业部提出，浙江农业大学茶学系起草，1989年国家技术监督局批准，1990年9月发布实施。标准代号GB/T 9833.7—89。主要内容包括：金尖茶的技术要求，规定金尖茶不分等级，相应实物标准样每5年更换一次；感官指标，规定了金尖茶外形、内质符合实物标准样的最低品质要求；理化指标，规定了金尖茶的规格、净重、水分、总灰分、粗纤维、茶梗、非茶夹杂物的最高限量，水浸出物的最低限量；卫生指标，符合GB 9679—1988规定；检验方法以及标志、包装、贮运要求均按国家有关标准规定执行。

花茶级型坯国家标准〔National standard of basic tea for scenting〕 中国对花茶级型坯商品的技术要求、试验方法、检验方法和包装、贮运要求等方面制订的技术法规。于1987年制定。由商业部提出，1988年由国家技术监督局批准实施，标准代号为GB/T 9172—88。标准主要内容包括：花茶级型坯的技术要求，其中规定了分级和实物样、品质感官、理化指标；检验方法，规定了取样、感官、理化、卫生等项目的检验方法和各等级品质含量指标；标志、包装、运输、贮存规定，规定了标志的标样、包装材料、容器的要求，以及运输贮存中注意的问题。

炒青绿茶标准〔Standard of roasted green tea〕 对炒青绿茶鲜叶原料、炒制技术、质量规格指标所制定的技术法规。包括鲜叶原料、技术条件两项，1987年制订。由商业部提出，安徽省茶叶公司、安徽农学院茶业系共同起草，1988年3月发布实施。即ZBX 55001—88炒青绿茶鲜叶、ZBX 55002—88炒青绿茶技术条件。主要内容为炒青绿茶鲜叶的技术要求、检验规则；炒青绿茶炒制各工序理化、感官要求，检验规则和炒青绿茶的产品标志、包装、贮运规定。

茶叶卫生国家标准〔National hygienic standard of tea〕 中国对茶叶中农药残留量、重金属含量指标及检验方法等方面所制定的技术法规。由卫生部于1979年提出，安徽、浙江省卫生防疫站起草，1982年6月由国家标准局发布实施。1988年作了修改，1989年由卫生部发布实施，代号为GB 9679—88。内容包括：感官指标，要求茶叶有正常的商品外形，及固有的色、香、味，不得混有异种植物叶，不含非茶类物质，无异味、无异嗅、无霉变；理化指标，茶叶中农药残留最高限量，六六六为0.2毫克/千克（紧压茶为0.4毫克/千克），滴滴涕为0.2毫克/千克；铅最高限量为2毫克/千克（紧压茶为3毫克/千克），铜最高限量为60毫克/千克。

茶叶包装运输国家标准〔National standard of tea package and transportation〕 中国对茶叶包装种类、材料规格、结构、包装方法、检验方法、运输等方面所制定的技术法规。采用国家统一的食品包装运输标准，包括包装术语、包装尺寸、包装标志、运输包装件基本试验、包装技术、包装材料、包装材料容器试验法，以及运输方法、标志等。

茶叶软包装材料卫生标准〔Hygienic standard of soft-

packing materials for tea〕 中国对适用于茶叶软包装的用纸、塑料薄膜、铝箔、聚乙烯树脂、聚苯乙烯树脂等材料卫生指标的规定。茶叶塑料软包装和纸质包装由于直接接触茶叶，所用材料必须严格符合卫生要求。根据国家卫生部发布的有关食品包装材料卫生标准，适用于茶叶软包装材料的标准包括：GB 11680—89 食品包装用原纸卫生标准；GB 9693—88 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准；GB 9692—88 食品包装用聚苯乙烯树指卫生标准；GB 9691—88 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准；GB 9683—88 复合食品包装袋卫生标准等。各项标准规定了感官指标要求外观正常、无臭、无异味、具一定的牢固度等；理化指标规定了有关化学残留量、重金属最高限度和荧光物质、脱色性等限量指标。

茶叶机械国家标准〔**National standard of tea machinery**〕 是对全国茶叶机械的统一技术法规。主要内容是通用性、综合性、基础性标准及通用基础件标准等。一般由企业、科研单位组织制定。中国农机研究院是茶叶机械标准化技术归口单位，负责对标准进行审查，由国家技术监督局批准发布。

茶叶机械行业标准〔**Tea machinery professional standard**〕 茶叶机械行业内统一的技术法规。包括专业标准和行业内部标准，行业内部标准主要为茶叶机械质量分等标准和行业内容标准。茶叶机械行业标准分为强制性标准和推荐性标准，原机械工业部行业标准分别为 JB（机械行业标准，行业内强制执行）和 JB/T（机械行业推荐标准，行业内非强制执行）及 ZB（专业标准）。茶叶机械行业标准由企业、科研单位组织制定，中国农机研究院为标准化技术归口单位，茶叶机械行业标准由机械部发布，并抄送国家技术监督局。已发布的茶叶机械行业标准包括茶园修剪、采摘机械、茶叶初制机械和茶叶精制机械等方面的内容。如：NJ 224～225—81 采茶机、NJ 359—85 茶叶烘干机技术条件、ZBX 99009.1—89 阶梯式茶叶拣梗机技术条件等共 43 项，其中专业标准 10 项。"NJ"为"农机"的汉语拼音词头，代表农机标准。

茶叶机械企业标准〔**Tea machinery enterprise standard**〕 茶叶机械企业内部的技术法规，主要是企业作为组织生产和交货产品的质量依据，是在国家、行业标准基础上补充的茶叶机械品种、技术要求以及提高某些技术要求的产品内控标准。企业标准由企业自行制定或委托专业标准化机构和有关科研单位制定。茶叶机械企业标准由企业批准、编号、发布，并按规定向标准化行政部门备案。

出口茶分级分类标准〔**Grading standard of export tea**〕 对出口茶规格的行业标准。中国出口茶包括六类，即红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、花茶、紧压茶。各类茶叶以原料嫩度为分级基础，按其条索（颗粒）松紧、身骨轻重、形态粗细、色泽枯润和内质、色、香、味、叶底的优次进行分类分级，其中红茶类中的工夫红茶分为八级，红碎茶分为叶茶、碎茶、片茶、末茶 4 个花色；绿茶类包括珍眉 7 个级，贡熙 5 个级，雨茶 2 个级，秀眉 4 个级，珠茶 7 个级，龙井 7 个级；乌龙茶包括铁观音、色种、乌龙水仙、奇兰等品种各 5 个级；花茶类包括茉莉花茶 6 个级；白茶类包括白牡丹 3 个级，贡眉 4 个级。为贸易方便，稳定货源，各种花色等级的茶叶，均有固定的茶号（唛头）和品质规格要求。

出口茶质量理化指标〔**Physical and chemical norm for quality of export tea**〕 对出口茶品质理化检验项目和含量要求的行业标准。出口茶理化检验项目和含量指标是根据茶叶类别、国内外茶叶标准，以及贸易双方合约规定制订的。包括五个方面的内容和相应的检测方法标准：①水分，最高限量指标各类茶并不相同，红茶类一般最高限量为 7.0%～7.5%，绿茶为 7.5%～8.0%（其中蒸青绿茶为 6.0%），乌龙茶为 7.5%～8.0%，白茶、花茶为 8%～9%，紧压茶为 9.5%。②灰分，各茶类最高限度 6.5%～7.5%不等。③粉末，即按标准规定的粉末筛定时筛下的末茶量。规定红茶不超过 2%～3%，绿茶类不超过 1%～1.5%（茶片为 2.5%），花茶不超过 1.5%～3.0%（茶片可达 7.0%）。④碎茶率，即过 16 目筛的筛下物与正茶的比率。各类茶叶除秀眉、绿茶片、碎茶、片茶、末茶及紧压茶外，碎茶率不得超过标准样茶或成交茶的实际含量。⑤其他理化指标，即合同或合约中规定的其他理化指标及其检测规定。

出口茶品质标准〔**Quality standard of export tea**〕 对出口茶叶的品质要求规格、分类分级、感官及理化指标的技术法规。由外贸部、国家进出口商品检验总局及有关口岸茶叶公司归口制定和管理。出口茶叶标准是根据本国茶叶生产水平、茶叶种类、消费国家的需要而制定的标准。通过经济立法的手段作为经济法规公布。使之成为贸易的品质检验技术依据。主要内容包括出口茶的分类分级、感官审评指标、理化指标、卫生指标、实物标准样茶以及包装规格要求等。

出口茶感官质量指标〔**Organoleptic quality norm of export tea**〕 对出口茶感官质量要求的规定。各项指标包括三个内容：①货样相符。即出口茶交货的品质包括外形、内质与贸易标样相符；②品质正常。即出口茶内质不得有烟、焦、馊、酸、霉等劣变或其他异味；③茶叶洁净，即茶叶不得掺假作伪，不含非茶夹杂物和有害人体健康的其他物质，保证茶叶洁净，符合饮料卫生要求。

食品标签通用标准〔**General standard of food mark**〕 国家对食品销售包装所用标签内容的统一规定。茶叶产品引用的标准是中国食品标签通用标准。于 1986 年制定，由全国食品工业标准化技术委员会提出，由轻工业部、商业部、农业部、国家商检局、中国标准化综合研究所共同起草，1987 年国家标准局批准，1988 年 1 月发布实施。代号为 GB

7718—87。现已修订为GB 7718—94。标准内容包括，食品包装标签的基本原则、要求。标签的基本内容：应标明食品名称、配料表、净含量及物品重量，厂名、批号、日期及贮藏指南、食（使）用方法、质量等级、产品标准代号、商标标志。标签要求：规定食品标签印贴位置、标签文字内容，要求简单醒目，规范化，标明国家法定计量单位、生产日期。

江苏省茶叶标准〔Tea standard of Jiangsu Province〕

江苏省茶叶产品质量的技术法规。标准代号为DB 32。由江苏省茶叶产销主管部门制定。1985年12月发布第一个江苏省茶叶地方标准（当时称省企业标准）《精制绿茶（烘青）标准》。1988年3月发布了花茶产品标准。1992年根据国家技术质量监督局关于清理整顿已有标准的要求，对于上述两项标准进行修订，并于1993年12月发布，1994年3月实施，代号为DB 32/034—93和DB 32/035—93。

浙江省茶叶标准〔Tea standard of Zhejiang Province〕

浙江省茶叶产品质量规格及茶叶生产机械化采茶技术等方面的技术法规。标准代号为DB33。根据1992年国家技术监督局关于整顿已有标准的要求，浙江省茶叶标准在原有标准的基础上进行了修订，1992年发布了DB 33/159—92眉茶、DB 33/160—92珠茶、DB 33/161—92茉莉花茶、DB 33/162—92西湖龙井等4项茶叶产品质量标准。由浙江省茶叶标准化技术委员会提出，分别由杭州、临安、淳安等茶厂、商业部杭州茶叶加工所、浙江省茶叶公司、金华茶厂等单位起草，1992年浙江省标准计量管理局批准并发布实施。1991年发布的“DB 33/131—91机械化采茶配套技术规程”仍同时执行。1993至1994年浙江省标准计量管理局又先后批准和发布了浙江有关名优绿茶的产品质量标准，包括：西山毛尖、磐安云峰、松阳银猴、天目青顶、临海蟠毫以及浙江烘青等产品质量的地方标准。

安徽省茶叶标准〔Tea standard of Anhui Province〕

安徽省茶叶产品规格、检验方法等方面的技术法规。标准代号为DB34。安徽是中国重要的产茶省，以红、绿茶为大宗产品，名优特种茶较多。自1987年起先后由省供销社、省茶叶公司提出，组织有关地区、县茶叶公司（歙县、黄山市、金寨县等）起草制订，经省技术监督局批准，发布了五项茶叶产品标准，即皖D/GX 06—87黄山毛峰、DB 34/T091—93黄山银钩、DB 34/T092—93顶谷大方、DB 34/048—91太平猴魁、DB 34/052—91六安瓜片。红、绿茶中的大宗茶分别执行全国行业标准。

福建省茶叶标准〔Tea standard of Fujian Province〕

福建省茶叶产品质量规格、感官品质、理化检验方法以及茶树品种苗木、种子、茶树栽培管理等方法的技术法规。标准代号为DB35。由省农业厅、省茶叶公司提出，省计量标准局和技术监督局统一制订并发布实施。福建省主产乌龙茶、花茶，茶叶标准亦以乌龙茶、茉莉花茶为主。20世纪80年代后已制订乌龙茶有关标准20余项。包括乌龙茶品质规格、初精制技术、感官品质、理化检验方法、包装贮运要求以及乌龙茶茶园建设、栽培技术、品种苗木、采摘技术、乌龙茶制茶厂房建造、机具配套准则等。其中茉莉花茶及烘青茶坯标准8项，包括茉莉花品质要求、花茶品质规格、烘青茶初精制技术以及鲜叶、品种要求等；茶叶检验方法标准3项，包括取样方法、感官审评方法、理化检验方法；其他还订有茶园建园规程；茶树栽培技术和低产茶园改造技术；茶叶采摘等标准。

江西省茶叶标准〔Tea standard of Jiangxi Province〕

江西省茶叶产品质量规格等方面的技术法规。标准代号为DB36。由省经贸厅、商业厅、供销社制定。江西省茶叶标准分为部管和省管两种标准，其中婺毛绿、宁毛红、绕毛绿三种产品属部管标准，彭泽红毛茶、余干青茶、吉安东固山炒青茶、庐山云雾、婺源茗眉、井岗翠绿、狗牯脑、定南天花、双井绿、罗山毛峰、小布岩茶、南昌茉莉花茶、安远九龙芽茶、麻姑茶等产品标准，均为省管标准，分别制定于20世纪50年代和80年代，上述标准以标准实物样为主，结合文字说明，通常每年更换一次。

湖南省茶叶标准〔Tea standard of Hunan Province〕

湖南省茶叶产品规格、实物标准样茶以及检验方法等方面的技术法规。标准代号为DB43。湖南毛茶收购标准样茶，1979年后属部管的有4套，即湘毛红（以安化红毛茶为代表）、湘炒青（以临湘炒青为代表）、湘机制炒青（以临湘机制炒青为代表）、湘烘青（以醴陵烘青为代表）。湖南省的加工统一标准样茶有工夫红茶，红碎茶三、四套样，花茶茶坯级型标准样等。1988～1989年湖南农业大学、省茶叶公司、省茶科所、商检局等单位共同制订了三个紧压茶国家标准（花砖茶、黑砖茶、茯砖茶）和红碎茶四套样国家标准，同时制定了湖南工夫红茶、湖南珍眉绿茶、湘绿花茶级型坯等省级地方标准。1990年湖南省进出口商品检验局制定了出口小包装茶叶包装过程中的取样出口茶叶重量鉴定抽样比例、出口速溶茶检验操作规程等3项商检标准。湖南省茶叶厂家生产的各种产品，亦有各自的企业标准。

贵州省茶叶标准〔Tea standard of Guizhou Province〕

贵州省茶叶产品质量规格、茶树栽培技术、土壤、种苗等方面的技术法规。标准代号为DB52。由贵州省标准计量管理局、贵州省技术监督局统一制订发布。自1987年后已先后发布茶叶标准27项，其中包括：茶树密植免耕快速高产栽培技术规范、茶园土壤、茶树短穗扦插育苗技术规范等三项标准；茶鲜叶定级及炒青绿茶初制全滚工艺操作规范一项，以及云雾翠绿、都匀毛尖、古钱茶、贵州银芽、游龙茶、遵义毛峰、翠芽茶、贵定雪芽、红碎茶（二套样、三套样、四套样）、羊艾毛峰、东坡毛尖、羊艾翠茶、桂花茶、茉莉花茶、出口绿茶、大叶种炒青绿茶、贵州普洱茶、六君茶、

湄潭清江绿茶、湄潭银峰茶、筑新碧芽茶等茶叶产品标准23项。

四川省茶叶标准〔Tea standard of Sichuan Province〕 四川省茶叶产品质量规格、试验方法、茶树栽培技术等方面的技术法规。标准代号为DB/5100。由省标准计量局和省技术监督局统一制定、发布。20世纪80年代以来先后制定了红茶、绿茶、花茶、边销茶和名茶类等茶叶产品标准23项、规定了各产品的技术要求、试验方法、检验规则和包装储运要求等。1986年7月发布的茉莉花茶标准是四川省第一个茶叶标准，1989年该标准修订为茉莉花茶综合标准，内容包括茉莉花栽培技术、茉莉花茶审评、花茶窨制技术规程等，同年还先后制订了《茶叶品质审评数据处理方法》、《四川名茶指标检验方法》以及《茶叶优质丰产栽培技术规程》。

云南省茶叶标准〔Tea standard of Yunnan Province〕 云南省茶叶产品质量规格、茶树品种以及茶树育种、茶园设计、管理等方面的技术法规。标准代号为DB/5300。由云南省标准计量局制定、发布。1985年由云南省经贸厅提出，省茶叶进出口公司制定了"滇Q 49—85茶叶综合标准"，包括四类茶叶的标准。第一类绿茶，包括晒青（滇青）、烘青（滇绿、宜春茶）、炒青（宝洪茶）；第二类普洱茶，包括普洱散茶、普洱碎茶、普洱沱茶、普洱七子饼茶以及普洱砖茶；第三类花茶，包括茉莉花茶及其他花茶；第四类紧压茶，包括沱茶、普洱方茶（晒青原料）、紧茶、方茶、饼茶、康砖茶。规定的具体内容有：上述茶类的分类分级规则，技术要求，感官审评，理化指标，检验方法，验收规则以及包装要求等。1986年由云南省标准化研究所提出，云南省农业大学园艺系起草了茶树品种综合标准，1987年发布，编号为DB/5300 B 35 002—B—87，对云南23个茶树品种制定了统一技术规定。同年云南省农牧渔业厅起草了茶树育苗、茶园设计、管理标准，编号为DB/5300 B 35 025—30—87，其中包括"茶树种子和种苗"、"茶树育苗技术"、"大叶茶园管理"、"茶园设计技术"和"低产茶园改造技术"。

台湾省茶叶标准〔Tea standard of Taiwan Province〕 台湾省茶叶产品质量规格、品质检验以及茶叶包装规格、材料要求等方面的技术法规。自20世纪70年代起已前后制订发布茶叶及有关标准30余项，标准包括：茶叶产品规格、品质管制指南、茶叶检验法、茶叶包装标志等，具体内容有：红茶、绿茶、乌龙茶、包种茶、混合茶、特种茶、熏花茶（窨制茶）、加料茶等的品质规格；茶叶含水量、灰分、含梗率、夹杂物及卫生指标要求；各种茶叶内包装规格要求以及标志规定。茶叶检验法中，制订了茶叶取样、茶叶感官审评方法，以及水分、灰分、粉末、茶梗、夹杂物、著色物、滑石粉等理化检验方法，并制订各种茶类的卫生、理化指标规定。

检验方法标准

茶叶理化检验方法国家标准〔National standard of physical and chemical inspection methods for tea〕 茶叶理化成分或分析检验方法方面的技术法规。于1985年10月由全国食品工业标准化委员会提出，1986年9月组织中国农业科学院茶叶研究所、商业部杭州茶叶加工所、上海商检局等单位有关专家起草，1987年报国家标准局审批，1988年7月发布实施。共13项，包括GB/T 8302—87茶取样，GB/T 8303—87茶磨碎样的制备及其干物质含量测定，GB/T 8304—87茶水分测定，GB/T 8305—87茶水浸出物测定，GB/T 8306—87茶总灰分测定，GB/T 8307—87茶水溶性灰分和水不溶性灰分测定，GB/T 8308—87茶酸不溶性灰分测定，GB/T 8309—87茶水溶性灰分碱度测定，GB/T 8310—87茶粗纤维测定，GB/T 8311—87茶粉末和碎茶含量测定，GB/T 8312—87茶咖啡碱测定，GB/T 8313—87茶茶多酚测定，GB/T 8314—87茶游离氨基酸测定等。其中水分、总灰分、水溶性灰分和水不溶性灰分、酸不溶性灰分和茶叶水溶性灰分碱度等检验方法标准采用ISO国际标准；茶叶取样、磨碎茶制备和粗纤维含量测定等方面标准是根据中国具体情况将国际标准作了部分修改，茶多酚、咖啡碱、氨基酸、水浸出物等检测方法标准则由中国农业科学院茶叶研究所研究制定。

出口茶理化检验方法标准〔Standard of physical and chemical inspection methods for export tea〕 出口茶理化检验方法的技术法规。由中国进出口商品检验总局于1985年提出，由上海商品检验局起草，1988年12月发布，1987年7月实施。共12项，包括：ZBX 50001—86出口茶叶取样方法；ZBX 50002—86出口茶叶磨碎试样干物质含量测定方法；ZBX 50004—86出口茶叶水分测定方法；ZBX 50005—86出口茶总灰分测定方法；ZBX 50006—86出口茶叶水溶性灰分和水不溶性灰分测定方法；ZBX 50007—86出口茶叶酸不溶性灰分测定方法；ZBX 50008—86出口茶水溶性灰分碱度测定方法；ZBX 50009—86出口茶水浸出物测定方法；ZBX 50010—86出口茶叶咖啡碱测定方法；ZBX 50011—86出口茶叶粗纤维测定方法；ZBX 50012—86出口茶叶粉末和碎茶含量测定方法；ZBX 50001—87出口茶叶中硒的荧光光度测定方法等。

出口茶重量鉴定方法标准〔Standard of weight determination methods for export tea〕 对出口茶叶大包装、小包装茶的重量鉴定的技术法规。由国家进出口商品检验总局1986年制订，上海商品检验局起草，1987年7月发布实施。标准代号ZBX 50014—86。主要内容包括大包装、小包装出口茶叶重量鉴定、名词解释、所用衡器规定、毛重、皮

重、净重的鉴定方法等技术标准。

茶叶卫生检验方法国家标准〔National standard of hygienic inspection methods for tea〕 中国对茶叶中农药残留量六六六、滴滴涕以及重金属铅、铜含量的检验方法所采用的技术法规。中国的四种茶叶卫生检验方法国家标准(GB/T 5009.57—1996)，是等效采用了国家食品卫生标准检测方法标准，系由全国卫生标准技术委员会提出，卫生部食品卫生监督检验所和天津市、河北省卫生防疫站起草。主要内容包括：食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法(GB 5009.19—1996)；食品中铅的测定方法 (GB 5009.12—1996)；食品中铜的测定方法 (GB 5009.13—1996)。

出口茶农药残留量检验方法标准〔Standard of pesticide residue inspection methods for export tea〕 对出口茶叶中农药六六六、DDT 残留量检验方法的技术法规。由中国商品检验总局 1985 年提出，上海商品检验局起草，1986 年 12 月发布，1987 年 5 月实施，共分两项，即 ZBX 50015—86 出口茶叶中六六六，滴滴涕残留量检验方法（水冲泡法）和 ZBX 50016—86 出口茶叶中六六六、滴滴涕残留量检验方法（有机溶剂提取法）。

茶叶感官分析方法标准〔Standard of organoleptic examination methods for tea〕 有关方面对食品感官分析方法、术语方面制定的技术法规。食品的色、香、味、形品质特征，通过人的嗅觉、视觉、味觉、触觉来判别，称为感官分析，如茶叶感官审评。中国感官分析国家标准有 GB T 10220—88 感官分析方法总论，GB/T 10221—98 感官分析术语。这些标准均可引用于茶叶的感官审评。由于茶叶花色品种繁多，等级规格复杂，茶叶外形、内质、审评方法、文字描述、计分十分讲究，有必要在原有的国家食品感官分析标准的基础上，制定更为适合于茶叶感官审评的标准。

出口茶感官审评方法标准〔Standard of organoleptic examination methods for export tea〕 对出口茶叶品质外形、内质、香、味质量的感官审评方法的技术法规。国家进出口商品检验总局 1986 年制订，上海商检局起草，1987 年 7 月发布实施。标准代号为 ZBX 50003—86。主要包括检验室条件、审评用具、审评方法，并规定了工夫红茶、红碎茶、白茶、乌龙茶、紧压茶的对照标准样茶或成交样茶，评定茶叶的外形、内质各项因子和标准术语等技术要求。

出口茶感官审评室条件标准〔Standard of requirements of organoleptic examination room for export tea〕 出口茶叶感官审评室设施要求和环境条件的技术法规。由国家进出口商品检验总局 1988 年制订，福建商品检验局起草，1989 年 7 月发布实施。标准代号为 ZBX 55003—88。主要内容包括感官审评室的室内外环境面积、室内色调、采光、小气候等条件要求。

十、机　械　部
Machinery of Tea Industry

茶叶机械〔Tea machinery〕　茶叶生产过程中应用机械的总称。分为茶园作业机械和茶叶加工机械。前者包括茶园耕作管理机械和茶叶采收机械。后者包括茶叶初制机械、茶叶精制机械、再加工茶制作设备等。中国是世界上最早利用机械制茶的国家，唐、宋时代已应用水车动力碾磨制造蒸青团茶，但长期以来发展缓慢。1867 年英国人金蒙德（James C. Kimmond）发明茶叶专用揉捻机。在 19 世纪 50 年代至 20 世纪初期，茶叶初制机械和茶叶精制机械陆续研制成功。1930 年苏联设计成功世界上第一台采茶机——往复切割式采茶机，20 世纪 60 年代初期，日本研制出单人机动式采茶机，此后开发出双人、自走和乘坐式采茶机。20 世纪 50 年代，中国开始研制红茶、绿茶加工机具和采茶机等茶园作业机具。60 年代中期，红条、绿茶初、精制成套机械研制和设计成功并投入生产，使中国的茶叶加工基本上实现机械化。60 年代以来，先后研制出我国特有的紧压茶加工机械、花茶窨制机械、珠茶炒制机械、乌龙茶加工机械，特别是 80 年代以来研制成功的扁形、针形、卷曲形等名茶的加工机械，使全国的特种茶和名茶加工逐步实现机械化。中国自行开发设计的单双人采茶机和修剪机以及专用的茶园拖拉机也已逐步推广应用。

茶园作业机械

茶园作业机械〔Tea garden work machinery〕　用于茶园耕作管理和茶叶采收机具的总称。包括茶园耕作管理机械、茶树病虫害防治机具、茶树修剪机具、茶叶采摘机具、茶园灌溉设备等。

茶园耕作管理机械

茶园垦殖机械〔Tea garden reclamating machinery〕　用于新茶园开垦的机械。包括动力机和配套农具，动力机一般采用大功率拖拉机；配套农具有深耕用的二铧犁或三铧犁、开沟用的双壁单铧犁、覆土起畦用的覆土起畦器等。

茶园拖拉机〔Tea garden tractor〕　亦称“茶园耕作机”，用于茶园耕作管理的机械。常用者为 C-12 型茶园拖拉机。1980 年浙江省机械科学研究所等单位设计，浙江省嘉善拖拉机厂生产。由动力机、行走机构、变速传动系统、操作系统、农具提升机构和防护罩壳等组成。以 S-195 型柴油机为动力，采用履带式行走机构和行间作业形式。可进入行距 150 厘米的条播茶园中作业，在坡度为 15°的坡地茶园中能稳定工作，短距离能通过纵坡 30°的坡道和田埂。已配套深耕机、中耕除草机、施肥机等农具，能完成茶园中多种作业。

茶园耕作机〔Tea garden tillage machine〕　即“茶园拖拉机”。

C-12 型茶园拖拉机〔C-12 tea garden tractor〕　见“茶园拖拉机”。

茶园中耕机〔Tea garden cultivator〕　用于茶园中耕除草的机械。常用的为 C-12 型茶园拖拉机配套的旋耕式中耕机。配有茶园专用左右弯犁刀各 8 把，有 230 转/分和 183 转/分两个旋转速度。一般作业条件下，耕作宽度为 60

厘米，覆盖宽度 80 厘米，中耕深度 8～10 厘米。中国研制的 2.20～3.68 千瓦（3～5 马力）小型手扶拖拉机在茶园中进行中耕除草时使用的中耕机亦为旋耕机，配用中耕型小犁刀，耕宽 60 厘米，耕深 5～6 厘米，每小时可耕茶园 0.17 公顷（2.5 亩）。

茶园深耕机〔Deep plowing machine of tea garden〕 用于茶园深耕作业的机械。主要是与 C-12 型茶园拖拉机配套使用的曲柄回转挖掘式深耕机，20 世纪 80 年代初浙江省机械科学研究所研制。由传动机构、曲轴、挖掘锹和机架等部分组成，三组挖掘锹互成 120°配置在曲轴上。作业时，拖拉机的动力由动力输出轴经传动机构带动挖掘锹上下动作，使锹齿交错入土，不断把土块翻起，耕深可达 25 厘米。用于茶园深耕，动作利落，翻垡性能良好，耕后土块大小适中，深浅一致，地表平整，对茶树根系损伤小。耕宽为70～75 厘米，土垡覆盖宽度为 90～100 厘米，生产率为每小时 0.10～0.13 公顷（1.5～2.0 亩），适于行距 150 厘米以上的条播缓坡茶园应用。

茶园开沟机〔Ditching machine for tea garden〕 用于茶园中有机肥料施肥沟、灌排水沟、管道埋设沟、遮荫树和茶树间隔离沟等开设的机械。常用的形式有盘式和链式两种，茶园作业应用的机型，多为从大田机械中引进。盘式开沟机一般与东风-12 型手扶拖拉机配套，主要工作部件为开沟圆盘，圆盘上装有数把开沟刀片。作业时，开沟圆盘与拖拉机驱动轮反向旋转，拖拉机后退作业，圆盘就像一把立式圆盘铣刀，由开沟刀片自下而上切削土壤，并将铣切下的泥土抛出，在分土板的作用下，均匀撒铺在沟边两侧。开沟宽度 10～20 厘米，沟深约 45 厘米，作业时拖拉机的行走速度 1.4 千米/时。链式开沟机也是与手扶拖拉机配套，代表机型为与镇江丰收-4 型小型手扶拖拉机配套的开沟机，主要工作部件是一组套筒滚子链，上边装有若干开沟刀片，在拖拉机动力驱动下运转，形成一组链式铣刀，不断切削土壤，开沟深度可达 50 厘米，最大沟宽 25 厘米，沟中开出的碎土，由分土螺旋分向两侧。由于链条工作条件较差，磨损大，使用寿命较短，每条链条开沟长度仅能达到 80～100 千米。

茶园施肥机〔Fertilizer distribution machine for tea garden〕 用于茶园施肥的机械。茶园中应用机器施肥有撒肥旋耕和直接施用两种形式。前者是采用化肥撒布机将化肥均匀撒在茶树行间，然后用茶园中耕机旋耕，把肥料拌入土中。后者由拖拉机牵引或悬挂施肥机进行，施肥机主要由肥料箱、输肥机构、开沟器、传动机构、覆土器和机架等组成。作业时，由拖拉机动力输出轴或施肥机地轮驱动输肥机构，将肥料排入输肥管，流量由控制机构调节，经芯土犁犁柱心管送入开沟器开出的沟内，由覆土器覆土，完成施肥作业。与 C-12 型茶园拖拉机配套的施肥机通过液压提升系统悬挂在拖拉机上，由施肥机地轮控制施肥深度，台时生产率为 0.20 公顷（3 亩）。与小型手扶拖拉机配套的施肥机，采用挂接牵引式，肥料箱架在拖拉机把手上，输肥机构由拖拉机动力输出轴驱动，台时生产率为 0.13 公顷（2 亩）。

茶园化肥撒布机〔Fertilizer spreading machine for tea garden〕 用于茶园施肥的机械。20 世纪 80 年代末自日本引进。由机架、肥料箱、肥料搅拌撒布机构、发动机和传动行走机构组成。肥料箱容积 50 升，最大作业速度 3.24 千米/时，撒肥幅宽 26～120 厘米，撒肥量可调，能撒布化肥、复合肥和粉碎后的有机混合肥等。部分机型装有肥料和土壤拌和机构。

茶苗起苗器〔Tea seedling lifter〕 茶树苗圃中起挖茶苗的机械。主要结构由机架和机管两部分组成。作业时，以双手握住操作手柄，将茶苗套入机管，脚踏入土，拔起机管，一株营养钵式的带土茶苗便离管而出，用稻草捆扎后，便可运出栽种。

茶树病虫害防治机具

茶树病虫害防治机具〔Equipment for tea pest control〕 亦称“茶园喷药机具”。茶园中喷洒药剂和防治茶树病、虫、草害的机具。按使用的动力可分为人力和机动两种形式，人力喷药机具有背负和手持两种，机动喷药机具有背负和自走等形式；按喷洒药液的稀释浓度、药滴雾化直径和单位面积茶园药液喷洒量可分为常规容量、低容量和超低容量等形式；按药剂的喷洒方式，可分为喷雾、喷粉和弥雾等形式。20 世纪 90 年代机具上广泛采用施药量自动控制、随动控制和间断喷药装置和静电喷雾技术。

茶园喷药机具〔Pesticide spraying machine for tea garden〕 即“茶树病虫害防治机具”。

手动式茶园喷雾器〔Manual sprayer〕 以手动产生压力的药剂喷洒器。有单管式和背负式两种。由药箱、活塞泵、驱动手柄、喷杆和喷头组成。结构简单，使用方便，能将喷头插入茶蓬内部喷药，对防治枝干和叶背病虫害效果较好，但生产率低，高容量喷雾用药量大，防治成本高。中国茶区在 20 世纪 90 年代推广的背负手动吹雾器，以手动产生压力、提供压缩气流，“吹出”药液，雾化性能好、雾化细度的容量中径值（VMD）为 50～100 微米，达到了弥雾状态，故亦称“手动式茶园弥雾器”，喷洒距离可达 1.5 米，提高了雾粒在茶树枝叶上的沉积量，用药和用水量少，适于高山缺水茶园应用。

手动式茶园弥雾器〔Manual mister〕 见“手动式茶园喷雾器”。

机动式茶园弥雾器〔Engine driven mister〕 用于茶园中药剂喷洒的机具。主要由汽油机、风机、药箱、喷管、输

液管、喷头和机架组成。代表型号有东方红-18 型和风雷-2 型，它具有喷雾和喷粉两种功能，背负作业。弥雾作业时，汽油机带动风机叶轮旋转，产生高压气流，气流大部分经风机出口进入喷管，少量经进气门进入药液箱，使箱内形成一定压力，强制药液进入输液管、开关和喷头，从喷嘴周围小孔流出，在喷管冲出的气流冲击下，被粉碎成很细的雾滴送到茶树枝叶上，完成弥雾作业。这种机具采用 1.03 千瓦（1.4 马力）汽油机作动力，并使用旋转喷头和可调四级流量开关，射程达 9 米以上，喷幅宽，粒谱集中，雾粒细，属低容量弥雾，能使雾滴穿透到茶蓬内部，对各类茶树病虫草害防治效果均好，一般每公顷药液喷洒量仅为 4.5～150 升，节约大量药剂和用水，整机重量约 9 千克，药液箱容积 10 升，工效为每小时 0.13 公顷（2 亩）以上。同时，机上若装上塑料薄膜长软喷管可作喷粉作业，能同时喷洒 14 行茶树，班作业面积约 13.3 公顷（200 亩）。

超低容量茶园弥雾器〔Ultra-low-volume mister〕　用于茶园中的药剂喷洒的机具。由电池、微电机、叶轮和药液瓶等机构组成。药液变成极为细小的微滴喷出，能随气流飘到较远的地方，碰到茶树叶面可立即附着其上，防治效果良好。它还能直接使用油剂农药而不兑水，适于水源缺乏的茶园中应用。但受风力和风向影响较大，且不能使用乳剂农药，使用不慎易引起药害。20 世纪 90 年代静电喷雾技术已在此类喷雾器上应用，即应用电晕、接触和感应等方式，在药液出口处对雾粒充电，带电雾粒在电场作用下，到达茶树枝叶表面，沉积量增加，提高了农药利用率和防治效果。在 3～4 级风的环境中也能正常应用，静电雾粒附着力强，抗雨水冲刷，药效期长。

悬挂式茶园喷雾机〔Mounted sprayer for tea garden〕　用于茶园中药剂喷洒的机具。由茶园拖拉机悬挂配套使用。中国茶区尚无专用定型产品，但有不少机型已在生产中应用，如 20 世纪 70 年代末江苏省芙蓉茶场和安徽省十字铺农场分别研制的悬挂式茶园喷雾机，由药箱、药液泵、鼓风机、软管和喷头等组成。药液泵和鼓风机的动力由拖拉机动力输出轴提供。这类机具工效高，节省劳力，但药液消耗较多，有待进一步改进。

除草剂撒布机〔Herbicide applicator〕　用于茶园中除草药剂喷洒的机具。使用机具与病虫害防治基本相同，如用背负式手动喷雾器安装适当喷头即可撒布除草剂。作业时为减少雾滴飘移到茶树上，一般选用雾滴中径为 350～750 微米的低压大雾滴喷洒，并使用扇形雾喷头，使雾量分布大致呈等腰三角形，中间雾量分布较多，两侧逐步减少，操作时喷杆离地高度调整适当，达到既不损害茶树，灭草效果又好的目的。

土壤消毒机〔Soil injecting machine〕　用于土壤消毒的机具。把液体药剂注入土壤，达到一定深度，并使其气化、扩散，以消灭和抑制土中有害微生物和害虫。分为人力和机动两大类：人力土壤消毒器由活塞、药液箱、吸排液阀、注入针和喷头等组成，适用于小面积土壤消毒；机动土壤消毒机一般安装在手扶拖拉机上配套使用，以棒式土壤消毒机为常用，它由药液箱、液泵、注入棒、压封滚轮等组成。作业时动力将注入棒打入土壤一定深度，再点注药液，其后以滚轮压封土壤表面，减少气化药液泄漏。

防霜风扇〔Antifrost fan〕　用于防止茶树霜冻害的机具。它由风扇和安装风扇的高杆组成。基本用法为将直径 60 厘米的风扇安装在 6～7 米的高杆上，一般每亩茶园装 3 只。风扇俯角 45°，霜害时期夜间零时到日出前使用。使用时风扇须面对主风向，坡地茶园则须面对山谷进风口。一般在春茶萌发前夕至春茶采摘结束期间应用，在茶树蓬面温度降至 3℃时，开始吹风防霜。

茶树修剪机具

茶树修剪机具〔Pruning implement and machinery of tea bush〕　用于茶树修剪的机具。可分手工修剪工具和茶树修剪机两大类。手工修剪工具包括修枝剪、整枝剪和台刈剪。20 世纪 80 年代开始研制、生产的茶树单、双人修剪机，重修剪机，台刈机已获得较广泛的应用。

修枝剪〔Pruning shears〕　亦称“大剪刀”。茶树手工修剪工具。由带有木制手柄的上、下刀片组成，两刀片以螺栓铰接。刀片刃口长 8～28.5 厘米，其中每间隔 1.5 厘米为一种规格。长形刀片用于轻修剪；中形刀片用于深修剪；短形刀片用于台刈，称为“台刈剪”。常用者刃口长度为 21 厘米，可兼用作轻修剪和深修剪。台刈剪刃口长度为 8 和 9.5 厘米，刀片长度较小，刃口部呈鹰嘴状，剪切力强，可切断衰老茶树根部粗枝。

大剪刀〔Shears〕　即“修枝剪”。

台刈剪〔Collar shears〕　见“修枝剪”。

整枝剪〔Bush pruner〕　茶树手工修剪工具。用于衰老茶树枯死枝条的剔除、台刈后根部割茬的整理等。由上下刀片、铰接螺栓和螺母或铆钉、胀力弹簧、锁紧片等组成。刀片刃口长 8 厘米，呈鹰嘴状，后部为 12 厘米长的手柄部分；上、下刀片用螺栓或铆钉铰接；两手柄后端之间，装一胀力弹簧，手柄后端有锁片，当手松开时，胀力弹簧可使刀片刃口张开，不用时可合拢锁紧。作业时，右手握剪对茶树枝条实施剪切，粗大枝条亦可剪断。

茶树修剪机〔Pruning machine of tea bush〕　用于修剪茶树的机具。按茶树修剪深度分，有轻修剪机、深修剪机、重修剪机和台刈机等；按茶树修剪的部位分，有用于蓬面修剪的茶树修剪机和修侧枝用的茶树修边机等；按使用的动力形式分，有机动和电动两种；按操作方式分，有单人手提

式和双人抬式等；按刀片形状分，有平形刀片、弧形刀片和圆盘刀片等形式。

手提式茶树修剪机〔Portable tea pruner〕 亦称“单人式茶树修剪机”。适于茶树定型修剪、轻修剪、深修剪和修边作业。中国茶区应用的机动机型，20世纪80年代初由中国农业科学院茶叶研究所和安徽省农业机械研究所分别研制。由动力机、传动机构和切割器等部分组成。动力采用0.6千瓦（0.8马力）小汽油机，传动机构由飞块摩擦式离合器、减速齿轮和凸轮机构组成，切割器使用平形往复式双动刀片，刀片切割幅宽75厘米。操作方便，机动灵活，每班可修剪茶地0.13公顷（2亩）以上。

单人式茶树修剪机〔Single-operated tea pruner〕 即“手提式茶树修剪机”。

双人式茶树修剪机〔Double-operated tea pruner〕 亦称“担架式茶树修剪机”。中国茶区应用的机型，20世纪80年代初由中国农业科学院茶叶研究所和安徽省农业机械研究所等单位分别研制。有轻修剪机和深修剪机两种。由动力机、传动机构、切割器、吹叶风机和机架等组成。动力机采用0.81～1.47千瓦（1.1～2.0马力）小型汽油机，深修剪机要求功率较大。传动机构由飞块摩擦式离合器、减速齿轮和凸轮机构组成。切割器由双动上、下刀片组成，刀片有弧形和平形两种，弧形刀片主要用于中、小叶种灌木型茶树的轻、深修剪，平形刀片多用于幼龄茶树定型修剪和大叶种茶树的修剪。刀片长度有100厘米、104厘米和110厘米等多种。轻修剪机刀齿细长，深修剪机刀齿宽而短。吹叶风机为涡流式，部分机型不装。手抬跨行作业。每小时可修剪茶园0.10～0.13公顷（1.5～2.0亩），比修枝剪提高工效10倍以上。

担架式茶树修剪机〔Stretcher tea pruner〕 即“双人式茶树修剪机”。

机动式茶树修剪机〔Engine tea pruner〕 用小型汽油机或柴油机作动力的修剪机。应用最普遍，如手提式茶树修剪机、双人式茶树修剪机、茶树重修剪机、茶树修边机、茶树台刈机等。使用方便，但噪声、振动均大，发动机排气对环境也有一定污染。

电动式茶树修剪机〔Electrodynamic tea pruner〕 用电作动力的修剪机。动力装置由发电机组或蓄电瓶和微电机组成。通过传动机构带动刀片运转，对茶树枝条切割修剪。如中国农业科学院茶叶研究所于20世纪70年代研制的中频发电机组驱动的手提式茶树修剪机。虽振动小，但需使用电缆、操作困难；使用电瓶时，虽不污染环境、但需经常充电，故较少应用。

茶树修边机〔Skirt cutter〕 用于剪除茶行侧枝，使行间留出一定空隙的机械。分单边和双边两种形式。单边式使用手提式茶树修剪机，为便于操作，装置双把手，并在刀架前端插装行走轮。作业时，操作者靠近一边的茶行推行。双边式由动力机、传动减速机构、左右刀片、行走轮和操作手柄组成。动力机采用0.6千瓦（0.8马力）小汽油机，两组刀片双动，切割长度75厘米，刀齿向前安装，由装在同一根轴上的两个凸轮机构分别带动，同时运转。作业时，操作者推行于茶行中间，两行茶树相邻一侧的侧枝则被运转的两组刀片同时剪除。

茶树轻修剪机〔Light pruner of tea bush〕 用于对茶树实施深度为5～10厘米轻修剪的机具。使用的机器为手提式茶树修剪机和双人式茶树修剪机。

茶树深修剪机〔Deep pruner of tea bush〕 用于对茶树实施深度为15～20厘米深修剪的机具。使用的机器为手提式茶树修剪机和双人茶树修剪机。

茶树重修剪机〔Heavy pruner of tea bush〕 用于对茶树实施离地面约30厘米重修剪的机具。20世纪80年代初，中国农业科学院茶叶研究所、安徽省农业机械研究所分别研制。有手抬式和轮式两种，轮式除两端增加了行走轮和操作把手外，其余均与手抬式结构相同。由动力机、传动机构、切割器和机架等组成。动力机使用1.25千瓦（1.7马力）或2.21千瓦（3.0马力）小汽油机；切割器刀片为平形，往复双动，切割幅宽80厘米或120厘米。作业时，手抬式由3人手抬、轮式由2人拖拉跨行操作，每小时可剪茶园0.05～0.07公顷（0.8～1.0亩）。剪切枝条直径可达2.5厘米，在粗枝条稀疏时，直径3厘米的枝条也能顺利切断。

圆盘式茶树台刈机〔Disc type collar pruner of tea bush〕 亦称“茶树割灌机”。用于对茶树施实离地面5～10厘米台刈的机具。由动力机、传动机构、圆盘锯片、操作把手和背带等组成。动力机使用功率为0.81千瓦（1.1马力）的小汽油机；传动机构由主传动轴、加长管和齿轮箱组成；圆盘锯片直径22.5厘米或25厘米，齿数80～160。作业时，1人背负，手持操作把手，汽油机通过传动机构带动锯片高速旋转，对茶树枝条切割，锯割下的枝条由另1人收集运离切割处。每小时可台刈茶园0.03公顷（0.5亩），直径3～5厘米的茶树枝条，可利落锯断。

茶树割灌机〔Collar pruner of tea bush〕 即“圆盘式茶树台刈机”。

枝条破损率〔Wound branch rate〕 茶树机械修剪时，因机械剪切原因造成裂开破损而影响新枝萌发的枝条剪口总数在修剪枝条剪口总数中所占的比例。用框测法分别统计出枝条剪口总数和枝条剪口破损裂开数量进行计算。表达式为：

$$\text{枝条破损率}=\frac{\text{枝条剪口裂开破损个数}}{\text{枝条剪口总个数}}\times 100\%$$

降低枝条破损率的工作要素为：保持刀片锋利和机器正常运转，适当控制修剪机行进速度。

茶叶采摘机具

茶叶采摘机具〔Tea plucking implement and machinery〕　用于茶叶鲜叶原料采摘的设备。主要包括手工采摘用的茶篮、茶筐、茶袋、采茶铗等和机械化采茶使用的采茶机等。

茶篮〔Plucking basket〕　茶叶采摘工具。用于盛放采摘下的鲜叶，一般在手工采摘时使用。古时称作“籯”。唐代陆羽《茶经·二之具》：“籯，一曰篮，一曰笼，一曰筥，以竹织之，……茶人负以采茶也。”表明唐代有背竹篮采茶者。稍后，皮日休在《茶人》诗中有“腰间配轻篓”之句，表明唐代采茶亦有腰间配茶篮者。现代手工采茶所用茶篮有三种：①提梁竹篮，用胳膊挎住，单手采茶；②方底腰鼓形竹篮，以带系于腰间，双手采茶，杭州西湖茶区应用比较普遍；③方形茶篮，双肩背于背后，双手采茶向后抛于篮内，中国西南茶区应用较多。各种茶篮的大小和容积很不一致，一般以鲜叶不受紧压和运输条件而定，前提是保证采摘叶质量，通常盛鲜叶 2～20 千克。

籯〔Ying〕　茶篮的古称。参见“茶篮”。

茶筐〔Tea crate〕　茶叶鲜叶存放工具。用于采摘叶的存放运输和茶厂内鲜叶、在制叶的转移。用竹篾编制，各地茶区其形状、大小各异，常用者有圆形和长方形两种。前者多用于手采或少量鲜叶的人工搬运，通常直径和筐高为 30～50 厘米，每筐可容鲜叶 3～15 千克。后者多用于较大量鲜叶的存放和搬运，常用的筐长为 90～100 厘米，宽50～60 厘米，高 60 厘米，每筐容鲜叶 30～45 千克。用竹制茶筐存放搬运鲜叶，透气性好，不会压伤鲜叶，是生产中较理想的贮运工具。

茶袋〔Tea sack〕　茶叶贮放工具。用于茶叶鲜叶的存放搬运或干茶的装运。有布袋、麻袋和聚乙烯编织袋等多种。鲜叶装运用茶袋，一般容量为 30～50 千克，为避免鲜叶压伤变质，运输时通常挂在车上，以保证通风良好。毛茶等干茶装运常用者为专用白布茶袋，其形状细长，可装干茶约 50 千克，缝制时一般在袋口留出两只三角形的“猫耳”，作为扎袋口用。

采茶铗〔Tea plucking shears〕　亦称“采茶剪”。茶叶采摘工具。用于茶叶鲜叶原料的采摘。1910 年日本开始研究和应用，中国亦应用多年。它由剪刀和集叶机构组成。剪刀形状似一般园林大剪刀，由带手柄的上、下刀片铰接组成，刀片一般用 65Mn 优质钢板锻造或冲压，厚度较园林大剪刀薄，故轻便、耐磨、锋利。集叶机构包括尼龙集叶袋、垫板和集叶架，集叶架和垫板固定在下刀片下面，集叶袋挂在集叶架上。采茶铗由 1 人手持作业，只要茶树蓬面平整，使用熟练，采摘工效为手工采摘的 2～3 倍，采摘叶的芽叶完整率可达 60%。

采茶剪〔Tea plucking shears〕　即“采茶铗”。

铁摘子〔Shears〕　采茶工具。采割边茶用的半月形专用茶刀。由刀柄、指套、门砍和刀刃四部分组成。四川省雅安地区采割南路边茶，用铁摘子采割，产量比手工掐采的高，茶树生长势也好。边茶采割多用刀割法。

黑茶采割机具〔Plucking implement and machinery of dark tea〕　茶叶采摘机具。用于黑茶鲜叶（新梢）原料的采割。黑茶多为紧压茶的原料，加工黑茶用的枝叶多较粗老，故采摘方式为刀割采摘法。采割刀具形式因黑茶种类不同而异。如采割用于制造青砖茶的老青茶，用锋利的小镰刀采割茶树成熟的新梢；用于制造黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、湘尖茶的黑毛茶，采割时多用“铜扎手”或“铁扎手”的专用刀具采割茶树成熟新梢；加工康砖茶、金尖茶，采割时是使用弯月形茶刀采割成熟新梢。20 世纪 70 年代以后，砖茶产区黑茶的生产，大量改为利用茶树整枝的修剪叶作为原料，所用的机具为修枝剪和手提式茶树修剪机等。

采茶机〔Tea plucking machine〕　茶叶采摘机械。用于茶叶鲜叶原料的采摘。由动力装置、传动机构、采摘器、集叶装置等主要机构组成。从采摘原理分，有切割式、选择式，以切割式简单有效；按配用动力分，有人力、机动、电动等；按操作方式分，有单人式、双人式、半自走式、自走式、乘坐式和轨道行走式等。同时，还有试用中的网采技术系统等。中国的研制始于 20 世纪 50 年代中期，60 年代初南京农业机械化研究所和中国农业科学院茶叶研究所联合研制的手动南茶-702 型采茶机和中国农业科学院茶叶研究所研制的电动往复切割式 N1C 型手提采茶机较为完善。70 年代，先后研制出 10 余种单人式采茶机型，全部采用切割式采摘原理。80 年代，中国开始双人采茶机的研制，中国农业科学院茶叶研究所和安徽省农业机械研究所先后研制出相应的双人采茶机型，并逐步在全国各茶区推广应用。80 年代末到 90 年代初，先后建立 6 个采茶机专业生产厂、年产各类采茶机和修剪机数千台。同时，浙江和湖南分别筹建了中外合资采茶机生产厂，分别引进日本采茶机、修剪机散件进行组装生产。

切割式采茶机〔Cutting type tea plucking machine〕　用刀具切割茶芽方式进行采摘的采茶机。其采摘器由一对刀具组成。按其刀片形式和运动方式可分为往复切割式、螺旋滚切式和水平勾刀式三种。由于对茶芽切割干脆利落，生产率高，尤其是其中的往复式切割采茶机芽叶完整率可达 70%，故应用广泛，但它无法对茶芽进行选择性采摘。

往复切割式采茶机〔Reciprocating cut tea plucking machine〕　切割式采茶机的一种。1930 年由苏联首先研制，以后日本和中国的采茶机也多采用这种形式，采摘器由上、下两片多齿刀片组成，有单动和双动两种形式，单动者

上刀片作往复运动，下刀片固定；双动者上、下两刀片彼此作反向往复运动。刀片有弧形和平形两种。作业时，当茶芽进入上、下刀片相邻两刀齿之间时，就被剪下，并由集叶装置进行收集。对茶芽的采摘无选择性，但因不会对茶芽产生重切现象，切割面平整，故在茶树蓬面整齐和发芽一致的条件下，可获得较好的采摘质量，芽叶完整率可达70%左右，采摘工效也高，故使用最普遍。缺点是切割刀片运转时会产生一定冲击，平稳性较差，噪声也较大，弥补的措施是采用曲柄偏心轮兼作传动轴承内圈，外套滚柱轴承，刀片挂接在充当轴承外圈的框架即连杆上，从而最大限度地减少摩擦和冲击。

螺旋滚切式采茶机〔Spiral-knife cut tea plucking machine〕 切割式采茶机的一种。20世纪60年代日本研制。采摘器由作旋转运动的螺旋滚刀与固定于底面的底刀组成。作业时，采茶机动力带动螺旋滚刀旋转，茶芽在滚刀和底刀的相互作用下被剪断，并被滚刀扫入后部的集叶袋中。结构简单，运转平稳，噪声低，效率高，维护保养方便。但滚刀刀口的运动是旋转运动与直线向前运动的合成，重复切割茶芽，使芽叶完整率下降到30%～40%。故只有少数采茶机属此类型。

水平勾刀式采茶机〔Horizontal rotating cut tea plucking machine〕 切割式采茶机的一种。20世纪60年代日本研制。采摘器是由在水平面作旋转运动的弯形动刀与固定底刀组成。作业时，采茶机的动力带动水平勾刀旋转，茶芽在勾刀与底刀的相互作用下被剪断，并被勾刀扫入后部的集叶袋中。采摘叶的芽叶完整率为50%左右。比往复切割式低，且勾刀割幅较小，即使采用双刀切割，割幅也只有250毫米左右。故只有少数单人采茶机属此类型。

选择式采茶机〔Selective tea plucking machine〕 能只采符合标准的茶叶而不采老梗老叶的采茶机。有折断式、压折式、夹采式三种。后两类尚未制成生产用机。苏联设计的折断式采茶机于20世纪60年代投入使用，但因生产率低、易损伤小芽，故其他国家均未采用。

折断式采茶机〔Bend-breaking tea plucking machine〕 选择式采茶机的一种。苏联于1953年研制出ЧУ-1.5(С)折断式采茶机。1965年研制出ЧСН-1.6型自走折断式采茶机，并在苏联各主要茶区使用。由自走底盘、采摘器、风管、清选器、集叶箱、传动系统和控制采摘器高低的液力控制器等部分组成。作业时，跨行行走，弧形采摘器不断将茶芽采下，由风机的风力通过风管送入集叶箱。采茶时橡皮采指作往复运动，当有新梢进入固定采指上时，就受到活动采指的打击。当打到新梢顶部时，由于顶部支承段短，不能靠紧固定采指而穿过固定采指的间隙，不被折断；只有打到适采部位时，新梢基杆受到固定采指阻挡而被折断。采摘叶芽叶完整率高，嫩度均匀，但采净率低，茶蓬新梢伤损严重，生产率也低，有待改进。

压折式采茶机〔Press-fold tea plucking machine〕 选择式采茶机的一种。20世纪60年代以后中国和日本等都进行过采摘机理的探讨和样机的试制，但未形成生产用机型。一般用作加工高档茶叶的新芽，树上的芽叶若折成90°以上时，基本上能从一芽三叶处折断，已木质化的茎梗部分，尽管折成90°以上仍然不会断，部分新芽在折曲90°以上也不一定折断。据此原理设计的此机的采摘器由固定采指和运动采指组成。固定采指的断面呈U形，横向一边开口两端向外，运动采指是由包着弹性材料的压片构成，可往复运动进入到相对左右方向的固定采指内。作业时，动力机通过传动系统带动运动采指左右往复运转，茶芽被夹持在运动采指压片和固定采指上下端之间，当压片进入固定采指时，茶芽受弯曲和拉伸作用，在一芽三叶处折断，采下的茶芽再由风机产生的气流送入集叶袋。

夹采式采茶机〔Clip type tea plucking machine〕 选择式采茶机的一种。20世纪60年代中国和日本均进行过采摘机理的探讨和样机的试制，但由于生产率低而未形成生产用机型。采摘器是由同一动力驱动的两组四连杆机构组成，两组机构均有凸轮滑道装置控制其运动规律，相对作业的两只采摘杆分别固定在两组四连杆机构上，采摘杆顶端装有弹性采指，当两只采指闭拢在茶蓬上把茶芽夹住时，由于采指的夹持拉折力是给定的，故可把符合标准的茶芽不受损伤地拉折采断，随后采指放松，茶芽掉下，由集叶机构收集。

单人式采茶机〔Single-operated tea plucking machine〕 亦称“手提式采茶机”。由一个人操作的采茶机。中国和日本20世纪60年代以后均作过大量研制，在日本各茶区获得广泛应用。有人力、机动、电动的往复切割、螺旋滚切、水平勾刀式多种形式。80年代中期以来，生产中应用的主要机型是往复切割式采茶机。每小时可采摘茶园0.03公顷(0.5亩)或鲜叶50千克。机动灵活，便于小块茶园和山区梯坎茶园使用，是中国茶区重点推广的小型采茶机。

手提式采茶机〔Portable tea plucking machine〕 即“单人式采茶机”。

双人式采茶机〔Double-operated tea plucking machine〕 亦称“双人抬式采茶机”或“担架式采茶机”，由两个人操作的采茶机。1966年日本研制。中国茶区应用的机型是80年代初由中国农业科学院茶叶研究所和安徽省农业机械研究所分别研制的双人式往复切割式采茶机。由2人手抬跨行作业。每小时可采摘茶园0.13公顷(2亩)或采摘鲜叶200千克。生产率高，操作省力方便，采后蓬面整齐，采摘质量好，是中国茶区重点推广的采茶机。

双人抬式采茶机〔Double-sifted tea plucking machine〕 即“双人式采茶机”。

担架式采茶机〔Stretcher tea plucking machine〕 即"双人式采茶机"。

半自走式采茶机〔Semi-selfpropelled tea plucking machine〕 茶叶采摘机具。20 世纪 60 年代日本研制、中国 80 年代初曾少量引进试用。双人式采茶机靠动力机的一端悬挂在行走车上，行走车的动力亦由采茶机动力输出轴供给，能自动行走。作业时，由 2 人操作，1 人操作行走车，1 人手抬采茶机另一端的把手，和普通双人采茶机一样跨行作业。该机一端重量由行走车承担，操作相对省力。作业速度和采摘质量与双人式采茶机接近，但一端仍需人抬，且行走车对茶园地面平整度要求较高，仅适用于坡度小、地面平整的茶园。

自走式采茶机〔Self-propelled tea plucking machine〕 茶叶采摘机具。20 世纪 60 年代日本研制，80 年代中国曾少量引进试用。1 台双人式采茶机的采摘器一端弹性地悬挂在行走车上，另一端弹性地悬挂在由辅助轮支撑并与行走车相连接的机架上。作业时跨行行走，行走车行走和采摘器运转的动力统一由装在行走车上的动力机提供，2 人操作。操作较省力，作业效率、采摘质量与双人式采茶机接近，但要求茶园地面平整，地头要有一定的回转空地。

乘坐式采茶机〔Ride-type tea plucking machine〕 以自走底盘作为行走装置的采茶机。苏联于 20 世纪 60 年代研制乘坐自走式采茶机，采摘器采用有选择功能的折断式。70 年代日本研制和生产的乘坐式采茶机，有轮式和履带式两种，80 年代初中国曾少量引进履带式试用。该机除可配套安装采茶机外，还可配套安装修剪机、喷药机、施肥机和中耕机。采茶机等作业机采用液压传动，并以液压控制作业高度。作业时，两条履带分别行走在相邻两茶行中，采摘器跨行作业，每次采摘一行。采摘器主要为往复切割式，也有用螺旋滚切式的，均为弧形。每小时可采摘茶园 0.27～0.33 公顷（4～5 亩）。适用于茶树高度 80 厘米以下、行距 180 厘米、行间有 30 厘米间隙的茶园。要求园内土质松软，地面平整，最好铺草。地头要有 3 米以上的回转空地，适用于大型平地茶园。

人力式采茶机〔Manual tea plucking machine〕 以人力驱动的采茶机。20 世纪 70 年代中国研制。主要由动力发生装置和采摘器组成。特点是以人力驱动动力发生装置，以其产生的动力带动采摘器的切割刀片运转进行采摘。采摘器的形式多为螺旋滚切式。人力驱动的方式有手摇、手拉和脚踏等，以手驱动者，又称"手动式采茶机"。结构简单，制造、使用成本低，但操作费力、生产率低、采摘幅宽较小，生产中已很少应用。

手动式采茶机〔Hand driven tea-plucker〕 见"人力式采茶机"。

机动式采茶机〔Engine driven tea plucking machine〕 以内燃机为动力机的采茶机。20 世纪 60 年代日本制成第一台机动式采茶机，中国亦从 60 年代开始研制。采摘器有往复切割、螺旋滚切等形式；操作形式有单人、双人、自走、乘坐式等多种。生产中应用最多的是机动式单人、双人的往复切割式采茶机。使用方便，但噪声、振动大，发动机排气会污染环境。

电动式采茶机〔Power driven tea plucking machine〕 以电动机为动力机的采茶机。20 世纪 60 年代日本、中国均进行过研制。采摘器有往复切割、螺旋滚切、水平勾刀等形式，常用螺旋滚切式。电源供应形式有发电机组和蓄电瓶两种。电动式采茶机振动小，机器运转平稳，不污染环境，但需使用电缆，若使用蓄电瓶，则要经常充电，故生产中应用较少。

轨道行走式采茶机〔Track propelled tea plucking machine〕 安装在有动力设备并在轨道上行走的行走车上的采茶机。20 世纪 80 年代末日本研制。因行走车上还可悬挂防治茶园病虫害用的喷药机具等，故又称"轨道行走式综合茶园管理装置"。采用往复切割式采摘器，采摘幅宽有宽、窄两种，前者用于全幅采摘，后者用于半幅采摘。自动化程度高，但基础设施投资大。

轨道行走式综合茶园管理装置〔Track propelled comprehensive tea garden managing equipment〕 见"轨道行走式采茶机"。

茶叶网采技术系统〔Tea net-plucking technique〕 采茶技术系统。20 世纪 80 年代日本开发。先将茶树蓬面认真修平，并修边，将适当宽度的网眼不变形的合成树脂成型网盖在茶树上，在两侧挂上重物，把网坠住，使之与茶树紧密结合，茶芽通过网眼长出。到了采摘时间，取下重物，换上卷管，将树脂网从茶蓬两侧同时向蓬顶卷起，伸出网眼的茶芽，便被夹在网线之间，随着网的卷动，茶芽就被采下，待网卷至蓬顶，用绳把网卷捆住，运至鲜叶贮存处解开抖散，茶芽即掉出。然后开始第二段网的采摘。这样采下的鲜叶与手工采摘的质量相同。但因对合成树脂网要求较高，应用尚不广泛。

半幅式采摘〔Half-range plucking〕 一个行程采一半蓬面，回程时采另一半蓬面的采茶操作方式。适用于茶蓬面较宽的茶园。

跨行采摘〔Row across plucking〕 采摘器跨在茶蓬上，器械的行走轮和操作者分别走行在相邻的两个行间内的作业方式。

两段采摘法〔Two-stage tea-plucking method〕 一轮新梢分成两段采摘的机械化采茶的方法。第一次先采新梢上层一芽三四叶的叶层，间隔数日再将下段残留层的新梢部分采下。上段采下的鲜叶品质良好，可供加工高档茶，下段较老，但能保证把茶蓬的芽叶采净。采下部分可加工大宗

茶。

芽叶完整率〔Intact rate of plucked leaves〕 机械化采茶质量指标。机械采摘鲜叶总量中完整芽叶所占的比例，以百分率表示。在生产中随机取样，用手工拣取鲜叶样品中的完整芽叶（指经机械采摘后未受到损伤的芽叶、单片和单芽），分别称量，并计算百分率。表达式为：

$$\text{芽叶完整率}=\frac{\text{完整芽叶质量}}{\text{样品总质量}}\times 100\%$$

各种采茶机芽叶完整率为：往复切割式70%左右，水平勾刀式50%左右，螺旋滚切式30%～40%。提高机械化采摘的芽叶完整率，须正确选用采茶机机型，保持刀片锋利，正确操作，保证机器正常运转。

老梗老叶含量〔Content of old stalk and leaf〕 机械化采茶质量指标。机械采摘鲜叶总量中老梗老叶所占的比例，以百分率表示。生产中随机取样，用手工拣取样品中的老梗老叶（上年度或上季留下的，已老化，不能制茶的枝梗和叶片），分别称量，并计算百分比。表达式为：

$$\text{老梗老叶含量}=\frac{\text{老梗老叶质量}}{\text{样品总质量}}\times 100\%$$

降低机采鲜叶老梗老叶含量，要求采茶机有选择功能，还要使茶树蓬面平整、发芽一致，采摘时正确操作机器，严格掌握采摘高度。

采净率〔Percentage of net plucking〕 机械化采茶质量指标。采茶机实际采下的芽数在按采摘标准规定可采芽数中所占的比例，以百分率表示。生产中用框测法测定，采摘前先统计按采摘标准规定可采茶芽的数量，采摘后再统计出本来可采但未采下而留在茶树上的茶芽数量，再进行计算。表达式为：

$$\text{采净率}=\frac{\text{可采芽个数}-\text{未采下芽个数}}{\text{可采芽个数}}\times 100\%$$

提高采净率，应选择好采茶机形式，并要求采摘的茶园蓬面要整齐，茶树发芽一致。

机械化采茶技术（1）〔Mechanical tea plucking technique〕 机械化采茶过程中机械和农艺技术措施的总称。包括机械化采摘茶园应具备的条件，采茶机械的选型配套，机械化采摘茶园的肥培管理和树冠培养，机械化采摘茶园的采摘方法以及采茶机械的使用保养规范等。对于机械化采摘技术，在中华人民共和国农业部1994年5月13日发布的中华人民共和国农业行业标准“机械化采茶技术规程”（NY/T225-94）中，已作了具体规定，该标准已于1995年1月1日在全国实施。

茶园灌溉设备

茶园灌溉设备〔Irrigational equipment for tea garden〕 茶园灌水设备，有时也兼施农药和液态肥料，分为地面流灌设备、喷灌设备、滴灌设备和渗灌设备。

茶园地面流灌系统〔Ground flow irrigation system for tea garden〕 茶园灌溉设备系统。是中国茶区传统的灌溉方式，沿革至现代，虽提水工程设备等有很大发展，但灌水方式仍较原始。它主要由水源、提水泵站（房）、动力和水泵机组、输水渠道和园内灌水沟等组成。水源可以是河流、水库或井泉等；提水泵房和水泵机组组成提水机埠，根据水源水位高低，有设1级，也有设2～3级的；水泵则多采用离心式水泵，动力机有电动机和柴油机等；输水渠道用于承接提水机埠的出水，并将其引进茶园，有明渠、暗渠、渡槽和虹吸管多种形式；园内灌溉沟用于将水引到茶树附近，茶园内开灌溉沟者，称为沟灌，若不开园内沟，让水在茶园内漫流，称为漫灌。沟灌和漫灌是地面流灌的主要方式。茶园地面流灌系统作业时，由提水机埠不断把水源中的水抽出，通过输水渠道送入茶园，并借重力作用和毛细管作用，浸湿茶园土壤，达到为茶树灌水之目的。凡是有水源的茶区，干旱季节都可以利用这一系统进行茶园地面自流灌溉，但它费水，灌水均匀度差。20世纪90年代部分茶区开始采用以塑料或金属管代替输水渠道和园内灌溉沟，管上按茶行要求开出水孔，并装开关控制水量，灌时铺设，用后收回，简单方便。

茶园喷灌系统〔Sprinkling irrigation system for tea garden〕 茶园灌溉设备系统。按可移动的程度，可分为移动式、半固定式和固定式三种类型。19世纪末20世纪初出现喷灌机具。1953年中国制出第一套短射程喷灌系统，20世纪70年代初喷灌系统正式用于茶园灌溉。茶园喷灌系统由水源、动力和水泵机组、输水管道和喷头组成。作业时，由动力和水泵机组将水源的水压入输水管道，然后由喷嘴喷出，似人工降雨，均匀地喷洒在茶地内，达到茶树灌水之目的。茶园使用喷灌系统灌溉，省水、喷洒均匀、机动性好，可节约灌沟等用地，适用于各种地形的茶园，但设备投资较大。喷头的选择非常重要，低压和中压喷头中的旋转式的摇臂喷头性能较好，中国生产的PY_1系列喷头中的PY_120、PY_130、PY_140、PY_150等型号，均属于上述喷头类型，已在茶园喷灌系统中获得广泛应用。

茶园移动式喷灌系统〔Movable sprinkling irrigation system for tea garden〕 亦称“茶园移动式喷灌机”，茶园灌溉设备系统。主要由动力机、水泵、塑料软管道、喷头和行走机构（或手抬机架）组成。其特点是将动力机、水泵等装在行走机构或手抬机架上，并将动力机、水泵、管道和喷头装配连接，作业时可依需要自由转移。行走机构，平地茶园多使用手扶拖拉机，将水泵装在拖拉机上，并使用拖拉机动力。但茶区应用最多的还是手推车或手抬式机架，尤其是手抬式机架应用更普遍，它是将动力机与水泵直连、装在行走机构上。动力机一般使用2.21～7.35千瓦（3～10马

力）柴油机或相应动力的电动机。水泵多采用自吸式。喷头采用 PY_120～PY_150 等型号的摇臂式单喷头。喷头可用金属竖管直接接在出水口上方，或用软管、三角脚架支于喷洒位置。作业时，水泵由动力机带动运转，从水源将水抽出，经软管从喷头均匀喷出，对茶园实施灌水。工作时，喷头定位喷洒，定时人工移动，每小时单喷头喷水量 12～18 吨，灌溉面积约 0.13 公顷（2 亩）。机动性好，适于小面积山区丘陵茶园应用。

茶园移动式喷灌机〔Movable sprinkling irrigator for tea garden〕 即“茶园移动式喷灌系统”。

茶园固定式喷灌系统〔Stationary sprinkling irrigation system for tea garden〕 茶园灌溉设备系统。由水源、泵房、动力和水泵机组、干管和支管、喷头等组成。其特点是，除喷头部件外，由动力和水泵机组、泵房组成的泵站，干管和支管等均全部固定安装。干、支管按一定形式排列，埋入土层，喷头装在与支管相连的竖管上，可全圆周或扇形旋转喷水。作业时，由泵站的动力和水泵机组将水源中的水抽至位于茶园最高部位的蓄水池内，利用足够的自然水头或再次借助于水泵增压，使水进入干、支管，再从喷头均匀喷出，对茶园实施灌水。这种喷灌系统，机械化程度高，操作方便，易实现喷肥、喷药和喷水共用，也容易实现灌溉自动化控制，对利用山区水源自然水头压差和茶园实施灌溉很有利，但金属等管材耗量大，一次性投资也大。

茶园半固定式喷灌系统〔Semistationary sprinkling irrigation system for tea garden〕 茶园灌溉设备系统。由水源、泵房、动力和水泵机组、干管和支管、喷头等组成，并由动力和水泵机组、泵房等组成泵站。半固定式喷灌系统的特点是，泵站和埋在地下的干管固定，而支管、竖管和喷头则可以移动，使用时可将支管与固定于管预留的阀门用快速接头相接。作业时，由固定的泵站和干管向可移动的支管和喷头供水，由喷头向茶园内均匀喷洒，实现对茶园灌水。由于支管使用塑料或帆布等软管，并且能临时加长，故可对茶园所有部位进行有效喷灌。这种喷灌系统使用的机动性、投资和管材耗费量均介于固定式和移动式喷灌之间。

茶园滴灌系统〔Drip irrigation system for tea garden〕 茶园灌溉设备系统。可同时配合施液肥。由首部枢纽、管道系统、滴头三大部分组成。首部枢纽包括水泵、过滤器和化肥罐，作用是从水源抽水加压，注入化肥溶液，经过滤输入主管。管道系统包括干、支管和毛管，干、支管多用聚乙烯管，内径 80～100 毫米，毛管内径 10 毫米。滴头是滴灌系统的关键部件，使用数量较大，根据需要以一定间距装在毛管上，茶园滴灌所用的滴头，通常使用工作压力 0.1～0.2 兆帕、额定流量为 2.0～5.0 千克/小时。应用时，一般把枢纽部分尽可能布置在灌溉茶园的中心位置，往往把枢纽部分和干管固定，并将干管埋入地下，支管、毛管和滴头则可移动。作业时，由首部枢纽将水、肥混合液送入干管，然后经毛管从滴头滴出，浸润茶园土壤，达到灌溉目的。由于滴灌的水流通过滴头的细小流道或孔口造成能量损失，形成小流量水滴出流，缓慢连续浸润土壤和茶树根系，效果良好。据杭州茶叶试验场等单位测定，干旱季节对茶园滴灌，比地面流灌节水 60%以上。缺点是滴灌系统毛管和滴头易堵塞，管理繁琐。

茶园渗灌系统〔Filtrating irrigation system for tea garden〕 亦称“茶园地下灌溉系统”、“茶园管道施肥灌溉系统”。可同时配合施液肥。由水源、输水渠、肥水贮备池和渗灌管道等组成。水源可以是泵站直接或通过贮水池送来，也可以是水库等利用自然压头送来。输水渠可以是明沟也可以是暗沟，用于连接水源、肥水贮备池和渗灌管道。肥水贮备池位于输水渠上段适当位置，并与输水渠连通，供贮水和调配液肥。渗灌管道系关键部件，一般使用中间对剖的陶土管，也有使用水泥管、竹管或塑料管的，管道内径80～100 毫米，管道的两侧和上部，每隔 100 毫米设一组梅花形排列的渗水孔，渗水孔孔径为 4～8 毫米。渗灌管道一般在茶园内隔行埋管，埋设在茶行中间，深度为 40 厘米左右，管道前后斜度 1%。作业时，水源的水经输水渠送入埋在地下的渗灌管道，由渗灌管道渗水孔向茶园土层送水，借土壤毛细管作用，向茶树根系周围渗水，达到灌溉目的。这种灌溉方式节水效果明显，水、肥共用，肥效高，但投资较大，维修不便。

茶园地下灌溉系统〔Underground irrigation system for tea garden〕 即“茶园渗灌系统”。

茶园管道施肥灌溉系统〔Pipe manuring irrigation system for tea garden〕 即“茶园渗灌系统”。

茶叶加工机械

茶叶加工机械（1）〔Tea processing equipment〕 把鲜叶制作成市场上出售的商品茶全过程应用的加工机械总称。包括茶叶初制机械、茶叶精制机械和再加工茶制造设备等。

茶叶初制机械

茶叶初制机械〔Tea primary processing machinery〕 茶叶初制过程中应用机械设备的总称。贮青、杀青、萎凋、揉捻、发酵、渥堆、做青、干燥等工序所用的各类机械设备。20 世纪 90 年代以来，各种茶类，包括名优茶的初制加工，基本上已有相应的初制机具可供选用。

茶叶鲜叶分选机〔Tea green leaf sifter〕 用于对机械

化采摘及粗放采摘规格不一的鲜叶进行分选的机械。有两类，一类是往复运动的筛分机，让茶叶在筛面上快速跳跃前进，使稍小的鲜叶穿过筛孔落下，使大、小鲜叶分离。一类是用不同速度的气流把不同重量的鲜叶分开，由一个加叶器、一台主输送机、三台横向输送机以及三个装有风扇的封闭气室组成，主输送机带着鲜叶经过三个气室，将叶子按不同重量加以分离，依次落入三台横向输送机，分送至不同位置。

鲜叶贮青装置〔Green leaf storage equipment〕 鲜叶贮存设备。有贮青槽和贮青车等。由摊叶装置和送风机构组成。系采用空气均匀通过叶层的方法，防止叶温上升，保持鲜叶品质。生产中一般按鲜叶的堆积量来确定风机的型号和供风量。

贮青槽〔Green leaf container〕 鲜叶贮存设备。生产中常用的贮青槽由沟槽、通风板、鼓风机和撒叶装置等组成。沟槽在贮青间内由地面向下挖出，一般宽1米，深0.5米，槽底前深后浅，倾斜度为1%，沟槽两侧及底面用水泥做平。风机装在沟槽的前端，直接向沟槽内供风。沟槽上口覆盖通风板，通风板系冲孔金属板，一条贮青槽上通常盖3～8块通风板。同一贮青间内可平行设置多条贮青槽，槽间间距为0.8～1.0米，间隔地带可摊放鲜叶。作业时，贮青槽每平方米堆放鲜叶100～120千克，摊叶厚度0.8～1.0米，鲜叶均匀摊放完毕，即可起动风机送入冷风，冷风通过沟槽，由通风板的孔眼进入叶层。通风时间可视鲜叶状况和环境温度而定。贮青槽适于大、中型茶厂使用。

贮青车〔Green leaf trolley〕 鲜叶贮存设备。由箱型槽、贮青小车、鼓风机和通风道组成。箱型槽高1.0～1.2米、长1.5～2.0米、宽1米。槽底部装有金属冲孔通风板，板下设有风压箱。每台箱型槽可贮鲜叶约200千克，每台鼓风机可带6台箱型槽。贮青小车系一台四轮小车，箱型槽安装在车上，车与车可连可脱，并通过风管和闸门，将前后槽型箱下部的风压箱串联。鼓风机和通风道装在单独的一辆小车上。鼓风机由通风道与串联起来的风压箱相接。作业时，将鲜叶按规定数量投入槽型箱，起动风机，空气通过通风道，进入串联起来的各车风压箱，冷风便透过金属冲孔板均匀进入叶层。贮青车结构简单，使用灵活，贮青效果与贮青槽相似，适用于中、小型初制茶厂。

贮青室管理设备〔Managing equipment of green tea leaf storaging room〕 用于贮青室的鲜叶撒布、出叶和清洗的设备。有两种类型：①1976年由中国农业科学院茶叶研究所研制、在浙江省奉化茶场安装使用的珠茶连续化生产线中的鲜叶撒布装置。由倾斜式输送带、横移机、直移机和电气控制箱组成。横移机与直移机垂直布置，可左右移动、并可正、反转、分别向两侧的直移机供叶。直移机平行布置在贮青装置的贮青槽上方。作业时，鲜叶由倾斜式输送带送到横移机上，由横移机再送到直移机上，直移机在贮青槽上往复运行，将鲜叶均匀撒布在贮青槽的通风板上。②1984年浙江省杭州茶叶试验场在绿茶连续化生产线中使用的鲜叶撒布装置。在每条贮青槽上方配置一条，由立式刮板式输送带和水平输送带组成，水平输送带由10段独立的橡胶输送带头尾相接组成。作业时，鲜叶由立式输送带不断送到贮青槽上方的水平输送带上，在控制系统支配下，第一段或第十段橡胶输送带倾斜、鲜叶就卸堆在下方的贮青槽通风板上、到达规定厚度，上述倾斜橡胶输送带恢复水平、第二或第九段接着倾斜卸叶，以此类推，直至把整条贮青槽撒布堆满。

鲜叶脱水机〔Green leaf water-separator〕 茶叶表面水脱除设备。工作原理和结构与一般离心式脱水机类似。由机体、脱水桶、减振底座、刹车装置、电动机等组成。常用机型的脱水桶为直径65厘米的多孔圆桶，作业时由电机带动作每分钟940转的高速旋转，产生的离心力将鲜叶的表面水脱出桶外。每次可投鲜叶20～25千克，脱水时间约5分钟，可脱除表面水的80%，每小时可加工鲜叶250千克左右。

萎凋机〔Withering machine〕 红茶萎凋设备。主要由摊叶装置、萎凋室、送风装置和传动机构组成。主要种类有：①托克莱连续萎凋机。将鲜叶摊于茶盘上，从底部送入长度为5.5米的全封闭小室，并在横向另一端提升一层，再次送入封闭小室，如此运行31次后，从顶部露出，每一茶盘在调节空气作用下运行170分钟，运行长度约为170米。俄罗斯萎凋机与它类似。②荷兰式自动萎凋装置。将鲜叶铺于活动浅盘内，浅盘在一定时间转动一次，鲜叶逐层落到下一个浅盘。风扇将干燥空气送入缓慢移动的叶层，经四层浅盘后，萎凋可告结束。③76-7型萎凋机。类似茶叶烘干机，有五层能自动移位的百页板。鲜叶送至第一层百页板并随之移动，在端部依次落到下一层百页板上。热空气经过导风棚，强制通过叶层，萎凋时间可在3～5小时内调节。

萎凋槽〔Withering trough〕 红茶萎凋设备。1964年中国农业科学院茶叶研究所研制，由热空气发生器、风机和风管、槽体三部分组成。工作时，热空气在风机作用下经过风管引入槽体，槽体下部为风道，上部为摊叶槽，热空气在风道作用下均匀地穿透叶层使之按要求速率散失水分，达到萎凋目的。标准设计槽长10米，宽1.5米，风道底坡度为2.5°～3°。槽体通常用砖砌成，壁可用木板、铁板等制成。槽面上置若干搁条，搁条上放置萎凋帘或萎凋卷帘，帘上摊放鲜叶，卷帘由设在槽体末端的卷轴在作业完成时卷起，便于出叶。热空气通常由下而上流入叶层，20世纪80年代肯尼亚等国采用的引入方向可逆的干燥气流，是一重要的改进。

萎凋洞道〔Withering tunnel〕 红茶萎凋设备。1955年前后印度托克莱茶叶实验站研制成功。由两条相同的洞

道组成，长 5.5 米左右，洞道内放置运载鲜叶的手推车，车上装有滑轮，能在洞道地面铺设的轨道上运行。手推车本身是一种萎凋架装置，架上铺叶面积为 126 米^2，铺叶量约为 2.2 千克/米^2。洞道内吹入干燥热空气，干泡温度不高于 38℃，干湿泡温差为 8.5℃左右。两条洞道热空气流动方向相反，运载鲜叶的手推车在两条洞道内各停留一半时间，约经历 2.5 小时完成萎凋过程。

萎凋棚架〔Withering loft〕 红茶萎凋设备。由一系列间隔为 75 厘米的萎凋铁制帘架组成，其上装有大孔铁丝网，上铺可移动的萎凋帘（麻布）构成萎凋棚。周围没有墙壁，萎凋速率完全依周围空气的相对湿度而定。作业时鲜叶平摊在一排排的萎凋帘上，以获得鲜叶与空气接触的最大面积。

萎凋帘架〔Withering rack〕 红茶室内自然萎凋设备。20 世纪 50 年代开始使用。以木料制作。有的还配有鲜叶的输送、摊叶、卸叶装置，形成活动萎凋帘系统。每个帘架分 8～10 层，每层相距 27 厘米，架长 2 米，宽 1 米。最低层离地面 35～50 厘米。每层架上放有竹帘，帘长 2 米，宽 1 米，用于摊放鲜叶。作业时，摊叶从下到上顺序进行，通常摊叶量为 0.75～1 千克/米^2，上下两层和窗口通风处摊叶可稍厚。若对萎凋室加热并利用风扇促进室内气流均匀流动可加速萎凋。非洲产茶国家普遍使用。

萎凋筒〔Withering drum〕 红茶萎凋设备。1830 年印度尼西亚人雅各布森发明，历经一个世纪未能成功应用。20 世纪 60 年代经改进，在东非逐步试用成功。呈圆筒型，内分 8 段，每段鲜叶容量为 90 千克。作业时，筒体边缓慢转动边送入热风，使筒内鲜叶不断蒸发水分。通常可在 3 小时内完成。

麻布堤〔Sackcloth mat〕 乌龙茶、包种茶的萎凋设备。麻布编成，一般长 4 米，宽 3 米。日光萎凋时铺在地上，避免茶青直接接触地面，防止沾染尘土，方便翻叶和收青。

摇青机〔Green leaf shaker〕 乌龙茶摇青设备。有手摇单筒和电动双筒两种。后者应用较为普遍，亦称“单列双筒摇青机”。由摇青滚筒、传动机构和机架组成。摇青滚筒是一只用 8 毫米宽的竹篾编织的圆筒，圆筒壁置骨架保证其强度，有的外包钢丝网。筒体长 2 米，直径 0.8 米，筒上开有进出茶门，可关闭和开启，传动机构位于两只摇青滚筒之间，由电动机通过传动机构带动摇青滚筒作 28～30 转/分的旋转。机架为长方体钢制框架，用以安装摇青滚筒和传动机构。作业时，每只滚筒投入加工叶 20～30 千克，双筒投叶总量为 40～60 千克。在旋转的竹制滚筒内，茶叶与筒壁、茶叶与茶叶之间作轻微的摩擦运动，完成摇青过程。该机适用于中、小型茶厂。由于只能摇青，而晾青工序则须搬出机外进行，故已逐步被做青机所替代。

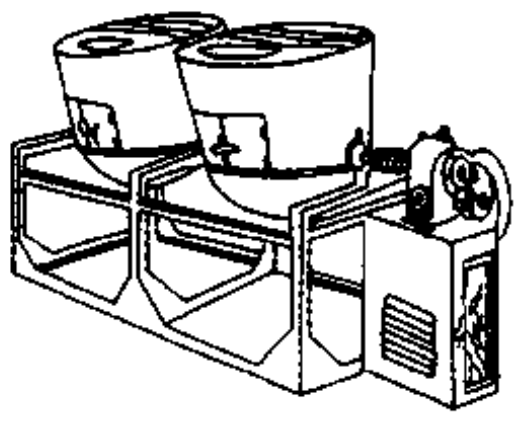
单列双筒摇青机〔Single-row double-drum green leaf shaker〕 见“摇青机”。

做青机〔Green making machine〕 亦称“综合做青机”。用于乌龙茶加工的鲜叶萎凋、贮青、晾青、摇青综合工序的设备。类型较多：①20 世纪 60 年代初福建省崇安茶场研制的双列 3 层 12 筒联动式摇青机，每筒装叶 12.5 千克，摇青后茶叶不必搬出筒外，可直接在筒内晾青；②80 年代福建省建阳茶叶公司等单位研制的做青机，除摇青和晾青均在机内进行外，尚可根据做青程度鼓冷风或鼓热风，克服了阴雨天做青的困难；③福建省农业科学院茶叶研究所研制的做青机，由筒体、传动机构和机架构成，筒体双层，筒长 2 米，直径 1 米，用电加温并用温控仪控制温度，总投叶量 200 千克，兼有萎凋、贮青、晾青、摇青四种功能，筒体内筒用于送风、萎凋、晾青，内、外筒之间用于贮青和摇青，有两档转速，萎凋和晾青 2.4 转/分，摇青 24 转/分。该机制茶品质良好，操作方便、故应用较广。

综合做青机〔Comprehensive green making machine〕 即“做青机”。

杀青机〔Tea fixing machine〕 绿茶、黄茶、黑茶等茶类的杀青设备。有蒸青机和炒青机两大类。中国茶区大部分使用炒青机，仅有少数茶厂使用日本进口的蒸青机加工蒸青绿茶出口日本。杀青机有锅式、滚筒式、槽式和滚槽式等。按使用的能源不同，又可分为煤、柴式和电磁内热式。工作原理是利用高温破坏氧化酶的活性，避免芽叶中多酚类的氧化，保持绿茶的翠绿色泽，并消除鲜叶中的青臭苦涩味，蒸发水分，使叶质变软，便于揉捻。

锅式杀青机〔Pan type fixing machine〕 鲜叶杀青设备。20 世纪 50 年代浙江茶区创制。由炒叶锅、炒叶腔、炒叶器、传动机构、机架和炉灶等组成。按炒叶锅排列形式不同，分为双锅并列式、双锅连续式、三锅连续式，50 年代还曾用过单锅形式。以使用的热源不同，有煤、柴式和电磁内热式等。煤、柴双锅并列式应用较广。使用削球形铸铁锅炒叶，锅上接前部开有出茶门的炒叶腔。锅下面为炉灶。锅内装有炒叶器，由炒手、出叶板和炒手杆等组成，由电动机通过传动机构带动旋转，对加工叶进行翻炒。杀青时炒手翻炒茶叶，对加工叶有一定压力和轻度揉搓，使茶多酚部分氧化，以减少成茶茶汤的青涩味，形成绿茶鲜爽的滋味和黄绿明亮的汤色。生产率较低，台时产量仅 90～100 千克，作业不连续，常因出叶不净，形成焦叶，而使成茶具有烟焦味，已逐步被滚筒杀青机所替代。



双锅并列式杀青机

双锅并列式杀青机〔Double-pan abreast

type fixing machine〕 一种锅式杀青机。20世纪50年代中国浙江等茶区研制。特点是两只炒叶锅左右并列安装，传动机构设置在双锅中间或一侧，带动主轴和炒叶器旋转，对加工叶进行翻炒杀青。炒叶器正转杀青，反转出叶，为保证出叶顺利，炒叶锅作前低后高倾斜5°安装。该机每锅一灶，两灶合用一只烟囱。结构简单，锅温易于调整，但燃料消耗较大。

三锅连续式杀青机〔Three-pan continuous fixing machine〕 用于绿茶初制的锅式杀青机。20世纪70年代初期研制。主结构炒叶锅由3只锅串联而成，传动机构设于炒叶锅一侧，同时传动三锅横向主轴转动。节省燃料，但结构复杂、后逐步被双锅连续杀青机所替代。

双锅连续式杀青机〔Double-pan continuous fixing machine〕 用于绿茶初制的锅式杀青机。20世纪70年代研制。在三锅连续式杀青机的基础上改进设计而成。结构和工作原理与三锅连续杀青机相同，只是将三锅串联改为两锅串联。其特点为：结构简单，造价低廉，节省燃料。70年代中期小型茶厂广泛使用。

三星灶〔Three-star stove〕 为烘干机、杀青机等供热的配套设备。由炉膛、烟道、烟柜、烟囱、炉栅、灰坑（风洞）构成。灶腔呈水缸形，炉栅后倾5°，前壁左右两侧设两条烟道，灶腔后部另设一条烟道，在烟囱的近烟柜处设有调节烟气流量的闸板，风洞呈梯形（上窄下宽）。作业时，燃料燃烧产生的高温烟气通过以辐射为主的方式放热后，经烟道时加热锅壁上部，以便炒制茶叶。由于燃烧腔较小，同时又延长了烟气到达烟柜的流程，使余热得到了较好的利用，有较好的节能效果。

五星灶〔Five-star stove〕 为烘干机、杀青机等供热的配套设备。在三星灶的基础上改进而来。与三星灶的不同处是用5～7个直径5～7厘米的烟道口代替三个较大口径的烟道口。作业时，燃料燃烧产生的高温烟气以辐射为主的方式放热后，经由小孔进入烟道，加热锅壁上部，炒制茶叶。特点是排烟均匀，锅温均匀，燃料节约。

马蹄灶〔U-shaped stove〕 为烘干机、杀青机等供热的配套设备。因回烟槽呈马蹄形，故名。20世纪60年代后期，浙江新昌县茶农在部队用马蹄灶的基础上改制而成。由炉膛、回烟槽、烟囱、炉栅、通风洞（灰坑）等部分构成。炉膛较小，吊火高度较低（13～25厘米），锅沿下设马蹄形回烟槽，锅壁与炉壁之间留1～3厘米间隙与回烟槽相通，炉栅内倾7°，通风洞呈梯形。作业时，燃料燃烧产生的高温烟气以辐射为主的方式放热后，经过锅壁下方的小间隙进入回烟槽，均匀加热锅壁上部，以便炒制茶叶。该灶燃料燃烧较充分，热能利用率较高，性能优于三星灶。

电磁内热式杀青机〔Electromagnetic inducing heat fixing machine〕 由电提供热源的锅式杀青机。20世纪70年代末浙江大学电工研究所研制。炒叶锅与普通锅式杀青机相同。以低压大电流直接接入特制的炒叶锅壁内，使锅体直接发热。热效率高，使用方便。但因制造工艺复杂等原因，未能在生产中广泛推广。

滚筒式杀青机〔Rotary fixing machine〕 一种杀青机。1958年中国农业科学院茶叶研究所研制、后经多次改进，为大中茶厂普遍应用。主要由上叶装置、筒体、传动机构、排湿装置和炉灶组成。上叶装置是一条倾角为35°的橡胶输送带，带上装有金属齿板，鲜叶由上叶装置送进滚筒。筒体为主体部件，用薄钢板卷制而成，长4.0～4.5米。筒体内壁按筒径大小不同，分别焊有4～6条螺旋导叶板，导叶板分三段：第一段为进叶导板，在进口端约40厘米的长度内，螺旋角为60°，作用是使鲜叶迅速通过进口低温段进入工作段；第二段为工作导板，在中段3.3米处，螺旋角为15°，加工叶在这段长度内吸收热量，完成杀青作业；第三段为出叶导板，在筒体末端约30厘米处，螺旋角为45°，作用是将已完成杀青过程的杀青叶较快地推出筒体，避免筒体后部低温段黏叶。筒体转速为28～32转/分。筒内作业时间约为3分钟。排湿装置由出叶装置、排湿管和排湿风机组成，作用是及时排除筒内产生的水蒸气，使杀青叶保持良好的色泽和品质。常用的传动形式有摩擦轮传动和齿轮传动。使用的燃料有煤、柴和柴油等。作业时，燃料燃烧加热筒体，使叶内水分汽化，叶质变软，酶的活性终止，完成杀青作业。该机连续作业，生产率高，台时产量可达200～300千克，成茶色泽绿翠，但滋味稍有生涩。

燃油式滚筒杀青机〔Oil heating rotary fixing machine〕 以柴油为燃料的滚筒杀青机。20世纪70年代中国农业科学院茶叶研究所研制。结构同一般滚筒杀青机。燃油供给和燃烧装置由燃油塔、输油管、油泵和喷油嘴组成。燃油塔多建在车间外，与油泵有一定高差，通过输油管向油泵自流供油。再经油泵加压，从油管进入装在炉膛内的喷油嘴，每台机器设置两只喷油嘴，经高压雾化喷入炉膛，由火花塞点火燃烧，加热滚筒。该机筒体转动、上叶、喷油嘴喷油、点火和熄火，均由电气控制台操作控制。

蒸汽式滚筒杀青机〔Steam heating rotary fixing machine〕 由蒸汽提供热源的滚筒杀青机。杭州茶叶试验场于20世纪70年代由烟草烘丝机改进而成。滚筒、传动机构、上叶机构等与一般滚筒杀青机相似。由蒸汽锅炉提供蒸汽，经增压过热，通到筒体内部的散热管内。由于仅靠辐射向茶叶供热，且蒸汽的温度有限，茶叶杀青始终处于较低的温度环境中，叶片枯黄现象严重，香气低沉，故已基本不用。

槽式杀青机〔Long-pan type fixing machine〕 主机主要部件是槽锅的杀青机。20世纪70年代云南茶区研制。主要由上叶机构、主机和炉灶组成。上叶机构为一倾斜式输送带。槽锅总长度为4.2～4.5米，由5片生铁浇铸的槽形锅

片拼接而成。炉灶在槽锅下方。该机作业连续、生产率高、节省燃料，符合传统杀青工艺要求，杀青品质几乎接近手工杀青。但由于锅片不能转动，高温受热区始终在一处，前部锅片易变形烧穿，造成漏烟、漏茶和焦茶，80年代以后已不多见。

滚槽式杀青机〔Rotary trough type fixing machine〕　杀青机的一种。20世纪80年代初期浙江富阳茶叶机械总厂研制。机器前半段为一滚筒，后段为一槽锅。前后段共用一根主轴，由传动机构驱动转动，槽锅段主轴上装有炒叶器，炒叶腔和炉灶结构与槽式杀青机基本相同。作业时，上叶机构把鲜叶送入滚筒部分，并由导叶螺旋不断把加工叶推入槽锅段。该机滚筒高温段转动，不会产生变形，后段用槽锅炒制，茶叶品质良好。但由于结构复杂，滚筒和槽锅相接处仍有漏烟的可能，未能在生产中普遍应用。

蒸青机〔Tea steaming machine〕　用高温蒸汽短时间内对鲜叶杀青的机械。20世纪80年代从日本引进。主要结构包括外筒、可回转内筒以及装有叶片的搅拌轴，三者安装在同一机架上，用手柄调节机架的倾斜度即可控制鲜叶在筒内停留的时间（蒸青时间）。附加机构为蒸汽发生装置和鲜叶输送机。外筒为蒸汽护罩，内筒为网状筒体，作业时，蒸汽由蒸汽管切线喷入网状筒体内，鲜叶在内筒中边被蒸青，边向出茶口移动，搅拌轴不断翻转鲜叶，达到均匀蒸青的目的。

蒸叶冷却机〔Steamed leaf cooling machine〕　蒸青叶冷却设备。20世纪80年代从日本引进。能使经过蒸青机加工后的蒸青叶迅速冷却并去除部分表面水，以保证加工叶的良好品质。主要部件"蒸叶冷却输送机"系一台采用网式传送带的冷却兼输送的设备，网下装有通风机，在通风冷却蒸青叶的同时，向下一工序供叶。

蒸叶冷却输送机〔Steamed leaf cooling conveyor〕　见"蒸叶冷却机"。

叶打机〔Steamed leaf pre-dryer〕　蒸青叶冷却和粗揉中间工序设备。20世纪80年代自日本引进。由槽锅、锅腔、炒手装置、热风供应系统、传动机构、供叶输送带和机架组成。槽锅内壁以竹片衬装，槽锅安装前后有一定高差。作业时，供叶输送带不断把冷却机送来的加工叶投入槽锅，传动系统带动翻扬型指形炒手翻拌茶叶，并由燃油热风炉通过风道供应热风，使茶叶的表面水不断失去，并在炒手与槽锅锅壁竹片的作用下，受到轻度揉搓，完成叶打过程。

揉捻台〔Rolling stand〕　手工揉捻设备。由揉捻桌和揉片组成。揉捻桌为木制，一般长150厘米，宽70厘米，高70厘米，桌面前部设挡茶板。揉片用竹篾编制，横向铺在桌面上。可供两人同时作业，揉捻方向大致垂直竹篾方向。

茶叶揉捻机〔Tea rolling machine〕　亦称"揉茶机"。茶叶揉捻设备。有两类：①间歇性盘式揉捻机，性能已较成熟。②连续揉捻机，尚处于研究阶段。

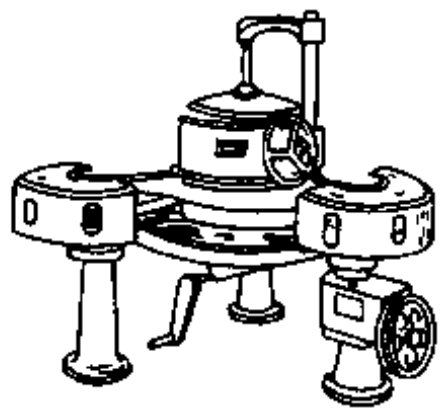
揉茶机〔Tea rolling machine〕　即"茶叶揉捻机"。

盘式揉捻机〔Pan type rolling machine〕　以揉盘和揉桶为主要部件的间歇性揉捻机。1867年由英国人金蒙德（James C. Kimmond）创制。主要由揉桶、揉盘、曲柄回转机构和加压装置组成。作业时，装有茶叶的揉桶在内凹并装有棱骨的揉盘内作平面回转运动，揉桶、揉盘的相对运动及加压装置力的作用使揉桶内的茶叶受到有规律的翻动和揉搓，叶细胞受损，茶汁挤出，条索卷紧。该机按台时产量可分为大、中、小型；按动力可分为人力、水力、机动式；按揉盘结构可分为棱骨式、棱板式；按运动形式可分为单动式、双动式等；按加压方式有机械自动加压和计算机程序控制加压等。机械工业部于1989年颁布了茶叶揉捻机专业标准，规定揉捻机的型号以揉桶外径（厘米）为准，6CR系列主要有40、45、55、65、90等型号。

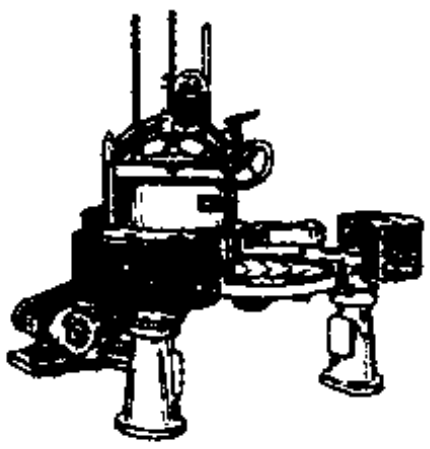
单动式揉捻机〔Single-action tea roller〕　揉桶回转，揉盘固定的盘式揉捻机。是生产中应用最多的揉捻机形式。

双动式揉捻机〔Double-action tea roller〕　揉桶和揉盘同时作水平回转的盘式揉捻机。该种揉捻机揉捻作用较强，多系大型揉捻机。

单柱加压式揉捻机〔Single-column roller〕　加压装置的加压臂由一根立柱支撑的丝杆加压盘式揉捻机。装有控制揉桶盖上下的螺旋机构。螺杆回转、螺母轴向移动带动揉桶盖上下运动。



单柱加压式揉捻机



双柱加压式揉捻机

双柱加压式揉捻机〔Double-column roller〕　加压装置的弯架由两根立柱支撑的丝杆加压盘式揉捻机。

重块加压式揉捻机〔Weight pressing roller〕　由杠杆加压的盘式揉捻机。加压装置由加压杠杆、杠杆支座、配重滑块、揉桶盖等组成。揉桶盖悬挂在加压杠杆中部，杠杆头部销连在杠杆支座上端，杠杆可绕支点作一定角度的转动，杠杆上有导轨，装有可来回移动的配重滑块，工作时以螺栓或弹簧锁紧在杠杆上，通过揉桶盖实现对揉筒内茶叶的加压。这种形式揉捻成条性能较好，但操作不方便，多用于小型揉捻机。

丝杆加压式揉捻机〔Screw pressing roller〕　用螺旋机

构加压的盘式揉捻机。加压装置由螺旋机构、揉桶盖和操作手轮组成。由螺旋机构的运转控制揉桶盖的上下运动，完成加压动作。是揉捻机上最常用的加压形式。有单柱加压式和双柱加压式两种。

多桶式揉捻机〔Multi-drum roller〕 一种复合式的盘式揉捻机。根据传统的“木碗揉床”研制而成。20 世纪 60 年代安徽屯溪和江西婺源等茶区普遍应用。常用者为四桶式。同样由揉桶、揉盘、传动装置等组成。方形木质机架，上置揉盘板，板上对称布置 4 只揉盘，棱骨和中部下凹均在揉盘板上直接刻出。每个揉盘上有 1 只揉桶，由一套传动系统通过曲臂带动 4 只揉桶在揉盘上同时运转完成揉捻。作业时，采取重力加压，快速热揉的方式，揉捻后的茶叶条索紧直，色泽翠绿。

自动加压式揉捻机〔Auto-pressing roller〕 一种盘式揉捻机。在单柱式加压装置丝杆上端固定一个重量适当的重块，当揉桶匀速运转时，重块离心力所产生的力矩，会带动丝杆转动，使揉桶盖向下移动，实现自动加压。作业时，拨动控制手柄，揉桶盖便开始自动加压，达到重压时，始终以一定恒压作用于茶叶，随着茶叶体积的减小，压力会自动下降。

程控式揉捻机〔Program-controlled roller〕 一种盘式揉捻机。20 世纪 80 年代初由浙江省机械科学研究所设计。只是在单柱式加压丝杆下部装置电动机和少齿差减速器。使用程控器对电动机运转的加压和松压状态进行程序控制。作业时，先选定程序，再操作“起动”、“终止”、“加压”和“松压”四个按钮，即可完成程控加压动作。加压和松压按钮开关还可控制揉桶盖的开启和关闭。并有显示系统显示程序执行过程和数值。

气动加压式揉捻机〔Pneumatic pressing roller〕 一种盘式揉捻机。20 世纪 80 年代初安徽省农业机械研究所研制。由 6 台 6CR-45 型揉捻机环形组合而成，根据电器安排程序并通过气动执行元件完成定时定点加茶，定时按空→轻→重→轻的顺序加压、减压和出茶，揉捻时间可在 15～40 分钟内无级调节。

连续式揉捻机〔Continuous roller〕 茶叶揉捻设备。在盘式揉捻机的基础上改进而成。将揉桶盖改为顶锥形，并将其与揉桶壁之间的间隙适当放大，在揉盘上开有可调的出茶长孔。作业时，加工叶由输送装置连续均匀送入顶锥形揉桶盖上，自动滑入揉桶，进入揉捻状态，经过一定时间揉捻，便不断均匀地从出茶孔落下，连续完成揉捻作业。20 世纪 70 年代末至 80 年代初，先后研制过层叠式、子母桶式和平板履带式等连续揉捻机型，均因结构和性能欠完善，生产中尚未获得普遍使用。

层叠式连续揉捻机〔Stair-type continuous roller〕 一种连续揉捻机。20 世纪 80 年代初浙江农业大学研制。采用盘式揉捻机的基本结构，将三层揉盘交叉 120°排列固定在机架上，由动力带动揉桶在揉盘内分别运转。

子母桶式连续揉捻机〔Composite continuous roller〕 一种连续揉捻机。20 世纪 80 年代初浙江省富阳茶叶机械总厂试制。主要由子母揉盘、揉桶、加压装置和传动机构组成。子母揉盘由 8 个子揉盘和 1 个母揉盘组成，在子母揉盘上装有 8 只揉桶，每桶装有顶锥形揉桶盖和加压弹簧，使揉捻过程中连续进叶和加压。该机用 1 台电动机传动，使 8 只揉桶实现均匀自转，并同时公转。作业时，上叶装置连续均匀顺序向各揉桶内投叶，因揉桶的自转而实现揉捻，并因公转而依次经过子母揉盘出茶口而均匀出叶，达到连续揉捻之目的。

平板履带式连续揉捻机〔Plank caterpillar continuous roller〕 一种连续揉捻机。20 世纪 80 年代初云南茶区进行过试制，浙江农业大学在此基础上改进。由揉捻输送带、揉搓板、传动机构、机架和附属装置组成。揉捻输送带全长 4 米，由 60 块木板用螺栓连接在胶皮带上，并由传动机构带动运行于机架上，形似履带。履带板中间下凹，并钉有棱骨，与揉搓板凹度形成揉叶腔。作业时，上叶装置将茶叶均匀连续地送上履带板，并徐徐送入揉叶腔，茶叶在被揉搓成条的同时，在揉搓板往复运转的作用下不断前进，直至尾部出茶，实现连续揉捻。

望月式揉捻机〔Full moon shaped roller〕 乌龙茶和包种茶的揉捻设备。台湾茶区研制，20 世纪 90 年代以来福建茶区引进应用。由揉盘、揉碗、传动机构和机架组成。揉盘为方形，内凹并布有与盘式揉捻机相同的钢质棱骨。揉盘水平状态作业，倾斜状态出茶。揉碗呈半球形，倒扣装在揉盘上。电动机通过传动机构带动曲柄和三角架转动，三角架为木制，中间有一横梁，用于穿过揉碗杆，由其带动铰接机架上部并穿过三角架的揉碗杆，使揉碗在揉盘内运转完成揉捻过程。

包揉机〔Drapping roller〕 乌龙茶包揉设备。主要有以下三种：①福建省农业科学院茶叶研究所研制，由现有的盘式揉捻机改造而成。加装了揉桶变容、定型等机构。作业时，将初烘叶趁热放入茶袋中，结扎袋口使呈球形，放入揉桶中包揉。制出的成品茶品质较好，但中、下级茶的外形较为疏松。②福建晋江地区茶果食品杂货分公司 20 世纪 80 年代初研制，由动力、传动机构和酷似人手掌形状和动作形式的两只机械手组成，对预热适当的茶叶进行搓揉和挤压，完成包揉工序，效果较好，但对低档原料及筛头复包揉，质量尚不及人工包揉。③台湾茶区研制，由动力、传动机构、揉盘和纺锤形的揉捻部件组成。作业时，将预热的茶叶装入布袋，结扎袋口使呈球形，放在揉盘上，由揉盘上的棱骨带动，在垂直安装的数个纺锤形揉捻部件间揉搓、挤压，完成包揉作业。福建等地有少量使用。

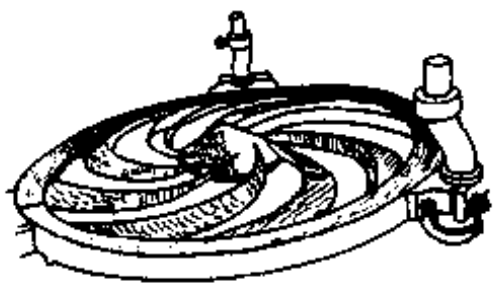
初揉机〔Primary drying tea roller〕　蒸青绿茶第一道揉捻和干燥成型的设备。20世纪80年代从日本引进。主要部件有进茶斗、出茶口、热风进口、排气口、底部圆筒为揉室，内壁装有竹棱骨，还有可调节揉力大小的揉手、主轴以及清洗装置等。可根据需要调节进风温度、风量和主轴转速。按工作过程可分为间断型和连续型；按加工条件的变化和组合形式可分为原型（基本型）、可变型和组合型；按台时投入的叶量多少可分为大、中、小型。按台（套）时投叶量分为400K，120K，90K，35K等型号。

中揉机〔Secondary drying tea roller〕　蒸青绿茶第二次揉捻和干燥、成型的设备。20世纪80年代从日本引进。主要部件有进出茶口、热风进口、排气口、揉室、揉手、主轴等。其分类与初揉机大体相似。

精揉机〔Final drying tea roller〕　蒸青绿茶最后一道揉捻和干燥、成型的设备。主要部件有揉锅、揉压盘、往复帚、自动分配投叶装置、出茶口。揉锅为圆筒状，内壁有棱骨，外部装有电加热装置。揉压盘可以调节揉力大小，作往复运动。往复帚把揉捻叶不断从"侧沟"扫起又重新喂入到揉压盘内。可分为基本型和组合型。

揉切机〔Roll-breaker〕　红碎茶揉切设备。有两类：①盘式揉切机，传统红碎茶加工中应用，是将普通盘式揉捻机的揉盘棱骨改为棱板形式，并在其中心加设一金属圆锥体，加工过程中采取多次短时揉切，多次筛分取料的方法。②现代制法中的设备，有CTC机、洛托凡机、锤切机、巴博拉机等。

盘式揉切机〔Pan type roll-breaker〕　亦称"新月形盘式揉切机"。红碎茶揉切设备。结构与盘式揉捻机相似，不同之处在于揉盘上安装弯月形镶有不锈钢刃口的阶梯式棱板，揉盘中心有凸起锥体。作业时，揉桶转动，靠弯月形刃口与锥体将茶叶切碎。有55型和65型两种。由于切碎力弱，需反复多次才能达到切碎要求，易使茶叶叶温上升而影响品质。20世纪60年代应用较多，随着转子揉切机等的出现，已被淘汰。



盘式揉切机的揉盘

新月形盘式揉切机〔New moon shaped pan type rolling and cutting machine〕　即"盘式揉切机"。

洛托凡机〔Rotorvane〕　亦称"麦克蒂尔连续揉切机"。红碎茶揉切设备。1958年印度麦克蒂尔（Ian McTear）研制。由空心圆筒体、转子和传动装置组成。筒体内衬铜板，内壁上每隔一定间距安装一组锥台形铜制棱板，每组四块，常为12组均布。棱板两侧呈搓板状。筒径常为150、200、375毫米。转子在相应间距上装有11组棱刀，每组2把，成对装于转子轴上、并与转轴成45°左右的倾角，侧面也呈搓板状。在进叶口处转子上装有推料螺旋叶片，出叶处装有出叶尾盘，尾盘分蝶形、十字形、花瓣形等形状，尾盘对茶叶的压力可以调节。传动装置采用蜗轮蜗杆减速箱，转子与减速箱动力输出轴间用联轴器连接。加工后的茶叶外形和汤色与传统红碎茶相似，且碎茶率高。

麦克蒂尔连续揉切机〔McTear continuous roll-breaker〕　即"洛托凡机"。

转子揉切机〔Rotor type roll-breaker〕　亦称"转子机"。红碎茶揉切设备。泛指中国在洛托凡机基础上研制出的一系列改进机型。推荐机型有翼片棱板式的英德25型、20型、螺旋滚切式的羊艾20型，组合式的茅麓18型等。1982年云南研制成功半球状圆柱转子挤揉机，工作原理虽与洛托凡机有较大区别，但结构类似，也归入此类。

转子机〔Rotor type roll-breaker〕　即"转子揉切机"。

翼片棱板式转子揉切机〔Batten type rotorvane〕　一种转子揉切机。广东生产的英德25型、20型揉切机为代表机型，20世纪60年代末70年代初研制。主要部件为圆柱状筒体、转子、尾盘和动力装置。筒体内壁装有纵向棱骨4根及固定棱板9组。转子由双头螺旋推进器、三头螺旋揉芯、9组旋转棱刀（翼片）组成。作业时，筒内茶叶在螺旋推进器作用下，沿轴向前进的同时受到筒体棱板、转子翼片等共同产生的揉、搓、绞、挤、撕切、翻滚、轻压、重压的交替作用，然后经可调压力的尾盘出叶，获得较高的细胞破碎率和较好的颗粒外形。尾盘由出叶花盘和十字刀片组成，可调节压力。

螺旋滚切式转子揉切机〔Screw cut rotorvane〕　一种转子揉切机。20世纪60年代末贵州研制的羊艾20型、30型揉切机为代表机型。由筒体与转子组成，分为三个工作区段。作业时，茶叶由进茶斗进入筒体，首先到推进区，转子在此区段起螺旋推进作用，筒壁上沿轴向装有6根棱刀，间隙很大，容易通过；然后进入切茶区，此段筒壁上装有8根锋利棱刀，筒壁与转子间的间隙逐渐减小、而压力逐渐加大，使叶细胞充分破坏；最后到达复揉区，此时间隙骤然加大，棱刀改为圆弧形，仅能搓揉而不能切碎，使叶团得以松动、翻动，并能吸收茶汁、降低茶叶温度。无尾盘，叶子通过状况较好。

全螺旋式转子揉切机〔Spiral rotorvane〕　一种转子揉切机。四川南川759型为代表机型。由筒体、转子、尾盘、螺旋搅拌器组成。筒壁上装有6条纵向棱骨，转子表面为不等距螺纹，尾部有十字切刀及蜂窝状小出茶口组成的尾盘，尾盘外装有螺旋片。作业时揉捻叶在螺旋转子推动下前进，并在转子与筒壁棱角间受到挤压，由十字刀片切碎，经尾盘出茶孔挤出时呈团粒状，最后由螺旋片打松、输出。筒壁与转子间间隙仅为0.5毫米，有较强的挤压力，成茶颗粒较

紧。

组合式转子揉切机〔Combined rotorvane〕 转子由多种形状的工作区段组合而成的一种转子揉切机。主要工作部件为圆柱形筒体和组合转子。筒体内壁装有若干把轴向切刀。组合转子表面为几段螺旋，最前端是螺旋推进器，后接一个或两个呈锥形的转子工作区，其表面有多条导程很长的螺纹，与筒壁棱刀形成间隙，工作时筒内叶子在被推进的同时，由于间隙的变化，叶子受到切、搓、揉、挤、翻拌等作用，叶子被切碎、打松，是主要的工作区段；其后的工作区段以挤为主，使叶子成形；最后经十字刀与尾盘，叶子被进一步切碎、打松，排出机外。

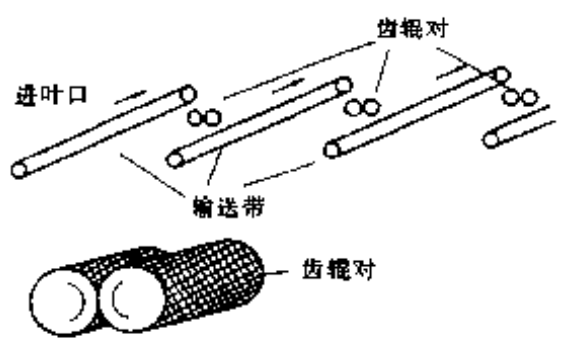
球面挤揉式转子揉切机〔Convex squeezer rotorvane〕 亦称“包包机”、“半球状圆柱转子挤揉机”。一种转子揉切机。20世纪80年代初中国云南省茶叶公司等单位研制。由一圆柱状筒体和圆柱状转子组成，两者间间隙保持一致。筒壁内表面装有几条圆柱形棱条。圆柱形转子表面装有与轴线成45°均匀排列的100多个小半圆球体。无棱刀、无尾盘，叶子在两圆柱间隙间受到挤揉，并破碎、成形。出叶处装有一对成形装置，以改善成茶外形。该机无切割作用，挤压力不大，成品茶鲜爽强烈，汤色红亮。适用于轻度萎凋或未经萎凋之鲜叶原料。

包包机〔Baobao roll-breaker〕 即“球面挤揉式转子揉切机”。

半球状圆柱转子挤揉机〔Convex squeezer roll-breaker〕 即“球面挤揉式转子揉切机”。

来格切茶机〔Legg-cutting machine〕 红碎茶揉切设备。由切刀、送叶机构、机架和动力机构组成。原用于切烟叶，1923年印度首次用于切碎茶叶并获得成功，遂用于切制不经萎凋的鲜叶。作业时，叶子在压力下，通过一条窄缝隙，被切成条状。缝隙的宽度可以调节。因加工的成品茶中片末茶含量较大、生产中使用已较少。

CTC切茶机〔Crashing tearing curling machine〕 红碎茶揉切设备。1930年印度人麦克彻尔(McKercher)创制于印度阿萨姆。主要工作部件为一对或数对金属齿辊，上有锯齿状螺纹。每对齿辊紧密相向转动，似一台碾压机，齿辊转速分别为70转/分和700转/分。经轻度萎凋的叶子被输送到金属齿辊上，被锯齿形螺纹切断、撕碎和卷紧。细胞内含物渗出混合，且暴露于空气中而不使叶子温升过高。成茶具有浓、强、鲜的滋味和红艳明亮的汤色，干茶色泽呈棕色。常与其他种类揉切机组合作业。



CTC切茶机示意图

齿辊切茶机〔Roller cutter〕 我国研制似CTC切茶机形式的揉切机。见“CTC切茶机”。

捣碎机〔Triturator〕 红碎茶揉切设备。由筒体、棱条滚筒、螺旋推进器、有孔尾板和传动机构组成。工作原理与洛托凡机相同。作业时，加工叶经给料斗、螺旋推进器进入机内，叶组织在圆筒体和棱条滚筒之间受到强有力的破坏。然后通过尾板排出。尾板可控制捣碎程度和颗粒大小。经其捣碎的揉切叶品质良好。

巴博拉茶叶转子机〔Barbora leaf conditioner〕 亦称“BLC机”。红碎茶揉切设备。由揉筒、锥形转子、螺旋推进器、传动机构组成。结构简单而坚固，揉切部分长度仅36厘米。作业时，萎凋叶进入揉筒，由锥体上的棱骨以及附在筒壁上的钉状突起相互作用，完成揉切工序。在加工过程中被强烈运动挤出的茶汁会重新吸收，而后茶叶通过尾板从机内排出。尾板同时起调节压力的作用。该机加工的茶叶品质和生产率，均优于其他类型的转子揉切机。

BLC机〔Barbora leaf conditioner〕 即“巴博拉茶叶转子机”。

波拉连续揉切机〔Boruah continuous roller〕 亦称“BCR机”。红碎茶揉切设备。20世纪80年代印度阿萨姆茶叶研究协会发明。基本结构由圆形筒体和锥形转子组成。筒体静止，卧式装置，内壁布置条状突起，轴向呈波状。转子装在筒体内，作180°往复摆动。作业时，加工叶由进料斗进入机内，经过筒壁与转子间越来越小的间隙由尾部排出，完成揉切过程。出口处装有压力调节盖，通过转子轴向定位可调节缝隙和压力的大小。

BCR机〔Boruah continuous roller〕 即“波拉连续揉切机”。

劳瑞切茶机〔Lawrie tea processor〕 亦称“LTP机”、“锤切机”。红碎茶揉切设备。20世纪70年代英国人劳瑞(Alex Lawrie)发明，伦敦久克茶机公司(Jokal Tea Holing Ltd.)制造。机体由筒体和转子两部分组成。筒体内径56厘米，内衬不锈钢。转子转轴上间隔叠装41块圆钢板，在钢板半径约15厘米左右圆周上均布4个小孔，孔内穿小轴，轴上套装锤片或锤刀，每4片一组，在同一钢板间隔内均布，共164片锤片或锤刀。作用快速强烈，加工后的叶子呈片状颗粒，大小匀齐，色泽鲜绿。

锤切机(外壳打开状态)

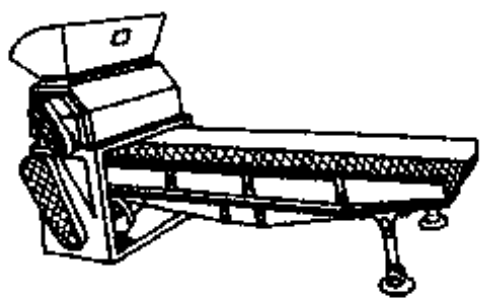
LTP机〔Lawrie tea processor〕 即“劳瑞切茶机”。

锤切机〔Tea hammer〕 ❶即“劳瑞切茶机”。❷中国20世纪80年代初参考劳瑞切茶机原理研制的小型机种。筒径

分别为 30、40、50 厘米。以中国农业科学院茶叶研究所 1982 年研制的 6CZ-30 型小型锤切机为代表机型。用鼠笼状转子高速旋转击碎茶叶，完成揉切工序。

解块机〔Ball breaker〕 解散揉捻叶或揉切叶团块的设备。由进茶斗、解块箱、解块轮、传动机构和机架组成。进茶斗用薄钢板或木料加工，斗底开有进茶口，加工叶由此进入长方形解块箱。解块箱体内横向装置解块轮，轮缘上装有若干木制或铜制打棒，解块轮转速为 500～600 转/分，用以打散茶叶团块，茶叶由下部送出。多用于小型初制茶厂。

解块分筛机〔Ball breaker and sifter〕 解散及分筛揉捻叶或揉切叶团块的设备。在解块机基础上增加筛床和上叶输送带而成。筛床一端位于解块箱下方，装在曲轴或偏心轮上，另一端支撑在机器后端左右摆杆上。筛床上配有筛网。解块轮、曲轴或偏心轮由同一台电动机通过传动机构分别带动，转速 360～400 转/分，筛床在曲轴或偏心轮带动下往复运转。上叶输送带只有在大型解块筛分机上才用，上端接进茶斗，与地面成 35°倾斜安装。作业时，由上叶输送带把加工叶送入解块机解块，落到往复运转的筛床上，经过筛分，完成解块分筛作业。



解块分筛机

茶叶发酵设备〔Tea fermenting equipment〕 红碎茶发酵设备。使加工叶在比较适宜的温度、相对湿度和供氧条件下，发酵作业能顺利进行。有移动式发酵斗、发酵车、浅盘式发酵机、发酵槽，以及能连续作业的筒式、床式、封闭式发酵设备等。

发酵筐〔Fermenting tray〕 红茶发酵设备。篾制或金属丝编织，长方形。作业时，将揉捻叶均匀摊在筐内，厚 10 厘米左右，置于发酵室内发酵。筐面一般盖湿布，以免上层叶子失水过度。叶子不能紧压。

车式发酵设备〔Fermenting trolly〕 红碎茶发酵设备。由低压离心式风机、矩形风管、湿空气发生装置及若干辆发酵小车组成。发酵车是一上大下小的斗形小车。作业时，将揉切叶装入发酵小车，把小车推至固定安装的矩形风管的出风管处，使小车的通风管与矩形风管的出风管相接，开启进风阀门，低压离心风机提供的加湿空气便从发酵小车底部通过冲孔板，不断进入茶叶，完成供氧发酵过程。

发酵槽〔Fermenting trough〕 红碎茶发酵设备。类似贮青槽，由槽体、风机、风管、喷雾器等组成。槽体一端装有鼓风机和喷雾器，每条槽上搁放有 8 只发酵筐，每筐装叶 27～30 千克，叶厚 20 毫米左右。筐底有金属编织网。风机前装有叶栅，可调节风量。作业时，茶叶放入筐内，启动风机、喷雾器，湿润空气经槽底通道均匀地透过叶层进行发酵。每隔 5 分钟左右将一个装有待发酵叶的筐送入槽体一端，同时在槽的另一端取出一只已发酵结束的筐。这种系统供氧充足，成茶汤色明亮。

发酵斗〔Fermenting skip〕 红碎茶发酵设备。最早出现于肯尼亚。主体部分由若干可通入可控气流的铝盒或铝斗组成，与 CTC 切茶机联装线配套使用。CTC 的加工叶经解块机解块后，通过输送带进入发酵斗，再经架空单轨移动到有空调设备的工作位置，向每一个斗内送入空气，直到发酵充分。

发酵筒〔Fermenting drum〕 红碎茶发酵设备。主体结构为一直径 2 米、长 6 米的筒体，出口端呈锥形、中心开孔并装有风机。锥体上有 8 个长方形孔，下面接一台输送机，机上置一振动筛。筒体用托轮经传动圈拖动，转速为 1 转/分。作业时，进料输送机将茶叶送入筒内，启动风机向筒内吹入湿空气供叶子发酵。茶叶在筒内导板的作用下缓缓前进。当发酵适宜时，经出口处方孔卸出。方孔有利于将结块叶团击散。卸出的茶叶落在振动筛上，再经输送机送到烘干室。这种设备生产的茶叶鲜爽度较好，且投资和占地较少。

床式发酵设备〔Bed type fermenting equipment〕 移动式红碎茶发酵设备。20 世纪 80 年代中国农业科学院茶叶研究所研制的 6CFL-8000 型床式透气发酵机和华南农业大学研制的 6CKF-250Ⅱ型连续式茶叶发酵机为代表机型。均由透气板式发酵床、风机及喷雾器、上叶输送器、出叶清扫器、通风管道及气流调节阀等组成，具体结构形式和参数有异。作业时揉切叶经上叶输送器均匀地送到发酵床面，启动风机、喷雾器，将湿空气送入风室，通过百叶板的孔眼穿透茶叶使之发酵，并带走热量与废气。气流方向有两侧进风、前段吸风、后段吹风等。茶叶在床面的停留时间，视发酵条件，由无级变速机构调节。发酵均匀，叶底红匀明亮，品质稳定、能连续化生产。

封闭式发酵设备〔Closed fermenting equipment〕 红碎茶发酵设备。由机身、箱体、五层环形橡胶输送带和传动机构组成。机身封闭。机内配有空调器和化雾泵，调节空气的温度和湿度，机腔上部有小型排气风扇以排除废气。发酵在五层橡胶带上进行，时间由减速机构调节。作业时，茶叶被均匀送至上层橡胶输送带，随之前进，依次由上层落到下层，进行发酵。每次下落都有翻拌和解散团块的作用。温度、湿度、时间可调节，发酵品质较好，能连续生产。

茶叶干燥设备〔Tea drying equipment〕 茶叶烘干设备和炒制设备的总称。用于茶叶干燥脱水，固定外形和色泽，发挥香气与去除青气，达到饮用、包装、贮藏要求。烘干与炒制的传热媒体不同，前者为流动空气或热射线，后者为金属热导体。干燥设备主要由容叶装置、供热装置和通风透气装置组成。决定茶叶干燥品质和效率的主要因素是干

燥面积、媒体温度及通风透气能力。供热装置有热风炉、蒸汽热交换器和电热转换器件。烘干设备有烘笼、烘干灶及烘干机。炒制设备有手炒锅和炒干机。

茶叶烘干设备〔Tea drying equipment〕 见“茶叶干燥设备”。

茶叶炒制设备〔Tea roasting equipment〕 见“茶叶干燥设备”。

烘笼〔Baking basket〕 亦称“焙笼”。茶叶干燥设备。用于茶叶初制烘干。源于中国唐代的“育”。由竹丝或铁丝绕制的烘架和炭盆构成。烘茶时先在烘架上铺一层白纱布，将经过杀青、揉捻或揉炒的茶坯置于纱布上，架下放炭盆，以炭火为热源进行烘焙。烘焙温度可通过调整炭火的量及炉灰覆盖层的厚度进行控制。烘焙过程中，各部分茶叶应换位几次，以达到同时干燥的目的。由于烘笼摊叶面积小、产量低，只适用于少量名茶的烘制作业。

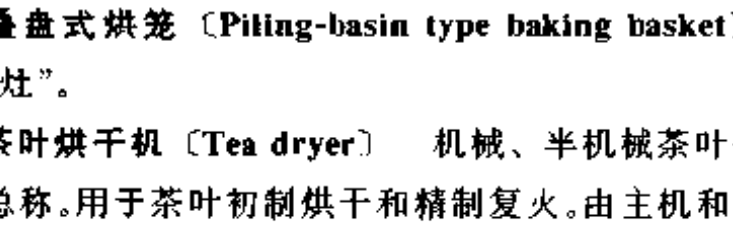
焙笼〔Baking basket〕 即“烘笼”。

烘干灶〔Firing stove〕 亦称“叠盘式烘笼”。茶叶干燥设备。用于茶叶初制烘干。源于唐代的“焙、贯、棚”。由灶坑和数只状如蒸笼的茶盘叠置而成。作业时茶坯匀摊在茶盘上，灶坑放置炭火，通过控制炭火量与炭火燃烧速率来控制烘干温度和水分蒸发速率。产量低，木炭耗量大，操作较麻烦，已基本为烘干机所取代。

叠盘式烘笼〔Piling-basin type baking basket〕 即“烘干灶”。

茶叶烘干机〔Tea dryer〕 机械、半机械茶叶烘干设备的总称。用于茶叶初制烘干和精制复火。由主机和热风发生装置组成。按结构及工作原理分，有百页式、链板式、网带式、圆筒式、振动式、沸腾式等；以电为热源，可分远红外烘干机、高频烘干机、微波烘干机等；按热风流动方式分，有正压式、负压式等。作业时，茶叶均匀地摊放在网孔板上，热风发生装置向网孔板上的叶层供送热风，茶叶被网孔板带动不断被移动和翻动，使干燥介质与茶叶保持均匀而充分接触，完成烘干过程。

链板式烘干机〔Endless chain pressure dryer〕 亦称“ECP”机。由自动循环链板输送茶叶的烘干机。1907 年由英国人戴维森（S. C. Davidson）研制。1965 年浙江省研制成功 CH-513 型自动链板式烘干机，为 4 组 4 烘层外翻板结构。20 世纪 70 年代中期，浙江省开始生产 3 组 6 烘层内翻板结构的 CH-120 型烘干机。70 年代末至 80 年代初，中国农业机械化研究院设计 6CH 系列烘干机，相继投产的型号有 6CH-10、6CH-16、6CH-20、6CH-25、6CH-50，尾部数字表示摊叶面积平方米。该系列烘干机采用分层进风，输送带加热，各组烘板运行速度不同并且可调，箱体底部有清除漏叶装置。80 年代后期，中国农业科学院茶叶研究所等单位合作开发的微机控制烘干机和湖南衡阳电子研究所等单位合作开发的电子自动无级调速烘干机相继获得成功（主机为 6CH 系列烘干机），为烘干作业机电一体化提供了经验。

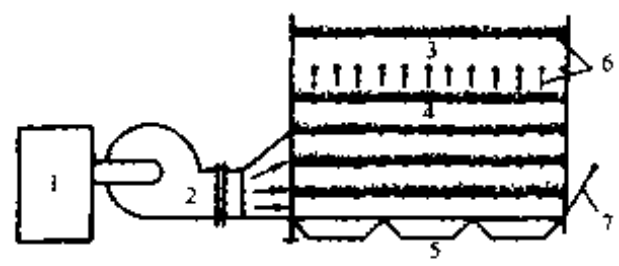


1. 热风炉 2. 风机 3. 链板烘床 4. 出料 5. 输送带 6. 匀叶器

链板式烘干机结构示意图

ECP 机〔ECP dryer〕 即“链板式烘干机”。

百页式烘干机〔Perforated tray dryer〕 由可开闭的百页板输送茶叶的烘干机。主要用于茶叶初制烘干。1880 年英国人杰克逊（W. Jackson）首创方尼逊式（软百页帘式）烘茶机，用手柄操纵百页板的开闭，上茶部分采用链条牵引机构（上引式）。20 世纪 50 年代初浙江省开始试制竹木结构手拉百页式烘干机。主机由箱体、百页板、百页板开闭机构组成。此后将传动件、易损件及箱体改为铁结构。接着又在手工操作的基础上增设了机械传动链条拨块机构，能定时开闭百页板，成为半自动百页式烘干机。百页板有铁丝网和冲孔板两种。手动和半自动机型均采用人工摊叶，通过百页板的开闭实现茶叶自上而下的运动。基本型号有 6CH-6、6CH-8、6CH-10 几种。均小巧灵便，价格低廉。



1. 热风炉 2. 风机 3. 放料位置 4. 工作位置 5. 集料斗 6. 百页 7. 手柄

百页式烘干机结构示意图

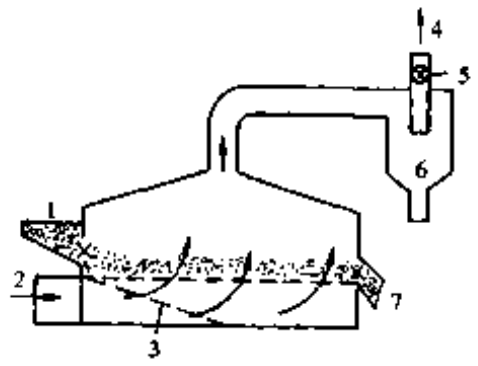
网带式烘干机〔Conveyor band dryer〕 由网带输送茶叶的烘干机。主要用于茶叶初制烘干。20 世纪 80 年代后期，杭州茶叶机械总厂研制。由链条拖动的网带、减速机构、箱体和蒸汽热交换器组成。网带开孔率大，气流阻力较小，气流与茶叶湿热交换面积较大，失水速率高。已投产机型有 GC-16、GC-20 两种。1990 年浙江衢州微型茶机厂研制成功用于名优茶烘干的网带式连续烘干机，并配有金属热风炉。此后，浙江富阳茶机总厂等单位也相继推出数种微型名茶网带式烘干机，台时产量 5～20 千克。

圆筒式烘干机〔Rotary dryer〕 外形为圆筒状的一类茶叶烘干机。用于茶叶初制烘干。1892 年英国人萨里（Sarry）和鲁滨逊（E. Robinson）首创。1900 年英国人萨顿（G. W. Sutton）发明由数个同心旋转圆筒构成的烘茶机。1907 年英国人吉布斯（A. Gibbs）和巴里（T. H. Barry）研制出内有螺旋导板的圆筒形烘茶机，热空气与自上而下的茶叶作逆向运动，完成烘干过程。此后未获明显进展。20 世

纪70年代初，福建屏南茶叶公司等单位研制出新的圆筒式烘干机，采用了扇形百页板结构，共17层。1～6层用于毛火，7～9层冷却缓苏，10～14层足火烘干，15～17层摊凉冷却，毛、足火分别送风。1983年浙江金华市工业科学研究所研制成功圆振动烘干机，主要由圆形箱体、激振装置、烘盘、热源装置构成。作业时在周期性圆振动的作用下，茶叶由盘心向外作近似螺旋线运动，尔后通过导向槽落到下一层盘心，并依此逐层下落，完成茶叶的烘干过程。同年，安徽徽州地区农机研究所与祁门茶机厂合作研制出6CH-6型转盘式烘干机，它由圆形箱体和相对于箱体作缓慢旋转的茶匾构成。茶匾采用扇形百页板结构，可以在托架特设的缺口处使扇形板开启落茶，实现茶叶自上而下运动，完成茶叶烘干过程。

振动式烘干机〔Vibrating dryer〕　烘床按一定频率一定方向振动的一类茶叶烘干机。1981年安徽徽州地区农机研究所研制成功6CHZ-15型往复振动式烘干机。主机由振动床、凸轮弹簧机构、减速机构和箱体组成。作业时茶叶靠烘床往复运动产生的惯性力向前位移，在位移过程与热空气进行湿热交换，达到干燥目的。1982年浙江绍兴市工业科学设计研究院与绍兴茶叶机械总厂合作研制6CHZ-17型振动流化床式烘干机（见“振动流化床式烘干机”）。1985～1986年，浙江武义茶机制造总厂研制成DZ-83系列远红外振动槽式烘干机，主要用于茶叶精制复火。它由振动槽、迫振机构、减速机构、电热远红外发射体和烘箱组成。作业时茶叶位移采用振动输送原理产生的位移或抛移，因而能增加干燥介质与茶叶的接触面积，改善了干燥的均匀性、提高了干燥效率，有一定的节能效果。

沸腾式烘干机〔Ebullient type dryer〕　亦称“流化床式烘干机”。使茶叶在一定气层厚度内以“沸腾”方式完成烘干过程的烘干机。作业时物料接近于全悬浮状态。主要用于烘制红碎茶。1978年江苏金坛茅麓茶场和四川夹江茶机厂研制成沸腾式烘干机。主机由沸腾床、喂料卸料机构、热风分配导流机构、吸风除尘装置和箱体组成。沸腾床的床面为网孔板，作水平或小角度倾斜安装。作业时，采用正压送风使茶叶沸腾。由于风速较高，而且热气流与茶粒保持全面积接触，故脱水速率显著高于移动干燥方式。

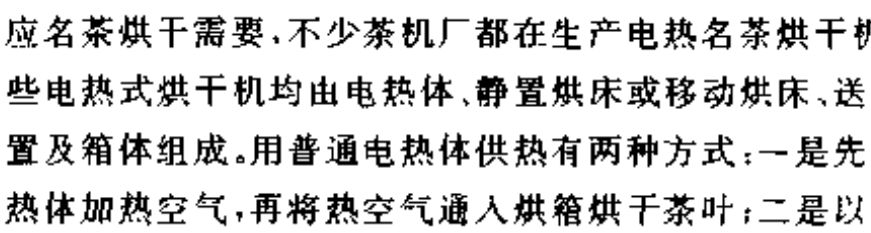


1. 喂料口　2. 进气口　3. 整流板　4. 废气　5. 风机　6. 集尘器　7. 出料口

沸腾式烘干机结构示意图

流化床式烘干机〔Fluid bed type dryer〕　即“沸腾式烘干机”。

振动流化床式烘干机〔Vibrating fluid bed type dryer〕　茶叶烘干机。兼用振动式烘干机和沸腾式烘干机两者的原理。上层为移动床、下层为振动流化床。以6CHZ-17型振动流化床式烘干机为代表。



1. 热风炉　2. 风机　3. 移动床　4. 振动流化床　5. 弹簧板　6. 配风板　7. 输送带　8. 匀叶器

振动流化床式烘干机结构示意图

电热式烘干机〔Electric heating dryer〕　以电热转换方式供热的烘干机。用于茶叶初制烘干或精制复火。1896年英国人鲍斯特德（T. M. Boustead）和史蒂文森（T. S. Stevenson）首创，将电阻丝绕在瓷板上，置于上、下烘层之间，有静态和连续烘干两种机型。1972年江苏苏州茶厂制成721型电热烘干机，电热管涂有远红外涂料（见“远红外式烘干机”）。此后不断有所发展。80年代后期，为适应名茶烘干需要，不少茶机厂都在生产电热名茶烘干机。这些电热式烘干机均由电热体、静置烘床或移动烘床、送风装置及箱体组成。用普通电热体供热有两种方式：一是先用电热体加热空气，再将热空气通入烘箱烘干茶叶；二是以电热体的直接热辐射为主的方式对茶叶进行脱水，然后由逐渐升温的空气将水分带走。优点是控温容易、操作简便，没有污染，茶叶干燥品质容易得到保证。但因电价高、制茶成本也高，故大中型烘干机很少采用电加热方式。

远红外式烘干机〔Far-infrared heating dryer〕　利用远红外发热体供热的烘干机。用于茶叶初制烘干或精制复火。1972年江苏苏州茶厂首先研制的721型电热（远红外）式烘干机由远红外发射体、烘床、传动装置、通风装置及箱体组成。作业时，远红外热射线对茶叶进行透入加热，使水分扩散蒸发，然后由流动空气带走，达到干燥目的。此后，湖北汉口茶厂、广东省茶叶研究所也相继研制出电热远红外式烘干机。1985～1986年浙江武义茶机制造总厂研制成功DZ-83系列电热远红外振动槽式烘干机（见“振动式烘干机”）。此外，小型名茶烘干机也有采用远红外线加热的。日本在20世纪80年代后期也研制成功热风和远红外热源并用的茶叶烘干机，电耗较低，干燥效果比普通电热式烘干机好。

高频烘干机〔High frequency heating dryer〕　利用电场极性的高频率变化和水分子的极化特性干燥茶叶的烘干机。1978年江苏苏州茶厂首次研制成功。由高频发生器、链板式烘干床、通风装置及箱体构成。作业时，通过高频发生器将50赫交流电变为10～20兆赫超高频电流，并与电容极板相联接，当茶叶从极板间通过时，水分子被极化，在高频率振荡电源的诱导下，水分子极性因高频率换向而摩擦

发热，达到干燥的目的。由于造价高、烘干成本也高，且维护保养较复杂，发展受到限制。

微波烘干机〔Microwave heating dryer〕 利用微波能量使茶叶脱水的烘干机。1978年南京茶厂与南京电子管厂合作首次研制成功80千瓦微波茶叶烘干机。微波频率为915兆赫和2450兆赫。由4个谐振箱组成的隧道式微波干燥室、微波管、能量抑制器、传输机构、排风装置等组成。茶叶由传输机构送入微波干燥室时，茶叶中的水分子在微波电磁场中因急速转向而摩擦发热，达到干燥目的。烘干时叶温内高外低，蒸汽压内大外小，有利于提高脱水速率，可缩短干燥时间。容易控制，操作方便，效率高，无污染，但设备造价高，成本也高，维护保养较复杂。微波发生装置的输出功率与输入功率之比约为70%，能源利用率不高。

正压式烘干机〔Pressure dryer〕 亦称“送风式烘干机”。烘箱内呈正压（压力高于大气压）的烘干机。1910年英国人杰克逊（W. Jackson）创制出第一台正压链板式烘干机（“帝国”牌），现用的各种茶叶烘干机均为正压式。其基本结构为离心风机、热交换器和烘箱。风机可以置于热交换器之前（前置式），也可以置于热交换器之后（后置式）。前置式，风机在室温下工作，热交换器空气道呈正压。采用正压送风，对烘箱及送风管路的密封要求相对较低。烘箱顶部敞开排气，不容易产生气流死角，烘床各处茶叶干燥较均匀。

送风式烘干机〔Draught dryer〕 即“正压式烘干机”。

负压式烘干机〔Suction dryer〕 亦称“吸风式烘干机”。早期的烘干机均为负压式。作业时，靠吸风产生负压将热风吸入烘箱，经过湿热交换后排出。由于烘床四角易产生气流死角，且四周温度偏低，影响干燥的均匀性，故已淘汰。

吸风式烘干机〔Drawing dryer〕 即“负压式烘干机”。

输送带加热式烘干机〔Hot feeder dryer〕 同时向烘箱和上烘叶输送带供送热风的烘干机。6CH系列烘干机属之。输送带加热能迅速制止上烘叶的酶促氧化，有利于提高茶叶品质和生产效率，但能耗也相应增加，须增大热风炉的供热能力。参见“链板式烘干机”。

抽屉式烘干机〔Drawer dryer〕 烘盘做成抽屉形式的烘干机。1868年英国人迪金森（B. Dickinson）研制。由箱体、抽屉式烘盘、炉灶、通风装置组成。作业时，热风自下而上穿过烘盘（茶层），干茶从底层取出，湿茶从顶层加入，定时依此操作。由于产量低，劳动强度大，渐被百页式和链板式烘干机所取代。20世纪80年代后期，浙江等省的一些茶机厂重新开发了3～4烘层（面积1～2平方米）的小型抽屉式烘干机。一般以电为热源，采用强制通风，供烘制高档名茶用。

马歇尔烘干机〔Marshall's dryer〕 一种大型链板式烘干机，用于红碎茶烘干作业。英国制造。中国20世纪80年代有少量引进，热源由蒸汽锅炉提供。台时产量可达315千克。

西洛可烘干机〔Sirocco dryer〕 一种大型链板式烘干机，用于红碎茶烘干作业。英国制造。中国20世纪80年代有少量引进，热源由油类燃烧器提供。台时产量200千克。

计算机控制烘干机〔Computer controlled dryer〕 检测烘干过程中茶叶叶温与含水率间的关系，自动调节烘干速率，以控制烘干程度的烘干机。1988年中国农业科学院茶叶研究所和杭州茶叶机械总厂研制。主要由烘干机、叶温反馈系统、控制系统、参数监视系统及链板调节系统组成。作业时，由出口端叶温反映的茶叶含水率信息反馈给控制系统，控制系统调节烘干机链板运行速度，从而保证茶叶干燥程度，参数监视系统在显示屏上循环显示叶温（设定值、实测值）、链板运行速度等一系列参数。在严格控制烘干机进风温度的条件下，该机所得之干燥叶含水率波动远小于人工操作，对二青叶尤佳。

有效摊叶面积〔Effective leaf-spreading area〕 烘干机实际能摊放茶叶进行干燥的烘板面积（平方米）。按部颁标准NJ330-84 6CH系列茶叶烘干机规定、产品型号中的主参数即为有效摊叶面积。如6CH-16型，有效摊叶面积为16米^2。

烘程〔Drying duration〕 茶叶通过全部烘干流程所用的时间（分）。由有效烘干长度和调速比来决定。烘程不规定失水率或失水量要求，只表示茶叶完成一个烘干流程所需时间，通常可以在一定范围内进行调节。最大烘程应满足毛火足火一次烘干要求；最短烘程应满足精制复火要求。6CH系列链板式烘干机烘程调节范围分别为：16型、20型6.5～26分，50型7.5～30分，110型50～90分。

开孔率〔Opening rate〕 烘板透气孔面积之和与烘板有效面积之比。符号为K_o，以百分率表示。透气孔直径有1.6、2.0、2.5、3.0毫米几种，与其相对应的开孔率应分别大于23%、24%、26%、31%。开孔率是影响烘层风阻的因素之一，故分别确定了下限值。

干燥强度〔Specified evaporative capacity〕 烘干机单位有效摊叶面积在单位纯工作时间内蒸发茶叶水分的能力。单位为千克/（米^2·时）。与风温、风量及空气的相对湿度有关，部颁标准NJ330-84、NJ359-85规定：以三级鲜叶为原料，红碎茶发酵叶或烘青茶揉捻叶含水率为58%～62%，完成烘干干毛茶含水率为6%。6CH系列烘干机的干燥强度一般为5～6千克/（米^2·时）。

热效率〔Thermal efficiency〕 烘干机单位时间耗热量与燃料完全燃烧所产生的热量之比。符号η，用百分率表

示，是主机热效率（η_1）和热风发生装置热效率（η_2）的乘积，即：

$$\eta = \eta_1\eta_2 = \frac{Q_y}{Q_k} \cdot \frac{Q_k}{Q_r} = \frac{Q_y}{Q_r}$$

式中：Q_y 为单位时间有效耗热量，Q_k 为单位时间空气从热交换器获得的热量，Q_r 为单位时间燃料完全燃烧产生的热量。

无烟灶〔Flue-proof stove〕　一种能使燃料近乎完全燃烧的炉灶。与茶叶烘干机或红茶萎凋槽配套使用。20 世纪 80 年代前期，福建宁德地区茶农最先研制。由鼓风机、燃烧室、沉降室、火星消除器、空气炉气混合室、烟囱等几部分组成。因使用干木柴或无烟煤，不可能完全消除可燃成分和微细尘灰，故不可能完全消除对茶叶的污染。已为热风炉所取代。

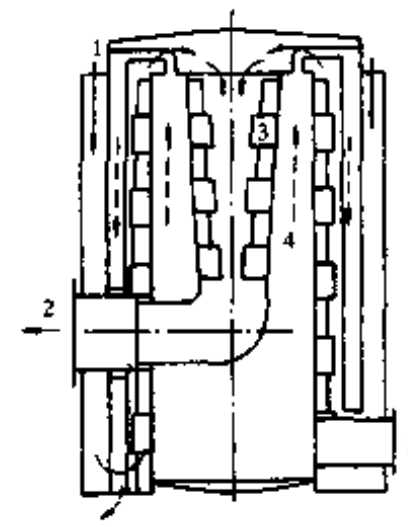
热风发生炉〔Warm air generating furnace〕　一种燃烧装置与热交换装置合为一体的热风发生设备。用于向烘干机供热风。1870 年德国人柯克霍芬（R. E. Kerkhoven）首次通过铁板加热空气，是最简易的热风发生装置。1877 年英国人戴维森（S. C. Davidson）创制双格式热风发生装置，一格通烟气，一格加热空气。1880 年英国人杰克逊（W. Jackson）首次采用管状火炉（风管式）。在此后 50 年左右的时间内，又相继出现拱背式火管炉及其他形式的管式炉，风管式热风炉也不断得到改进和完善，第二次世界大战前夕，炉管由直通式排列改为交错式排列。管式炉应用时间达 100 年左右。20 世纪 80 年代初，中国开始研制无管式热风炉，1981 年四川省农业机械研究所研制并用于茶叶烘干的三回程式（无管式）热风炉通过部级鉴定。80 年代末，浙江、福建又相继研制成功喷流式、螺旋式、直流式等多种形式的无管式热风炉。90 年代初，农业部设计研究院推出套筒式热风炉，杭州茶叶机械研究所推出辐板式热风炉。均由炉体、换热器、主风机、排烟装置、鼓风机或引烟机组成。作业时，燃料燃烧产生的高温烟气通过辐射、传导、对流的综合传热方式将室温空气变成具有足够干燥能力的热空气（干燥介质），用于干燥茶叶。

横管式热风炉〔Horizontal tube furnace〕　热风发生炉。管子呈交错排列，管内通空气，管间通烟气。19 世纪 80 年代英国马歇尔公司首先推出马歇尔炉。早期风管为并列式（直通式），20 世纪 30 年代初改为交错排列，提高了热交换效果。中国在 80 年代以前以横管式热风炉为主。其基本结构为：管子两端砌入炉墙，管子有 8～10 层，每层9～10 根，隔火墙两侧为风室。起初，管子全用铸铁管；80 年代后，除下部 2～3 层用铸铁管外，其余改用薄壁无缝钢管。作业时，管子外部由炉灶烧火加热，冷空气从管内通过被加热成热风，送入烘干机烘箱。结构简单，造价低廉，热效率 45％左右，但管子使用寿命短，一旦烧损，茶叶即被烟气污染。后来底部管材改用合金铸管，管内加螺旋导流片，有一定的效果。

拱背式热风炉〔Arch furnace〕　一种拱形炉顶上部为排管结构的热风发生炉。19 世纪 80 年代英国的西洛可公司首先在印度推出，中国在 20 世纪 60 年代有少量生产。基本结构为：炉顶为整体拱形铸铁体，背面布有散热片，其上是成排钢管，管子两端搁置在隔火墙上，高温烟气从炉膛折入管子后由烟囱排出，空气经过管间加热后送入烘箱，热效率 45％左右。但拱顶浇注成品率低，火管的火焰入口端易烧损，故未能推广。

巴龙式热风炉〔Baron furnace〕　U 形管悬挂于燃烧室内的热风发生炉。中国使用的机型系 20 世纪 50 年代中期从日本引进。主要部件是成组的 U 形管。作业时空气从 U 形管内流过时被加热，再由风机送入烘干机烘箱。缺点是 U 形管易烧损，且价格高。

无管式热风炉〔Non-tube stove furnace〕　没有列管的热风发生炉。有三回程式、直流式、螺旋式、喷流式等形式，但常专指三回程式热风炉。代表机型为 1984 年四川省农机研究所研制成功的 WR-15 和 WR-22 型无管式热风炉。“三回程”系表示空气在热交换全程中，需经两次逆向折返。由一根带锥度、带弯头的心管和 4 个不同直径的金属圆筒及过渡构件、炉体等组成。作业时空气从外套腔顶部吸入，从底部折入内套腔，再从顶部折入心管，经弯头送入烘箱。烟气从燃烧室顶部折入中套腔，从底部排入烟道。心管及内筒体空气侧焊有散热片。热效率大于 60％，在燃煤的强化燃烧条件下，弯头及内筒体的高温区段比较容易烧损。另外金属材料消耗也多，还需配用引烟机。20 世纪 80 年代后期，中国农业工程研究设计院将心管扩展为内筒，取消顶部和底部空气与烟气的交叉管路，高温部位改为可拆卸结构，还配置了机械加煤和消烟除尘装置。

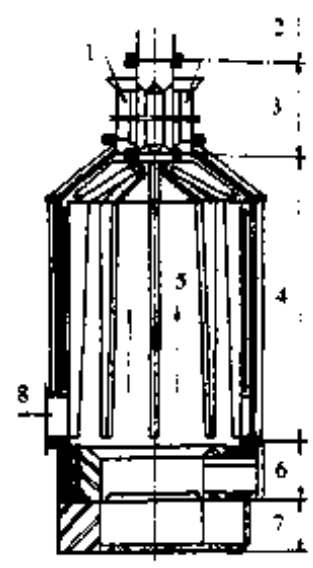


1. 冷风　2. 热风　3. 散热器　4. 烟气　5. 炉门

无管式热风炉结构示意图

三回程式热风炉〔Triple turn furnace〕　见“无管式热风炉”。

直流式热风炉〔Straight-through furnace〕　没有空气折返回程的无管式热风炉。1987 年杭州茶叶机械研究所研制。主要机型有 RFL-10、



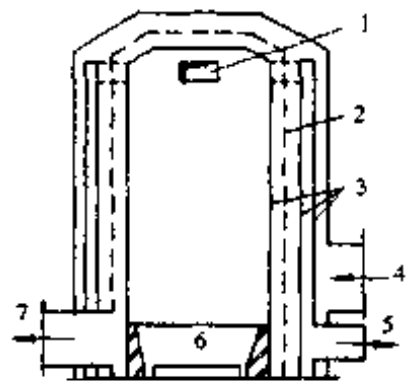
1. 冷空气　2. 烟囱　3. 副换热器　4. 主换热器　5. 烟气　6. 炉体　7. 灰坑　8. 热风

直流式热风炉结构示意图

40、60、80、100 型。由主换热器、副换热器、炉体、烟囱及鼓风机组成。作业时，空气从副换热器吸入，经小角度转弯进入主换热器，加热后的空气折转 90°送入烘箱。因为阻力系数很小，故空气流速可以比一般热风炉提高约 1 倍，使换热系数大幅度提高，造价降低。同时，改善了换热体高温区段的工作条件，延长了热风炉的使用寿命。1991 年该所又研制成功 6CZR 系列直流式热风炉，空气流速略有提高。1993 年，在主换热体内侧增设了吸热片、主换热器高度作了压缩，副换热器改为花瓣形结构，称为 ZRX 系列。

螺旋式热风炉〔Spiral flow furnace〕　空气在螺旋轨迹的运动过程中进行热交换的无管式热风炉。代表机型为福建屏南茶叶公司于 20 世纪 80 年代中期研制的螺旋管热风炉（亦称“双螺旋管热风炉”）。由炉灶（燃烧室）、螺旋空气管、螺旋烟管、风机、引烟机、烟囱组成。作业时，空气分毛火、足火两道自外旋向中心，烟气自内旋向外并通入烟囱，毛火、足火热风分别送入毛火烘干区和足火烘干区。已获得广泛推广应用。

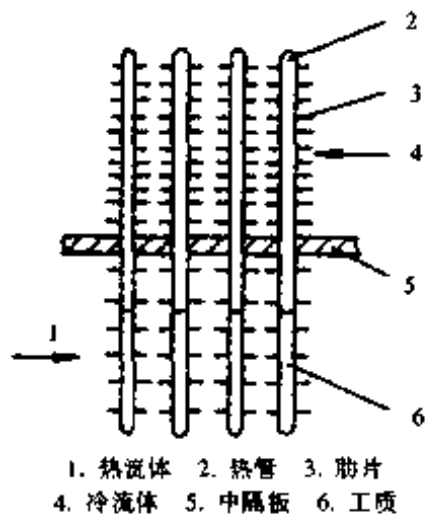
喷流式热风炉〔Jet flow furnace〕　空气以小孔喷流方式进行热交换的无管式热风炉。1985 年，杭州茶叶机械总厂研制出套筒式结构的 PR-14 型喷流式热风炉。主要由 6 个同心圆筒套装而成，空气道的套筒密布小孔（可以单套，也可以双套）。作业时，经过预热的空气经由小孔喷射到热壁上，完成对流换热过程。由于空气的喷射速度很高，可以破坏热壁的层流附面层，使热阻减小，从而达到强化换热的目的。有带热管预热器和不带热管预热器两种，后者热效率在 63%左右。90 年代初又增加 PR-22 型，炉型体积小、重量轻，但制作成本较高，配套风机功率较大。



1. 烟气孔 2. 多孔套 3. 换热体 4. 冷空气 5. 烟气 6. 燃烧室 7. 热空气

喷流式热风炉结构示意图

热管式换热器〔Heat pipe heat exchanger〕　由成组热管构成的高效率热交换装置。用于烟道气余热回收的。以碳钢-水热管最为经济实用。工作温度范围为 50～300℃。热管价格较贵。深入烟道气的一端容易积灰，必须经常清灰才能保持高效率传热。



1. 热流体 2. 热管 3. 肋片 4. 冷流体 5. 中隔板 6. 工质

热管式换热器结构示意图

蒸汽热交换器〔Steam heat exchanger〕　以过热蒸汽为供热介质的热交换装置。用于向烘干机供送热风。1900 年英国人首先采用蒸汽加热空气。由成排表面密布散热翅片的管子组成，管内通蒸汽，管间通空气，蒸汽与空气作交错流动。作业时，空气通过密布的散热片加热后送入烘箱。根据风温、风量及蒸汽压力的高低，可以单台使用，也可以两台或多台串联或并联使用。压力在 686 千帕以下的蒸汽锅炉，能够满足茶叶烘干的热风温度要求。

换热系数〔Heat exchange coefficient〕　热风炉单位时间内温度升高 1℃通过单位换热面积的热量。符号为 K，单位瓦/（米^2·开），即焦/（米^2·时·开）。在工程热工计算中，为减少运算数字的位数，时间以小时计，热量以千焦计，因此换热系数单位采用千焦/（米^2·时·开）。1 瓦/（米^2·开）＝3.6 千焦/（米^2·时·开）。是衡量热风炉技术先进性的重要标准。应是全部热交换面积的均值；若是特指换热区段，K 应加标识。

换热强度〔Heat exchange intensity〕　热风炉单位换热面积单位时间的热交换量。单位为千焦/（米^2·时）。是在模糊冷热工质工况和换热器结构特征情况下的一个比较参量，以实验测试数据为计算依据。适用于相同能质（燃料）和同类用途热风炉的比较。实测结果包含了热工计算的不可预见因素和近似取值因素，因而比换热系数更具有可比价值，是热风炉对比试验的重要参数。应按全部换热面积计算，否则应作标注说明。

比结构质量〔Specific construction weight〕　热风炉单位时间换热量与热风炉金属构件（不含烟囱）质量之比。单位是千焦/（千克·时）。是热风炉结构和换热原理的综合比较指标之一。比值越大，结构性能就越先进。

煤耗率〔Specific coal consumption〕　热风炉热交换空气平均每吸收 1 千焦热量所消耗的标准煤的质量（千克）。单位千克/千焦。习惯以单位时间热交换量作为型号的主参数，煤耗量也按单位时间计算，故煤耗率也可定义为：平均单位时间标准煤消耗量与热交换量的比值。

杀青烘干联合灶〔Tea fixing and drying combined furnace〕　亦称“杀青烘干联用机”。杀青机灶与烘干机热风发生炉合为一体的炉灶。1970 年前后，福建罗源县茶农创制。1983 年福建连城县宣和茶场将 110 型滚筒杀青机炉灶与 6CH-12 型烘干机热风炉合砌成联用灶。同年，福建省茶叶公司茶机研究组研制成功闽茶 65 型金属结构联用机，在此基础上，福建宁德市茶机厂改进设计并生产了 6CL-65 型和 6CL-65A 型两种杀青烘干联用机，成为定型产品。由杀青机炉灶、杀青滚筒、热交换装置、滚筒传动装置、风机、烟囱组成。作业时，空气从烟囱下部的隔层中吸入，经过热交换装置预热、加热后送到烘箱，与此同时杀青机在进行杀青作业，由于加热空气不能完全依靠余热，而且炉灶必须保证杀青温度要求，所以要适当增加炉栅面积。对于单班制作业，由于杀青与烘干存在时间差，故开始阶段会影响节能效果。联合灶与两机两灶相比，可节约燃料 50%左右。

杀青烘干联用机〔Tea fixing and drying combined machine〕　即“杀青烘干联合灶”。

炒茶锅〔Roasting pan〕　亦称“炒叶锅”。茶叶炒制工具。单独建灶或装在机器上使用。常用者为正圆球的一部分，铸铁浇注，壁厚3～5毫米。用于锅式杀青机和锅式炒干机的炒茶锅，锅口直径有84厘米和80厘米两种，锅深分别为34厘米和28厘米，锅边宽度5厘米。用于炒制龙井茶的龙井锅，锅口直径为60厘米，锅深21厘米，锅边宽度2厘米。用于炒制碧螺春的炒茶锅，锅口直径55厘米，深度18厘米，因深度较浅，亦称“浅锅”。用于炒制大方茶的炒茶锅，除下部为正圆球的一部分外，上部尚有一段稍外倾的直立段，锅较深，称为“斗锅”。另有一种称为“平锅”，锅底为平形，锅口直径50～60厘米，锅边和锅深均5厘米，用于菊花茶等的成形干燥。

炒叶锅〔Roasting pan〕　即“炒茶锅”。

浅锅〔Shallow pan〕　见“炒茶锅”。

斗锅〔Dou pan〕　见“炒茶锅”。

平锅（1）〔Plain pan〕　见“炒茶锅”。

斜锅〔Inclined pan〕　手工炒青绿茶和六安瓜片等名优绿茶的炒制工具。因锅置灶上前倾30°摆放，故名。锅口直径为70厘米，锅的后半部，有一用水泥砌出的大半个锅腔。作业时，灶内烧火，由操作者用单手、双手或借助木杈对锅内的加工叶进行炒制。由于炒制的手法和加工工艺不同，可获得不同形状和品质特点的成品茶。

茶叶炒干机〔Tea roasting machine〕　炒青绿茶的炒干设备。一般分锅式和筒式两大类。后者又分圆筒式、瓶式和八角式等类。此外，还有珠茶炒干机和用于长炒青连续化生产线的槽式炒干机等。

锅式炒干机〔Pan type roasting machine〕　亦称“炒干机”。茶叶炒干机中的一大类别。20世纪50年代浙江、安徽茶区研制。用于长炒青绿茶的炒干工序。由炒叶锅、炒叶腔、炒叶器、传动机构、机架和炉灶等组成。按炒叶器作业时运动的形式不同，可分为旋转式和往复式等，前者应用较多；按使用的热源有煤、柴、蒸汽和电磁内热等。炒叶锅锅口直径84厘米或80厘米，上接炒叶腔，炒叶腔前部有出茶门。安装时锅面前低后高，前倾13°～18°。锅下为炉灶。锅内装有炒叶器，炒叶的炒手有角铁、扁铁、燕式和犁式炒手以及炒耙（手）与炒刷配合等形式。炒叶器由电动机带动，对加工叶进行翻炒。结构简单，香高味醇。

炒干机〔Roasting machine〕　即“锅式炒干机”。

旋转式炒干机〔Rotary roasting machine〕　炒叶器作360°旋转的锅式炒干机。正转炒茶，反转出叶。结构简单，操作方便，生产中使用的锅式炒干机多为这种形式。

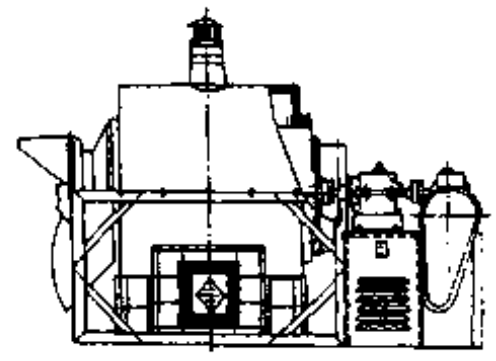
往复式炒干机〔Reciprocating roasting machine〕　炒手往复动作的锅式炒干机。20世纪60年代中国农业科学院茶叶研究所研制。代表机型为杭州农业机械厂（现杭州茶叶机械总厂）生产的浙茶绿204型。由炒叶锅、炒叶腔、炒叶器、传动机构、机架和炉灶组成。炒叶器的炒手由1只前凸形拱式炒手和1只棕刷构成。出叶时，主轴作360°旋转，由棕刷把炒制好的茶叶扫出机外。炒制出的茶叶条索紧结，但圆钩较严重，机器操作也较复杂。

电磁内热炒干机〔Electromagnetic induction heating roasting machine〕　用电磁内热加热的锅式炒干机。20世纪70年代末期浙江大学电工研究所研制。见“电磁内热式杀青机”。

槽式炒干机〔Long-pan roasting machine〕　用于绿茶初制连续化生产线中的炒干机。20世纪80年代杭州茶叶机械总厂等单位研制。由炒叶槽、炒叶器、传动机构和蒸汽热源等组成。炒叶槽包括4只槽锅，分前、后两组，每组两只，上下平行安装。槽锅长4米，夹层结构，由蒸汽提供热源，槽面前倾15°。炒叶器装在槽锅主轴上，第一组上、下槽锅，装指形和板形炒手各半，用于炒三青；第二组上、下槽锅全部装板形炒手，用于辉干。炒手与主轴轴线成一定角度安装，并可调，与各槽锅进出茶门开启大小相配合，控制通过4只槽锅的茶叶流量。作业时，第一组进茶含水率约40%，每只槽锅贮叶50千克，茶叶在锅内滞留40分钟；第二组每只槽锅贮茶90千克，滞留80分钟，出茶含水率约10%。该机能连续作业，炒制的茶叶条索紧结，香气正常，但碎茶比例大。

筒式炒干机〔Drum roasting machine〕　茶叶炒干机的一类。用于长炒青绿茶的炒干工序。由筒体、传动机构、机架和炉灶组成。按筒体形状又可分为圆筒式、瓶式和八角式等；按最终的传动部件的形式不同，可分为有轴式和无轴式等。筒体均由薄钢板卷制，由传动机构通过主轴或摩擦轮带动旋转，正转炒茶，反转出叶。筒体处于炉腔中。作业时，电动机带动筒体转动，炉灶对筒体加热，加工叶在筒内随筒体转动而滚翻，不断接触筒壁吸收热量，卷紧条索，失水干燥，完成炒干过程。部分茶区使用筒式茶叶炒干机，进行长炒青绿茶的全程干燥，成茶往往条索较松，若与锅式炒干机配套使用，炒制出的茶叶，条索紧结，锋苗圆润，碎茶少。

圆筒式炒干机〔Drum roasting machine〕　筒体工作部分为圆柱形的筒式炒干机。常用机型有浙江生产的浙茶绿205型圆筒式炒干机和安徽生产的110型滚筒炒干机。前者机灶一体，筒体直径80厘米，筒壁有一条压出的凸起螺旋，用于进出茶。后者筒体直径110厘米，筒体主体工作部分内壁有两条突棱和



圆筒式炒干机结构示意图

一条螺旋形凸起块。进出茶端有一段锥形筒体，内焊与轴线成45°的出茶板。

瓶式炒干机〔Bottle roasting machine〕 筒体由两段大头相接的圆锥体构成，整体形状似瓶的筒式炒干机。20世纪50年代浙江省研制。筒体总长145厘米，炒茶部分长100厘米，进出茶部分45厘米，最大直径100厘米，两端直径80厘米。炒茶锥体内壁压出数条凸棱，进出茶锥体内壁焊有4块导叶板。电机带动筒体转动，正转炒茶，反转出叶。是长炒青绿茶炒干最常用的机型。

八角式炒干机〔Octagon roasting machine〕 筒体由两段大头相接的八角形锥体构成的筒式炒干机。筒体总长145厘米，炒茶部分长100厘米，进出茶部分45厘米，八角锥体最大对角线长100厘米，两端对角线长80厘米。作业时，由电机带动筒体转动，正转炒茶，反转出叶。由于这种机器紧条车色作用较强，多用于绿茶初制的最后辉干。

无轴式炒干机〔Non-shaft through roasting machine〕 主体部件筒体中间不设主轴的筒式炒干机。作业时，电动机带动两只位于筒体一端下方的主动托轮——摩擦轮转动，由摩擦轮带动筒体上的滚圈使筒体转动炒茶。结构简单、操作方便。

电磁内热瓶式炒干机〔Electromagnetic induction heating bottle roasting machine〕 用电磁内热加热的瓶式炒干机。20世纪70年代末浙江大学电工研究所研制。由于电磁内热装置欠完善，直线电机性能不可靠，未能在生产中推广。

二青机〔First roasting machine〕 长炒青绿茶继杀青、揉捻、解块工序后的首道干燥工序所用机械的总称。若采用烘、炒（两段）、滚工艺时，指所使用的烘干机；若采用滚、炒（两段）、滚工艺时，指所使用的筒式炒干机。

三青机〔Secondary roasting machine〕 长炒青绿茶二青工序以后、辉干工序以前干燥工序机械的总称。若采用烘、炒（两段）、滚工艺时，指所使用的锅式炒干机；若采用烘、滚、滚或一滚到底工艺时，指所使用的筒式炒干机。

辉干机〔Final drying machine〕 用于辉干工序机械的总称。包括瓶式炒干机、八角式炒干机和圆筒式炒干机等。

珠茶炒干机〔Gunpowder tea roasting machine〕 珠茶炒干成形设备。20世纪60年代中期浙江省嵊县技工马传进、张德迅等发明。由炒叶锅、颗粒成圆机构、传动机构和炉灶等部件组成。炒叶锅锅口直径84厘米，上装炒叶腔，安装时前倾23°～25°，内装茶叶颗粒成圆机构。作业时，炉灶对炒叶锅加热，电动机通过传动机构带动特殊结构的颗粒成圆机构运转，对锅中的加工叶不断翻炒，在不断失水过程中，形成圆紧的颗粒。珠茶炒干机结构简单，性能优良，炒小锅、炒对锅、炒大锅在一台机器上完成，产品颗颗似珠，紧结圆润，生产率高，劳动强度小，“天坛牌”等珠茶产品，均用这种炒干机炒制。

茶筛〔Tea sieve〕 鲜叶、在制叶、成茶的筛分工具，各茶区使用的规格不尽相同，以杭州西湖龙井茶区使用的茶筛规格较系统。依筛孔形状不同，可分为“核桃筛”和“方眼筛”。核桃筛亦称“水筛”、“摇青筛”，孔眼为六角形，方眼筛的孔眼为方形。20世纪50年代以后已逐步被摇青机所替代。

核桃筛〔Tea sieve〕 见“茶筛”。

方眼筛〔Tea sieve〕 见“茶筛”。

水筛〔Tea sieve〕 见“茶筛”。

摇青筛〔Rotary screen〕 见“茶筛”。

勃篮〔Basket〕 临时盛放在制品或成茶及名茶加工中鲜叶摊放的工具。各茶区使用的规格不尽相同，常用者有大、中、小三种规格，直径分别为125厘米、107厘米和60厘米。

竹匾〔Bamboo tray〕 亦称“笳篾”。盛放茶叶的工具，分硬、软两种。硬竹匾一般称“样匾”，主要用于茶叶加工中的取样、看样。软竹匾一般称“软匾”，主要用于名茶加工中的鲜叶摊放和乌龙茶加工中的晾青等。在龙井茶的炒制中，常用软匾簸除二青叶和成茶中的青片、黄片以及茶末。

笳篾〔Jiali〕 即“竹匾”。

畚箕〔Bamboo scoop〕 盛放鲜叶、在制品和成茶的工具。分硬口、软口两种。硬口畚箕用粗厚竹篾编制，易损伤鲜叶和碎茶，已逐步被软口畚箕所代替。软口畚箕用0.5厘米宽的竹篾编成，在龙井茶的炒制中，还可用来簸除二青叶和成茶中的青片、黄片以及茶末。

篾簟〔Bamboo mat〕 名茶加工中的鲜叶摊放和乌龙茶晒青等的工具。用1.1厘米宽的竹篾编制，长5米，宽3米。作业时平铺在地上，将鲜叶均匀撒在篾簟上摊放或晒青，可使水分散失均匀且清洁卫生。

帚〔Broom〕 亦称“扫帚”。清扫工具。以竹枝、芦花或棕丝扎制。清扫用帚，与生活中使用的相同。

扫帚〔Broom〕 即“帚”。

耙〔Rake〕 翻动拌和工具。木制长柄，柄端装有木齿、竹齿或铁齿。用于鲜叶摊放时的翻叶、花茶窨制通花、茶叶拼配的多为木齿或竹齿耙；用于黑茶、普洱茶、六堡茶等渥堆中翻动作业的多为铁齿耙。

名茶炒制机具〔Famous tea roasting machinery〕 各类名茶炒制机械的总称。用于名茶的初制加工。中国茶区自20世纪50年代开始研制。已应用的有名茶手工炒制机具和名茶炒制机械两大类。手工炒制机具包括电炒锅、电磁内热炒茶锅、远红外炒茶锅、煤饼炒茶灶、名茶省柴灶等；炒制机械又分为通用和专用两类，通用名茶炒制机械适于多

数名茶加工使用，如名茶杀青机、名茶揉捻机和名茶烘干机等。专用名茶炒制机械只适于某一种类名茶的炒制，如炒制扁形茶类的龙井茶整形机、往复多槽式扁茶炒制机；炒制片形茶类的瓜片茶炒制机械；炒制针形茶类的雨花茶炒制机械等。

电炒锅〔Electric pan〕 名茶手工炒制机具。20 世纪 60 年代杭州市机械科学研究所研制。在杭州龙井茶区推广用于龙井茶的炒制，此后逐步推广应用于各类名茶的手工理条与炒制。由于耗电量比较大，已逐步为远红外炒茶锅所替代。

电磁内热炒茶锅〔Electromagnetic induction heating pan〕 名茶手工炒制机具。用于龙井茶的炒制。20 世纪 70 年代中期浙江大学电工研究所研制。利用电磁热效应和趋肤效应，使锅体直接发热，用于炒茶。由于设备结构复杂，造价高，节能效果也不能达到预期程度，80 年代初停止使用。

远红外炒茶锅〔Far-infrared heating pan〕 龙井茶等名茶的手工炒制机具。20 世纪 80 年代初杭州茶叶机械研究所等单位研制。结构与电炒锅相似，但电炉盘采用加有碳化硅材料制成的辐射器。作业时，电热丝一边直接加热炒叶锅，一边加热辐射器，使其辐射出大量的远红外线。使炒叶锅迅速升温，且温度分布均匀，并使茶叶内的水分子极化，产生振荡，干燥作用特别强。耗电量较低。目前中国茶区已广泛应用。

煤饼炒茶灶〔Coal cake stove〕 龙井茶等名茶的手工炒制机具。20 世纪 90 年代初浙江省临安县研制。是一种以家用煤饼为燃料的炒茶锅。由炒叶锅和炉灶部分组成。炒叶锅锅口直径 64 厘米。炉灶在木质炉身桶内构筑，亦可用建筑材料直接砌筑，灶腔呈十字形，可用 4 只家用煤饼炉芯各锯除一部分拼接而成。作业时，每个炉芯孔内放 3 只煤饼，整个炉腔共放 12 只，引着可燃烧 10 小时左右。若控制得当，火温稳定，没有烟气。制茶品质合格。制茶成本低廉。

名茶省柴灶〔Firewood saving stove〕 龙井茶等名茶的手工炒制机具。20 世纪 90 年代初杭州市能源办公室在龙井柴灶基础上改进而成。由炒叶锅和柴灶组成。柴灶灶体用砖砌或水泥预制，炉膛分三层，呈梯形，以保证柴充分燃烧。炉膛与灶体之间用保温材料保温。用炉门的开启与关闭控制锅温。该灶生火容易，引火后 10～15 分钟即可炒茶，比一般炒茶柴灶节柴 25%左右，适于缺煤少电山区炒制名茶应用。

茶叶做形台〔Tea shaping table〕 茶叶加工成形设备。用于某些要求有一定形状而又不能用机械定形的茶叶成形（做形）。通常由成形台面和加热装置组成，依靠手工或简单的手工工具，在一平面（或曲面）工作台上使茶叶成形。由于中国各茶区所产茶叶形态各异，因此这些设备无规范设计、统一标准。例如湖北省鄂西地区的松针形茶做形台，由一个扁平的长方体水箱及设于箱下的炉灶构成。工作时箱下炉灶产生的热量通过水被均匀地传递到箱面。操作者站于工作台两侧，将茶叶置于箱面上，用搓、压等方法使茶叶形成所需之形状。因工作台被加热，也使茶叶达到失水的目的。通常箱内水量较多，所以温度稳定，且不会超过 100℃。

扁茶炒制机械〔Flat tea roasting machinery〕 龙井茶和其他扁形茶的炒制设备。包括龙井茶理条机、龙井茶整形机和多槽式扁茶炒制机等。20 世纪 50 年代，中国农业科学院茶叶研究所开始进行龙井茶炒制机械的研制，至 80 年代共研制出三代机型。前两代机型，由于制茶品质与手工炒制的龙井茶相差甚远，未能推广应用。80 年代研制的第三代机型，采取由理条机和整形机两台机器配套完成龙井茶的炒制，炒制的中、低档龙井茶品质尚好，在龙井茶和其他扁形茶加工中获得少量应用。80 年代末期安徽茶区研制出多槽式理条机，90 年代初期传入浙江，经改进而形成了可用于龙井茶和其他扁形茶杀青、理条和压扁炒干的多槽式扁茶炒制机，性能尚好，已在部分茶区推广应用。

龙井茶理条机〔Longjing tea striplet lining machine〕 龙井茶和其他扁形茶的炒制设备。20 世纪 80 年代中国农业科学院茶叶研究所研制。由槽锅、炒叶器、传动机构和热源组成。参见“龙井茶整形机”。

龙井茶整形机〔Longjing tea shaping machine〕 用于龙井茶和其他扁形茶的炒制设备。20 世纪 80 年代，中国农业科学院茶叶研究所研制。由炒叶锅、压板、炒手、排叶刷、回叶刷、传动机构、电热炉和机架组成。结构复杂，需与理条机配合使用，操作技术要求高，只能用于中、低档龙井茶炒制。

多槽式扁茶炒制机〔Multi-trough flat tea roasting machine〕 亦称“名茶多功能炒制机”。龙井茶和其他扁形茶的炒制设备，亦可用于条形和针形名优茶的理条及炒制。20 世纪 80 年代安徽茶区研制，90 年代初，经浙江改进而成。由槽形锅体、传动机构、炉灶、机架和压辊等部分组成。槽形锅体有 3 槽、5 槽、7 槽等形式，各槽平行并列联体，槽口宽 12 厘米，长 50 厘米左右。槽形锅体由电动机通过传动机构带动作往复运动，往复频率为 90～140 转/分，锅体往复频率可经变速装置而改变，以适应不同种类名茶及不同炒制阶段的要求。炉灶有烧木炭、煤、柴和电热等形式。作业时，炉灶对锅体加热，将鲜叶均匀投入槽形锅体各槽锅内，在往复运转的锅体，茶叶被不断翻抛炒制，逐步失水，并逐渐由交错状态变为顺轴向

多槽式扁茶炒制机

排列而逐步紧直，完成杀青和理条。若炒制扁形茶，当理条进行到适当程度时，向槽内投入压辊，压辊在炒制过程中要由轻而重进行更换，由于槽锅的翻抛炒制和压辊的滚压碰撞，使加工叶不断被理直、压扁和干燥。毛峰茶炒制的理条和针形茶的炒制时，则不加压辊，直接理条到适当程度或直接把针形茶炒制完成。该机炒制的龙井茶和一般扁形茶，成茶形状已接近手工，已在部分茶区推广，但茶条尚欠光滑，色泽往往偏暗，滋味亦较生涩，有待进一步改进。

名茶多功能炒制机〔Multi-functional famous tea roasting machine〕 即“多槽式扁茶炒制机”。

名茶理条机〔Famous tea striplet lining machine〕 条形和针形名茶的理条整形设备。20世纪80年代安徽茶区初步研制，90年代初，经浙江改进而成。与多槽式扁茶炒制机出于同一机器雏型，基本结构亦相似。不配备压辊。槽形锅体由11条横断面近似于阿基米德螺线状的长形槽锅并列联体而成，一侧设翻板式出茶门。作业时，槽形锅体由电机通过传动机构带动作往复运转，频率为170～240次/分、可变速。炉灶加热槽锅后，将经过前处理、含水率为35%～40%的加工叶均匀投入，在锅体往复运动和槽锅特殊形状所形成的力的作用下，茶叶逐步由交错状态变为顺轴向排列，条索渐渐紧直，锋毫显露，香气外溢，含水率约为20%时完成理条作业。因特别适于名茶加工的理条，故一般是与名茶杀青机、揉捻机、烘干机等配套使用，完成名茶加工的全过程。也有使用该机全程完成针形茶加工的。由于工效较低，使用尚不普遍。

提毫机〔Hair raising machine〕 用于毛峰茶提毫的设备。20世纪80年代末浙江农业大学研制。由炒叶锅、弧形炒板、调位机构、传动系统、炉灶和机架组成。作业时，炉灶对炒叶锅加热，电动机通过传动系统使弧形炒板在锅内作往复摆动，对炒叶锅内的加工叶进行炒制。弧形炒板与茶叶接触的部位，焊有2～5个高5毫米的金属棱条，或冲压成波浪状。在均匀缓慢摆动中，能使初烘后投入锅内的茶条，作多方面的反复弯曲，促使毫毛尖端逐步脱离茶条，呈自然松散状态，然后出锅足烘，成茶则显露白毫。

瓜片炒制机械〔Guapian tea roasting machine〕 瓜片炒制设备。20世纪70年代安徽六安茶区研制。由两台机器组成。一台用于炒制嫩叶，一台用于炒制老叶。两台机器的工作原理和主要结构一样，均由炒叶锅、炒手、出叶装置、传动机构、炉灶和机架组成。炒叶锅为削筒体形，锅内炒手回转半径为20厘米。炒制过程中，杀青、造形、干燥连续作业，炒制的瓜片茶叶，接近于手工水平。

雨花茶炒制机械〔Yuhua tea roasting machine〕 雨花茶及其他针形茶的炒制设备。20世纪80年代杭州市茶叶科学研究所和南京市机械研究所研制而成。由揉锅、揉压盘、扫叶帚、传动机构和炉灶组成。揉锅的内壁在与揉压盘的配合部分做成搓板状。作业时，炉灶对揉锅加热，电动机通过传动机构带动揉压盘及扫叶帚往复运转，揉压盘对揉锅内处于搓板状部位的茶叶在一定压力下进行揉搓，并由扫叶帚使加工叶不断换位和翻动，在不断揉搓中形成针状，炒制后的成茶条索紧直，色泽绿润，苗峰显露，生产率10～14千克/时。与小型名茶杀青机、揉捻机配套使用，使雨花茶炒制全过程基本实现机械化。

老青茶加工机具〔Dark green brick tea processing machinery〕 老青茶杀青、揉捻、渥堆、晒干等诸工序中使用的机具。包括杀青及面茶复炒使用的双锅杀青机；揉捻工序使用的盘式揉捻机；渥堆、翻堆工序使用的铁耙，晒干工序使用的晒席以及茶叶烘干机或其他烘焙设备。

黑毛茶加工机具〔Raw dark green tea processing machinery〕 黑毛茶杀青、揉捻、干燥等工序中使用的机具。包括手工杀青工序使用的炒茶灶、木叉、草把；机械杀青工序使用的锅式杀青机；揉捻工序使用的盘式揉捻机；渥堆工序使用的竹席（篾簟）；干燥工序使用的七星灶及特制铁叉等。

七星灶〔Seven-star stove〕 烘焙湖南黑毛茶特有的设备。由灶身、火门、七星孔、匀温坡和焙床组成。焙床上铺竹制焙帘，用以摊叶。作业时，将松柴横架在灶口处，点火燃烧，火力应保持均匀，使火气借风力透入七星灶内，循着匀温坡均匀地扩散到焙帘上，对加工叶烘干，经2～3小时，即可将18～20厘米厚的摊叶烘至含水率8%～10%，并使湖南黑毛茶具有特有的松香气味。

做庄茶加工机具〔Process packed tea processing machinery〕 亦称“南路边茶加工机具”。南路边茶杀青、蒸茶、揉捻、渥堆、干燥等工序中使用的各种机具。用于杀青工序的有炒青工具和蒸青工具两种，炒青工具为平锅及木杖，蒸青工具为蒸桶；蒸茶工具为木甑；传统揉捻工具为遮板，现代揉捻设备为盘式揉捻机；渥堆用具为席子、木叉；干燥机具为茶叶烘干机、筒式茶叶炒干机等。

南路边茶加工机具〔Southern route tea processing machinery〕 即“做庄茶加工机具”。

平锅（2）〔Plane cauldron〕 做庄茶杀青工具。由炒茶锅和炉灶组成。炒茶锅为普通铸铁锅，锅口直径93～100厘米，水平安放在炉灶上。作业时，以煤、柴为燃料，待锅温达300℃左右，向锅内投入15千克左右原料叶，先用手翻炒。烫手后用木杖翻炒，因做庄茶原料粗老，长梗含量较多，故以闷炒为主，一般杀青时间约为10分钟。为了使杀青更均匀，雅安茶厂等单位，于20世纪90年代改造了做庄茶杀青工序，变炒青为蒸青。

蒸桶〔Steaming bucket〕 做庄茶杀青工具。结构似生活用蒸饭桶。木制，底可通过蒸汽，有盖，常用者为每桶容原料叶15千克左右。作业时，将采割下来的新梢原料、装

入蒸桶，放在沸水锅上蒸制杀青，蒸至蒸桶盖边缘冒出大汽，表明杀青已匀透，即可从桶内倒出付揉。

木甑〔Wood steamer〕 做庄茶蒸茶工具。木制，高 95 厘米、上口直径 33 厘米，下口直径 43 厘米，桶内近底部置斗笠形蒸笼子，上加斗笠形竹制甑盖。作业时，每次向甑内装入 13～15 千克加工叶，盖上甑盖。用铁锅烧沸水发生蒸汽，铁锅上置盖，盖上有通气孔。将木甑放在锅盖上，蒸到甑盖上透大汽，盖缘滴水，甑内加工叶下陷时，表明蒸茶已适度，即可从甑内倒出，进行遛茶（揉茶）。

遛板〔Rolling board〕 做庄茶遛（揉）茶工具。一般由 6 厘米厚的木板制成，长 6 米，宽 1 米，安装成 30°的斜坡，两边以竹竿做成扶手，以便遛茶。使用遛板遛茶是做庄茶传统加工工艺，很原始，近年有茶厂以揉捻机代替遛板遛茶。

六堡茶加工机具〔Liupu tea processing machinery〕 六堡茶杀青、揉捻、渥堆和干燥等工序使用的各种机具。包括杀青工序使用的锅式杀青机，揉捻工序使用的盘式揉捻机，渥堆用的箩筐，干燥用的烘笼等。

乌龙茶加工机械〔Oolong tea processing machinery〕 乌龙茶加工机械的统称。通常包括做青机、杀青机、揉捻机、烘干机、包揉机，用以分别完成晒青、摇青、杀青、揉捻、初烘、初包揉、复烘、复包揉、足火等工序。其中，做青机用于晾青和摇青或晒青；杀青机用于做青叶的杀青，通常使用滚筒式杀青机；揉捻机用于杀青叶的揉捻；烘干机用于初烘、复烘和足火工序，通常使用百叶链板式；包揉机用于初烘和复烘后的初包揉、复包揉工序。做青机和包揉机是乌龙茶加工机械中特有的机械。

红碎茶加工机械〔Black broken tea processing machinery〕 红碎茶初制加工和精制加工所用机械的总称。初制加工机械包括萎凋、揉切、发酵和烘干等工序所用的机械设备，其中萎凋和发酵设备与工夫红茶初制设备通用。常用的萎凋设备有萎凋槽和萎凋机等。发酵设备有车式和床式等。烘干设备与工夫红茶、绿茶的初制、精制设备通用，常用者有链板式和沸腾式烘干机等。揉切设备系红碎茶加工专用机种，有盘式揉切机、转子揉切机、锤击机和齿辊揉切机等形式。红碎茶精制加工机械与工夫红茶、绿茶精制机械基本通用，只是工艺线路和筛网配置略有不同，包括筛分机械、风力选别机械、拣梗机械和匀堆装箱机械等。

绿茶初制实验机械〔Experimental machine for green tea mini-manufacturing〕 用于绿茶工艺和茶树品种适制性鉴定等模拟试验和少量茶样加工的实验设备。20 世纪 80 年代中期中国农业科学院茶叶研究所研制。由 CS-30 型锅式杀青机、CR-16 型揉捻机、CG-18 型固样机、CC-30 型锅式炒干机、CCT-30 型滚筒炒干机 5 台机器组成。全部机器用单相交流电源驱动和提供热源，并使用温控仪和感温元件组成的控制电路，对锅温或热风温度进行自动检测和控制。可单台或成套使用。成套使用，按烘—炒—滚工艺用 CS-30 型杀青机杀青，CR-16 型揉捻机揉捻，CG-18 型固样机烘二青，CC-30 型锅式炒干机和 CCT-30 型滚筒炒干机炒干，所制炒青绿茶品质良好。

红碎茶初制实验机械〔Experimental machine for black broken tea mini-manufacturing〕 用于红茶工艺和茶树品种适制性鉴定等模拟试验和少量茶样加工的实验设备。20 世纪 90 年代初中国农业科学院茶叶研究所研制，由小型转子揉切机、小型齿辊切茶机和微型盘式烘干机等机器组成。小型转子揉切机，筒体内径 8 厘米；小型齿辊切茶机，齿辊直径 20.5 厘米，长 20 厘米，齿距 3.2 毫米；微型盘式烘干机的两层烘盘摊叶总面积为 0.5 米^2，热风温度由温控仪进行检测和控制。可单台或成套使用，成套使用作业时，用转子揉切机对加工叶初切，用齿辊切茶机复切，用盘式烘干机烘干，台时产量 1～2 千克。

固样机〔Sample fixing machine〕 茶叶鲜叶固样及少量茶样烘干的实验设备。20 世纪 80 年代中期中国农业科学院茶叶研究所研制。由热源装置、烘叶器、温控装置、机架和壳体组成。采用小型风机送入冷风，直接经电热丝加热形成热风，通过烘叶器对茶叶进行固样烘干，热风温度由温控电路进行检测和控制。在进行茶叶鲜叶样品固样时，投叶量 50～100 克。采用一次干燥法 15 分钟可以烘干，若采用两段干燥法，中间摊凉 20 分钟，两段共烘 10 分钟，即可完成一个样品的固样。

58 型绿茶初制成套设备〔Complete set of green tea processing equipment, Model 58〕 绿茶初制加工成套设备。1958 年浙江省特产公司、浙江农学院、中国农业科学院茶叶研究所联合研制。由双锅杀青机、双动式揉捻机、解块分筛机、瓶式炒干机和双锅炒干机组成，铁木结构。1960 年正式定型，是中国最早定型的制茶成套设备和 60 年代广大农村绿茶初制厂应用最广泛的设备。

58 型红茶初制成套设备〔Complete set of black tea processing equipment, Model 58〕 红茶初制加工成套设备。1958 年由湖北省研制。包括竹、木、铁结构的恩施 58 型萎凋机、双动揉捻机、解块分筛机和万能干燥机。与此同时，安徽、湖南和云南等省也相继试制出祁门干燥萎凋两用机、安化烘茶箱、凤庆土烘房等简易烘干设备，在部分红茶地区推广。均未正式定型。

67 型绿茶初制成套设备〔Complete set of green tea processing equipment, Model 67〕 绿茶初制加工成套机械。20 世纪 60 年代后期由杭州市农业局组织中国农业科学院茶叶研究所、杭州茶叶试验场等单位，在 58 型绿茶初制成套设备基础上联合研制，1967 年定型，由双锅杀青机、盘式揉捻机、解块分筛机、瓶式炒干机和双锅炒干机组成。

与“58型”不同之处是：全金属结构；双动揉捻机改为单动式、使机械结构更为合理简化，运转平稳；设备中不少零部件实现通用；机械和制茶性能均获得较大提高。是60年代后期和70年代初期、广大农村绿茶初制茶厂应用的主要制茶设备。

绿茶初制连续化成套设备〔Continuous primary processing equipment for green tea〕 绿茶初制加工成套设备。包括用于杀青、揉捻、干燥等全部工序所需要的单机和用于单机间相互衔接的运输设备。设计要求单机能连续均匀进料、连续加工和连续均匀出料。根据加工的绿茶种类不同，可以分为炒青绿茶初制连续化成套设备和烘青绿茶初制连续化成套设备。20世纪70年代初中国农业科学院茶叶研究所研制出颗粒绿茶成套加工设备中的初制部分；70年代末浙江农业大学研制出长炒青绿茶连续化设备，80年代初安徽省农业机械研究所和屯溪实验茶场等单位研制出6CL-110炒青绿茶连续化成套设备，80年代初杭州茶叶机械总厂和杭州茶叶试验场等单位研制出大型绿茶初制连续化生产线。上述设备均因部分单机连续功能不过关和生产难于平衡，未能普遍应用。

茶叶精制机械

茶叶精制机械〔Tea refining processing machinery〕 毛茶加工成成品茶过程中应用机器设备的总称。用于茶叶精制。常用的有平面圆筛机、抖筛机、飘筛机、切茶机、茶叶风选机、拣梗机、车色机、复炒机、烘干机、匀堆装箱机等。茶叶精制机械多由英国人自19世纪50年代至20世纪初期研制成功，中国茶区自20世纪30年代开始从国外少量引进应用。60年代以后，中国的茶叶机械制造厂开始生产成套的茶叶精制机械，70年代以来、茶叶精制机械从单机配套向组合机配套方向发展。

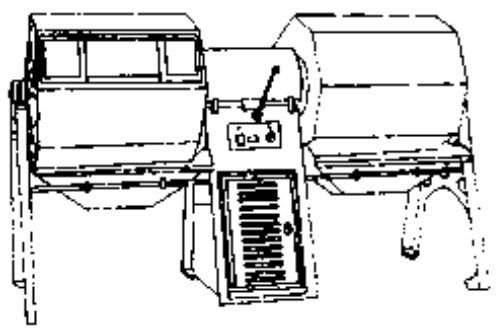
精制除杂装置〔Foreigner remover〕 清除茶叶中所含杂物的设备。一般常在精制流水线或加工设备前的进料输送器上设置电磁铁，用以去除铁质夹杂物；或设置吸风管，用以去除石块等重物；或加设筛分机去除粗松的杂物。

茶叶复炒机〔Tea re-roasting machine〕 茶叶精制中的复炒补火设备。分双动式和单动式两种。前者主要由机架、炒锅、炉灶、炒拌装置、升降装置及传动装置等组成。炒拌装置为一小箱体，用来翻炒茶叶。箱体外壳上装有两只可转动的四翼叶轮炒手和两只固定炒手，呈十字排列。作业时炒拌装置整体旋转使固定炒手作水平回转运动；两只与转动炒手相联接的圆锥齿轮，围绕一只固定的圆锥齿轮作差动运动而使炒手旋转，即通过公转加自转使茶叶得以上下翻动。升降机构可随意调节炒拌装置的工作高度。双动复炒机翻炒充分而均匀。产品条索紧结，色泽绿润，易透发香气，但碎茶较多。单动复炒机结构与双动式类似，但炒板呈旋桨状，固定在立轴上，作业时炒板随立轴的转动而翻动茶叶。

茶叶车色机〔Tea polishing machine〕 茶叶精制车色设备。由滚筒、机架、传动机构及电器控制箱构成。滚筒为八角形棱柱体或八角形棱锥体时分别称“筒式车色机”和“瓶式车色机”。筒式车色机按筒体个数又可分“单筒车色机”和“双筒车色机”两种。作业时滚筒旋转，茶叶在筒体内翻动，沿筒壁滑移，茶叶与筒壁间及茶叶之间产生摩擦、从而使茶条去刺脱钩，光滑平直，条索滚紧，增加色泽，绿润起霜。从工作性能上比较，筒式车色机车色作用优于瓶式车色机，但紧条作用逊于瓶式车色机。由于通过“滚炒”起干燥滚条作用，车色和紧条作用均较好。

筒式车色机〔Drum polishing machine〕 见“茶叶车色机”。

双筒车色机〔Double drum polishing machine〕 有两只八角滚筒的筒式车色机。两只滚筒并列或分上、下两层放置，滚筒的门交错安装以保持运转平衡。



双筒车色机

单筒车色机〔Single drum polishing machine〕 只有一只滚筒的筒式车色机。见“茶叶车色机”。

瓶式车色机〔Bottle-type polishing machine〕 见“茶叶车色机”。

自动联合车色机组〔Auto-combined continuous polishing unit〕 亦称“联合炒车机”、“茶叶炒车机”。将复火和车色两道工序合并在同一机器中联合炒车的设备。20世纪80年代初由浙江的一些精制茶厂研制。由输入振动槽、升运装置、贮茶斗、行车、车色机及除尘风管等组成。机组主体为八角滚筒车色机，其配置数量视生产规模和工艺要求而定。滚筒分上下两层，通过输入振动槽、升运装置、行车和贮茶斗定时定量依次分配茶叶到滚筒内。上下两排滚筒中有一层需加热。如果用电热，则加热上层，而用燃料加热则加热下层。作业时由输送系统将茶叶依次送入加热层的各个滚筒内，边加热复火边车色，到一定时间通过滚筒出茶端的输茶漏斗将茶叶送入下层滚筒或由升运装置送入上层滚筒，继续车色。最后由输送振动槽送出。全机采用光电和行程控制，自动作业。

联合炒车机〔Polishing combine unit〕 即“自动联合车色机组”。

茶叶炒车机〔Tea re-roasting cum polishing machine〕 即“自动联合车色机组”。

珠茶炒车机〔Gunpowder tea re-roasting cum polishing machine〕 珠茶精制车色和复火设备。主要工作部件是八角瓶式滚筒，用来盛放被加工的茶叶。每筒容量约 50～60 千克。每台炒车机上下两层，每层左右放置两只滚筒。下层滚筒周围砌有炉灶用来加热筒内茶叶，或用蒸汽在上层滚筒加热。作业时，茶叶经热炒并经特殊处理后，提升或下滑到另一层滚筒内继续加工。

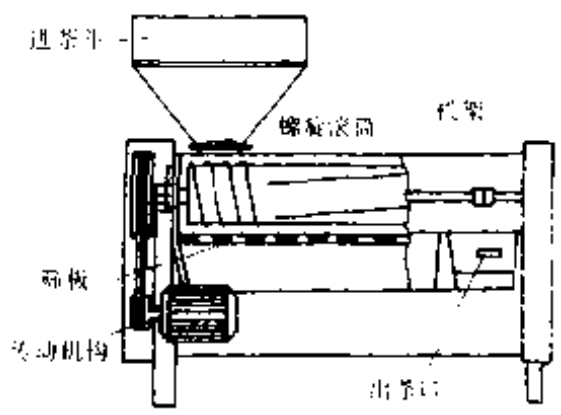
切茶机〔Tea cutter〕 用于茶叶精制加工中的切断作业的设备。可将毛茶长的切短、粗的切细、梗叶分离。按其切茶部件的形式不同，可分为辊筒式、齿切式、螺旋式、螺旋滚切式、圆片式切茶机和平面切茶机等。其发展方向主要是在切茶时提高保梗性能，即不把茶梗切断切碎，以减少以后拣梗工作的困难。

辊筒式切茶机〔Serrated cylinder cutter〕 亦称“滚切式切茶机”。以辊筒和切刀为切茶部件的切茶机。用于毛茶头和长身茶的切细。有单辊式和双辊式两种，均由辊筒、切刀、进茶漏斗、进茶挡板、出茶滑板、切刀安全装置及机架组成。辊筒表面布满大小相同的矩形凹坑。作业时，经进茶漏斗落下的茶叶，由进茶挡板导入两个转速相同、方向相背的辊筒凹坑中，随辊筒旋转并被带向与辊筒相距 0.5～1.5 毫米的切刀而被横向切断，再由出茶滑板导出机外，切刀刀轴上装有平衡重杆，杆上配有饼状平衡重块，用以调整刀口切茶力，当有夹杂物通过时，能使切刀自动避让。单辊式切茶机的工作原理及结构与双辊式相同，只是进茶时加工叶被进茶挡板送上有一只辊筒的凹坑，并随辊筒的转动，被带到与切刀配合处而被切碎。

滚切式切茶机〔Rolling tea cutter〕 即“辊筒式切茶机”。

齿切式切茶机〔Gear-cutting tea cutter〕 以齿辊和齿形切刀组成切茶机构的切茶机。用于头子茶和筋梗茶的切碎。由机座、传动机构、切茶机构和贮茶斗等部分组成。机座内装电动机和传动机构并安装切茶机构等。切茶机构由齿辊和齿形切片组成，齿辊转速 100～200 转/分，齿辊有整体式和组合式两种。后者用环形齿刀及齿刀垫圈间隔而成。齿辊与齿形切刀各刀齿之间的侧向间隙一般 0.3～1.6 毫米，切口深浅可调，调节行程 25 毫米左右，部分齿切式切茶机装有切刀安全装置，当加工叶中有硬质杂物，齿形切片会自动让刀，杂物通过后会自动复位。作业时，贮茶斗中的茶叶由进茶门落入齿刀间，由于旋转的齿辊齿刀与固定的齿形齿刀的相对运动，完成切茶过程。能剖分粗大茶体。

螺旋式切茶机〔Spiral cutter〕 以螺旋辊为切茶部件的切茶机。用于切细粗壮及长筋梗茶叶。由切茶机构、传动机构、机架、进茶斗和出茶口等组成。切茶机构分为双辊型和单辊型。前者有两只水平安置的直径 125 毫米的螺旋辊，螺旋角为 25°，螺旋头数有 16 和 20 两种，两辊间距 0.25～6 毫米可调。工作时两辊均左旋，但两辊转速分别为 500 转/分和 250 转/分，由此产生辊间茶叶搓切作用以达到切茶目的。后者由螺旋滚筒和圆弧形筛板组成。滚筒前段为螺旋输送部分。后段为 4 头左旋螺旋，作为切茶工作部分。圆弧形筛板冲有长形或圆形筛孔。作业时，茶叶由进茶斗并经螺旋推送到滚筒与筛板间，当螺旋斜筋对茶叶的作用力超过所需切断力时茶叶即被切断并从筛孔中漏出，茶叶边切断边往出口处推进，未切碎的茶叶从尾口排出。有良好的保梗作用，有利于后续的拣剔作业。



螺旋式切茶机结构示意图

圆片式切茶机〔Disc tea cutter〕 以圆盘刀片为切茶部件的切茶机。用于粗大茶条的轧断剖细。由电动机、传动机构、机架、刀片、进茶斗、出茶口和调节装置等组成。刀片是一对端面嵌有断面为三角形凹凸条形刀齿的圆盘，其中一只由传动机构带动旋转，称为动刀片，另一只固定不动，称为定刀片，两者之间的距离可调。作业时，茶叶由进茶斗均匀送入，在离心力作用下，加工叶顺序流向两刀片凹凸形刀齿之间，粗大的加工叶被轧断剖细。用于筋梗茶时性能良好，但碎末茶产生较多。

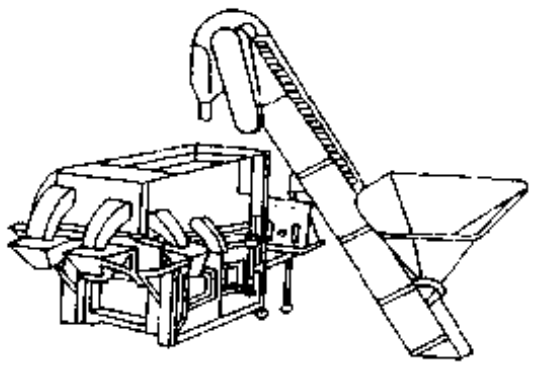
风力式切茶机〔Pneumatic tea cutter〕 借助风力完成切茶作业的切茶机。用于红碎茶初制后的尾茶和精制平面圆筛机 8 孔筛面茶的切碎。20 世纪 70 年代中期湖南省桃源茶厂研制。由鼓风机、进茶器、锥形器、风管和分离器等组成。风管中段内装有一个锥形器（俗称内胆）。作业时，启动鼓风机，向位于鼓风机出风口后部风管上的进茶器均匀投入茶叶。当风以每秒 30～35 米的风速把茶叶送至内胆尖端处时，因截面积突然变小，风压骤然加大，茶叶与锥形体撞击，并向锥体周围汇集，被强烈挤压断碎。切碎和保梗性能较好，台时产量 750 千克。

平面切茶机〔Plane tea cutter〕 筛网与切刀作平面相互运动的切茶机。有平面圆筛式和平面往复式两种。前者是在平面圆筛机筛面上方配一组交叉固定的切刀，切刀与筛面间距可调；后者是在往复式抖筛机筛子下面配装固定切刀或在筛面配装活动切刀，筛面切刀的工作频率比筛面高。作业时，茶叶穿过筛孔，由于筛面与切刀间的相对运动而被切断，从孔眼中落下。切茶质量较好，产生的碎末茶少，但生产率较低。20 世纪 90 年代中国从日本引进一种设备，是直接在平面圆筛机筛网上放一只金属扁平圆环，筛网运转时，由于筛网与圆环的相对运动，将筛分中的茶叶切碎，实际上也是一种平面切茶机。

茶叶筛分机械〔Tea sorting and grading machinery〕 借助不同规格的筛网作一定规律的运动进行茶叶筛分设备的统称。也用于整饰毛茶外形及剔除次杂。按作用原理及作业目的可分圆筛机、抖筛机、飘筛机三大类。圆筛机用于分出条形茶的长短或圆形茶的大小，抖筛机用于分出条形茶的粗细或圆形茶的长圆，飘筛机用于分出茶叶的轻重。依茶类不同，各地使用的各类筛分机械的结构及参数略有差异，但其作用原理基本相同，大多是参照中国手工筛茶的工具及动作原理设计、改进并逐步完善而成的。

圆筛机〔Circle sifter〕 用于分出条形茶长短和圆形茶大小的筛分机械。按结构形式不同可分为平面圆筛机、滚筒圆筛机和振动圆筛机。用于撩筛作业的平面圆筛机又称撩筛机。

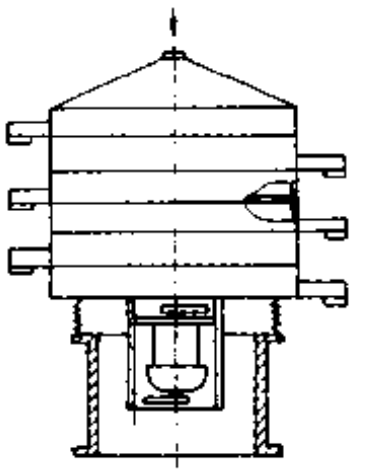
平面圆筛机〔Plane circle sifter〕 圆筛机的一种。用于区分茶叶的长短、大小。由机座、曲柄回转机构、筛床座和筛床等部分组成。作业时，筛床随筛床座以一定的速度作质点轨迹为圆的水平平动运动（俗称平面回转运动），使得筛分的茶叶在筛床微倾的筛网上滑动，长短、大小尺寸小于筛孔尺寸的茶叶穿过筛孔下落，大于筛孔尺寸的茶叶沿筛面逐渐从高处滑至低处，集中到出茶口处出茶，达到筛分的目的。筛网孔目规格可依不同作业要求随时更换。在曲轴上设置扇形平衡块，以减少机器振动，使茶叶在筛面上只有滑动而无跳动，保证筛分质量。按筛网的布置方式可分多层筛及单层筛。多层筛平面圆筛机结构成熟，使用普遍。1987年，中华人民共和国机械工业委员会发布了ZBB93003.1-87《茶叶平面圆筛机技术条件》及ZBB93003.2-87《茶叶平面圆筛机试验方法》两个专业标准，统一规定了平面圆筛机的主要技术参数、试验方法、机械性能指标和筛分质量指标。


平面圆筛机

撩筛机〔Grab screen〕 用于撩筛作业的平面圆筛机。其曲轴转速比分筛高，为220转/分左右，且仅需两层筛孔大小不同的筛网。

滚筒圆筛机〔Cylinder circle sifter〕 筛网呈圆筒状的圆筛机。由机座、传动装置、圆筒筛、斜度调节装置等部分组成。作业时，茶叶在微倾的圆筒筛中随圆筒筛滚转，上升到一定高度时向下散落或沿筛网下滑，穿过筛孔而分离，未穿过筛孔的茶叶随圆筒筛滚转前进。各档筛网的筛孔排列由小到大，每档筛网下设有一出茶口，不能通过最大筛孔的粗大茶叶由圆筒筛末端流出，从而达到区分茶叶大小的目的。

振动圆筛机〔Spiral-vibrating circle sifter〕 亦称“茶叶旋振筛分机”。筛床作有规律的复合振动的圆筛机。多用于红碎茶精制加工。由机座、弹簧支承及筛床组成。下面有筛床，由振动电机、筛框、筛网、出茶口及密封罩等组成。振动电机是双出轴电机，两个轴端均装有偏心块，偏心块的质量、偏心距、相位角均可调节，以获得所需的振动规律。筛床为立式圆筒形，由4～5层筛网组成。作业时，待筛分的茶叶随着筛床的振动，均匀分布在筛面上并按一定的运动轨迹由中心向筛框边缘运动，达到筛分的目的。

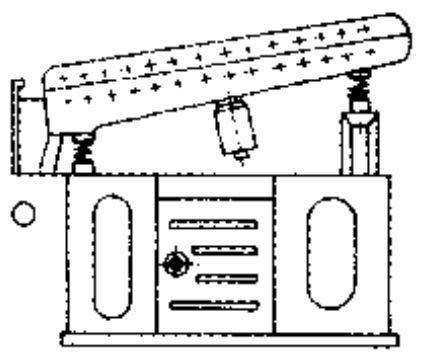

振动圆筛机结构示意图

茶叶旋振筛分机〔Spiral-vibrating screen〕 即“振动圆筛机”。

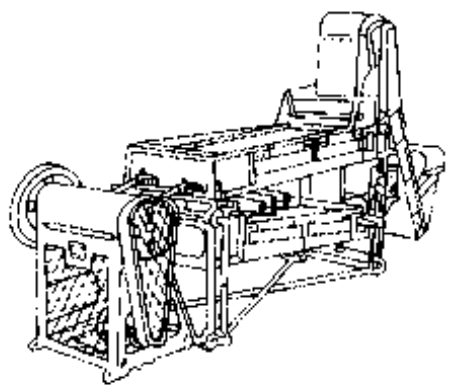
抖筛机〔Vibrating sifter〕 用于分出条形茶粗细和圆形茶长圆的筛分机械。按结构形式不同可分为往复抖筛机和振动抖筛机。

往复抖筛机〔Reciprocating sifter〕 筛网作往复抖动的抖筛机。用于区分出条形茶的粗细及圆形茶的长圆，并能套去圆身茶头、抽去筋梗。由传动机构、筛床和缓冲机构组成。作业时，筛床由曲轴和连杆带动作往复运动，使得筛分的茶叶在微倾的筛网上由高往低运动。同时，由于筛床支承在缓冲机构直立的弹簧钢板上，弹簧钢板的弹力使筛床不仅有前后往复的运动，而且产生轻微的上下跳动，这一复合运动（抖动）使筛网上的茶叶直立起来，细小的垂直穿过筛孔而下，粗大的在筛面上向低处出口移动，从而分出茶叶的粗细或长圆，并起到抖头抽筋作用。按筛床的数量又可分双层抖筛机和单层抖筛机。

振动抖筛机〔Vibrating sifter〕 筛网作上下振动的抖筛机用于区分出条形茶的粗细及圆形茶的长圆、并能套去圆身茶头、抽去筋梗。由机架、激振器、筛床和缓冲装置组成。按激振器形式可分为电磁激振与机械激振。后者利用偏心块的旋转为振源。缓冲装置为圆柱螺旋形弹簧。在激振器产生的激振力作用下，筛床上下振动，使得筛分茶叶直立起来在筛面上跳动，细小的穿过筛孔而下，粗大的向低处出口移动。电磁激振式的振动抖筛机振动频率为50赫，机械激振的振动频率为15赫左右。还有一种振动抖筛机采用往复抖筛机的传动形式，但偏心距较小，筛床水平放置。


振动抖筛机结构示意图

双层抖筛机〔Double bed vibrating sifter〕 有两层筛床的往复抖筛机。每一层筛床安置上下两面筛网，即共有四面不同规格的筛网。两筛床前后往复运动的相位差180°，有利于惯性力平衡。见"往复抖筛机"。

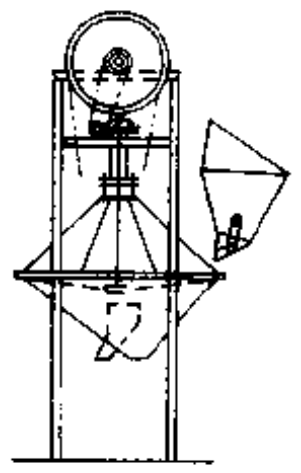


双层抖筛机

单层抖筛机〔Single bed vibrating sifter〕 只有一层筛床的往复抖筛机。两面筛网。筛床长度与双层抖筛机相同。见"往复抖筛机"。

长抖筛机〔Long vibrating sifter〕 筛床长度在4米以上的单层抖筛机。

飘筛机〔Fibre-drifting machine〕 用于分离密度与茶叶相近的夹杂物（轻黄片、梗皮等）的茶叶筛分机械。由机架、传动机构和花篮状筛框组成。作业时，筛框边作上下振动，边缓慢地水平旋转，使茶叶在筛框内的圆锥形筛网上上下跳动、分布均匀，并从周边逐渐向中间移动，较重而质优的茶叶抛起后先落下，不断与筛面接触而易于穿过筛孔落下，稍轻的夹杂物随后落下，与筛面接触极少而留在筛面上移动至中间经出茶口流出，从而达到筛分要求。按筛框数量分，可分为一机一筛式和一机两筛式。



飘筛机结构示意图

茶叶精制联合机〔Tea refining processing combine〕 亦称"茶叶精制组合机"。两种或两种以上单功能的茶叶精制机组合而成的多功能茶叶精制机械。如切抖联合机、切筛联合机、撩筛风选联合机等。其结构紧凑，相当于几台茶叶精制机的功能，能充分利用空间，减少中间输送环节，缩短加工周期。中国现已应用的，除各种单台组合机外，还有绿茶精制组合机和珠茶精制组合机成套设备。组合式机械是茶叶加工机械的发展方向。

茶叶精制组合机〔Tea refining processing combine〕 即"茶叶精制联合机"。

切抖联合机〔Cutting-sifting combine〕 亦称"切抖组合机"。具有切茶与抖筛两种功能的茶叶精制联合机。常用者为齿辊切茶部件与往复抖筛机组合在一起。作业时，加工叶先通过齿辊切茶部分切细，再送至抖筛机完成抖筛作业。

切抖组合机〔Cutting-sifting combine〕 即"切抖联合机"。

切筛联合机〔Cutting-gyrosifting combine〕 亦称"切筛组合机"。具有切茶与筛分两种功能的茶叶精制联合机。常用者为齿辊切茶部件与平面圆筛机组合在一起，作业时，加工叶先经过齿辊切茶部分切细，再落入平面圆筛机完成分筛作业。

切筛组合机〔Cutting-gyrosifting combine〕 即"切筛联合机"。

撩筛风选联合机〔Sifting-winnowing combine〕 亦称"撩筛风选组合机"。具有撩筛和风选两种功能的茶叶精制联合机。采用立体组合形式，上部为撩筛机、下部为风选机，作业时，将经过分筛的筛号茶送入撩筛机，撩出头子割去茶末，直接落入风选机的喂料装置上进行风选作业。

撩筛风选组合机〔Sifting-winnowing combine〕 即"撩筛风选联合机"。

筛网〔Screen〕 茶叶筛分机械的主要工作部件。为筛框及固定在筛框上的金属网。按网的形状及制作工艺可分编织筛网及冲孔筛网。筛孔为正方形，孔的大小用目数（1英寸（2.54厘米）内排列的孔数）表示。由于正方形孔的对角线比孔边长41%，故筛分的均匀度较差。冲孔筛网筛孔为圆形、筛分的均匀度好，但孔的有效面积小，穿孔率低，故筛分效率低。

筛号〔Mesh〕 筛网筛孔大小的表示方法。在茶叶加工中，用筛网目数作为筛号，在1英寸（2.54厘米）内排列的孔数称为"目数"。几目的筛网即称该筛网为几孔筛或几号筛。

筛净率〔Sifting rate〕 毛茶或在制品经筛分机某面筛筛分后，筛上茶与筛上茶中所含能够通过该面筛的筛号茶质量之差与筛上茶质量之比，以百分数（%）表示。国家标准局发布的GB 8057—87《茶叶机械名词术语》中规定的筛分机械的质量指标。中华人民共和国机械工业委员会发布的ZBB 93003.2—87《茶叶平面圆筛机试验方法》中规定了首面筛的筛净率：炒青绿茶>90%，红碎茶>85%。

误筛率〔Error-sifting rate〕 毛茶或在制品经筛分机某面筛筛分后的筛号茶中所含的该面筛筛上茶质量与筛号茶质量之比，以百分数（%）表示。国家标准局发布的GB 8057—87《茶叶机械名词术语》中规定的筛分机械质量指标。中华人民共和国机械工业委员会1987年发布的ZBB 93003.2—87《茶叶平面圆筛机试验方法》中规定了首面筛的误筛率：炒青绿茶<25%，红碎茶<10%。

单位有效筛分面积生产率〔Productivity of unit effective opening area〕 亦称"筛分强度"。筛分机械每平方米有效筛分面积每小时筛分毛茶或在制品的质量，以千克（米^2·时）表示。国家标准局发布的国家标准GB 8057—87《茶叶机械名词术语》中规定的筛分机械主要性能指标。

筛分强度〔Productivity of unit effective opening area〕 即"单位有效筛分面积生产率"。

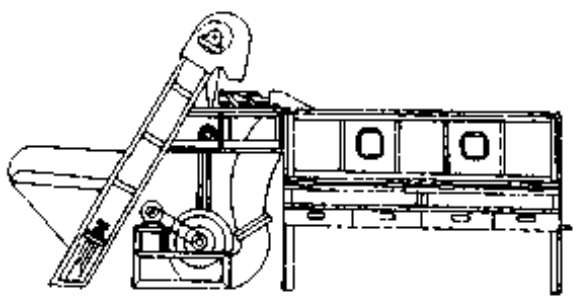
茶叶风选机〔Tea winnower〕 在分茶箱内利用风力使

茶叶按轻重进行选别、用于茶叶精制加工中定级取料的设备。由风机、导风管、喂料装置和分茶箱组成。风机的风量、风速可调。分茶箱内设置若干格门。作业时，待选的茶叶由喂料装置均匀地喂入分茶箱进口处，在风力的作用下，由于茶叶轻重不一而落点远近不一，从而在不同的距离段内分选出不同轻重的茶叶以及砂粒、石子、金属等夹杂物。按结构形式可分“单层风选机”和“双层风选机”；按风力进入形式可分“送风式茶叶风选机”和“吸风式茶叶风选机”。

单层风选机〔Single layer winnower〕 茶叶风选机。大多为木结构，使用送风式风扇。选别质量好，但效率低。20世纪90年代后已逐步被金属结构的送风式风选机所替代。

双层风选机〔Double layer winnower〕 由两台单层风选机叠装而成的茶叶风选机。作业时，茶叶自上而下落入分茶箱内，经上层风扇送风初选，而后随导流板流入下层，再经下层风扇送风复选，提高选别性能。

送风式风选机〔Blast winnower〕 亦称“吹风式风选机”。风机置于机器前端向分茶箱内送风的茶叶风选机，茶叶处于正压状态下运动。风速较匀，呈层流状态，但作业时茶尘易向机外飞扬。



送风式风选机结构示意图

吹风式风选机〔Blast winnower〕 即“送风式风选机”。

吸风式风选机〔Suction winnower〕 亦称“拉风式风选机”。风机置于机器尾端向分茶箱内吸风的茶叶风选机。茶叶处于负压状态下运动。分茶箱密封性要求高，以保证风力均匀。

拉风式风选机〔Suction winnower〕 即“吸风式风选机”。

格门〔Spacer〕 亦称“分茶隔板”。设于风选机各个出茶口之间的木板或薄钢板。高度从前向后依次降低，且可变动角度或位置，亦有可变动高低者。通过设在箱体外的手柄调节，可控制分选取料规格。

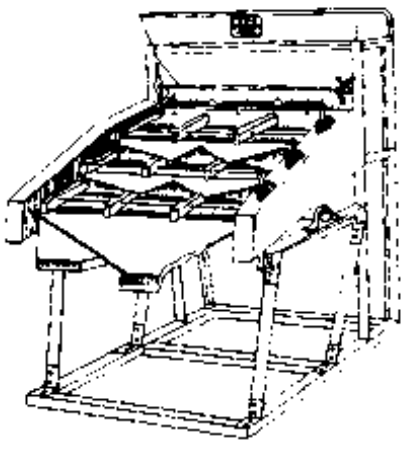
分茶隔板〔Spacer for tea separating〕 即“格门”。

拣茶板〔Picking board〕 手工拣梗作业工具。木制，约2米×1米。面漆黑色状。使用时，放置在高约70厘米的专用木架上，每块板可供4人对坐拣茶。其上有木制隔框，以防止各人拣茶相混。

拣茶凳〔Picking stool〕 手工拣梗作业工具。供拣茶者坐用。

茶叶拣梗机〔Tea stalk separator〕 从茶叶中分离茶梗与较长的夹杂物的设备。按工作原理可分机械式、静电式、光电式和电脑式。机械式中又可分阶梯式和辊轴间隙式，静电式中又可分高压静电式和摩擦静电式，都是利用茶叶与茶梗物理特性的差异来达到分离的目的，不同机型适用于不同的茶类。

阶梯式茶叶拣梗机〔Step type tea stalk separator〕 拣床上装有多组阶梯状排列的多槽板的机械式茶叶拣梗机。由机架、传动机构和拣床组成。作业时，传动机构带动拣床不断前后振动，茶叶在多槽板上纵向排列成行并向前移动，在通过前后两个多槽板间的空隙时，较短而微弯的茶叶在碰到旋转的拣梗轴时，重心已超过多槽板边缘而翻落在槽沟内，较长而平直的茶梗因重心尚未超过多槽板边缘，能保持平衡不前倾，由拣梗轴送越槽沟，使茶梗与茶叶分离。为了提高拣剔效果，一般要经几次分离。1989年机械电子工业部发布了ZBX 99009.1—89《阶梯式茶叶拣梗机技术条件》及ZBX 99009.2—89《阶梯式茶叶拣梗机试验方法》两个专业标准，统一规定了主要技术指标。



阶梯式茶叶拣梗机

辊轴间隙式拣梗机〔Roller gaped tea stalk separator〕 利用辊轴间隙进行分选的机械式茶叶拣梗机。由振动输送装置、传动装置、拣床和喷气装置组成。拣床上斜置（倾斜18°）着若干对反向旋转的辊轴，作业时右边的辊轴顺时针旋转，左边的辊轴逆时针旋转，两辊轴间存在一定的间隙，待拣的茶叶由振动输送装置均匀地送到各对辊轴的间隙上沿轴向向下流动，辊轴的反向旋转使茶叶在间隙上方跳动。细小的茎梗不断穿过间隙下落，粗大的叶条则沿辊轴往下端流出。置于辊轴间隙上方的喷气口喷出气流加大了茶叶的跳动，有助茎梗下落。

静电式茶叶拣梗机〔Electrostatic tea stalk separator〕 利用茶叶与茶梗含水率的差异，在静电电场作用下完成茶叶、茶梗分离的茶叶拣梗机。根据产生静电方式的不同，分为“高压静电式拣梗机”和“摩擦静电式拣梗机”。能适应茶叶与茶梗长度无明显差别的茶类，但待拣茶含水率影响较大。

高压静电式拣梗机〔High voltage electrostatic tea stalk separator〕 由高压产生静电的静电式茶叶拣梗机，由进给机构、高压静电发生器、分离机构和传动机构组成。作业时，高压静电发生器产生高达30千伏的直流高压，输送到静电辊（电极筒）上，使静电辊与喂料辊（分配筒）之间产生高压静电场。上拣的茶叶通过静电场时产生极化现象。茶梗的含水率略高，感应电量较大，受电极吸引力也大，易被阴极（静电辊）吸出；而茶叶的含水率略低，感应电量比茶梗小，受电极吸引力也小，使得梗和叶在下落时的水平

位移不同，再通过分离板位置的调整，达到梗、叶分离的目的。第一次拣后下落的茶叶，需再经过第二层高压静电场复拣一次，以提高拣净率。

摩擦静电式拣梗机〔**Friction charge electrostatic tea stalk separator**〕　亦称“塑料静电式拣梗机”。利用摩擦产生静电的静电式茶叶拣梗机。由塑料辊、羊毛辊、拣板、喂料装置、传动装置及机架等组成。塑料辊与羊毛辊平行紧靠。作业时，两辊同向旋转，摩擦产生静电，羊毛辊带正电，塑料辊带负电，含水率较高、感应电量较大的茶梗易被塑料辊吸出。塑料辊与羊毛辊的压紧程度可调，以获得不同强度的电场，适应不同的待拣茶叶。需通过几组辊子反复拣剔，才能达到拣梗要求。

塑料静电式拣梗机〔**Plastic electrostatic tea stalk separator**〕　即“摩擦静电式拣梗机”。

光电式拣梗机〔**Photoelectric tea stalk separator**〕　利用光电效应进行分拣的茶叶拣梗机。多用于长炒青绿茶的拣梗作业。由茶叶排队装置、光箱、控制电路和机架组成。排队装置使茶叶顺序排队，均匀稳定地流入光箱。光箱由光源、背景、光学探头、电磁阀和箱体等组成。作业时，排队进入光箱的茶叶和茶梗由于颜色不同，在光源照度稳定的光线照射下，会产生亮暗不等的光脉冲。当光脉冲进入光学探头后，在硅光电池上转变成不同的电脉冲，经放大鉴别后，茶梗信号被输送到电磁阀，压缩空气从阀嘴喷出，将茶梗从出梗口吹出来，达到拣梗目的。

电子计算机拣梗机〔**Electronic computer tea stalk separator**〕　亦称“电脑式拣梗机”。由电脑进行识别和控制的茶叶拣梗机。用于长炒青绿茶拣梗作业。20 世纪 80 年代浙江工学院研制。由振动给料器、滑槽、光电探头、弹跳执行机构、电脑和机架等组成。作业时，上拣叶由振动给料器抖散铺匀，并以适当流速进入滑槽，流经光电探头。利用茶叶和茶梗的色泽差异，在光电探头检测基础上，由电脑识别对比，并随机发出指令给弹跳执行机构。茶叶通过时，弹跳机构不动作，使茶叶顺槽滑下汇入主茶路。茶梗或其他杂物通过时，弹跳执行机构便起跳，将其弹入副茶路。整个过程只需 5 秒钟。台时产量 50～75 千克。

电脑式拣梗机〔**Computer tea stalk separator**〕　即“电子计算机拣梗机”。

抽梗机〔**Boss type tea stalk separator**〕　用于乌龙茶的拣梗设备。利用抖筛机具有抽筋梗功能的原理改制而成。由筛床、激振装置、机座组成。作业时，微倾的筛床上下振动，使茶叶在筛网上跳起来呈直立状态，细而直的茶梗穿过筛孔下落，称为“抽梗”，粗而弯曲的茶叶则沿筛面下滑，完成拣梗作业。

拣净率〔**Stalk separating rate**〕　被拣剔出的茶梗质量与拣剔前在制品中含茶梗质量之比，以百分数（%）表示。国家标准局发布的 GB 8057—87《茶叶机械名词术语》中规定的茶叶拣梗机拣剔性能质量指标。机械电子工业部发布的 ZBX 99009.2—89《阶梯式茶叶拣梗机试验方法》中规定，含梗率 3%～5%的三级四孔红、绿条茶的本身或长身茶的拣净率不低于 30%。

误拣率〔**Error separating rate**〕　拣梗机拣剔出的茶梗物料中所含茶叶的质量与拣出茶梗物料质量之比，以百分数（%）表示。国家标准局发布的 GB 8057—87《茶叶机械名词术语》中规定的茶叶拣梗机拣剔性能质量指标。机械电子工业部发布的 ZBX 99009.2—89《阶梯式茶叶拣梗机试验方法》中规定，含梗率 3%～5%的三级四孔红、绿条茶本身或长身茶的误拣率不超过 75%。

茶叶拼配设备〔**Tea blending equipment**〕　茶叶拼配机械的总称。包括将经过精制加工的各级各孔茶按一定比例重新混合，使其成为符合标准规格的成品茶所用的机械设备，以及茶叶拼配厂将各地各种规格牌号的成品茶，按一定比例再次拼配所用的各种机械设备。包括茶叶匀堆机、茶叶装箱机、茶叶自动称量装箱机、茶箱茶袋提升机、拆包拆箱台、自动倒箱机、茶箱传送滚道、推箱机、套包机、振箱台和空箱滑道等各种机械设备。这类机械设备大多是根据各厂拼配的茶类、产量、厂房条件、要求的自动化程度高低等因素而设计的非标准设备。

茶叶匀堆机〔**Tea blending machine**〕　将经过精制加工后的各档筛号茶，按照比例混合成符合标准样的成品茶的设备。包括联合式茶叶匀堆机、行车式茶叶匀堆机、撒盘式茶叶匀堆机、滚筒式茶叶匀堆机、自动拼配式茶叶匀堆机、箱式茶叶匀堆机和筒仓式茶叶匀堆机。其中行车式茶叶匀堆机使用较多。

茶叶装箱机〔**Tea packing machine**〕　茶叶装箱的专用设备。用于将匀堆后的茶叶装入规定的箱内并振实。由贮茶斗、秤茶斗、磅秤、摇箱机等组成。摇箱机面板用偏心机构带动，产生摇振。作业时，打开贮茶斗的出茶门，茶叶落入茶斗过称，秤量至设定值时，关闭贮茶斗的出茶门。然后打开秤茶斗的出茶门，茶叶进入置于摇箱机面板上的茶箱内，边装茶，边摇振，使茶叶振实。

茶叶匀堆装箱机〔**Tea blending and packing machine**〕　茶叶匀堆机与茶叶装箱机的联合机。见“茶叶匀堆机”、“茶叶装箱机”。

联合式茶叶匀堆机〔**Tea blending combine**〕　一种茶叶匀堆机。由多格进茶斗、平输送带、风力输送管道、贮茶斗等组成。作业时，将各档筛号茶分别投入多格进茶斗的不同斗内，根据拼配比例调节各斗下部出茶门的大小，使茶叶均匀落在下面的平输送带上，送向一端，再经风管输送至贮茶斗内，过磅装箱。结构简单、可连续作业，但各出茶门的开度大小很难控制，流动匀度不一致，难以做到各格进茶斗

内的茶叶在相同时间内流完，同时，风送形式会增加碎茶，并易折断茶叶苗锋。

行车式茶叶匀堆机〔Trolley spreading type tea blending machine〕 用行车撒茶的茶叶匀堆机。由多格拼合斗、斗带式输送装置、行车撒茶带等组成。拼合斗的格数与大小由每批匀堆的数量而定。作业时，将待拼配的各档筛号茶，经斗带式升运器输送至匀堆机顶部的行车撒茶带上，行车沿多格拼合斗纵向来回运动，撒茶带上的茶叶不断均匀地一层一层铺落在各格拼合斗内。全部茶叶铺完后，分组开启拼合斗的出茶门，使茶叶落在下方的平输送带上，向一端送出，达到混合均匀的目的。如一次混合仍欠均匀，可再重复一次。缺点是占地面积较大。

撒盘式茶叶匀堆机〔Disc-spreading tea blending machine〕 用撒盘撒茶的茶叶匀堆机。由多格进茶斗、输送装置、撒盘和拼合大斗等组成。撒盘上沿圆周分布若干个茶斗。作业时，将待拼配的各档筛号茶投入多格进茶斗，按拼配比例打开进茶斗下方的出茶门，进行初匀。然后，茶叶经输送装置送到撒盘上各个茶斗内，撒盘在不停地旋转。待茶斗容纳一定数量的茶叶后，打开各茶斗的出茶门，使茶斗内茶叶一边随斗旋转，一边从出茶口撒落到拼合大斗内，完成匀堆作业。

滚筒式茶叶匀堆机〔Drum tea blending machine〕 用滚筒使茶叶混合均匀的茶叶匀堆机。主要工作部件为一多角形滚筒。作业时将各档筛号茶从滚筒上部的进茶口送入筒内、充满系数为 0.4～0.6，茶叶投毕关闭进茶门，滚筒以 0.5～1.0 转/分的转速缓慢旋转，滚筒内两端有导向叶片，使茶叶上下左右不断翻动，混合均匀。容量为 300～5000 千克。

自动拼配式茶叶匀堆机〔Auto-ingredienting tea blending machine〕 用电磁振动槽自动拼配的茶叶匀堆机。由多格进茶斗、电磁振动槽、平输送带等部件组成。作业时，将各档筛号茶分别投入各格进茶斗，打开进茶斗下部的出茶门，茶叶落在电磁振动槽上，调节电磁振动槽的振幅，使各斗茶叶按既定的拼配比例送到平输送带上进行混合。可连续作业。

箱式茶叶匀堆机〔Chest tea blending machine〕 用匀茶箱和扒茶装置的茶叶匀堆机。由下茶匀茶装置、行车撒茶带、匀茶箱、挤压屏和扒茶装置等组成。作业时，待拼配的筛号茶经下茶匀茶装置均匀地铺在行车撒茶带上，行车撒茶带来回移动，将茶叶均匀地铺在箱体内。每批匀堆的茶叶全部铺撒完毕后，位于匀茶箱后端的挤压屏便缓慢地往前移动，推动整箱茶叶向前移动。同时，位于匀茶箱前端的扒茶装置回转，扒茶板沿铅垂方向自上而下连续不断地将茶叶扒下，落在下部平输送带上，向一端送出，完成匀堆过程。由于扒茶过程中产生的碎茶较多，故应用不普遍。

筒仓式茶叶匀堆机〔Drum-barn tea blending machine〕 亦称"圆筒式茶叶匀堆机"。外观呈圆筒仓形的茶叶匀堆机。分上下两层、内部等分为若干个横断面为扇形的贮茶斗，顶部中央为一水平转盘。作业时待拼配的茶叶经输送装置送至圆筒仓顶部，落在上层转盘上后，由于转盘旋转时离心力的作用，将茶叶撒向四周，落入上层各格贮茶斗，完成初匀。然后按一定顺序开启各格贮茶斗的出茶门，茶叶落入下层圆筒仓重复上述过程，完成复匀。再按一定顺序开启下层各格贮茶斗，经输送装置送往装箱部位。能充分利用空间，占地小，但茶叶撒铺的落差大，易产生轻重分离现象。

圆筒式茶叶匀堆机〔Drum tea blending machine〕 即"筒仓式茶叶匀堆机"。

茶叶自动称量装箱机〔Tea auto-weighing and packing machine〕 采用自动称量方式的茶叶装箱机。用于将匀堆后的茶叶按设定的重量装入规定的箱内并振实。磅秤有自动控制杠杆秤及自动电子秤两种。二者均可在称重达到设定值时自动关闭贮茶斗出茶门实现自动称量。后者的称量精度较高，使用自动电子秤还可在称茶斗放净茶叶后自动关闭出茶门，自动开启贮茶斗出茶门，实现连续自动称量。

茶箱茶袋提升机〔Tea chest-and-bag elevator〕 提升装有待拼茶的茶箱或茶袋的设备。由提升链、导轨、传动装置、机架等组成。提升链有左右两根，两链间每隔一定间距装一托档或托板支承茶箱或茶袋向上提升。前后均设导向滑板，以限止茶箱或茶袋向前、向后倾翻。提升至顶部时，茶箱或茶袋从出口处自动翻出。有防倒转功能，以防止停车或突然停电时提升链托档或托板上的茶箱或茶袋因提升链倒走而加速回落。

拆包拆箱台〔Table for separating bag-and-chest〕 拆除茶叶包装的专用工作平台。台面上有许多一定宽度的缝隙，可使拆包拆箱时产生的麻绳头、碎麻片、圆钉、纸屑、碎木片等杂物从缝隙中漏下。平台周围布置若干传送滚道，用于将待拆茶箱自动送至平台以及将拆除外包装及箱盖后的开口茶箱（满箱茶）送往倒茶设备处。

自动倒箱机〔Auto-dumping machine〕 亦称"箱茶喂料机"。使拆除箱盖的待拼配的满箱茶自动翻转倒出茶叶的设备。由链式提升器、倒箱装置、净箱机构、去杂筛、集茶斗、茶叶输出装置、空箱送出装置等组成。作业时，将拆除箱盖的满箱茶推入链式提升器进口，升至一定高度后，由倒箱装置迫使茶箱扑转 180°，倒出茶叶，然后，通过净箱机构，采用拍击茶箱或使茶箱振动的方式，使滞留在茶箱口档上的剩茶倒尽。空茶箱经滑道送出回收。

箱茶喂料机〔Tea-in-chest feeder〕 即"自动倒箱机"。

茶箱传送滚道〔Tea chest roller conveyer〕 传送茶箱

的装置。用于将空茶箱或满箱茶从一个工位送到另一个工位。滚道由一排辊子铺成，辊间有一定间隔，轴线平行。按有否动力驱动，分主动滚道与从动滚道。前者每隔几个辊子设有一个驱动辊，借助摩擦力带动茶箱。两驱动辊中间的辊子称作从动辊或支承辊。辊子的长度略大于茶箱的宽度。全部辊子及传动机构均装在机架上。亦有采用驱动辊作为主动辊套平胶带传送茶箱的。后者没有驱动辊，适用于传送距离短、传送过程中需停顿作业或用其他动力装置推送茶箱的场合。滚道一般为直线传送，如需 90°转换方向可配置专用的滚道转角机。

推箱机〔Chest stacker〕　推送茶箱转移工位的设备。由传动机构、推动机构与机架组成。按推动机构形式可分为“推板式”与“键齿式”。作业时，当茶箱置于待推位置后，由传动机构带动推板或键齿将茶箱推出一段距离，到达下一个工位。推板式推箱机是往复式的，推板每推出一次，需复位后才能推第二次。其推箱行程可在一定范围内调节。键齿式推箱机是循环式的，键齿不断回转，设有复位空行程。其推箱行程不能调节。推箱机的推箱行程不宜过长。

套包机〔Covering-bag machine〕　为成品茶箱加套外包装的设备。由键齿推送机构、撑袋装置和机架等组成。作业时，先由人工将一端开口的包装袋松套在撑袋装置上，装在传动链上的键齿将茶箱推入撑袋装置完成自动套包。再继续前进将套好包的茶箱从套包机尾端送出。

振箱台〔Chest vibrating table〕　通过振动使箱内的茶叶振实的设备。适用于较小容积茶箱的装箱作业。其结构原理与茶叶装箱机中的摇箱机类似。

空箱滑道〔Empty chest chute〕　倾料的滑动通道。用于将待装茶叶的空茶箱依靠重力从厂房的高层下滑至低层。横断面槽形，宽度比茶箱略宽，进箱口设保护栏杆。若滑道进、出口高低落差大，距离长，应分段设置，增加水平段缓冲。

茶箱〔Tea chest〕　用于茶叶包装或盛放成品茶的工具。分外销用和内销用两类。包装材料有木材、胶合板或卡纸，内衬牛皮纸及铝箔。外销箱外面再加包装袋（麻包、蒲包等）包装。内销箱还可以厚纸板或高强度双瓦楞纸包装，内衬机制铝箔涂塑袋。

围箱〔Chest〕　精制作业中用来接放茶叶的箱子。

绿茶精制连续化设备〔Continuous refining equipment for green tea processing〕　炒青绿茶等的精制加工成套设备。20 世纪 80 年代中国茶区进行过较多尝试，其中浙江省临安茶厂等的炒青绿茶连续化生产线较为完善。通常由具有连续化生产功能的茶叶精制机械单机，经合理配套组合而成，如茶叶烘干机、茶叶自动车色机、茶叶圆筛机、茶叶抖筛机、茶叶风选机、切茶机、拣梗机，加上皮带输送机、风力输送装置、振槽输送装置、贮茶斗和自动控制装置等。在生产线具体布置时，通常有两种方式：①把占加工叶总量 80%以上的本身路茶和圆身路茶，布置成两条并列的连续化生产线，分别完成精制。少量筋梗和轻身路茶还需用单机处理加工，多采用平面厂房。②将精制线路从头至尾布置成一条连续化生产线，在生产线中设置两只贮茶斗，一只将上一批精制过程中分离出的圆身路茶贮存起来，与本批低一个等级的毛茶混合付制；另一只贮茶斗则用于贮存本批分离出的圆身路茶，再与下一批低一级的毛茶混合付制，称为阶梯式付制，多采用多层楼房的立体厂房，对厂房条件要求高。两种都能达到从毛茶付制到各种规格的精制茶加工在生产线上连续完成，并由自动控制装置控制、自动化程度高，节省人力和厂房面积。

红碎茶初、精制连续化设备〔Continuous primary and refining equipment for black broken tea processing〕　红碎茶初、精制加工成套设备。20 世纪 80 年代中国各红碎茶产区曾进行过较多尝试，其中中国农业科学院茶叶研究所设计的广东省湛江湖光农场日产 2500 千克连续化设备较为完善。流水线由萎凋、揉切发酵、烘干、精制 4 个机组 37 台机器和输送设备，按工艺流程顺序排列组合而成。从鲜叶投放到获得合格的精制茶产品，均在一条连续化的生产线上完成，生产过程可自动控制，显著地节省了制茶劳力和减轻了劳动强度。

再加工茶制作设备

紧压茶加工设备

紧压茶加工设备〔Compressed tea processing machinery〕　包括：①蒸茶设备，除青砖等压制使用者外，均使用蒸茶器。②加压成型设备，包括压砖机和砖模等。按作业原理不同，压砖机有人力杠杆式、螺旋式和蒸汽式等。③干燥设备、有烘房、暖气干燥等。

蒸茶器〔Tea steamer〕　紧压茶蒸茶设备。由进茶斗、蒸笼、蒸汽通道、出茶器四部分组成。紧压茶种类不同，使用的蒸茶器结构和大小亦稍有差别。进茶斗为漏斗状，蒸笼高 100 厘米，口径 30 厘米×30 厘米，壁上钻有蒸汽通孔；蒸汽通道包裹在蒸笼外边；出茶器上边的进茶口与蒸笼下端相连，下面为出茶口，内部有 1 个 4 个叶片的叶轮，工作时按反时针方向转动，转动快慢可调节茶叶在蒸茶器内的蒸茶时间长短，叶轮并可封住气流。作业时，输送装置将加工叶通过进茶斗徐徐落入蒸笼，蒸汽通过蒸汽通道从通汽孔进入蒸笼，然后由进茶斗排出，蒸软的茶叶则通过出茶器排出机外。蒸茶均匀，效率高，使用方便。

杠杆式压砖机〔Lever type compressor〕　紧压茶压制的设备。为木结构的杠杆装置。作业时，操作者对压杆末端用力施压即可对在杠杆另一端装满茶叶的砖模产生压力。

只用于砖（饼）形较小的紧压茶，如沱茶等的压制。

螺旋式压砖机〔Spiral compressor〕 亦称“摩擦轮式压砖机”。紧压茶压制设备。使用螺旋丝杆推动压板对砖模施加压力完成压制过程。由方牙螺旋丝杆副、摩擦轮、压板、机架等组成。作业时，电动机的动力通过传动机构带动中间摩擦轮和螺母转动，从而使方牙螺旋丝杆上升或下降，带动压板进行砖茶的压制。

摩擦轮式压砖机〔Friction wheel type compressor〕 即“螺旋式压砖机”。

蒸汽式压砖机〔Steam compressor〕 使用蒸汽为动力的紧压茶压制设备。由汽缸、活塞及与之连接的压板等组成。作业时，汽缸内的蒸汽推动活塞上升和下降，带动压板对砖模施加压力完成砖茶压制。广泛应用在青砖、黑砖和茯砖压制中，性能良好。

曲柄式压砖机〔Crank compressor〕 紧压茶压制设备。由传动机构、偏心曲柄装置和机架等组成。作业时，电动机通过传动机构带动偏心曲柄装置运转，并由曲柄连接压板，实现对砖茶的压制。由于压力较小，多用作退砖机。

退砖机〔Tea brick withdrawing machine〕 紧压茶压制结束后退模的设备。一般使用曲柄式压砖机。

砖模〔Brick mould〕 亦称“木斛”。规范茶砖的形状与规格的工具。形状和加工出的茶砖重量各异，但茯砖茶、黑砖茶、花砖茶、青砖茶等加工所用的砖模基本相同，由模框、上板、下板、隔板等组成。作业时，将蒸茶后的加工叶放入砖模，中间以隔板相隔，由压砖机对砖模上板加压，压制完成，由退砖机将茶砖出模。

木斛〔Wood mould〕 即“砖模”。

茯砖茶压制机具〔Fu brick tea compressor machine〕 压制茯砖茶成型的机具。由蒸茶器、砖模、压砖机、退砖机、发花干燥设备组成。砖模为每次可压出两块茶砖的形式，每块砖重2千克。压砖机使用螺旋式压砖机或蒸汽式压砖机。退砖机多使用压力为3.5吨的曲柄式压砖机。发花干燥设备为烘房。

黑砖茶压制机具〔Hei-brick tea compressor machine〕 压制黑砖茶成型的机具。由于黑砖茶压制所使用的黑毛茶原料和压制的砖形与茯砖茶相同，所使用的机具亦基本相同。但最后进烘房的主要目的是干燥。

花砖茶压制机具〔Flowery brick tea compressed machine〕 压制花砖茶成型的机具。1958年后花砖所用原料、压制砖形完全与黑砖茶相同，只是砖上压制的砖茶名称字样和花纹不同，因此，所使用的压制机具与黑砖茶压制机具完全一样。

青砖茶压制机具〔Dark green brick tea compressor machine〕 压制青砖茶成型的机具。由蒸茶设备、砖模、压砖机、退砖机、修砖工具和干燥设备组成。蒸茶设备使用专用的青砖茶蒸茶装置。压砖机使用蒸汽式压砖机，退砖机使用曲柄式压砖机。修砖多以人工剪刀将茶砖修剪整齐。干燥设备为专用干燥室，干燥室内安排蒸汽回流管道，由锅炉向管道内提供蒸汽，管壁放热对室内空气加热，形成暖气加热系统，对排放在干燥室内的青砖茶进行干燥。砖模与黑砖茶的基本相同。

青砖茶蒸茶装置〔Dark green brick tea steaming equipment〕 蒸制青砖茶成型的设备。由蒸茶笼、小篾筐和木蒸盒、自动推进器组成。蒸茶笼主体为一钢板制成的长形槽锅，全长5.7米，锅两边和顶部密封，两端各开一门，供进、出茶。锅内装蒸汽管两根，下部钻有气孔，锅内加入适量清水，将蒸汽管淹没，蒸汽由锅炉接来的蒸汽管道供给。小篾筐以竹篾编制；木蒸盒长方形，无盖，底为活动的白铁皮孔板。

米砖茶压制机具〔Black brick tea compressor machine〕 米砖茶压制机具。米砖茶除使用的原料和茶砖质量不同（每块1.2千克）外，其加工方法与青砖茶基本一样，所应用的机具，包括蒸茶设备均相同。

康砖茶、金尖茶压制机具〔Kang brick and golden tip tea compressor machine〕 亦称“南路边茶压制机具”。压制康砖茶、金尖茶成型的机具。康砖茶和金尖茶均以做庄茶为原料，只是前者原料相对较优。由蒸茶设备和筑包设备组成。蒸茶设备是一圆筒状的蒸茶器，由锅炉提供蒸汽。筑包设备由撮箕、模匣、篾篾、筑包机等组成。撮箕为竹编畚箕类工具，用以从蒸茶器出茶口接茶、运茶。模匣为压制用的砖模，多块砖共用，康砖每模匣可以压成20块茶砖，金尖可压成4块。篾篾是每模匣所压制茶砖的共用竹编外包装，篓状。筑包有专用的南路边茶筑包机，偏心轮式，电动机通过偏心轮带动棒锤，一上一下冲击筑包。

南路边茶压制机具〔Southern route tea compressor machine〕 即“康砖茶、金尖茶压制机具”。

南路边茶筑包机〔Southern route tea compressor machine〕 见“康砖茶、金尖茶压制机具”。

沱茶压制机具〔Tuo tea compressor machine〕 压制沱茶成型的机具。由蒸茶设备、揉袋、木楦、钢模、加压设备和干燥设备组成。蒸茶设备为圆筒状蒸茶器，由底部通入蒸汽。揉袋为圆底三角形小布袋，用于包盛蒸叶投入压制。木楦头为圆形，用于初步压出沱茶碗臼状凹口。钢模为钢制，为沱茶压制模子，内为臼形，相当“砖模”。沱茶最早用杠杆式压砖机加压，近年来已有专用的沱茶压力机，该机为曲柄式，电动机通过传动机构带动曲柄装置运转，对钢模内的茶叶进行压制。干燥设备为烘房。

沱茶压力机〔Tuo tea compressor〕 见“沱茶压制机具”。

竹筒茶压制器具〔Bamboo cylinder tea compressor

machine〕　压制竹筒茶成型的器具。由蒸叶装置、竹筒和烤干设备组成。蒸茶装置用饭甑，即蒸饭桶。竹筒用嫩度中等的新鲜金竹制成，直径5～6厘米、长22～25厘米。为了散发水汽、有时在筒壁上打若干小孔洞。烤干装置为普通烧木炭的炭炉，上置烘架。

花茶窨制设备

花茶窨制设备〔Scented tea scenting equipment〕　加工花茶的设备。包括筛花设备、茶花拼合机、窨花囤、窨花机、烘干机等。其中茶花拼合机、窨花机等为花茶窨制专用机械。

窨花囤〔Tea scenting bin〕　花茶窨制设备。用特制竹芡（xuè）（栈条）围成圆圈而成，竹芡高40厘米。高级茶窨制用小囤，直径2米，每次可窨在制品200～300千克。中、低档茶窨制用大囤，直径3～5米，每次可窨400～600千克。作业时，把充分拌匀的茶坯和鲜花放进囤内，促进鲜花吐香和茶坯吸香，完成窨制。

窨花机〔Tea scenting machine〕　花茶窨制设备。可分为流动式窨花机、立体式窨花机、百页板式窨花机、行车式窨花机、窨花箱等。还有一种鲜花与茶坯不直接接触的隔离式窨花机。

流动式窨花机〔Mobile tea scenting machine〕　花茶窨制设备。是最早的窨花机。由送茶斜输送带、送花斜输送带、茶花拼合装置、铺茶装置、传动部分和机架等组成，全部安装在可行走的底盘上。作业时，茶坯和鲜花分别倒入投茶斗和投花斗，由送茶斜输送带及送花斜输送带送入机器上部的茶花拼合装置，经拼合混合后落入铺茶装置，并均匀地铺撒在地面上。当铺放厚度达到要求时，即移动机器，再继续铺撒，直至铺撒完毕，故称为“流动式”。机器移动多采用电瓶车式，机体紧凑，但仅能实现茶、花拼合拌和和铺撒机械化，通花工序仍需人工操作。

立体式窨花机〔One-above-the-other layout tea scenting machine〕　三层窨花箱垂直排列的窨花机。采用传统箱式窨花原理。由茶花拼合装置、窨花箱输送装置等组成。作业时，拼合装置将茶坯和鲜花混合，装入窨花箱，依次装满底层箱、中层箱和上层箱，箱的两侧有通气间隙可以散热。窨制完毕或需要通花时，自下而上依次抽开各箱底部活门，将茶叶放出，落在窨花箱下的水平输送带上，向一端送出。香气利用较充分，窨制效果较好。

百页板式窨花机〔Tray tea scenting machine〕　亦称“链板式窨花机”。多层立体式大型窨花机。由茶花拼合装置、多层百页板式输送带等组成。作业时，茶坯和鲜花按一定配比分别由两条斜输送带送至机器顶部的茶花拼合装置内，茶坯和鲜花混合后，落在百页板输送带上。最上层百页板输送带前端上方设置匀叶轮，使混合料铺平。这种窨花机除窨花外，还可利用各层百页板输送带的移动速度不同，改变铺层厚度，在一台机器上完成通花及续窨作业。

链板式窨花机〔Tray tea scenting machine〕　即“百页板式窨花机”。

行车式窨花机〔Trolley tea scenting machine〕　窨花主机为专用行车的窨花机。由进茶输送带、落茶斗、送茶撒送带、清扫刮板等组成，需三层厂房立体布置。作业时，茶坯与鲜花进行拼合混合后，落到行车上端的进茶输送带上，再经落茶斗落到行车下端的送茶撒送带上，行车本身及送茶撒送带可分别纵、横向移动，故能将茶、花混合料均匀地铺撒在整个楼面上进行窨制。行车下部备有清扫刮板，可将窨堆由两侧推刮至楼面中间的长槽内，由长槽底部的输送带送出进行通花续窨或起花。

隔离式窨花机〔Isolation tea scenting machine〕　亦称“封闭式窨花机”。鲜花与茶坯不直接接触而靠气体循环完成茶坯窨香的窨花机。由输送装置、机架、贮茶、贮花箱体、管路系统、传动顶升机构和电气控制系统等组成。圆筒形的贮茶贮花箱体共18只，分成左右两组，每组交叉配置5只贮茶箱体和4只贮花箱体，两组箱体通过管路系统构成气体循环体。窨制过程中，整个系统形成密封循环体，开启风机，管路系统进入工作状态，气体定时交替循环流动，使鲜花香气反复通过茶层，茶坯不断吸附花香。还可向系统内不断补充氧气，较长时间保持鲜花活力。这种窨花机不需通花和起花，窨制的花茶香气鲜灵度较高，但持久性较差。

封闭式窨花机〔Sealing tea scenting machine〕　即“隔离式窨花机”。

箱式窨花机〔Tea scenting chest〕　亦称“窨花箱”。花茶窨制设备。主体是一组水平排列的特制木结构茶箱，箱上为进茶输送带，可将茶、花混合料分别送入各箱。箱底为活动底板，由人工抽拉启闭。箱下为出茶输送带，窨制完毕时，拉开箱底活动底板，茶叶落入出茶输送带上向一端送出，一般与起花机相连。

窨花箱〔Tea scenting chest〕　即“箱式窨花机”。

茶、花拼合机〔Tea-flower blending machine〕　用于将茶坯与鲜花搅拌混合的设备。可分为螺旋搅龙式、叶片滚筒式和多级平输送带式。分别与不同的窨花主机配套使用，是窨花机的组成部分。

花茶起花机〔Flower sifting machine〕　亦称“花茶出花机”。用于花茶窨制后分离花渣的设备。用平面圆筛机或抖筛机的原理，借助于筛网将花渣从茶叶中分离出来。若用于鲜花分级及鲜花付窨前筛去无用的青花蕾、花蒂和杂质，则称“筛花设备”。其结构见“平面圆筛机”与“往复式抖筛机”。

花茶出花机〔Flower sifting machine〕　即“花茶起花机”。

筛花设备〔Flower sifting equipment〕 见"花茶起花机"。

茶叶深加工设备

热泵制茶设备〔Tea processing thermopump installation〕 茶叶加工设备。热泵是把热量从温度较低的物体转移给温度较高物体的设备，可把常温空气提高到70℃左右，再用电加热器可提高到100℃以上，用于茶叶干燥，同时可获得20℃左右的空气用于发酵、萎凋或贮藏。1974年格鲁吉亚的一座茶厂曾建立250千瓦和160千瓦的热泵装置用于茶叶的干燥与冷藏。80年代初浙江农业大学也进行了小功率的设备与工艺试验，用于茶叶干燥、红茶萎凋与发酵。西南农业大学也将类似设备用于花茶复火和砖茶烘干工序。

茶叶成分提取设备〔Tea components extraction equipment〕 用于速溶茶加工和茶叶中多酚类、咖啡碱、色素等各种成分提取的设备。常用的有茶叶成分多功能提取罐、过滤设备、浓缩设备和干燥设备等。干燥设备中又有真空干燥设备、喷雾干燥设备和冷冻干燥设备等。用途不同，提取的成分不一样，使用的工艺和设备配备也不同。其共同的特点是将鲜叶或干茶，通过溶剂提取，并经过过滤、浓缩、干燥等工序，把可溶性物质提出，加工成易溶于水的颗粒或粉状速溶茶，或将某一成分提出，用于食品或医药的加工行业。

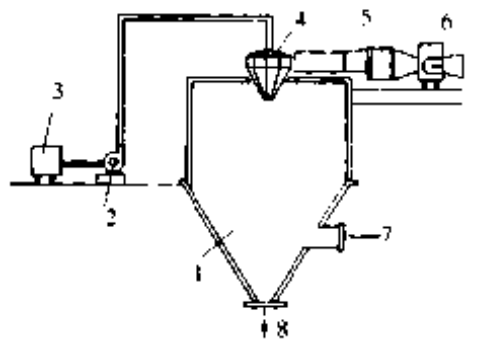
多功能提取罐〔Multifunctional extraction jar〕 进行提取时放置茶叶和溶剂的容器。不锈钢制造，双层夹层结构，上面设投料口、溶剂注入管，下部设出料口。出料口较大，便于出料。作业时，密封出料口，注入水或乙醇等溶剂，投入茶叶。再密封进料口，向夹层内供应蒸汽加温，并开动循环泵，将提取液从罐底吸出，从罐上部送回罐内。也有装有搅拌装置的，以便使茶叶中的可溶成分最大限度提出。

茶液过滤设备〔Tea infusion filtering equipment〕 茶提取液的净化处理设备。目的是除去所含的碎茶末和悬浮杂质。常用的有离心式和减压式等。前者的过滤部件为一布滤袋，应用离心原理，使提取液通过布滤袋。后者的过滤部件为羊毛毡或尼龙布等，并通过减压方式，即用液料泵在过滤装置后端抽吸，形成负压。

茶液浓缩设备〔Tea infusion concentrating equipment〕 提高茶叶提取液浓度的设备。常用的有真空加热浓缩、冷冻浓缩和膜分离浓缩等形式。真空加热浓缩设备的特点是在浓缩器内保持一定的真空度和温度，以降低溶剂沸点，加快蒸发速率。冷冻浓缩设备多用在水提场合，利用水溶液在共晶体与低共熔点前，部分水分呈冰晶析出的原理，提高提取液浓度。膜分离浓缩是利用反渗透原理，利用高压泵推动水分强制通过膜微孔，使溶剂和茶溶质分离，达到提高溶液浓度的目的。用于溶速茶加工的提取液，一般浓缩到20%～40%。

真空干燥设备〔Vacuum drying equipment〕 利用水蒸气压差干燥物料的设备。由干燥室、冷凝器和真空泵组成。干燥室主要为一真空密封容器，内部装有供加热剂通过的加热器。真空泵维持容器内很低的气压。作业时物料置于浅盘上放入干燥室，由加热器加热，由于蒸汽压差促使物料蒸发水分，并由连接管道导入冷凝器排出，达到干燥目的。这种干燥过程的特点是恒速失水阶段的物料温度只与真空度有关而与气体温度无关，大多数密闭的干燥器都能用作真空干燥器。

喷雾干燥设备〔Spray drying equipment〕 以单一工序将茶溶液加工成粉状、颗粒状干制品的设备。由喷雾器、干燥室、气体加热器、热风分配器、风机及分离设备等组成。干燥室通常为塔式容器。工作时，茶溶液由置于顶部中央的雾化器喷洒成极细的雾状液滴，缓慢下落并与由气体加热器加热、热风分配器导入室内的热空气均匀混合，使水分汽化，干制品通过分离设备提出。其优点为干燥温度低、速度快、制品纯度高，并具有良好的分散性和溶解性，生产过程简单，操作方便，适宜于连续生产。但设备热效率低（一般30%～40%）、体积庞大、基建费用高。



1. 干燥塔 2. 原料液泵 3. 加料槽 4. 转转圆盘 5. 空气加热器 6. 空气入口 7. 排风管 8. 产品排出口

喷雾干燥设备结构示意图

冷冻干燥设备〔Freeze drying equipment〕 亦称"真空冷冻干燥设备"、"冷冻升华干燥设备"、"分子干燥设备"等。用冷冻升华方法除去茶浓缩液中水分的设备。包括预冻系统、蒸汽和不凝结气体的排除系统、供热系统以及茶叶预处理系统等部分，分别起冻结水分、迅速排除升华水分、提供升华潜热和积霜熔解热等作用。工作时，首先将经过预处理的茶浓缩液先冻结至冰点以下，使水分变为固态冰，然后在较高真空度下，使冰升华，茶液被干燥。升华热和积霜熔解热由供热系统供给。可以保留茶制品原有色、香、味，成品耐贮藏，但成本高。

真空冷冻干燥设备〔Vacuum freeze drying equipment〕 即"冷冻干燥设备"。

冷冻升华干燥设备〔Lyophilization equipment〕 即"冷冻干燥设备"。

分子干燥设备〔Molecule drying equipment〕 即"冷冻干燥设备"。

鲜茶汁制取设备〔Fresh tea juice preparing machine〕 制取茶叶鲜茶汁的设备。制取绿茶鲜茶汁所用的机械有杀青机、粉碎机和压榨机；制取红茶鲜茶汁所用的机械有萎

凋槽、粉碎机和压榨机；制取乌龙茶鲜茶汁所用的机械有摇青机、杀青机、粉碎机和压榨机。因此，除粉碎机和压榨机外，均与茶叶初制所用设备相同。粉碎机多为活动锤片式粉碎机，由锤片、转盘、前后齿板、筛板、风扇和机壳组成。工作时，转盘和装在转盘上的3～4排活动锤片高速旋转，对进入机壳的茶叶反复打击，当茶叶被粉碎到一定细度穿过筛板筛孔，被风扇吸出机外，从而形成直径为1～3毫米的碎粒，利于下道工序的压榨。压榨机常用有两种：一为螺杆式压榨机，其机构为垂直装在机架上的一对螺杆副，螺杆顶端用电机或人力推动，使螺杆末端的压板徐徐下降，将茶叶碎粒中的茶汁压出。一为油压式压榨机，由油泵、油缸和活塞等组成，作业时，电动机带动油泵运转，使活塞通过推杆推动压板下行，将茶叶碎粒中的茶汁压出。

超微粉茶加工机械〔Ultrafine tea powder processing machine〕 制取超微粉茶的设备。鲜叶加工和脱水处理的机械与各类茶叶机械基本相同，但增加一种微细粉碎机组，由进料螺旋、粉碎室和分级室组成。其中粉碎室主要由粉碎盘和带圆弧槽的粉碎圈组成。分级室由分级轮与分流锥套组成。脱水处理后的茶叶被进料螺旋送入粉碎室内，在室内受到粉碎盘的高速冲击和剪切，同时也受到涡流产生的高频旋转振动而被粉碎。粉碎后的茶叶粉体进入分级室。分级轮的高速旋转，使茶叶粉粒同时受到空气动力和离心力的作用，当离心力大于空气动力时，大于要求的粉粒即被甩至锥套返回粉碎室继续粉碎，合格的粉粒（此时空气动力大于离心力），受动力的作用，被送入集料管道然后由辅机排出机外，完成粉茶制作。台时产量有40～250千克、80～600千克和150～1200千克等。参见"超微粉茶"。

茶水饮料灌装设备〔Ready-for-drink tea infilling equipment〕 罐（瓶）装茶水饮料的灌装、封口设备。包装形式有金属罐、塑料瓶或玻璃瓶。灌装设备一般包括洗罐（瓶）机，灌装机和封罐（瓶）机。洗罐（瓶）机采用高压清水喷洗罐（瓶），然后用高压清洁空气吹干。灌装机将茶汁定量、准确地灌入罐（瓶）内，然后由封罐（瓶）机封口。作业时，一般连续进行，由输送装置保障罐（瓶）在生产线的输送和进出。

茶叶包装设备

茶叶包装设备〔Tea packing equipment〕 包括：①用于制作木（纸）箱的机械，如成箱类（钉箱机等）、装箱类（称量设备、摇箱机等）、封箱类（自动钉盒机、缝包机等）、捆扎类（大部为PP带捆扎机）。②用于盒装茶的机械，如装料机、塑料薄膜封合机等。③用于袋泡茶的自动化袋泡茶包装机。①用于薄膜包装的热收缩包装设备。

复合薄膜封口机〔PVC-Al sealing machine〕 用茶叶复合薄膜袋包装的设备。可分为手动、半自动和全自动等型，均使用具有热收缩性能的复合塑料薄膜，通过横型、L型或四边密封式完成包装作业。密封方法有：①热封法，把加热到一定温度的热板（或圆盘）压于重合的薄膜上进行封合。②脉冲熔断封接法，将镍铬合金线压住薄膜后，瞬时通过大电流，使合金线发热而让薄膜加热熔断被封接。③辐射封接法，将镍铬合金线或有尖锐口的金属片，作为发热体，嵌装在用陶瓷等材料制成的绝缘热体的V形沟槽中，在压住薄膜加热时，薄膜受合金线的辐射而熔断封接。④超声波封接法，用振荡器发生超声波，使一次振动器接受转换成纵振动，依靠圆锥形珩磨头，传播振动，使两张薄膜重合面发生摩擦热而熔接。它适用于自动包装机的连续封口，对于被油、水、糖等浸渍的薄膜，也能良好地黏接。

茶叶真空充氮包装机〔Tea vacuum and nitrogen filling packing machine〕 能把热收缩包装材料制成的茶袋中的空气抽去，使袋内氧气含量低于1/1000，并自动充入氮气的设备。若无充氮程序即为真空包装机。由封口系统、真空抽气系统、电气控制系统、供氮系统等部分组成。封口系统用电加热对包装材料封口。真空抽气系统的主要部件是旋片式真空泵，机械动作由电气控制系统控制，以完成从茶袋内抽气、充氮及封口作业。部分包装机型采取抽气—充氮—抽气—再充氮的呼吸式抽气方式，使抽气（去氧）效果更好。封口处抽气、充气通道有针式与鸭嘴式；也有专设抽气孔，作业完成后用胶水纸封孔。

茶叶真空包装机〔Tea vacuum packing machine〕 见"茶叶真空充氮包装机"。

袋泡茶包装机〔Tea-bag packing machine〕 袋泡茶的包装设备，1920年美国气动衡器公司首先研制。中国以前均依靠进口，20世纪80年代后陕西南峰机械厂和天津市轻工包装机械厂等先后生产出袋泡茶包装机。由茶叶输送装置、包装纸输送装置、棉线输送装置、热封装置、电气及控制装置组成。作业时，由包装纸输送装置把内袋包装滤纸和外袋包装纸分别送到包装位置，并将滤纸折成袋形，由茶叶输送装置将每包定量的茶叶送到滤纸袋中，由热封装置完成横向和纵向封口，并将封好的滤纸袋自动切下。在封口过程中送入棉线，吊在滤纸袋末端，在一定长度上棉线自动切断，并吊上标签，再由外袋包袋装置包上外袋，即完成袋泡茶的包装。整个包装过程在一台机器上连续完成。陕西南峰机械厂的机型可包内袋、外袋，也可光包内袋，每分钟包100袋左右。天津市轻工包装机械厂的机型只能包内袋，每分钟包50袋左右。每袋包茶2.5克。

茶厂建设

茶叶机械动力形式〔Motive power type of tea machin-

ery〕 茶叶机械驱动的能源形式。有人力、水力、内燃机和电动机等，内燃机又有柴油机和汽油机两种。电动机应用最多，电力缺乏地区，有时应用柴油机或柴油发电机组发电驱动茶叶机械，茶园拖拉机亦使用柴油机作动力，机动式采茶机和修剪机则采用小型汽油机作动力。

茶厂照明设施〔Tea factory lighting equipment〕 茶厂辅助设施。常用的有白炽灯和日光灯，配备的原则是方便操作和晚间做茶能正确识别茶叶颜色，既保持车间内灯具整齐，又使操作部位有足够亮度，光线均匀柔和。摊青间要求的灯光照度为 80～100 勒，制茶车间 150～200 勒。在需要随时辨别颜色、检查制茶质量的部位如茶叶炒干机处，灯光照度应保持在 300 勒以上。茶厂照明线路应从配电箱单独放线，布线应整齐，配线使用绝缘导线。室内干线最小截面标准：铝线 6 毫米^2，铜线 4 毫米^2；支线最小截面标准：铝线 4 毫米^2，铜线 2.5 毫米^2，灯头引下线铜线截面应大于 1 毫米^2。灯头装挂应避开杀青机、烘干机等直接排出蒸汽的上方，装挂高度应在 2.5 米左右。

茶厂用电设施〔Electric equipment of tea factory〕 茶厂的辅助设施。中国茶区的茶厂用电，多从配(变)电所或小型发电站送入。偏远山区，也有使用柴油发电机组提供电源的。茶厂用电分动力用电、热源用电和照明用电。以用电总量的 70%～80%配备变压器或柴油发电机组的容量。厂内或车间内设低压配电盘，用以监视用电设备运行和电力分配，并通过导线连接，驱动用电设备。茶厂用的导线有绝缘铝线和铜线两种，少数有用低压电缆近距离送电的。茶厂室内布线有明、暗两种，"暗线"形式是厂房基建时就要按设计在墙内或地面下埋设线管，然后再穿线接线，安装正规、安全、美观；"明线"是将导线明敷在厂房墙壁或天棚上，虽然简单经济，但安全性差。茶厂用电应采取动力、热源用电与照明用电分开的方式，分别单独装置电度表。

茶厂给排水设施〔Water supply and drainage equipment of tea factory〕 茶厂的辅助设施。茶厂除以蒸汽为热源的锅炉用水、鲜叶清洗用水、发酵增湿等直接用水外，供水主要用于车间、机械清洗和职工生活。茶厂给水多由自来水系统或自建泵站提供。供水水质须符合国家规定的饮用水标准，无妨碍人体健康的有害物质、无杂质、无污染、无水生虫类，澄清无色。厂区供水管道分主管和支管，由支管接入制茶车间及用水设施。厂房、尤其是初制车间内，要装置足够水盆、水嘴，便于机具和车间地面清洗，冲洗水要保证及时排出室外。厂区排水管、沟有污水和雨水两类，两者不得混流。污水应进入污水管、沟，有条件者应接入市政污水系统或自行建池沉淀、净化，再排出。雨水管、沟设置要合理，山区茶厂尤为重要，以保证雨水及时排出厂区，部分雨水沟可用明沟，应经常清扫。

茶厂排烟方式〔Smoke-discharging type of tea factory〕 茶厂辅助设施的布置方式。有两种：①分散排烟。每台机器设一支烟囱，整座茶厂有若干支烟囱，分散把烟排入大气。优点是烟囱建造容易，维修方便。缺点是烟囱林立、排出的烟尘颗粒大，烟尘集中处理困难，环境污染严重。②集中排烟。整座茶厂或一个车间集中建造一支烟囱，用排烟机把排出的烟气通过烟道分别送入统一设置的烟囱，集中排入大气。优点是烟囱数量大为减少，利于集中除尘，烟囱高度高，排出烟尘颗粒小，对环境污染小，缺点是需增加排烟机，烟囱建造较困难。

茶厂车间立体布置〔Vertical view of tea workshop〕 茶厂车间厂房的一种建造形式，指将车间建成楼房。常见者为 2～3 层，也有 5～6 层者。初制车间立体布置，一般是将摊青间布置在杀青间或萎凋间的楼上层，楼面开孔，鲜叶以重力下流至杀青工序或萎凋工序。精制车间立体布置，常将毛茶仓库建于精制车间楼上层，楼面开孔下放毛茶至精制车间精制。整个制茶工艺路线从上至下安排。车间立体布置的优点是节省车间建造用地，可利用重力使制茶流程自然流畅。缺点是车间造价较高。

茶叶生产线〔Tea productive line〕 指按茶厂生产规模，依生产平衡理论对茶叶机械和设备进行数量计算和配备，并根据车间机器的传动形式、厂房大小及结构，按制茶工艺要求而布置的茶叶生产线路。茶类不同，茶叶生产线布置各异，如炒青绿茶生产线按贮青—杀青—揉捻—解块—干燥；红茶生产线则按贮青—萎凋—揉捻(切)—解块—发酵—干燥的工艺顺序布置。

制茶产量平衡〔Balance of tea processing productivity〕 亦称"制茶生产能力平衡"。指茶叶生产线中各种设备生产能力的相互协调。茶叶生产线投入运行，各种制茶设备的吞吐加工能力应大致相等，既不使有的设备生产能力过大，造成"吃不饱"，又不使有的设备生产能力过小，造成在制品的积压，以保证工艺流程通畅，在连续化生产线中尤为重要。茶厂设计和茶叶机械配备过程中，应根据茶厂生产规模、茶叶机械性能和生产能力，正确地选择、计算和配套，以保证制茶产量平衡。

制茶生产能力平衡〔Balance of tea processing productivity〕 即"制茶产量平衡"。

茶叶机械型号〔Model of tea machinery〕 茶叶机械的规格、性能及大小的代号。中国茶叶机械型号编制，是依照机械工业部 NJ89—74《农机具产品编号规则》中的农机具型号、分类号和组别号编制的原则而进行的。其内容基本上由机具种类、特征代号、机具主要规格尺寸组成。机具种类、特征代号均以机具基本名称和主要特征用语的汉语拼音的第一个字母表示。

茶叶机械配备〔Match of tea machinery〕 茶厂规划设计内容之一。茶叶加工使用的机械设备种类较多，结构、性

能、效率和产量均不相同，工艺流程确定后，应根据加工茶类、结合当地条件，进行选型配备。茶叶初制机械配备，一般以全年茶叶产量的3%～5%或春茶洪峰期平均日产量作为最高日产量，并以机器每天工作20小时，作为计算各种茶叶机械和辅助设备台数的依据，全部计算完毕，对计算结果进行圆整，综合平衡后确定配备方案。精制茶厂一般根据全年茶叶产量，生产茶类和生产时间长短，进行茶叶机械配备计算。

茶叶机械安装〔Installation of tea machines〕 茶叶机械运行前的准备工作。一般工作程序为详细阅读各种机器使用说明书和有关安装资料，对机器设备进行全面清点，核对数量和规格型号，检查完好程度和附件是否齐全，对要求自行配套的零、部件和材料，要事先制作和配齐。安装时，先根据制茶工艺流程和车间机器设备布置图，在车间地面放样、划线，确定机器位置。按基础图浇捣机器安装基础和安放地脚螺栓，水泥干燥后，安放机器，固紧地脚螺丝。机器安放的坐标位置和水平要反复校对，保证准确。带有炉灶的机器，要同时装好热风炉或砌好炉灶和烟囱。接好用电线路，使所有机器的开关处于断开位置，等待试运转。

茶叶机械集体传动〔Group drive of tea machines〕 茶叶机械的传动形式。指把制茶生产线的全部机器或把其中几台机器划分为一组，用一台电动机或柴油机，通过传动机构带动运转。传动机构由传动轴、皮带轮和皮带等组成，传动轴又包括地轴和过桥轴等。这种传动方式，在中国茶区20世纪60～70年代应用较多，现已逐步被单机传动所替代。

茶叶机械单机传动〔Individual drive of tea machine〕 茶叶机械的一种传动形式。制茶生产线中，每一台茶叶机械配备一台电动机带动。中国各茶叶机械厂生产的茶叶机械均系这种形式。

茶叶机械试运转〔Test run of tea machine〕 茶叶机械准备性运转措施。单台茶叶机器试运转是指设计、试制或大修后的样机或成机，为消除缺陷、改进性能、检验修复质量而进行的试车性运转。整个制茶生产线的试运转，可分为单机试运转和全程试运转。单机试运转是在机器正确安装、调整和润滑基础上，分别启动生产线中的每台单机进行一定时间的试车性运转，考核单机运转是否正常。在此基础上进行生产线全程试运转，考核生产线运行的可靠性和操作控制系统的准确性。有条件时，可组织适当茶叶产品试生产，考核保质保量完成设计生产指标的能力。

茶厂验收〔Check and acceptance of tea factory〕 茶厂筹建的质量检查措施。由下达茶厂建厂任务的单位主持，有关专家参加，按茶厂设计任务书所规定的内容进行。验收主要内容有三项，一是厂区规划及生产和管理用房等建造质量是否符合理或合格。二是茶叶机械选型配套是否合理、安装调试是否合格、运转状态是否良好。三是产品质量和生产率能否达到设计要求。茶厂验收合格，方可正式投产。

茶厂技术改造〔Technological transformation of tea factory〕 茶厂恢复功能和提高产量、质量的措施。茶厂运行到一定年限，设备老化，生产率降低，产品质量下降。或老厂的工艺、设备落后，均应有计划地进行技术改造。主要内容有三项，一是按制茶工艺要求，进行厂区和厂房的改造规划设计，强调食品卫生，将煤、柴、热量、噪声尽可能与制茶车间隔离。二是对有使用价值的原有设备，进行全面维修改造，恢复和提高其使用性能。三是优化和完善制茶工艺，以性能先进的设备，替代原来落后的设备。

茶厂通用设备

茶厂通风除尘设备〔Ventilating and dust removing equipment of tea factory〕 茶厂净化空间环境的设备。有通风设备和除尘设备两类。单纯通风设备只用于低尘环境，精制车间必须是通风管路与除尘器结合使用。茶厂除尘的终端设备有茶尘过滤器、旋风式分离器、惰性分离器等，以前两种为主。此外，还有湿式(水力)除尘装置和过滤式、旋风式、水力混合式除尘装置，但应用不多。

茶尘过滤器〔Tea dust filter〕 茶厂除尘设备。以袋式除尘器为主要形式。由长方形箱体、滤尘袋、清灰系统和排灰装置等组成。有LFS系列产品。作业时，茶灰进入箱体后被阻留在滤袋表面上，然后排风口阀关闭，反吹风口阀打开，进行反吹清灰，接着由螺旋输送机将捕集的茶灰送出机外。适宜于捕集1～100微米的尘粒，除尘效率大于99%，除尘器型号规格应根据实际含尘空气流量和规定的滤袋过滤风速来确定。价格较高，但较实用。大中型茶厂应使用这类设备。

旋风式茶尘分离器〔Tea dust cyclone〕 借助茶尘涡旋运动产生的离心力除尘的装置。由上柱形下锥形的外筒和小直径内筒组成。产品型号有CLT/A、CLP/A、CLP/B等。作业时，含尘气体以12～20米/秒的速度从切向进入上筒体，在筒内形成涡旋气流。尘粒在离心力的作用下撞击筒壁而逐渐失去动能，最后靠重力落入灰斗。经过除尘分离的空气折向下部开口的内筒，从顶部排出。茶尘分离速率取决于尘粒涡旋速度和内筒直径。涡旋速度越大，内筒直径越小，分离效果越好，但功率消耗也随之急剧增加。适宜于捕集粒径10～1000微米的茶尘，入口灰尘浓度最大可达1000克/米^3，除尘效率60%～85%。不宜捕集超细粉尘，需要增加一级袋式除尘或湿式除尘，才能达到灰尘浓度的排放要求。因价格低，故使用相当普遍。

惰性茶尘分离器〔Tea dust inertia separator〕 利用茶尘的惰性力(惯性力)将其与空气分离的装置。由若干不同

直径的锥环套装起来的锥体和与锥体保持一定间隙的锥罩组成。结构简单，耗用材料省，但难于达到排放标准。已逐步被旋风式分离器所取代。

湿式茶尘过滤器〔Tea dust wet filter〕 亦称"水力式除尘器"。一种用水使茶尘浸润分离的装置。用水喷淋带尘空气或将含尘空气通过水池，可二者结合使用，也可用其中的一种经过一级或多级过滤。设备简单，投资省，空气净化效果好。由于茶尘需要回收，如经浸泡会造成水溶性物质的流失，故只用于净化最后排放的空气。据测定，依次经过旋风除尘、滤网除尘和湿式除尘的空气，其含尘浓度可降至7.5毫米/米^{3}左右。故值得提倡。

水力式除尘器〔Hydraulic power dust extractor〕 即"湿式茶尘过滤器"。

通风机〔Ventilator〕 产生气流的装置。主要由叶轮、机壳、电机等组成。按工作原理分离心式和轴流式两大类，按风压分高、中、低三种类别。茶叶加工主要使用中、低压风机。茶叶烘干机配用的4-72型(通用型)离心通风机。通用型轴流式通风机为低压风机。大中型轴流式通风机用于红茶加工的萎凋工序。另有一类叶轮由细长叶片密排而成的宽机壳贯流式低压离心风机，专用于送风式风选机配套。此外还有一类风压较高的低流量离心风机，其中用于助燃鼓风的称为"鼓风机"，用于引烟的耐热风机称为"引烟机"。均有多种机号可供选择。

鼓风机〔Air blower〕 见"通风机"。

引烟机〔Smoke deflector〕 见"通风机"。

茶叶输送装置〔Tea conveying equipment〕 在茶叶加工过程中，各种用以搬运、传送、提升的机具。除各种机动和手动车辆外，常用的还有：带式输送机、斗带式提升机、螺旋输送器、振动槽和风力输送器等。中国的茶叶加工长期依靠人工肩扛手提，至20世纪70年代，在初、精制茶厂中已应用斗带式提升机、振动槽、螺旋输送器与风力输送器等，并研制成功初、精制连续化生产线，各工作单机间均使用输送设备完成单机间的输送联系，并起贮存与平衡生产的作用。

振动槽〔Oscillating conveyer〕 加工过程中利用振动，短距离输送茶叶的设备。由槽体、主振弹簧、导向杆及驱动装置组成。结构简单，功耗低，送料均匀，输送量的适应范围大。它利用激振器驱动槽体沿某一倾斜方向产生振动，使茶叶在槽体内滑移或抛掷，从而将茶叶由一个位置运送至另一个位置。

风力输送器〔Pneumatic conveyer〕 亦称"气力输送器"、"管道输送器"。分吸风式、吹风式两种。加工过程中利用，风力输送茶叶的设备。由供料器、输料管、风机、分离器和除尘器五部分组成。其中供料器分吸送式和压送式。分离器分容积式和离心式(旋风式)。作业时，茶叶由供料器送入输料管入口处，被风机产生的风力沿着输料管输送到目的地，再由分离器把茶叶从流动气流中分离出。空气则经过除尘器除尘后由排气管排出。可以作长距离任意线路输送，但茶叶易碎，且功率消耗较大。分离出茶叶后的空气含有大量茶灰，需除尘后才能排放到大气中，茶叶风力输送多用离心式除尘器和袋式过滤器，少数用重力沉降装置。

气力输送器〔Air-driven conveyer〕 即"风力输送器"。

管道输送器〔Pipe conveyer〕 即"风力输送器"。

茶叶螺旋输送器〔Tea screw conveyer〕 装设在管槽内依靠螺旋叶片推送茶叶的设备。用于倾角在20°以内的茶叶输送。由螺旋叶片、管槽构成。作业时，带有螺旋叶片的转动轴在料槽内(或管内)旋转，料槽内的茶叶依靠本身重力及其与料槽间的摩擦力，不随螺旋一起旋转，而在螺旋叶片推动下，沿料槽向前移动。使用安全可靠，流量均匀稳定，但容易挤碎茶叶，功率消耗大，且不能长距离输送。

茶叶斗带式升运器〔Tea belt-bucket elevator〕 亦称"茶叶斗式提升机"。对散装茶叶进行垂直及大倾斜度输送的设备。由料斗、牵引装置、机架及罩壳三部分组成。料斗有深斗、浅斗和角斗三种。牵引装置有带式、链式两种，前者的牵引装置采用普通传动用平胶带，上端为驱动轮，下端为从动轮。后者用链轮驱动，适宜于作重负荷和大高度提升。卸料方式可依靠重力、离心力或两者共同之作用力。罩壳可防止粉尘污染环境，为便于观察和检查，其上开有观察孔和检查孔。牵引装置一般用螺杆张紧，为防突然断电引起逆转，装有制动器。

茶叶斗式提升机〔Tea bucket elevator〕 即"茶叶斗带式升运器"。

茶叶带式输送机〔Tea belt conveyer〕 散状茶叶及在制品水平输送的设备。由输送带、动力及传动装置、托辊和张紧装置等组成。常用输送带是平胶带，长度方向由皮带扣或胶接片联接成环状。托辊有平面式和沟槽式两种，用于支承输送带并随输送带移动而滚动。张紧装置可通过张紧轮也可通过改变从动轮位置达到张紧输送带之目的。工作时，胶带在传动机构驱动下循环运行，工作速度在输送散装茶叶及在制品时为1.25～2.5米/秒，输送包装成品茶时则不大于1米/秒。带式输送机能连续运料，生产率高、工作平稳、使用方便，并能适应各种距离的输送，但粉尘较大。

茶叶水分测定仪〔Moisture content meter of tea〕 茶叶水分的快速测定装置。常用方法有：①采用远红外或微波加热，使试样在最短时间内达到足干状态，然后用仪器内附天平或外部常规天平测定茶叶质量，求得茶叶含水率。②利用中间介质或参数，如电感、光谱特性等，间接反映茶叶水分含量。两者除均有电脑数据处理系统外，前者包含加热装置、称重读数装置，后者则有传感装置。工作时，前者将茶叶放入仪器内干燥、称重、读数、显示或部分显示结果；后者将传感器放入茶叶内，仪器自动读数、显示。

茶末测定仪〔Tea dust tester〕 检测茶叶中粉末和碎茶含量的设备。包括筛子、电机、传动机构和计量控制部分，常见为台式。筛子分四层，自上而下为筛盖、碎茶筛、粉末筛和筛底。筛孔配置见表：

粉末筛和碎茶筛的规格配置表

品名	目数	孔径(毫米)	用 途
粉末筛	28	0.63	条形及圆形茶
	40	0.45	各类茶的碎条
	60	0.28	各类茶的片茶
	80	0.18	各类茶的末茶
碎茶筛	16	1.25	条形及圆形茶

工作时，筛子作轨迹为圆的水平平动运动，转速及回转圈数均严格控制。通过分筛可得到试样中碎茶部分和粉末部分的质量。含量计算公式为：

$$\text{茶叶粉末含量}=\frac{\text{粉末质量}}{\text{试样质量}}\times 100\%$$

$$\text{茶叶碎茶含量}=\frac{\text{碎茶质量}}{\text{试样质量}}\times 100\%$$

茶叶摩擦仪〔Tea friction meter〕 测定茶叶摩擦特性参数的仪器。由电机、传动机构、平板、转角刻度盘、光电传感器、挡光板、控制开关和毫秒计等组成。可测得最大静摩擦角 φ、倾斜角 θ、茶叶滑行距离 L、滑行 L 距离经历的时间 t。并由公式 $f=\mathrm{tg}\varphi$ 和 $\mu=\frac{\sin\theta-2L/gt^2}{\cos\theta}$ 可求出茶叶与不同材料物体表面之间的静摩擦因数 f 和动摩擦因数 μ。公式的 g 为重力加速度。

茶叶安息角测定仪〔Tea resting angle determining equipment〕 测定茶叶安息角的仪器。由电机、转动料盘、振动加料装置和高度游标尺等组成。测定时，电机带动转动料盘转动，由振动加料装置将供试茶叶均匀向转动料盘供料，直到茶叶自然堆成的圆锥形锥边固定，用高度游标尺测定茶叶的自然堆高 h，并量出转动料盘半径 R。由公式 $\alpha=\mathrm{arctg}\frac{h}{R}$ 可计算出茶叶安息角 α。

茶厂计算机管理系统〔Computer control system of tea factory〕 借助于计算机技术在茶厂实施技术管理和生产控制的系统。20 世纪 90 年代初，浙江农业大学茶学系与浙江临安茶厂开发的茶厂管理计算机辅助决策系统为其代表系统之一。可运用于茶厂经营、信息、财务、人事、档案等方面管理及生产控制。

茶叶机械自动控制系统〔Auto-control system of tea machinery〕 在无人直接参与前提下，使生产过程按一定程序正常进行的茶叶加工控制系统。自 20 世纪中叶，茶叶机械中开始配置热量、风量、主轴转速等调节系统，其控制方法多用程序控制，各要素的给定由人工操纵。到 70 年代，中国引用微型计算机和传感技术，使加工过程实现自动化，相继在揉捻机程序加压、车色机程序作业、拣梗机自动作业、窨花机茶与花配比自动控制、烘干机计算机控制及各种单机的多项要素自动控制上取得成功。借助于各种新型传感器和越来越小型化的计算机，结合模糊数学等技术，使以“看茶做茶”为模式的原始的茶叶加工技术成为一种以数学模型为依据，控制手段有保证的新型茶叶加工技术。

茶叶冷库

茶叶冷库〔Tea cold storage〕 用于茶叶冷藏保鲜的设施。主要由库房和制冷系统(制冷机组)组成。作业时，茶叶贮存在库房内，开动制冷系统，使库房内保持低温，达到茶叶保鲜目的。按库房形式可分为组合式冷库和土建式冷库：

组合式茶叶冷库〔Combined tea cold storage〕 亦称“柜式茶叶冷库”。20 世纪 90 年代初期中国农业科学院茶叶研究所和南京实验仪器厂共同研制。库房为全金属结构，库内体积有 7.2、10.7、17.8、24、54、72 米^3 等。库房和制冷机组均在冷库生产厂制造时全部加工和安装成型。装配完工的冷库，到使用地点只作简单管、线连接和调试即可应用。库内温度可保持在 2～8℃，相对湿度不高于 60%，使用环境温度不高于 35℃，每立方米库容空间可贮存茶叶 50～100 千克，属中、小茶叶冷库。

柜式茶叶冷库〔Cabinet tea cold storage〕 即“组合式茶叶冷库”。

土建式茶叶冷库〔Warehouse tea cold storage〕 库房采用现代建筑材料建造，然后在库房内安装制冷机组的茶叶冷库。库房内温度可保持在 5℃左右，相对湿度≤60%，每立方米库容空间可贮存茶叶 50～100 千克。多系大型茶叶冷库。

十一、利　用　部
Multipurpose Utilization of Tea

综合利用

茶树综合利用〔Comprehensive utilization of tea plant〕　茶树的根、茎、叶、花、果和种子等器官经深加工或提取其有效组分而进行的各种开发利用。在食品业、医药业、农业、日用化工、建筑业、水产养殖业以及环境监测等方面均不同程度的涉及和利用。茶树综合利用的开发对提高茶叶的经济效益和利用价值有重要意义。

茶叶综合利用〔Tea comprehensive utilization〕　茶叶除直接饮用之外的各种利用途径和方式。唐代以前就有"茗菜"、"茗粥"的食用方法，以及解毒、消食等药用。现代科学的发展，扩大了茶叶利用的途径。①药用：从茶叶中提取出的茶多酚、咖啡碱、多糖等，具有多种药效功能，可制备成能防癌、防止血管硬化、降血脂、降血压、降血糖、抗衰老、抑菌的多种药物。②保健品：以茶和某些中草药科学复配后制备成各种保健茶，具有健身防病作用；用茶渣做枕头也有保健功效。③食品添加剂：从茶叶中提取出的某些有效成分可作为食品的抗氧化剂、着色剂、调味剂、保鲜剂、功能增强剂等。④菜肴配料：以茶鲜叶、成品茶和茶粉作配料可制作出多种多样的菜肴。⑤化妆品：用茶粉或茶叶提取物可制备成护肤、护发等化妆品。⑥清洁剂、去味剂：用茶渣或茶汁擦洗家具等用品有去污增亮作用，用干燥茶叶放入食物容器或冰箱中可去除异味。⑦饲料：将茶渣处理后可作家畜的饲料添加剂，有防病、增加奶牛产奶量等作用。⑧肥料：将茶渣或茶汁用作花草肥料，有提供植物营养、防治某些病虫害的作用。⑨环保、化工：经处理的茶粉末或提取物能吸附有害金属离子而可用于水处理，茶汁在制造氮肥过程中可用于脱硫。

7369升白片〔7369 leucocyte increasing tablet〕　具有提高血液白细胞数作用的茶叶提取物制剂。绿茶提取物经冷冻干燥后制成片剂，用于放射治疗或放射病造成的白细胞数减少症的预防和治疗。成人给药量每日约4克，一个疗程后可显著减轻放射治疗引起的一系列反应症状，如恶心、呕吐、食欲不振、腹泻等。血液白细胞数可保持在正常水平。如原白细胞数已降至正常会值以下者可以逐步回升。

小白兔防龋牙膏〔White-rabbit caries-preventive toothpaste〕　以茶叶煎汁为原料加工制成的保健牙膏。富含茶叶中的氟，具有洁齿防龋的显著功效。

茶叶口腔消毒剂〔Tea oral disinfectant〕　绿茶提取物制成的添加剂。可添加于口香糖、牙膏、低毒卷烟中。对消除生理性的口臭、酒臭、烟臭和蒜臭均有很高的消臭率。

茶叶抗齿斑剂〔Tea fissure caries lesion preventing agent〕　茶叶制剂。牙齿珐琅质中的羟磷灰石被酸腐蚀后形成龋齿斑。茶中的氟能取代羟磷灰石中的羟基，形成不易溶于酸的氟磷灰石，使珐琅质不易被侵蚀。

茶叶除臭口香糖〔Tea deodorizing gum〕　用优质胶基为基础，配以茶汁和甜味剂加工而成。茶叶中的黄酮类化合物有消臭作用，故可消除口腔中的烟、酒气味。

茶叶漱口剂〔Tea gargle〕　茶叶制剂。富含茶多酚、维生素C等成分，可去腻、洁齿、杀菌。

茶叶室内空气除臭剂〔Tea indoor air deodorant〕　利用茶叶所含的萜烯类化合物能吸附异味的功能配制的除臭

剂。

茶叶食品添加剂〔Food additives produced from tea〕 茶叶或茶叶提取物配制的食品添加剂。可改善食品的物理、化学性能，提高食品的质量和货架期。包括茶叶色素、茶叶月饼保鲜剂、茶叶天然抗氧化剂等。茶树鲜叶在超低温下磨成的茶粉或制成的浆茶，也可作为面条、饼干、糕点、冰淇淋和口香糖等食品的添加剂，既可着色，又可增加风味，并有抗氧化和去臭护齿的功效。

食用茶叶色素〔Edible tea pigment〕 从茶叶中提取的有色物质。有绿色素、黄色素、橙色素、红色素和褐色素等。与其他天然植物色素进行复合调配，还可加工成其他色泽的食用色素。可用于糖果糕点等食品的着色，增加食品风味。

茶叶天然抗氧化剂〔Tea natural antioxidant〕 具有抗氧化作用的茶叶提取物。含有茶叶中具有抗氧化活性的成分：黄酮类（黄烷酮和黄酮醇）、黄烷醇类（儿茶素类）、花青素、酚酸类（没食子酸、绿原酸等）、维生素（维生素C、维生素E等）、生物碱（咖啡碱、可可碱、茶叶碱等）、萜烯类、多糖和多肽等。广泛用作食品添加剂，用以防止脂肪酸等的过氧化而达到食品保鲜的目的；也广泛用于医药业，作为生物体的抗氧化剂。

茶叶月饼保鲜剂〔Tea fresh-preserving agent for moon-cake〕 用于月饼保鲜的茶叶提取物制剂。月饼为高脂肪、高含水量食品，在贮存期和货架期中易发生脂肪酸过氧化而变味，微生物滋生而变质。从茶叶中提取出的茶多酚制剂单独使用或与其他具有抑菌功效的添加剂复配使用，均具有保鲜作用。在皮或馅的拌料过程中均匀加入。添加保鲜剂的月饼，一般可延长贮存期一个月左右。

酶分解茶〔Enzyme-decomposing tea〕 日本新开发的茶叶深加工产品。用低温粉碎机通过酶分解切断茶叶内的分子组成后加工而成。过去用热水不能提取的茶叶有效组分在低温下也能溶解，使其利用率提高10倍以上。如维生素E属油溶性化合物，过去多残存在茶渣中，用此法也可有效提取。酶分解茶除能阻止过氧化脂质的生成外，还含有大量抗氧化的维生素E、维生素C，多酚类化合物，因此对人体的保健效果比绿茶更好。在日本以酶分解茶为原料，用制冰机制成小冰块，喝茶时加入热水或冷水均可溶解，饮用方便。

茶籽综合利用〔Comprehensive utilization of tea seed〕 茶籽的利用途径和方式。茶籽由茶籽壳和茶仁两部分组成。茶籽壳中含有32%干物质，其中包括多缩戊糖、茶多酚、皂素，以及木质素；茶仁中含有油脂、蛋白质、皂素和粗纤维，可榨油，精炼后可食用；经榨油后残存的茶籽饼中含有茶皂素，均可开发利用。

茶籽壳综合利用〔Comprehensive utilization of tea seedpods〕 茶籽的果壳和种壳中纤维素、半纤维素和木质素的利用途径和方式。茶籽壳经稀酸处理后，可用炭化处理制取活性炭，同时可收集焦油、醋酸、甲醇等化工产品，也可用浓酸水解，使纤维素转变成单糖，而后发酵制取酒精，亦可作燃料，燃烧后的灰可提取工业原料钾盐，其残渣可与垃圾、化肥、骨粉等相配合，经发酵制成颗粒肥料。具有良好的开发前景。

茶籽饼综合利用〔Comprehensive tea seed cake utilization〕 茶仁榨油后留下的饼粕的再利用。茶籽饼中含有茶皂素12%～14%、蛋白质15%、纤维素6%、淀粉等40%可分别利用。经提取皂素后的饼粕可作饲料和肥料。

茶皂素综合利用〔Comprehensive utilization of tea saponin〕 茶皂素的利用途径和方式。茶皂素是良好的天然表面活性剂，在工农业生产中已开发有多项综合利用产品。其分子的不对称结构，决定它既亲油又亲水、因而具有良好的表面活性。其水溶液在0.001%～1.00%的浓度范围内，随着浓度的增加，其表面张力迅速下降，利用茶皂素稳泡性、乳化性和湿润性好的特点，已开发出茶皂素稳泡剂、农药湿润剂和茶皂素洗理香波。作为洗涤剂时其剥色能力小，洗涤毛纺织品不会缩绒，用于洗涤丝绸能保持光泽。茶皂素对鱼类有溶血和毒害作用，利用此特性已开发成对虾养殖保护剂。

茶皂素石蜡乳化剂〔Tea saponin paraffin emulsifier〕 商品名称：TS-80乳化剂。茶皂素配制的能乳化石蜡成为水包油型乳液的表面活性剂。中国农业科学院茶叶研究所开发试制。棕褐色的黏稠状液体，pH（1∶10）5.5～6.0，活性物含量40%。具有对石蜡乳化力强、分散性好、乳液稳定、破乳快和适应性广的特点，达到部颁一级乳化剂标准。在纤维板成型前加入到浆料中，可将石蜡变成具有微小颗粒的乳液，经沉淀剂破乳后，石蜡与木质纤维粘合，可使板材吸水率明显降低，提高防水性能。产品无腐蚀、无异味，工艺简单，使用安全。用于纤维板加工工业及其他行业乳化固体石蜡。

TS-80乳化剂〔TS-80 emulsifier〕 即“茶皂素石蜡乳化剂”。

茶皂素农药湿润剂〔Tea saponin pesticide wetting agent〕 茶皂素配制的用于提高可湿性粉剂农药悬浮率的表面活性剂。浅褐色固体粉末，悬浮率≥52%，含水率≤3%，湿润性≤5分钟，pH（1∶10）6～8。利用该表面活性剂降低溶液的表面张力和体系的表面自由能，减少固液气三相交界处的接触角，达到湿润的目的。添加该产品的农药，悬浮率和湿润性均明显提高。可有效提高药液的均匀度以及农药在作物枝叶上的附着性和铺展度，改善喷施效果。

茶皂素洗理香波〔Tea saponin washing and raising shampoo〕 商品名称：“A·V”天然茶皂素洗理香波。加

入茶皂素的天然营养型洗发护发用品。利用茶皂素表面活性较高的特点制成。棕红色透明的黏稠液体，橘子香型，黏度≥0.25 帕·秒（25℃），泡沫量＞160 毫米（40℃），活性物＞12%，pH 6～8，稳定性好。可止痒去屑，去污性强，洗后头发松软，有光泽，易梳理。

"A·V"天然茶皂素洗理香波〔A·V Natural tea saponin washing and raising shampoo〕　即"茶皂素洗理香波"。

茶皂素稳泡剂〔Tea saponin foam stabilizer〕　商品名称：TS-861 稳泡剂。茶皂素配制的加气混凝土料浆添加剂。浅褐色固体粉末，含水率≤6%，表面张力＜0.5 毫牛/厘米（0.5%浓度，20～25℃）。可降低溶液的表面张力，加固气泡膜的机械强度，提高加气混凝土料浆浇注的稳定性；通过改善加气混凝土的气孔结构来提高制品的物理力学性能。使用简便、无腐蚀、无异味、无污染、用量少，仅为铝粉用量的1/18，经济效益明显，适用于建筑材料行业。

TS-861 稳泡剂〔TS-861 foam stabilizer〕　即"茶皂素稳泡剂"。

中农 8901 对虾养殖保护剂〔CA 8901 prawn breed protective agent〕　茶皂素配制的用作对虾人工养殖生产中敌害鱼类的清池剂。棕黄色粉末，活性物含量在（70±5）%，pH（1∶10）6～7，含水率≤5%。茶皂素具有对鱼类有溶血和毒害作用，但对对虾不产生毒害的选择毒性机理。在一定浓度下能刺激对虾蜕皮、促进对虾生长。使用浓度为 3 毫克/升，即 1 米^3 水体用 3 克。使用方法：用海水溶解保护剂直接泼洒于虾池，并保持 3～12 小时水面的稳定，在 12 小时内可见效。使用次数：拦网养殖每茬 3 次（虾苗放养前 1 次，放养后 2 次），塘养每茬 2 次（虾苗放养前后各 1 次）；虾贝混养塘施药后排水至露出滩面。敌害鱼类杀灭率在 95%左右，茶皂素在使用浓度范围内 48 小时自行降解失活，无污染。

茶籽油〔Tea seed oil〕　以茶籽为原料经热压榨和浸出的方法加工成的食用油。橙黄色透明液体，具一定香味。脱色的茶籽油在 4℃时即成白色固体。折射率 n_D^{25} 1.4690～1.4710，黏度（20℃）0.076 帕·秒，相对密度（18/15℃）0.9167，碘值 85～91，皂化值 188～195，硫氰值 72～74，不皂化物 0.96%。其脂肪酸组成与橄榄油相似，主要有油酸（57±1.6）%，亚油酸（22.3±1.2）%，还有棕榈酸、亚麻酸、硬脂酸、肉豆蔻酸、花生酸等。不饱和程度高，达（80±0.6）%；三酰甘油含量与花生油相似，富有营养价值。除作食用油外，还可用于轻工、化工和纺织工业，作为生产助剂和表面活性剂的原料；可直接磺化制成磺化油，用于丝绸工业；可皂化，用于制皂工业；可氢化制成硬化油，用于制茶工业。

TO-891 制茶专用油脂〔TO-891 tea manufacturing lubricating grease〕　茶籽油制品。茶籽油经氢化处理并经调整脂肪酸组成比例而制成。外观为乳白色固体、无异味；50～58℃融化。热稳定性能较强，耐贮存。炒茶时加入少量可润滑炒锅，改善制茶工艺条件，并直接影响成品茶的脂肪酸组成，从而提高制茶品质。

茶嫩果综合利用〔Comprehensive utilization of tender tea seed〕　茶嫩果的利用途径和方式。茶树嫩果含有大量的氨基酸和一定量的茶多酚，且多酚氧化酶活性很高，按一定比例加入茶鲜叶中加工红碎茶能提高红茶品质，对中、小叶种鲜叶尤为明显。茶叶自然发酵到 pH 5.4 左右时，嫩果中多酚氧化酶活性比鲜叶高 75%左右，有利于促进鲜叶中茶多酚物质的酶性氧化，提高成茶的茶黄素含量，改善外形和内质。

茶灰末综合利用〔Comprehensive utilization of tea dust〕　茶灰末的利用途径和方式。可用于提取抗氧化剂、脂多糖、三十烷醇、茶氨酸、咖啡碱和食用色素等，还可以用作低档速溶茶原料、保健茶配料和真菌培养基等。

茶根综合利用〔Comprehensive utilization of tea roots〕　茶根的利用途径和方式。可与中草药配伍复制供药用。用于治疗牛皮癣、肥胖症和高脂血症、口腔炎、牙痛、子宫脱垂等病。

茶叶食品

茶叶食品〔Tea food〕　含茶食品的总称。在食品加工时，加入适量茶叶或茶叶提取物，使食品含有茶叶的特殊风味，并能发挥茶叶中有效成分的生理调节功能。包括多类含茶的固体食品（如茶叶饼干、茶叶糖果、茶叶面包和茶叶糕点等）、茶肴，以及各种茶叶为主或含茶的多种液体饮料（如红茶、绿茶、乌龙茶饮料，冰茶、茶叶汽水和茶酒等）。在日本、美国、中国以及许多茶叶生产国和消费国发展很快，尤其是各种茶饮料的消费量有明显增加的趋势。

茶叶冰淇淋〔Tea ice-cream〕　用牛乳或乳制品加入蛋或蛋制品、糖或其他甜味剂、乳化剂和茶叶微粉，经混合配制、杀菌、均质、冷却、老化、凝结成型、硬化等工序制成。具有茶叶香味及冰淇淋的双重风味。

茶叶棒冰〔Tea ice-sucker〕　按 1.5%～2.0%的茶叶量，用沸水冲泡，过滤除渣，加入生粉 3%～4%，白糖 12%～15%，混合煮沸，冷却后灌入冰盒，冷藏冻结后，经包装即成。

茶叶羊羹〔Tea agar〕　分绿茶羊羹和红茶羊羹两种。绿茶羊羹的配料为：绿茶粉、砂糖、蚕豆沙、琼脂和饴糖等；红茶羊羹的配料为：红茶粉、砂糖、红豆沙、饴糖和琼脂等。产品保留了羊羹风味，且含茶叶有效成分。因含茶叶中的氟，故对低氟地区学龄前儿童有防龋保齿作用。

茶叶蛋〔Tea-cooked egg〕 主料为鸡蛋，配以红茶末、桂皮、茴香、八角和酱油等佐料加工而成。可作点心和菜肴，有茶香。

茶叶饼干〔Tea biscuit〕 原料为精白面粉、砂糖，辅料包括可可油、黄油、鸡蛋、可可粉、花生油、饴糖、苏打粉、香草粉、精盐和茶粉等。因含有茶叶有效成分，对人体保健具有一定作用。

茶粥（1）〔Tea porridge〕 将适量绿茶装入布袋，扎紧袋口，置于锅内，加入适量水和米，煮至米粒变形熟透，取出茶袋，并绞出其中茶汁，加入适量食盐，冷却后即可食用。除大米外，小米、面粉和玉米亦可用来烧煮茶粥。可作为家庭保健食品。

茶糖〔Tea candy〕 采用一般糖果的加工工艺，由茶叶中提取的有效成分与糖、奶、果汁、巧克力、淀粉和维生素等配料制成。还有的加入具有保健功效的添加剂，具有一定的保健作用。主要品种有：红茶奶糖、红茶夹心糖、绿茶夹心糖、红茶饴糖、绿茶饴糖、红茶巧克力、红茶颗粒硬糖、绿茶颗粒硬糖等。

含茶饮料

茶叶饮料〔Tea beverages〕 采用绿茶、红茶、乌龙茶、花茶和普洱茶等各类茶叶的提取液，经科学加工配方而成饮料的总称。含各类茶叶的固有成分和风味。可分为纯茶饮料和复合碳酸饮料两大类。包装有玻璃瓶、塑料瓶、塑料袋、利乐包（复合纸）和易拉罐等。近年来在日本、中国台湾省和美国的消费量增长迅速，品种日渐增加。中国亦有产品面市。

龙喜茶饮料〔Longxi tea beverage〕 中国农业科学院茶叶研究所研制开发。以茶叶为原料，经过水处理、提取、过滤、调配、灌装、封口、灭菌、冷却等工艺加工而成。主要产品有：乌龙茶、茉莉花茶、绿茶和红茶等。产品保持了各类茶叶原有的色香味品质及茶叶中茶多酚、咖啡碱和氨基酸等有效成分。茶汤清澈透明无沉淀。不含人工合成添加剂，为卫生、保健和方便的新型饮料。

红茶菌〔Kombucha〕 亦称“海宝”。用茶叶浸出液经微生物发酵制成的保健饮料。用红茶、白糖或红糖、水为营养源，经接种菌种培养而成。主要菌种有：木醋杆菌（*Acetobacter xylinum*）、假丝酵母（*Candida guilliermondii* 和 *C. obtusa*）等。制作方法：将茶叶、糖、水按 1∶6∶80 混合，经煮沸、过滤、冷却，接菌种、贮存而成，具有滋补健身功效。在俄罗斯、波兰、德国、保加利亚、美国、日本和中国被接受，具有治疗关节炎、胃炎、便秘、消化不良等疾病的功效。

海宝〔Haibao〕 即“红茶菌”。

泡沫茶〔Foamy tea〕 20 世纪 80 年代中国台湾省刘汉介发明。配制方法：将红茶、绿茶、乌龙茶、花茶等不同茶类的茶叶用沸水冲泡，5 分钟后滤去茶渣，倒入调茶器中，据不同爱好加入不同配料（如牛奶、果汁、蜂蜜、果酱、椰粉、糖、西米、水果块、酒等）和冰块，加盖迅速振摇数次，茶汤中即产生许多泡沫，倒入玻璃器具中即可饮用。其式样新颖，种类繁多。问世以来为各阶层、各年龄段人群所接受。台湾泡沫茶店已逾万家，形成冷饮新行业。

什锦水果茶〔Assorted fruit tea〕 配制方法：红茶 8 匙，用 1500 毫升水冲泡，过滤取汁，按口味加适量糖。取柠檬 1 只。用半只挤汁，与丁香花蕾数个，肉桂皮粉少许，共入茶汁中，冷却后，倒入玻璃容器中。橙 1 个，梨 2 个（去皮），与另半只柠檬均切成小块放入茶汁中，加入少量白兰地酒调味后即成。饮时加冰。汤色鲜丽，甜酸可口，兼具茶香与果味。可作夏季清凉饮料，也可作饭后的水果饮料。

杏仁奶茶〔Almond milk tea〕 配制方法：将红茶、牛奶和杏仁在锅中共煮，汁入杯中后，洒些磨碎的杏仁即成。色泽鲜艳，滋味鲜醇，含杏仁香味。

柚子冰茶〔Pomelo iced tea〕 配制方法：取柚子 2 个洗净，不去皮，切成薄片，放入盘中撒上砂糖 5 匙。取 3 匙红茶，用 1000 毫升开水泡茶，并趁热浇在柚片上，浸泡至次日，过滤，尽量挤压出柚汁（也可加入草莓数个），分杯加冰即成。成品清凉，汤色暗红褐色，滋味鲜醇，略带果酸味。可作夏季清凉饮料。

香草红茶〔Vanilla black tea〕 配制方法：取红茶 5 克，沸水 90 毫升，冰块 150 克，砂糖 2 匙，香草冰淇淋 1 球，鲜奶油 10 毫升。泡好红茶，茶汤滤入玻璃壶中，加入砂糖，放入冷水中冷却。取杯放冰块，将红茶倒入，上面加冰淇淋球，再浇上鲜奶油即成。成品清凉可口。

皇家奶茶〔Royal milk tea〕 配制方法：用红茶 5 克，沸水 100 毫升，牛奶 80 毫升，砂糖 1 匙，柠檬 1 片，将红茶泡好，牛奶温热，同时倒入一个杯中。倒时保持 10～15 厘米高度落差，使牛奶起泡即成。口感柔和，汤色鲜丽，香味浓郁，据需要可加入柠檬片。兼有红茶和牛奶风味，甜酸可口。

柠檬茶〔Lemon tea〕 配制方法：取浓茶 1000 毫升，加入 4 个柠檬的汁，放入冰箱中冷冻即成。饮用时加 1 片柠檬、适量糖及冰块，也可加入数滴朗姆酒。可作夏季清凉饮料，汤色棕红，滋味浓鲜，并带果味和酒香。

草莓果汁茶〔Strawberry fruit juice tea〕 配制方法：取红茶 2 匙，用 250 毫升水泡好，冲入大玻璃容器中；加入 250 毫升菠萝汁、1 个柠檬的汁和 100 克糖调匀，再加入 250 毫升含碳酸气矿泉水、150 克草莓，加盖，置阴凉处 2 小时即成。可加入冰块饮用。汤色鲜丽，兼具茶香与果味，

甜酸可口。宜作夏季清凉饮料。

菠萝茶〔Pineapple tea〕 配制方法：将3片菠萝片切成小块，浇上少许柠檬汁，加入冷冻浓茶500毫升，置冰箱中1小时，再加入少量糖姜和1瓶矿泉水即成。汤色红艳明净，具水果芳香。清凉可口，可降暑消渴。

维也纳茶〔Vienna tea〕 调制方法：在杯中加入少量糖，数滴朗姆酒，倒入红茶，再加上少量加有几滴朗姆酒的鲜奶油即成。色泽红艳，表面洁白，口味甘甜。适合现泡现饮。

橙茶〔Orange tea〕 配制方法：橙6个，挤汁。6小匙红茶，1000毫升开水，加砂糖200克和橙汁即成。加冰饮用。汤色红艳、滋味浓鲜、具果味，可作夏季清凉饮料。

茶酒（2）〔Tea wine〕 在茶叶提取液中加入增甜剂、增酸剂和酒基直接配制，或在茶叶提取液中加入酒母，进行发酵处理，产生酒香后滤去沉淀物，再按配方加入其他配料。成品中酒精含量为2%～5%，含糖8～9度，酸度0.2～0.8。中国已开发的茶酒类有绿茶汽酒、健尔康茶酒、乌龙茶酒、文君系列茶酒、庐山云雾茶酒和陆羽茶酒等。可作为低度酒品饮。

巴伐茶〔Bava tea〕 配制方法：取优质红茶3匙，用500毫升水冲泡，加入橙花香精2匙，加糖适量，冷却。饮时在杯中放上白糖少许，冰块和1小匙朗姆酒，将茶汤倒入即成。成品色泽鲜艳明亮，具茶、酒和果香。

白兰地樱桃酒茶〔Brandy-cherry wine tea〕 配制方法：茶汁适量，加入切成螺旋形的柠檬果皮浸泡数分钟，过滤取汁，加糖适量，冷却。再加入波尔多白兰地酒1杯，樱桃酒1杯，樱桃18粒，混匀后盛入玻璃杯中加冰块即成。成品汤色清澈红艳，甜酸可口，兼具茶、酒和果香。可作为宴会饮料。

杜松子酒茶〔Gin tea〕 配制方法：取红茶2匙，用250毫升水冲泡。将1匙糖和1小杯杜松子酒置一大茶杯中，冲入热茶，饮用时加入肉桂皮少许即成。汤色红艳，甜酸可口，兼具酒茶两者的香味。

鸡尾酒茶〔Cocktail tea〕 配制方法：取杜松子酒2杯、伏特加酒2杯、柑香酒1杯，红茶25克，加1000毫升冷开水，提前一晚浸泡取汁，加糖少许。饮用时将酒和茶调匀即成。成品兼具茶酒两种风味。酒味较强，汤色棕红。适宜女性饮用。

里昂式酒茶〔Leon style wine tea〕 配制方法：取糖125克溶入少量水中，加2片姜和22个丁香花蕾，置于平底锅中用文火煮10分钟成糖浆。取优质红茶6匙，用500毫升开水浸泡取汁，将1000毫升红酒加温后倒入茶汤中，再加入1只柠檬挤出的汁。将已煮好的糖浆除去姜和花蕾，同6匙朗姆酒同时倒入茶汤内即成。成品色泽红艳、兼具茶、酒、果的香味，甜而带酸。

法国式酒茶〔French wine tea〕 配制方法：将波尔多酒4瓶和朗姆酒500毫升加热至沸，即加入砂糖250克及新鲜茶汤适量即成。饮用时再加热。成品色泽鲜丽，兼具茶和酒的风味，酒味较强。

威士忌茶〔Whisky tea〕 亦称“爱尔兰红茶”。调制方法：取浓红茶1000毫升，加糖150克。柠檬1个，橙1个，均切成圆薄片，共放茶汁中。饮时在杯中放入2匙威士忌酒，然后将热茶冲入即成。成品甜酸可口，兼具茶香和酒味。

爱尔兰红茶〔Irish black tea〕 即“威士忌茶”。

香槟茶〔Champagne tea〕 配制方法：茶汁适量，加入适量糖。将柠檬去皮，其中半个挤汁加入茶汁中，另半个切成圆片。将茶汁置冰箱中，饮用时与香槟酒调混，加入冰块，玻璃杯中加入柠檬片装饰。成品甜酸可口，兼具茶香和酒味。

校园式酒茶〔Campus wine tea〕 配制方法：取茶叶4匙，倒入沸水500毫升，浸泡5分钟，倒出冷却。将1个橙切成圆形薄片，2个橙挤汁加入茶汤。取白酒500毫升，糖4匙，放入茶汤内，静置20分钟，搅拌使糖溶解。取大杯装1/3冰块，冲入茶汤即成。成品色泽鲜艳，兼具茶、酒和果香，酒味较强。

白葡萄酒-朗姆冰茶〔White wine-rum tea〕 配制方法：取淡茶1杯，砂糖250克，丁香花蕾2个，肉桂皮末少许，共置于一平底锅中，加热。再加入橙皮2个，柠檬皮2个，煮5分钟。加入白葡萄酒1000毫升煮沸，过滤，倒入朗姆酒20毫升，冷却置阴凉处即成。饮用时加冰块。成品甜酸可口，兼具茶香和酒味。

保健作用

止痢作用〔Antidysentery activity〕 浓茶汁对某些肠道感染性疾病和慢性腹泻有一定的收敛止泻作用。可以作某些消化道疾病的辅助治疗。

生津止渴作用〔Saliva secretion promoting and thirst quenching activity〕 唐代陈藏器《本草拾遗》：“止渴除疫，贵哉茶也。”茶叶中的有机酸和维生素C可促进唾液分泌，多酚化合物、氨基酸、游离糖和皂苷化合物能与口腔中的唾液产生反应，使口腔湿润、产生清凉和止渴的效果。饮茶还可调节体温，平衡和促进唾液分泌。

灭菌作用〔Germicidal activity〕 茶叶中的多酚类化合物对多种有害人体健康的细菌（金色葡萄球菌、霍乱弧菌、黄色弧菌、副溶血弧菌、蜡状芽孢杆菌、大肠杆菌、肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和肉毒杆菌等）有杀灭作用，伤寒细菌和赤痢绲菌在茶汁中8～11小时即死亡，霍乱弧

菌2小时内即可致死。茶叶提取液对引起人体皮肤病的多种病原真菌（头状白癣、斑状水泡白癣、汗泡状白癣和顽癣等）有很强的抑菌作用，对多种植物的病原真菌和细菌也有杀灭作用。

兴奋提神作用〔Exciting and refreshing activity〕 明代顾元庆《茶谱》载，饮茶可“少睡”。茶叶中的咖啡碱可刺激中枢神经系统，使大脑皮质由迟缓状态进入兴奋状态、起到驱除瞌睡、消除疲劳、增进活力、集中思维的作用。人体肌肉和脑细胞在代谢过程中产生的乳酸，可引起疲劳，当它在人体内过量存在时，会引起肌肉酸疼硬化。饮茶可使体内乳酸迅速排出体外，起到消除疲劳的作用。

防衰老作用〔Antisenile activity〕 人体在代谢过程中不断消耗氧而形成的自由基使不饱和脂肪酸发生过氧化，形成丙二醛化合物，使独立的大分子聚合成脂褐素，在手脸部皮肤上沉积，形成“老年斑”；还使脂质过氧化，从而对生物膜、动脉产生损伤，使细胞结构和功能受到破坏。过量自由基的存在是人体衰老的重要标志。茶叶中的多酚类化合物、维生素C和维生素E能与自由基形成稳定物质，缓解和阻断自由基与大分子物质的结合，抑制脂质过氧化并清除自由基，从而延缓衰老的过程。

防龋作用〔Dental-caries preventing activity〕 宋代苏东坡《茶说》：“浓茶漱口，既去烦腻，且苦能坚齿、消蠹。”茶叶中富含的氟元素可置换牙齿中羟磷灰石的羟基，使之变为氟磷灰石，增强牙釉质的硬度及对酸侵蚀的抵抗力。茶叶中的多酚类化合物对龋齿细菌有较强杀菌作用，且可抑制龋齿细菌分泌的葡糖基转移酶（GTF）的活性，进而抑制蔗糖或葡萄糖转变为葡聚糖，使细菌难以粘附在牙齿表面。茶叶中的多酚类化合物对α-淀粉酶活性有抑制作用。国内外已有将茶汁或茶多酚类化合物加入牙膏中预防龋齿的产品。见“小白兔防龋牙膏”、“茶叶抗齿斑剂”。

防辐射作用〔Radiation-protecting activity〕 茶叶中的儿茶素可吸收放射性物质，阻止其在人体内扩散。多酚化合物、维生素C、维生素E以及脂多糖可清除因辐射产生的大量自由基，降低自由基引起的过氧化物毒害。饮用绿茶可改善癌症患者由于辐照治疗引起的白血球下降现象。茶叶中的脂多糖对人体血液中白细胞数量的减少具有明显的疗效。中国已开发用绿茶提取物作为辐照治疗的辅助药物。见“7369升白片”。

抗血小板凝集作用〔Platelet aggregation inhibitory activity〕 人体血液高凝状态是由于凝血平衡失调而引起血栓的一种病理过程。茶叶中的多酚类化合物可使血液凝固时间延长，增加血液中纤维蛋白原降解产物。在多种茶叶成分中，以表儿茶素的抑制活性最强。现已从茶叶中分离出一种化合物，可以对引起血液高凝的凝血噁烷产生强抑制效应，进而产生抗血小板凝集和抗血栓的效果。

抗动脉粥样硬化作用〔Arteriosclerosis depressing activity〕 动脉粥样硬化是动脉的内壁因脂肪物质和胆固醇的沉积而加厚的过程，与高血压、高脂血症的发生有直接联系，可使动脉变狭、甚至完全堵塞，进而影响血液在冠状动脉中的流动，发生血栓。茶叶中的多酚类化合物可以降低血液中的脂质和胆固醇，使血液的黏稠度降低，从而达到预防动脉粥样硬化的效果。

抗过敏作用〔Antianaphylaxis activity〕 人体中的透明质酸酶具有将组胺从肥大细胞中释放出来的作用。组胺会使毛细血管的透性增加、使平滑肌收缩，引起红疱状的过敏症状。抗过敏症的机理在于阻止组胺的释放。茶叶中的儿茶素化合物可抑制透明质酸酶活性，因而能阻止组胺的释放。发酵茶的抗过敏作用优于半发酵茶。不发酵茶的作用最弱。

利尿作用〔Diuretic activity〕 明代顾元庆《茶谱》载：饮茶“利尿道”。茶叶中的咖啡碱、茶碱、可可碱可通过抑制肾小管的再吸收，使尿中的钠和氯离子含量增加；并能兴奋中枢神经，直接舒张肾血管，增加肾脏的血流量，从而增加肾小球的滤过率。茶叶中的多种黄烷醇类化合物也具有利尿作用。

抗毒素作用〔Antitoxic activity〕 某些细菌，如霍乱弧菌、副溶血弧菌和金色葡萄球菌等，在人体内会分泌或产生毒素，影响人体健康。茶叶中的多酚类化合物除能直接杀灭病原细菌外，其中的酯型儿茶素能抑制细菌毒素对人体的有害作用。

抗氧化作用〔Antioxidative activity〕 人体脂质过氧化作用是造成人体衰老的原因之一。茶叶中丰富的维生素C和维生素E具有很强的抗氧化活性；儿茶素类化合物具有很强的还原作用，是一类抗氧化活性更强的抗氧化剂，可明显抑制人体脂质过氧化作用，延缓人体衰老过程。

抗病毒作用〔Antiviral activity〕 茶叶提取液可阻止流感病毒A、B吸附在细胞上，从而减轻病毒的侵染。红茶和乌龙茶的茶汤可抑制引起人体病毒性腹泻的人轮状病毒。茶叶中的表没食子儿茶素没食子酸酯在很低的浓度下（0.01～0.02微克/毫升）对引起人体艾滋病的HIV-转录病毒有很强的抑制作用。除动物病毒外，茶叶中的有效组分还对多种植物病毒（烟草花叶病毒、黄瓜花叶病毒）有很强的抑制作用。用茶叶提取液喷施植物叶片，再接种上述植物病毒，发病率明显降低。

肝脏保护作用〔Liver-protecting activity〕 饮茶可减少肝脏细胞的损伤。据测定，饮茶多的人血液中天冬氨酸氨基转移酶和丙氨酸氨基转移酶指标低，标志肝脏罹病的危险性降低。茶叶中的（+）-儿茶素于20世纪80年代即被日本、波兰、西德和美国用作为肝脏保护剂。

抗溃疡作用〔Antiulceric activity〕 茶叶中的儿茶素

具有抗溃疡活性。日本和印度的研究表明，茶提取物可以抑制胃溃疡的发生。在多种儿茶素中，表没食子儿茶素没食子酸酯具有最强的抗溃疡活性。

抗糖尿病作用〔Antidiabetic activity〕　糖尿病是由于胰岛素不足和血糖过多而引起的糖、脂肪和蛋白质等的代谢紊乱。饮茶对中、轻度糖尿病有一定疗效。中国传统医学中有以茶为主要方剂用以降低血糖的治疗方法。茶叶中的多酚类化合物和维生素C能使人体微血管保持正常的坚韧性、通透性，对防治糖尿病有利。茶叶中的水杨酸甲酯、二苯胺、多糖化合物和儿茶素类化合物对人体糖代谢障碍具有调节作用。儿茶素类化合物还对α-淀粉酶有抑制作用，因此饮茶对降低血糖水平、预防和治疗糖尿病有一定作用。

抗癌抗突变作用〔Anticarcinogenic and antimutagenic activity〕　人体癌症的发生和致癌过程经历引发和促发两个阶段。正常细胞不通过致癌物的引发不会突变为变异细胞，变异细胞如果没有促发过程也不会变为前癌细胞和癌细胞。茶叶中的多酚类化合物（特别是酯型儿茶素类化合物）具有抑制引发和促发阶段的双重作用。用不同类别的茶叶（绿茶、乌龙茶和红茶）进行的实验证明，茶对多种癌症具有一定的预防和抑制效果。茶叶的抗癌机理包括：抗氧化作用、清除自由基、抑制致癌物质的形成、抑制致癌过程、抑制癌细胞增殖和增强人体免疫机能等。突变是指遗传物质发生改变，包括染色体的改变和遗传物质（基因）的改变。癌症也是遗传物质的改变与突变。茶叶中的多酚类化合物具有抗突变的功效。

明目作用〔Sight clearing activity〕　茶叶中所含的β-胡萝卜素在人体内可转化为维生素A，具有维持上皮组织正常功能的作用，并在视网膜内与蛋白质合成视紫红质，增强视网膜的感光性。茶叶中的维生素B_1是维持视神经生理功能的重要物质，可预防由视神经炎而引起的视力模糊和眼睛干涩。茶叶中含量很高的维生素B_2是维持视网膜正常功能必不可少的活性成分，对预防角膜炎、角膜混浊和视力衰退均有效。

降血压作用〔Blood pressure depressing activity〕　高血压与心脏病有密切联系，是人体冠状动脉、脑动脉粥样硬化病变的主要危险因子。饮茶者的血压一般比不饮茶者的低。高血压病患者长期坚持饮茶可使血压下降。茶叶中含有的酯型儿茶素和游离茶黄素可抑制能间接引起人体高血压的血管紧张素Ⅰ转化酶（ACE）的活性（ACE酶可将人体内原来就存在的没有升压作用的血管紧张素Ⅰ转变为可使血压升高的血管紧张素Ⅱ），从而起到降低血压的效果。国外有将茶树鲜叶经厌氧处理后再加工的绿茶，专用于治疗高血压症。

便秘治疗作用〔Constipation curing activity〕　便秘是中老年人的常见病，一般分为：①由肠管肌肉收缩弛缓而引起；②由于精神紧张而引起。饮茶具有刺激胃肠道反应，加速大肠蠕动，并有安神的作用，通过自主神经调控肠管而达到治疗便秘的效果。

消口臭作用〔Halitosis removing activity〕　口臭是由于取食后残留在口腔中的食物残渣，在酶和细菌的作用下而形成甲基硫醇化合物所致。常用的口腔消臭剂为叶绿素铜钠盐。饮茶消除口臭的机理在于茶叶中的儿茶素类化合物：①可以清除口臭物质——甲基硫醇化合物；②可与口腔细菌作用的基质——氨基酸相结合；③可钝化口腔唾液中的酶类；④可杀死口腔中的有害细菌，具有比叶绿素铜钠盐更强的消臭效果。国内外有将茶叶中的有效组分加入口香糖用以消除口臭的产品。见"茶叶除臭口香糖"。

坏血症预防作用〔Scurvy preventing activity〕　由于缺乏维生素C而引起的坏血症，常发生在果蔬短缺地区。茶叶中富含的维生素C，可以预防和治疗坏血症。茶叶中的多酚类化合物具有抗氧化和与金属产生螯合的作用，可防止体内维生素的破坏。

益思作用〔Mind improving activity〕　明代顾元庆《茶谱》载：饮茶可"益思"。茶中的咖啡碱可以刺激中枢神经系统，解除大脑皮质受抑制的状态，起到强化思维活动的作用。咖啡碱还可以增加腺苷酸（AMP）的含量。AMP是腺苷三磷酸（ATP）的合成原料。而ATP是人体脑细胞活动的能源物质，故饮茶可以增进大脑皮质的活动能力和记忆力，起到益思的作用。

消食作用〔Digestion aiding activity〕　茶叶中的咖啡碱有兴奋中枢神经系统的功能，可提高胃酸分泌量，特别是对含氮化合物的食物及蛋白质的消化过程有促进作用。咖啡碱还可以转化成腺嘌呤和鸟嘌呤等，可与磷酸、戊糖等形成核苷酸。核苷酸中的腺苷三磷酸对脂肪性食物的代谢有重要作用。

消暑解热作用〔Heatstroke delivering activity〕　明代李时珍《本草纲目》："茶苦而寒，阴中之阴，沉也，降也，最能降火，火为百病，火降则上清矣。"传统医学理论认为体质阴虚即有热，常饮绿茶，有清火解热及消暑之功效。其机理在于茶叶中的咖啡碱、多酚类化合物、芳香物质和维生素C的综合作用。芳香物质在挥发过程中可带走部分热量，起到调节体温的作用；咖啡碱有利尿作用，通过尿液的排出使体温下降。

减肥消脂作用〔Lipid and corpulence depressing activity〕　其机理是：①饮茶能降低血液中的三酰甘油和对人体有害的低密度脂蛋白和超低密度脂蛋白的含量，提高对人体有益的高密度胆固醇（HDL）的含量，增加粪便中胆固醇和脂质的排泄量，起到消脂作用。②咖啡碱与磷酸、戊糖等物质形成的核苷酸，对脂肪具有很强的分解作

用。③咖啡碱具有兴奋中枢神经的功能，能提高胃酸和消化液的分泌量，增强肠胃对脂肪的吸收和消化。④儿茶素类化合物可促进人体中脂肪的分解，降低固醇和中性脂肪在血液和肝脏中的积累。中国少数民族和游牧民族生活的地区，因以肉食为主，尤其需要消脂，长期以来就形成了“不可一日无茶”的习俗。

解毒作用〔Detoxicating activity〕 茶叶中的多酚类化合物可与体内的烟碱、乙醇、吗啡相结合，通过咖啡碱的利尿作用而排出体外。儿茶素类化合物和多酚类化合物可使体内的重金属盐和生物碱沉淀。茶叶中的含硫化合物，特别是6,8-二硫辛酸对一些含砷、汞的盐类有解毒作用。茶叶还具有改善肝功能和利尿的作用，故对解除人体中的有毒物质有一定作用。

解烟毒作用〔Nicotine detoxicating activity〕 烟草中的尼古丁以及燃烧时产生的烟焦油中所含的3,4-苯并芘和二甲基亚硝胺等化合物是强致癌物。茶叶中的多酚类化合物可以与吸入人体内的这些致癌物相结合形成沉淀，可以抑制气态烟雾对人体造成的损伤。此外，饮茶可加速对已进入人体中的尼古丁的降解。吸烟者同时饮茶可以降低烟的毒害。

增强免疫作用〔Immune function improving activity〕 包括：①提高人体白血球和淋巴细胞的数量和活性，促进脾脏淋巴中白细胞间素（Interlumin）的免疫功能，从而增强免疫功能。②提高人体肠道免疫功能。茶叶中的有效组分可以增加肠道中双歧杆菌的数量，减少有害细菌的数量。双歧杆菌为有益细菌，具有抑制有害细菌的生长、繁殖、维持肠道的正常蠕动，以及保护肝脏、脑和心脏等生命器官的重要作用。③可改善人体肠道细菌结构，提高对肠道疾病的免疫力。

醒酒作用〔Alcohol effect dispelling activity〕 以茶醒酒为中国民间传统习俗。酒醉后由于酒精引起大脑神经的麻痹，致使产生瞌睡现象。茶叶咖啡碱和多酚类化合物对大脑皮质有兴奋作用，能与酒精引起的抑制过程相对抗。茶叶中丰富的维生素C是人体肝脏分解酒精时所必需的能源。

茶在传统医学中的应用

中国茶疗（1）〔Chinese tea therapy〕 以茶为主、辅原料、加入适量中草药配制成茶方用来防治疾病。首载于《神农本草经》。传说神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之，人们始知茶有解毒作用，可以用来防治疾病。汉末张仲景《伤寒杂病论》：“茶治浓血甚效。”东汉华佗谓茶能消除疲劳，提神醒脑。魏时吴普用茶治疗厌食、胃痛等。南朝齐梁陶弘景《名医别录》：“苦茶轻身换骨。”秦汉南北朝时以茶疗疾的方法已基本形成，谓茶疗初始阶段。唐宋时，茶疗应用范围和方法扩大。唐代孙思邈《千金要方》：“治卒头痛如破，中冷又非中风，是痛是膈中疾厥气上冲所致，名为厥头痛，吐之即差。单煮茗作饮二三升许，适冷暖饮二升，须臾即吐。”唐代苏敬等《新修本草》：“（茶）主瘘疮，利小便，去痰、热、渴……，主下气，消宿食。”唐代陆羽《茶经》引《孺子方》：“（茶）疗小儿无故惊厥。”唐代孟诜《食疗本草》：“（茶）治热毒下痢。”宋代陈承《重广补注神农本草》：“茶治伤暑合醒，治泄痢甚效。”宋代赵佶《圣济总录》、宋代王怀隐《太平圣惠方》，以及由宋代朝廷组织名家编著的《太平惠民和剂局方》、《普济方》等，都有茶疗专篇。此时，茶疗从单方发展为单、复方并用。服用方法，从单一煮饮法发展成外敷、和醋、丸剂、调服等多种方法。明清时，茶疗盛行，大量有效的茶疗方被推开，至今仍习用的有午时茶、枸杞茶、天中茶、八仙茶、川芎调散茶、莲花峰茶、五虎茶、珍珠茶等。茶疗应用范围涉及内科、外科、儿科、妇科、五官科、骨伤科、皮肤科，以及养生保健等。茶疗应用方法发展有饮服、调服、和服、顿服、噙服、含漱、滴入、调敷、贴敷、擦、搽、涂、熏，茶疗剂型由原先汤剂、丸剂，发展为汤剂、丸剂、散剂、冲剂、代茶饮等多种。元代忽思慧《饮膳正要》、孙允贤《医方集成》、沙图穆苏《瑞竹堂经验方》，和明代喻嘉言《医方论集》、陈仕贤《经验良方》、李时珍《本草纲目》，以及清代沈金鳌《沈氏尊生书》、清代费伯雄《食鉴本草》、鲍相璈《验方新编》、吴谦《医宗金鉴》等医籍，都有茶疗记载。近代，茶叶营养成分不断发现，茶叶保健作用不断被临床验证。茶疗剂型改进，袋泡茶、冲泡剂、口服液、片剂逐渐取代传统饮法。茶疗与药疗有协同作用，它有助于发挥和加强药物的疗效，有利于药物的溶解；能增加药物香气，调和药味。饮服方便，适应面广，是祖国医学中行之有效的养生保健防治疾病的治疗方法。20世纪90年代，茶疗开始用于一些疑难病和危急病症，并开始走向世界。

内服茶疗〔Tea therapy via oral taking〕 将茶疗方煎汤或冲泡后饮服，或将茶疗方研末制成散剂、丸剂、片剂等，用茶汤或温开水送服的方法。是茶疗的主要服法，适用于内科病症及养生保健。

茶外治法〔Tea therapy via external application〕 将茶叶或茶方中诸药研末（或用茶汁、蜂蜜、甘草汤调和），外敷、涂、搽于患处的茶疗方法。一般用于外科、皮肤科疾病，诸如湿疹、疮毒、疔疖、溃疡等。

代茶饮〔Tea substitute drinking〕 又名以药代茶。选用一二味或数味中草药（常研制成粗末后用）煎汤或以沸水冲泡数分钟后，代茶徐徐饮之，故名。虽不含茶，仍收入作参考。

茶丸剂〔Tea pill〕 将茶叶或茶方中诸味研制成细末，拌匀，以炼蜜或面粉糊、浓茶汁等粘和为丸。一般约为梧桐子、芡实子、绿豆大小。凡茶方中有攻泻峻猛之品，如硫磺、大方等，常以丸剂服用。

茶汤剂〔Tea decoction〕 茶叶或茶方诸药加水煎汤后服用，或以沸水冲泡后服用。旨在治病疗疾、养生保健。

茶汤送药〔Taking medicine with tea infusion〕 将茶叶加水煎汤或以沸水冲泡数分钟后，取汤汁候温送服药物。以茶汤送药，从汉至清数代沿用。一般常将中草药等制成散剂、丸剂，以茶汤送服。

茶顿服〔Tea therapy taken in single dosing〕 即将茶汤（剂）一次饮完。

茶单方〔Tea mono-prescription〕 以单味茶叶制成汤剂、散剂、丸剂等，以内服或外用的方式来防病治疾、养生保健。

茶复方〔Tea compound-prescription〕 以茶叶为主品或辅品，配伍适当的中草药，制成复方茶剂，用于防病疗疾、养生保健。复方类型的茶疗方是茶疗的主流，其保健作用和治病的功效较茶单方全面和广泛，占茶疗方的85%以上。

茶调服〔Tea therapy via blending〕 茶叶以沸水冲泡或加水煎汤，取茶汁调和其他药末服下。

茶清〔Supernatant of tea infusion〕 茶汤的上清液。即茶叶用沸水第一次冲泡澄清数分钟后的清汁。常用以送药或调和药末。

茶散剂〔Tea pulvis〕 将茶叶或茶方中的各味研制成末，拌匀后应用的茶剂。

茶噙服〔Tea therapy via holding in mouth〕 将茶汤先噙在口腔内，然后慢慢咽下或吐出。

药茶〔Medicinal tea〕 用于治疗疾病的茶剂。由数味中草药与茶叶配（或不用茶叶）方，共碾制成粗末，或酌加粘合剂，制成块状，以沸水冲泡或煎汤，取其汁代茶服用。

保 健 茶

保健茶〔Health-protecting tea〕 将茶叶与中草药（单方或复方）或食物配伍而成的具有保健养生或治疗疾病的茶叶产品。据史料载，西汉以前，即有将茶叶制成茶饼，配以葱、橘，用于醒酒提神和健身的方法。唐代以后，以茶配伍中草药有所发展。宋代王怀隐等编《太平圣惠方》中第97卷列有药茶专篇。延至近代，保健茶更为普遍。当代中国多以绿茶、乌龙茶或红茶为主要原料，配以有疗效的单味或复方中药制成。也有用中药汁浓缩后喷在茶叶表面干燥而成。具有健身、降压、降脂、明目、保肝、降血糖、防癌等不同功效。

八仙茶（3）〔The eight immortals tea〕 保健茶。用粳米、黄粟米、黄豆、赤小豆和绿豆各750克，细茶500克，芝麻375克，花椒75克，小茴香150克，泡干白姜30克，炒白盐30克，以上诸物共研细末，加麦面适量，炒熟，放瓷罐贮放。每服3匙，用水冲泡，温服。适用于中老年人，用于防衰老。

八宝盖碗茶〔Eight treasures tea〕 保健茶。以茉莉花茶为主料，配以枸杞子、核桃仁、桂圆肉、芝麻、大枣、葡萄干和白糖，用青瓷盖碗冲泡。可健脾强肾、提神、消食开胃。宁夏、甘肃、陕西等地的回族人喜饮此茶。

中华枣茶〔Chinese jujube tea〕 保健茶。商业部食品检测科学研究所冀县保健制品有限公司研制。以优质乌龙茶和红枣为主要原料，配以多种不同功效的植物制成，用水冲泡，温服。可防病，强身。

生物矿质保健茶〔Bio-mineral health-protecting tea〕 保健茶。南京大学研制。在茶中添加生物矿质液制作而成。所含维生素、茶多酚、氨基酸、类黄酮、矿质元素和微量元素均高于普通茶。可增强机体免疫力，强心、降血脂和抑制肿瘤。

多功能保健茶〔Multifunctional health-protecting tea〕 保健茶。安徽省农业科学研究院茶叶研究所、中国人民解放军532医院联合研制。以祁门红茶为主要原料，配伍首乌、山楂和太子参。主治动脉硬化。可降低胆固醇、消食化积、解毒润便、提神益智、乌发养颜。

有机锗花茶〔Organo-germanium jasmine tea〕 保健茶。福州茶厂1990年研制。以优质绿茶、茉莉鲜花和有机锗为原料，加工窨制而成。用水冲泡，温服。具有生物活性，长期饮用对人体机能起调节作用。

虫茶（1）〔Insect tea〕 保健茶。利用鳞翅目昆虫幼虫取食苦藤茶、苦丁茶等植物叶片而排出的粪粒加工而成。含多种有效成分，分别是粗蛋白、多种氨基酸、维生素C、多酚类化合物以及无机矿质元素和微量元素等。可清凉止渴、解毒消肿、提神健胃、明目益思、散瘀止痛。

乌龙金丝茶〔Candied date oolong tea〕 保健茶。山东乐陵张桥金丝枣茶厂研制生产。以金丝枣和乌龙茶为原料制成。含有多种氨基酸、多种维生素以及钙、磷、铁等微量元素。用水冲泡，温服。具有一定的营养和保健功效。

灵芝茶〔Glossy ganoderma tea〕 保健茶。浙江金华奥托康三友保健茶总厂开发研制。以仿野生富锗灵芝、杭白菊及绿茶为原料，采用新型的绿碎茶加工工艺制成。内含有机锗、多种氨基酸、多种矿物质、蛋白质、生物碱、糖类等营养成分。用水冲泡，温服。具有造血、抗衰老、增加冠状动脉血流量、降低心肌耗氧量、加强心肌收缩力、防止动脉粥样硬化的形成等功效；对血压有双向调节作用，可增强网状内皮系统的吞噬能力，提高人体免疫功能。

阿胶枣茶〔Donkey-hide gelatin and Chinese date tea〕

保健茶。山东茌平鲁天食品有限公司研制，以大枣为主料，辅以阿胶、乌龙茶、枸杞、甜菊叶等配制而成。用水冲泡，温服。可调节机体功能、增强免疫力、化积补血、安神。

怀菊冬凌茶〔Chrysanthemum and rabdosia tea〕 保健茶。河南沁阳市神农坛茶厂研制。以菊花、冬凌草、绿茶、枸杞子、大枣为原料精制而成，含40多种微量元素和多种氨基酸。用水冲泡、温服。可防病抗病、抑制肿瘤，提高肌体免疫力。

还童茶〔Youth recovering tea〕 保健茶。取乌龙茶3克、槐角18克，何首乌30克，冬瓜皮18克，山楂肉15克。将槐角、首乌、冬瓜皮、山楂肉加水适量煎沸20分钟、取汁即成。每日1剂，温饮。可滋补肝肾，润发泽肤，消脂减肥，去腻助消化，益寿。适用于肝肾阴虚、头晕目糊、耳鸣、毛发枯黄和早白及肥胖、高血压、高脂血症和动脉硬化等症。

金银花茶（2）〔Honeysuckle tea〕 保健茶。商业部南京野生植物研究所研制。以沂蒙山区优质金银花为主要原料，配以一定量的茶叶精制而成。含有多种维生素和人体必需的微量元素。用水冲泡，温服。能健脑明目，适于老年人饮用。

神仙不老茶〔Youth preserving tea〕 保健茶。福建中医学院老年医学研究室研制。以乌龙茶为基质，添加有益寿作用的天然植物有效成分制成。袋泡茶用水冲泡，温服。可补肾填精、益气养血、活血化瘀、抗衰老，能降低胆固醇，预防脑血管疾病。

神农解烟茶〔Shennong smoke-detoxicating tea〕 保健茶。江西修水茶叶研究所和江西茶业开发公司联合研制。主要成分为茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）和从绿色可食植物中提取的活性物质PFM-6。饮用后可降低体内的尼古丁及焦油的含量。作用机理是茶叶中的茶多酚化合物及其他活性组分与尼古丁和焦油作用使有毒物质降低，同时还可清除体内自由基。

顺利红枣茶〔Shunli jujube tea〕 保健茶。北京顺利食品有限公司研制。主要成分为金丝小枣、乌龙茶、薏苡仁、蛋白糖、枸杞精。冲泡饮用。可增强体质，提高人体免疫功能。对糖尿病、胃病、神经衰弱症有一定疗效。

春兰参茶〔Chunlan fiveleaf-gynostemma cymbidium tea〕 保健茶。安徽省庐江县茶参厂研制生产。以绞股兰和兰花绿茶为原料制成。所含人参皂苷量高于二年生西洋参和高丽参。用水冲泡，温服。能促进人体机能平衡，提高免疫力。

高原芦笋保健茶〔Asparagus health-protecting tea〕 保健茶。贵州省农垦农工商公司和贵州省中医研究所合作研制。以云雾茶和芦笋为原料配制而成。内含丰富的叶酸、核酸、多种维生素，用水冲泡，温服。可控制人体细胞的异常生长、增强人体免疫力，消除疲劳。

绞股兰速溶茶〔Fiveleaf-gynostemma instant tea〕 保健茶。以云南尖山云雾绿茶及武陵山区野生绞股兰和松茯苓为原料配制而成。含有人体所需的多种氨基酸、多种维生素和微量元素。用水冲泡，温服。可护心保脉、调脂减肥、增强人体免疫力和抗衰老。

薏米保健茶〔Job's tears seed tea〕 保健茶。原轻工业部食品发酵研究所和北京市茶叶公司联合研制。主要成分为薏米、枸杞、茯苓、金丝小枣、乌龙茶。具健胃补肺，去湿强肾，消除粉刺、扁平疣等皮肤赘生物和抗癌功能。

莲心健身茶〔Lotus seed core health protecting tea〕 保健茶。江西医学院研制。用白莲心和上等绿茶精制而成。富含蛋白质、氨基酸、维生素C以及锌、铁、硒等微量元素。用水冲泡，温服。可明目、降血压、祛心火、消炎防癌、固精强身、收腹减肥。

多功能莲心茶〔Multi-functional lotus seed core tea〕 保健茶。江西省中医院研制。以莲心、茶叶为主料，辅以菊花、茉莉花等材料配制而成。用水冲泡，温服。具有清凉、明目、消炎、润喉、润肺、提神、减肥、降压等功效。

盘王健齿茶〔Panwang tooth protecting tea〕 保健茶。湖南医科大学研制。从对人体无副作用的天然植物中提取有效健齿物质添加到茶叶中制成的产品。有红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶和普洱茶等健齿系列产品。其有效成分可抑制牙齿中致病菌的活性酶，使其失去致病能力。产品保持原茶型的色香味不变，且对人体无副作用。防治牙周炎、牙龈炎和口腔炎。

五官科茶疗方

二绿玉冰茶〔Plum and sword bean tea〕 茶疗验方。取绿茶、绿萼梅和玉蝴蝶（刀豆）各3克，冰糖适量。用开水冲泡，代茶频饮。主治喉炎、音哑。

山楂甘草茶〔Hawthorn and licorice tea〕 茶疗验方。取山楂30克、茶叶3克、甘草6克，加水500毫升，煎至300毫升，取汁即成。每日2次，不拘时徐徐饮服。可清热解毒，利咽止痛。适用于慢性咽炎。

双叶茶〔Purple perilla tea〕 亦称“苏叶茶”。茶疗偏方。茶叶（绿茶为佳）3克，苏叶6克，食盐6克。将茶叶上锅炒至微焦，食盐炒至呈红色，三者共加水适量煎汤即成。每日2剂，分2次温服。苏叶性温味辛，与茶等配用，可清热宣肺、利咽喉。适用咽喉炎、咽痛、声音嘶哑。

苏叶茶〔Perilla leaf tea〕 即“双叶茶”。

瓜叶茶〔Cucumber leaf tea〕 茶疗偏方。取黄瓜叶15克，茶叶1克。二味加水一碗半，煎至一碗，取汁即成。每日2次，不拘时饮服。黄瓜叶性平味苦，与茶叶配用，可清

热泻火。适用于口腔溃疡等。

苍耳子茶〔Siberian cocklebur tea〕 茶疗验方。取苍耳子12克，辛夷9克，白芷9克，薄荷4.5克，葱白3根，茶叶2克。六味共研为末，以沸水冲泡10分钟，或煎沸5～10分钟，取汁用。每日1剂，不拘时频频温服。苍耳子、辛夷、白芷三味药均是中医治疗鼻炎之常用药。与茶叶等配用，可祛风、发汗、通窍。适用于鼻窦炎、鼻炎。

芫辛椒艾茶〔Lilac daphne and Chinese wild ginger root tea〕 古验方。出自《家用良方》。取芫花、细辛一次用量不超过3克、川椒、蕲艾、小麦、细茶（上等绿茶）各等分适量。六味共加水250～500毫升，煎至150～300毫升，取汁。每日3～4次，用煎汁候温漱牙，可止痛。芫花、细辛、川椒、蕲艾、此四味均有祛风、杀虫、止痛之作用。与茶叶等配用，可祛风杀菌、洁齿止痛。适用于蛀牙及虚火牙痛等。

柏茶散〔Corktree and tea pulvis〕 茶疗验方。取龙井茶30克，川黄柏6克。二味共研细末，备用。每日数次用吹管将上末少许吹入两侧鼻腔内，或嗅入鼻腔内。川黄柏性寒味苦，与龙井茶配制外用，可清热燥湿、解毒排脓、通鼻窍。主治鼻渊、鼻塞、有脓性分泌物。也可用于中耳炎。

茶籽油涂方〔Tea seed oil for external application〕 茶疗验方。茶籽不拘量，碾磨成茶籽油即成。每日2～3次，用茶籽油涂抹患处。可消肿解毒散结。适用于鼻息肉。

茶蜜调涂方〔Honey tea mixture for external application〕 茶疗偏方。取茶叶10克研末备用，蜂蜜15克，每次取茶末适量，以蜂蜜调和涂患处。每日1次。可清热解毒、消炎润肤。适用于口角炎。

榄竹梅茶〔Olive，bamboo leaf and dark plum tea〕 茶疗偏方。取咸橄榄5个，竹叶5克，乌梅2个，绿茶5克，白糖10克。五味共加水适量，煎沸15～20分钟，取汁即成。每日2剂，每剂煎汁1杯，温服之。可清肺润喉。适用于久咳及劳累过度所引起的失音，急、慢性咽喉炎。

榄海蜜茶〔Olive，boat-fruited sterculia seed and honey tea〕 茶疗验方。取绿茶、橄榄各3克，胖大海3枚，蜂蜜一匙。先将橄榄放入清水中煎沸片刻，然后冲泡绿茶及胖大海，闷盖片刻，入蜂蜜调匀，徐徐饮汁。主治慢性喉炎。

密蒙花茶〔Pale butterfly bush tea〕 茶疗验方。取密蒙花的干燥花或花蕾5克，绿茶1克，加水350毫升，煎煮3分钟，过滤后，加蜜糖25克调制而成。密蒙花属马钱科落叶灌木植物，为医治眼病的一味常用中药，含有的密蒙花苷具消炎作用，用水冲泡，温服。可清肝泄热，明目退翳，对角膜炎、结膜炎、夜盲症、视力下降等也有辅助治疗作用。

菊花龙井茶〔Chrysanthemum Longjing tea〕 茶疗偏方。取菊花10克，龙井茶3克，以沸水冲泡5～10分钟即成。每日1剂，不拘时饮服。可疏风、清热、明目。适用于肝火盛所引起的赤眼病、羞明怕光（包括急性结膜炎）及高血压症。

槐菊茶〔Chinese scholartree and chrysanthemum tea〕 茶疗验方。取槐花、菊花和绿茶各3克。用沸水共冲泡，代茶频饮。主治慢性中耳炎、听力减弱等症。

蝶菊蜜茶〔Sword bean and chrysanthemum honey tea〕 茶疗验方。取绿茶、菊花和玉蝴蝶（刀豆）各3克，蜂蜜1匙。先将刀豆用适量水煎沸片刻，然后冲泡绿茶、菊花，闷盖，调入蜂蜜。徐徐饮汁。主治慢性咽喉炎症。

外科茶疗方

陀罗茶调散〔Datura fruit and tea pulvis〕 民间单方：曼陀罗果实适量，煅烧存性，研为细末；茶叶适量，以沸水冲泡成浓汁；用茶汁调和曼陀罗末即成。将调制好的药糊涂敷于患处。每日数次。曼陀罗果实又称醉葡萄、天茄子等，其性味辛苦温，有毒，药用祛瘀止痛、平喘、祛风湿。与茶配用可清热解毒、拔脓敛肿。适用于疮疖、流脓久不收、缠绵不愈。

虎杖茶〔Giant knotweed tea〕 茶疗验方。茶叶100克，用沸水冲泡200毫升，约5分钟后滤渣取汁。取干净虎杖根块适量，沾茶汁在新碗底上磨成稀糊状即成（下称"糊剂"）。另用虎杖15～30克，茶叶7.5～15克，加水适量，煎至稍有黏性的液体后，过滤即成（下称"液剂"）。外用。糊剂用法：将糊剂直接涂于已清创的创面（不用纱布包扎），第一天涂2次，促使薄痂形成；以后每天1次，直到脱痂痊愈。液剂用法：将液剂涂于已清创的创面，药液一干则及时再涂；至薄痂形成后，则每3～5小时涂1次，直至脱痂痊愈。对发生感染的创面，可行引流，必要时配合补液，抗感染等。虎杖根与茶叶配用可清热解毒、消炎敛疮。主治烧烫伤。

倍子茶调散〔Gallnut tea pulvis〕 古验方。出自《家用良方》。取五倍子15克研末，用松萝茶（绿茶）15克煎浓汁调和，备用。亦可将五倍子与松萝茶共研末，以浓茶汁调和用。外用每日数次，调敷患处即可，干则换之。五倍子为蚜科昆虫在其寄主盐肤木、青麸杨或红麸杨等树上形成的虫瘿，药用能清热解毒，燥湿敛疮。与茶配用可化湿、解毒、收疮。适用于阴囊湿疹。

茶叶散〔Tea pulvis〕 民间单方。茶叶5克，用开水冲泡后捣烂或嚼烂，外敷患处，干则换之。每日1次。可解毒，消肿，止痛。适用于蜂虫叮咬后皮肤红肿热痛、刺痒等。

茶梅散〔Dark plum and tea pulvis〕 古验方。出自《疮疡外用本草》。烂茶叶（阴干的残茶）15克，乌梅肉（煅炭）3个，硫磺适量。将烂茶叶与乌梅炭共研为细末，混合均匀；硫磺另研成末。外用。先在患处消毒清洗，薄散硫磺末，再将烂茶叶与乌梅的混和末敷上，盖膏药或用消毒纱

布包扎，每日敷1～2次。《本草纲目拾遗》："（残茶叶）积存瓷罐内，如若干燥，以残茶汁添入愈久愈妙。"其性苦凉而涩，入药能清热解毒、收湿敛疮。乌梅酸温，入药可拔毒去腐。硫磺有毒，外用治疥癣、湿疹、癞疮。三味配用外敷，可清火解毒，拔脓收敛，燥湿生肌。适用于疮毒溃疡腐肉等症。

蜈蚣茶调散〔Centipede and tea pulvis〕　古验方。出自《神枕方》。取茶叶、蜈蚣各等量焙至香熟，共捣为细末，备用。甘草60克煎汤，候温，洗净患处；另用茶叶6克，煎汤成较浓汁，候冷调和上末，敷于患处。每日1～2次，以干换之。蜈蚣有毒，药用拔脓消肿，祛风散结。茶叶与蜈蚣配用，可消炎解毒、拔脓消肿、敛溃。

槐花茶调散〔Chinese scholartree flower and tea pulvis〕　古验方。出自《摄生众妙方》。取槐花、绿豆粉各等份，细茶（上等绿茶）30克。将槐花与绿豆粉入锅内同炒，至如象牙色为度，研末备用；另将细茶加水适量，煎汤汁一碗，露一夜，备用。用槐花与绿豆粉之研和末9克，用露夜茶汁调敷患处，留露疖头。每日1次。槐花为豆科植物槐的干燥花朵或花蕾，其性凉味苦，清热解毒、凉血止血。槐花与茶叶等配制外敷，可清热解毒、散瘀消肿。适用于各种疖疮疔毒。

藤黄红茶〔Garcinia black tea〕　茶疗验方。取藤黄30克，红茶10克。将红茶煎汁磨藤黄，涂于患处。可解毒、消肿。

内科茶疗方

防癌茶疗方

大蒜茶〔Garlic tea〕　茶疗验方。取剥皮的大蒜头9～25克，捣成泥状，绿茶1～1.5克，红糖25克，加开水500毫升，浸泡5分钟，温饮。每日1剂。大蒜头性味辛热，可去寒温，消痈肿。与绿茶配用，可抗菌消炎、清热解毒、抗癌。

冬贝茶〔Asparagus and fritillary tea〕　茶疗方。取天门冬（去皮）30克，土贝母10～15克，加水适量，煎沸20～25分钟，取汁冲泡绿茶叶3克，和入蜂蜜1匙即成。每日1～2剂，不拘时温饮。天门冬性寒味甘苦，土贝母性味苦凉，与茶配用，可养阴润肺，清热解毒，消肿抗癌。

石韦茶〔Pyrrosia tea〕　亦称"绿茶石韦汤"。茶疗验方。取石韦5～15克，加水500毫升，煮沸5分钟，加绿茶1～3克，冰糖25克，再沸1分钟，取汁用。每日1剂，分2次温服。石韦为水龙骨科植物石韦、庐山石韦等的干燥叶。其性凉味苦甘，药用利水通淋，清肺泄热。与茶叶配用，可抗癌、清热解毒、制湿通淋。

绿茶石韦汤〔Green tea and pyrrosia decoctions〕　即"石韦茶"。

瓜蒌茶〔Chinese trichosanthes tea〕　亦称"绿茶瓜蒌汤"。茶疗验方。取瓜蒌3～5克，甘草3克，加水600毫升，煮沸5分钟，加绿茶1～2克再煮3分钟。每日1剂，分2次徐徐饮之。必要时可口服2剂。瓜蒌性味苦寒，入药有润肺化痰、散结滑肠之效，有杀菌抗癌作用。与茶等配用，可润肺化痰，宽胸散结，抗癌。

绿茶瓜蒌汤〔Green tea and Chinese trichosanthes decoction〕　即"瓜蒌茶"。

杏仁茶〔Almond tea〕　亦称"绿茶杏仁汤"。茶疗验方。取甜杏仁5～9克加水1000毫升，煮沸15分钟，加入绿茶1～2克、蜂蜜25克，煎沸即成。取汁用。每日1剂，分3～4次饮服，每3～4小时服1次。甜杏仁性味甘平，与茶叶配用，可清热润肺、解毒祛痰、抗癌。

绿茶杏仁汤〔Green tea and almond decoction〕　即"杏仁茶"。

赤芍茶〔Herbaceous peony tea〕　亦称"绿茶赤芍汤"。茶疗验方。取赤芍药9～15克、甘草5克、加水1000毫升，煮沸15分钟，加绿茶1～2克再沸1分钟，即成。每日1剂，分5次温服。赤芍药性凉味酸苦，与绿茶配用，可活血凉血、祛瘀抗癌。

绿茶赤芍汤〔Green tea and herbaceous peony decoction〕　即"赤芍茶"。

乌梅茶〔Dark plum tea〕　亦称"绿茶乌梅汤"。茶疗验方。取乌梅25克、甘草5克，加水800毫升，煮沸10分钟后加入绿茶1～1.5克再沸1～3分钟，取汁用。每日1剂，分2次徐徐饮之。必要时日服2剂。乌梅入药有生津止渴、收敛涩肠、杀虫解毒之功用。与茶叶配用，可消炎祛痰、解毒抗癌。

绿茶乌梅汤〔Green tea and dark plum decoction〕　即"乌梅茶"。

郁金茶〔Radix curcumae tea〕　亦称"绿茶郁金汤"。茶疗验方。取绿茶1～2克，醋制郁金粉5～10克、炙甘草5克，蜂蜜25克。四味加水1000毫升，煮沸10分钟即成，取汁用。每日1剂，少量多次徐徐饮服。醋制郁金粉性味辛苦而凉，与绿茶配用，可抗癌、行气解郁、凉血祛瘀。

绿茶郁金汤〔Green tea and radix curcumae decoction〕　即"郁金茶"。

茅薏茶〔Cogongrass and job's tears tea〕　茶疗验方。取白茅根30克，薏米仁30克，白花蛇舌草15克，加水500～1000毫升，浸泡30分钟后煮沸15～20分钟，加入绿茶叶3～5克再沸3分钟，取汁用。每日1剂，可煎2次，合并两汁，不拘时饮服。白茅根性寒味甘，药用可清热利尿，凉血止血。与茶叶等配用，可清热利湿、凉血止血、抗癌，

茵陈蛇舌茶〔Capillary artemisia tea〕 茶疗验方。取茵陈30克，白花蛇舌草30克，甘草6克，加水1000～1200毫升，浸泡60分钟后，煎沸20～30分钟，取汁冲泡绿茶叶3～5克，或加入茶叶煮沸3分钟即成。每日1剂，分2次饮服。每剂可煎2次。茵陈味辛苦凉，功用清热利湿，是治肝炎的常用药。白花蛇舌草性寒味甘苦、药用清热利湿，解毒破瘀。与茶等配用，可清热利湿、解毒抗癌。

银花茶〔Honeysuckle tea〕 亦称"绿茶银花汤"。茶疗验方。取金银花10～15克、甘草5克，加水500毫升煮沸，加绿茶1～2克，再沸3分钟，取汁用。每日1剂，分2次温服。金银花性味甘寒，药用清热解毒。与绿茶等配用，可清热解毒、抗癌。

绿茶银花汤〔Green tea and honeysuckle decoction〕 即"银花茶"。

猪苓茶〔Polyporus umbellatus tea〕 茶疗验方。取猪苓10～25克，捣碎，与甘草5克，加水800毫升，煮沸5分钟，加绿茶1～2克，再煮3分钟，取汁用。每日1剂，分3次于饭后温服。猪苓性平味甘淡，药用利尿渗湿。与茶等三味配用，可抗癌、利尿消肿。

猕猴桃茶〔Kiwifruit tea〕 亦称"红茶猕猴桃汤"。茶疗验方。取猕猴桃50～100克，大枣25克，加水1000毫升，煮至约500毫升，加红茶1～3克，煮30秒钟即成，取汁用。每日1剂，分3次温服并食果。可健脾、抗癌。

红茶猕猴桃汤〔Black tea and kuwifruit decoction〕 即"猕猴桃茶"。

薏仁茶〔Job's tears tea〕 茶疗验方。取绿茶3克，用沸水冲泡5分钟，取汁；将薏仁60克（以色白、光滑，中间有粗沟、饱满、粒大者为佳，忌用霉变者）与剪碎的红枣30克加水适量，煮至熟粥状，再加入茶汁即成。每日1剂，分2次温服，并食薏仁、红枣。薏仁性凉味甘淡，与茶叶等配用，可健脾利湿、解毒化浊、抗癌。

蕺菜茶〔Houttuynia honeysuckle tea〕 茶疗验方。取蕺菜（即鱼腥草）30克、金银花9克、黄芩9克，加水适量，煎沸20～30分钟，加入绿茶叶3克，再沸3分钟，取汁，加入蜂蜜1匙即成。或将四味焙干研成粗末，以沸水冲泡，闷10分钟，加入蜂蜜服用。每日1剂，不拘时饮服。鱼腥草、金银花、黄芩均有清热解毒、消炎化痰及抗癌的作用，常用治肺部疾病。与绿茶配用，可抗癌、清热解毒、润肺化痰。

感冒、头痛茶疗方

刀豆茶〔Sword bean tea〕 茶疗验方，取刀豆根30克，红茶3克，黄酒适量，水煎数沸。不拘时，代茶饮。主治头痛连项背、恶风畏寒、遇风痛加等症。

川芎茶〔Chuanxiong tea〕 单方。取川芎3克研细末，与6克茶共放杯内，以沸水冲泡5～10分钟，或煮沸5分钟即成。每日1剂，不拘时温服。川芎性温味辛，是治头痛之常用中药。与茶叶配用，可祛风散热、理气活血、止痛。适用于感冒头痛或偏头痛、血管性头痛等。

川芎茶调散〔Chuanxiong tea pulvis〕 古验方。出自《太平惠民和剂局方》。取薄荷和香附各240克，川芎和荆芥各120克，防风45克，白芷、羌活和甘草各60克。诸药共研为末，拌匀即成。于饭后用茶汤调服。每日2次，每次6克。可疏散风邪、升清泄热、理气止痛。主治外感风邪引起的头痛。

川芎葱白茶〔Chuanxiong and scallion stalk tea〕 茶疗验方。取茶叶和川芎各10克，葱白两段，以水煎服。可祛风、通阳、止痛。主治外感风寒头痛等症。

万应茶〔Wanying tea〕 中成药。取茶叶、大黄、木香、豆蔻、陈皮、檀香、厚朴、藿香、薄荷、木瓜、枳壳、紫苏叶、香薷、羌活、前胡、泽泻、白术、明党参、肉桂、丁香、山楂、肉豆蔻、小茴香、茯苓、砂仁、槟榔、甘草、白扁豆、桔梗、猪苓、香附、白芷、姜半夏和苍术各适量。将各药干燥，研成细末，加适量粘合剂，用模具制成方块状，干燥即成，每小块重3克。也可将上述药末拌匀，用滤泡纸分装，每小包3克。每日3次，每次3克，沸水冲泡，候温饮服。茶与多味中药相配，可疏风解表、健脾和胃、祛痰利湿。适用于感冒及食积腹痛、吐泻、腹胀满、痢疾等症。孕妇慎用。

千金茶〔Qianjin tea〕 茶疗验方。取茶叶、甘草、苍术和玉叶金花各100克，厚朴（制）80克，香薷、香附、羌活、陈皮（制）、贯众、柴胡、紫苏、半夏（制）、川芎、枳壳、桔梗和广藿香各50克，石菖蒲和薄荷各30克，共混合，研为黄褐色粗粉，每包12克，每次1包，水煎数沸，每日1～2次，儿童减半，代茶饮之。主治四季伤风感冒、中暑发热、腹痛、身酸痛、呕吐泄泻等症。

天中茶〔Tianzhong tea〕 古验方。源出《拔萃良方》。取红茶3000克，制川朴、制半夏、杏仁（去皮）、炒莱菔子和陈皮各90克，荆芥、槟榔、香薷、干姜、炒车前子、羌活、薄荷、炒枳实、柴胡、大腹皮、炒青皮、炒白芥子、猪苓、防风、前胡、炒白芍、独活、炒黑苏子、土藿香、桔梗、藁本、木通、紫苏、泽泻、炒茅术和炒白术各60克，炒麦芽、炒六曲、炒山楂和茯苓各120克，白芷、甘草、炒草果仁、秦艽和川芎各30克，除大腹皮外，其余各药晒干，共研粗末；将大腹皮煎汁，过滤去渣，取汁拌入药粉内、晒或烘干，用模具制成干重9克的方块状，或用滤泡纸包装，每袋9克。每日2次，每次1块或1袋，以沸水冲泡或用布袋包煎，沸5分钟即成。温服。可疏散风寒、健脾和胃。适用于四时感冒，症见四肢酸楚、寒热、头痛、胸闷呕恶、腹痛泄泻等。

午时茶〔Wushi tea〕 中成药。中国传统茶疗方。取

红茶 10000 克，苍术、陈皮、柴胡、连翘、白芷、枳实、山楂肉、羌活、前胡、防风、藿香、甘草、神曲和川芎各 300 克，厚朴、桔梗、麦芽和苏叶各 450 克，生姜 2500 克，面粉 3250 克。先将生姜刨丝、捣汁，备用；其余各药除应炒外，均生晒，研成粗末；再将姜汁、面粉拌浆和药末为块状，用模具或刀切成每块于重 15 克的方块药。每日 3 次，每次 1～2 块，开水冲泡，趁热顿服。可疏风解表、芳香化湿、和胃消食。适用于风寒感冒、寒热、吐泻、食滞等症。

五神茶〔Wushen tea〕 茶偏方。取荆芥、苏叶和生姜各 10 克、茶叶 6 克，加水 500～750 毫升，以文火煎沸10～15 分钟，取汁，加入红糖 30 克溶化后即成。每日 1 剂，分上、下午温服。荆芥、苏叶、生姜均为中医治疗风寒感冒之常用药，与茶叶配制，可发散风寒、祛风止痛。适用于风寒感冒，畏寒，身痛，无汗等症。

天麻川芎茶〔Rhizoma gastrodiae chuanxiong tea〕 茶疗验方。将川芎 10 克，明天麻和雨前茶各 3 克，置于 250 毫升黄酒中，煎至约 125 毫升，过滤，滤液待用。再将其渣另用黄酒 200 毫升煎至约 100 毫升，过滤，去其渣，将二次过滤液合并即成。晚服 50 毫升。可祛风止痛。用于治疗头风痛。

升麻三黄茶〔Skunk bugbane，rhizoma Chinese goldthread，root of large-flowered skullcap tea〕 茶疗验方。取升麻 18 克、生地 15 克、雨前茶（绿茶）12 克、黄连 3 克、黄芩 3 克，共煎煮，取汁顿服。可滋阴、清热、泻火。主治偏头痛。

四时感冒茶〔Common cold curing tea〕 茶疗验方。取茶叶、野牡丹、鬼针草、仙鹤草、香薷、野花生、陈皮、截叶铁扫帚、南五味子藤、牡荆叶、薄荷、防己、青蒿、玉叶金花、铁苋菜、马鞭草、高粱酒各适量。每次 15 克，以水煎煮，取汁。每日 1～2 次。主治感冒、中暑、吐泻、痢疾、腹胀等症。

龙虎斗茶〔Longhudou tea〕 茶疗验方。多用于云南地区。取茶叶 5～10 克，加水煎熬 5 分钟左右成浓涩茶汤，冲入有酒的盛器中即成。香味醇厚而浓郁，酒量按各人情况以适宜为度。可驱风寒。主治畏寒发热、头胀、鼻塞流涕等症。

甘和茶〔Ganhe tea〕 茶疗验方。取茶叶、紫苏、苍术、厚朴、薄荷、青蒿、前胡、铁苋菜、荆芥、桔梗、羌活、甘草、泽泻、陈皮、枳壳、桑叶、半夏、藿香、柴胡、香薷、佩兰、白芷、黄芩、山楂、仙鹤草各适量，用开水泡服或煎服，代茶饮。每服 6 克，日服 2 次。主治风寒感冒、头痛、胸闷、中暑、腹痛泄泻等症。

白芷荆芥茶〔Dahurian angelica and fineleaf schizonepeta tea〕 古验方。出自《百一选方》。取香白芷 30 克，荆芥穗 3 克，共研为细末，拌匀。取药末 6 克，用蜡茶汤（蜡茶 3 克以沸水冲泡或煮沸，取茶清）候温送下。每日 2 次，可祛风散寒、解表止痛。适用于风寒感冒初起、恶寒发热、鼻塞流清涕、头痛等症。

生茂午时茶〔Shengmao Wushi tea〕 茶疗验方。茶叶末 3600 克，虫茶 570 克，青蒿、紫苏叶、前胡、葛根和茯苓各 240 克，白芷、川芎、山楂、独活、岗梅各 300 克，广藿香、大腹皮、黄芩、陈皮、厚朴、麦芽、扁豆、荷叶、石菖蒲、羌活、法半夏和桔梗各 180 克，香薷 150 克，甘草和枳壳各 120 克，苍术 105 克，干姜、防风和柴胡各 90 克，砂仁 60 克。将上述多味中药制成深棕色长方形茶块，每块重 11.3 克，密闭保存，每次 1～2 块，水煎，代茶饮。主治感冒发热、腹痛呕吐、头痛头晕、湿热积滞等症。

生茂甘和茶〔Shengmao Ganhe tea〕 茶疗验方。茶叶 1200 克，紫苏叶 259 克，岗梅和水翁花各 230 克，荷叶、救必应、茶饼和山芝麻各 144 克，香薷、青蒿和薄荷各 172 克，黄芩 130 克，广藿香和甘草各 115 克，柴胡、羌活和荆芥各 86 克，槟榔 72 克，布渣叶 70 克，苍术和厚朴各 58 克，前胡和枳壳各 43 克。共制为黑色药茶，每包 6 克。每服 1～3 包，代茶饮。主治感冒发热、骨痛头眩、积滞中暑。

石膏茶〔Gypsum tea〕 古茶疗验方。出自宋代王怀隐《太平圣惠方》。生石膏 60 克，紫笋茶（绿茶）叶末 3 克。先将生石膏捣成末，加水 500 毫升，煮沸 30 分钟，取汁，过滤去渣，用汁冲泡茶末，每日 1 剂，代茶饮。主治流行性感冒、流行性乙型脑炎、中暑、胃火牙痛等症。久病体弱、胃纳不振者忌用。

存安曲茶〔Cun'an Qu tea〕 茶疗验方。取山楂、麻黄、茶叶、苍术和葛根各 250 克，川芎、羌活和川朴各 100 克，苍耳子和陈皮各 150 克，荆芥 750 克，紫苏 1000 克，白芷和防风各 500 克，共研细末，面糊为饼，每块 30 克。每次服半至 1 块，开水冲泡饮服，日服 2 次，小儿减半。虚弱者忌用。可疏风解表、理气消积。主治伤风感冒、咳嗽痰稀、脘腹不适等症。

芝麻白果茶〔Sesame-ginkgo tea〕 古验方。出自《三补简便验方》。取细茶 1 撮，芝麻 1 撮，生白果 20 个。三味加水共煎数沸（约 5～10 分钟），取汁用。每日 1 次，温服。有清热解毒、疏风止痛之功效。适用于头痛。

苏羌茶〔Folium perillae and notopterygium tea〕 茶疗方。取紫苏叶、羌活和茶叶各 9 克。共研粗末，沸水冲泡，代茶频饮。每日 1 剂。主治感冒风寒、恶寒发热、无汗、肢体酸痛等症。

苏薏茶〔Folium perillae and wrinkled giant hyssop tea〕 茶疗验方。取紫苏叶、藿香、薄荷和荆芥各 4.5 克，茶叶 3 克，共研为粗末，沸水冲泡，代茶频饮。可预防感冒。

青鹿茶〔Qinglu tea〕 茶疗验方。取陈茶叶 320 克，谷芽（炒）、茯苓和泽泻（盐制）各 60 克，桔梗 30 克，厚朴

(姜制)、陈皮和藿香各20克、半夏(制)、柴胡、青皮各15克。将其加工成黄褐色块状，每块重约15克，泡服。每次1块，每日2次。或用生姜、鲜葱白煎水泡服。主治受暑感湿、头痛发热、食滞饱胀、消化不良等症。

金花苏叶茶〔Honeysuckle and folium perillae tea〕茶疗验方。取茶叶和金银花各9克，苏叶和薄荷各6克。用开水冲泡，代茶饮。主治感冒、咽痛。

香附川芎茶〔Rhizoma cyperi and chuanxiong tea〕古验方。出自《谱寮方》。取香附子120克，川芎60克，均焙干研细末，拌匀。取上末3克，以蜡茶3克用水煎或沸水冲泡，候温送服。每日2次。香附性味辛微苦，与茶等三味配用，可祛风理气、活血止痛。适用于偏正头痛、眼痛或高血压头痛等症。

秘方茶调散〔Secret recipe of tea pulvis〕古验方。出自《赤水玄珠》。取酒炒黄芩60克，川芎30克，细芽茶9克，白芷15克，荆芥穗12克，薄荷9克，共研细末，拌匀备用。每次取末6克，以茶汤送服。每日1～2次。六味配用，可疏散风热、清利头目。适用于风热上攻、头痛目昏，或头风痛、头热面赤等症。

将军茶〔Jiangjun tea〕古验方。出自《本草纲目》。取大黄适量，用黄酒炒3次，研成细末，干燥后，瓷罐内封贮备用。服用时取大黄末3～5克，用茶叶3克，沸水冲泡，候温送服大黄末。每日1～2次。大黄性寒味苦，可泻热毒，破积滞，荡涤肠胃。与茶叶配制，有清热平厥，泻火止痛之功效。适用于热厥头痛。

桑菊薄竹茶〔Mulberry leaf, chrysanthemum, mint and bamboo leaf tea〕茶疗方。取桑叶和菊花各5克，薄荷3克，竹叶30克，茶叶10克，共放茶壶内，用开水冲泡1分钟即成。可趁热随时服用，服后避风寒。可清热、解表、散风。主治风热感冒、发热头痛、目赤、喉痛及舌红苔黄等症。

酒茶(2)〔Wine tea〕茶疗偏方。取红茶5克，加水一碗(约250毫升)，煮沸，取茶汁，加入酒(黄酒、白酒均可)适量即成。每日1～2次，候温饮服。酒性温热，能御寒活血，与茶配用可祛风解表、舒筋活络。适用于感冒头痛、头昏、怕冷、四肢酸楚等症。

梅肉红茶〔Plum black tea〕茶疗方。取梅干1粒，去核切细，与红茶1大匙一起放入大陶瓷碗中混合，用沸水200毫升冲泡10分钟。每日2剂，不拘时温服。梅干性味酸温。入药可收敛生津、安蛔驱虫。与红茶配用，具有散寒、止咳、开胃之功效。适用于冬季预防感冒、咳嗽。对儿童亦宜。

银花山楂茶〔Honeysuckle and hawthorn tea〕茶疗验方。取银花30克，山楂和茶叶各10克，共放砂锅内，加水，置旺火上烧沸，经3～5分钟，将药液注入小瓷盆内，再加水煎熬一次，滤出药液，将两次药液合并，放入蜂蜜250克，搅匀即成。不拘时温服。可清热解毒、散风止痛、消食。主治风热感冒、发烧头痛、口渴等症。

莲花蜂茶丸〔Lianhuafeng tea pill〕茶疗方。取藿香、丁香、豆蔻、陈皮、桔梗、半夏、甘草、白扁豆、车前子、蓬莱草、鬼针草、爵床、肉桂草、麦芽、稻芽和茶叶各等份，将上列药物研碎，加黏合剂制成丸剂，每丸3克，每次2～3丸，或作煎剂，代茶饮。用开水泡饮亦可。主治四时感冒、中暑、心烦口渴、晕车醉酒、腹胀、呕吐泄泻、咳嗽多痰、饮食无味等症。

菊花茶调饮〔Chrysanthemum and gypsum with tea blending〕单验方。取菊花、石膏和川芎各9克，共研为末，拌匀，备用。服用时每次取药末4.5克，用茶汤调服，每日2～3次，可疏风、散热、止痛。适用于风热头痛。

葱姜核桃茶〔Scallion, ginger and semen juglandis tea〕茶疗偏方。取葱白、生姜及核桃仁各25克，共捣烂，与红茶15克一起放入砂锅内，加水500毫升，煮沸10～15分钟，取汁即成。每日1剂，候温一次顿服。服后，卧床盖被至汗出。注意避风。葱白、生姜是中医常用的祛风散寒的解表药，与茶等四味合用，可解表散寒、发汗退热。适用于感冒发热、头痛身重、无汗等症。孕妇慎用。

葱豉茶〔Scallion and fermented soybean tea〕茶疗验方。出自《太平圣惠方》。取葱白3根，淡豆豉15克，荆芥0.3克，薄荷3克，栀子4.5克，生石膏30克。将葱白去须，石膏捣碎，诸药共加水500～700毫升同煎，去渣，取汁。取紫笋茶(绿茶)末10克入汁，再煎5分钟，分两次温服，每日1剂。主治外感风寒、高热头痛、肢节酸痛等症。

辣茶〔Pepper tea〕茶疗验方。取茶叶10克、辣椒500克，胡椒和食盐各适量。四味共研为末，拌匀，放入瓷瓶内，封口，静置半月即成。服用时每次3克，开水冲泡5分钟，候温饮服。每日2次。辣椒性味辛辣，与茶叶配用，可驱风寒，解表邪，开胃。适用于风寒感冒、鼻塞流涕、食欲不振症。患高血压、心脏病、哮喘者及孕妇禁用。

僵蚕茶〔Mummy silkworm and scallion tea〕古验方，出自宋代王怀隐《太平圣惠方》。取白僵蚕适量，焙后研成细末待用。用6克葱白，3克绿茶叶共煎汤，每次取上末3克，以葱白、茶叶汤调服。每日1～2次。可祛风止痛。适用于偏正头痛。

解暑清热茶疗方

三叶青蒿茶〔Bamboo leaf, wrinkled giant hyssop leaves and artemisia tea〕茶疗验方。取青竹叶1把，鲜藿香叶30克，青蒿15克。加水约500～700毫升，煎沸10～15分钟，取汁泡10克茶叶即成。每日1～2剂，每次服半碗汁。四味合用，具有清热解暑的功效。主治中暑、高热、汗出、口渴、胸闷恶心之症。

双甘薷香茶〔Chrysanthemum licorice and wrinkled

giant hyssop tea〕 茶疗验方。取茶叶 9 克，甘菊花 15 克，藿香和生甘草各 10 克。用开水冲泡、代茶饮。可预防中暑及暑毒。

刘寄奴茶〔Herba artemisiae anomalae tea〕 古验方。出自《家用良方》。取刘寄奴不拘量，研为细末，瓷罐内封贮备用。每次取末 3 克，用茶煎汁，候温送服。每日 2～3 次。或以刘寄奴末 3 克与茶叶 3 克，沸水冲泡 10 分钟，候温饮服。刘寄奴与茶配用，可凉血止血。适用于大小便出血。

防暑茶〔Heatstroke preventing tea〕 茶疗偏方。取茶叶 9 克，甘菊花 15 克，藿香和生甘草各 10 克。用开水冲泡。代茶饮。主治中暑，可作盛夏季节防暑饮料。

芝黄茶〔Sesame and rhubarb tea〕 茶疗验方。取芝麻 60 克，大黄 6 克，优质茶叶 15 克。共研制成细末，拌匀即成。每日 1 剂，用沸水冲泡，候温服。二味配用，可清热泻火、润肠通便。主治大便热闭、烦躁不安。

武夷清源茶〔Wuyi Qingyuan tea〕 中成药。取槟榔、车前子、乌梅、甘草、茯苓、知母、大腹皮、荆芥、泽泻、黄芩、香薷、小茴香、栀子、薄荷、厚朴、姜半夏、山楂、延胡、谷芽、葛根、川芎、补骨脂、紫苏、诃子、乌药、刀豆壳、柴胡、藿香、砂仁、白术、木香、麦芽、大黄、五灵脂、白扁豆、苍术、桔梗、郁金、枳壳、陈皮、香附、枳实、酒曲和茶叶末各等份。将各药干燥，共研为末，和匀拌均，加适量黏合剂，用模具制成方块状，干燥，每块重 7.5 克。贮于干燥处。又法：将上各药干燥，研末，拌匀，用滤泡纸分装，每小袋 6 克。每日 1～2 次，每次 2 块（袋），沸水冲泡，候温服。小儿酌减。以茶叶与上述多味中药配用，可祛暑解表、健脾和胃、消食导滞、止吐止泻。适用于中暑、感冒、恶寒发热、头痛昏眩、食积腹胀、脘腹胀痛、腹痛腹泻、痢疾、瘴气中毒等症。

苦瓜茶〔Bitter gourd tea〕 茶疗方。取鲜苦瓜 1 个，将瓜截断去瓤，置适量茶叶于瓜中，再接合，悬挂通风处阴干，干后取下，连同茶叶切碎混匀。用水煎或开水冲泡闷半小时后，代茶饮。每次 6～10 克。主治中暑发热。

姜盐茶〔Ginger salt tea〕 茶疗偏方。取鲜生姜 2 片，食盐 4.5 克，绿茶 6 克。三味共加水适量，煎沸 5～10 分钟即成。每日 1～2 剂，不拘时频频饮之。可清热润燥、生津止渴。适用于口渴多饮、烦躁、尿多（糖尿病）等症。

荔枝茶〔Litchi tea〕 茶疗偏方。取荔枝、核桃仁、大枣肉各 6 个，陈茶叶、椿根白皮各 9 克。五味共加水适量，煎沸至一半汁，去渣用汤。每日 1 剂，不拘时代茶饮服。荔枝等与茶叶配用，可清热养阴、凉血止血。主治非痔疮性的大便下血。

梅刘松罗茶〔Meiliu songluo tea〕 茶疗验方。取松罗茶（绿茶）3 克，乌梅肉 1 枚，刘寄奴 15 克。三味加水适量，煎沸 20～25 分钟，取汁 1 碗。每日 1 剂，分 2 次温服。茶叶与乌梅肉、刘寄奴配用，可清热凉血、涩血止血之功效。适用于胃溃疡、痔疮、肛裂等引起的大便出血或小便出血。

梅糖茶丸〔Tea pill with dark plum and brown sugar〕 茶疗验方。取黑茶（陈茶）30 克，乌梅炭 30 克，红糖 30 克。三味共研成细末，拌匀制成丸剂，如梧桐子大。每剂为二日量。每日 2 次，用温开水空腹送服。乌梅炭与茶叶配制，可清热凉血、涩肠止血。适用于大便出血。

槐茶〔Chinese scholartree tea〕 茶疗验方。取等量嫩槐苗和茶叶。槐树苗用滚水烫后晒干，与茶叶一起煎汤，取汁代茶饮。主治老人热风下血，也可用以治疗齿痛。

藿香佩兰茶〔Ageratum and eupatorium tea〕 茶疗方。取茶 6 克，藿香 9 克，佩兰 9 克，以沸水冲泡、代茶饮。可解暑、止吐泻。

益肝解毒茶疗方

李子茶〔Plum tea〕 茶疗验方。取鲜李子 100～150 克，剖开后置锅内，加水 320 毫升，煮沸 3 分钟，再加入绿茶叶 2 克，蜂蜜 25 克，沸后起锅取汁即成。每日 1 剂。分早、中、晚 3 次服用。李子味甘酸，性凉，与绿茶配用，可清热利湿、益肝散结。

车蓄茶〔Asian plantain and common knotgrass tea〕 茶疗验方。取车前草 9 克、细茶叶 3 克、扁蓄 9 克。三味加水适量，煎沸 20～30 分钟，取汁用。每日 1～2 次，代茶温饮。车前草性寒味甘，扁蓄性味苦寒，与茶配用，可清热利湿、退黄治疸。适用于黄疸型肝炎。

芝麻茶〔Sesame tea〕 古疗方。出自《醒园录》。取黑芝麻 6 克，炒香，与茶叶 3 克一起加水适量煎煮，沸 5～10 分钟即成。每日 1～2 剂，温饮并食芝麻与茶叶。黑芝麻性味甘平，与茶叶配用，可滋补肝肾、养血润肺之功效。适用于肝肾亏虚、皮肤粗糙、毛发枯黄或早白、耳鸣等。

板兰大青茶〔Radix and folium isatidis tea〕 茶疗方。取板兰根和大青叶各 30 克，茶叶 15 克，共加水煎煮取汁，日服 2 次，连服 2 周。可清热解毒、利湿退黄。

治肝红茶〔Liver-protecting black tea〕 验方。重庆市妇幼保健院治疗黄疸型肝炎之验方。取红茶 10～15 克、葡萄糖 50 克、白砂糖 150 克，用沸水 500～1000 毫升冲泡，候适度时即可服用。每日 1 剂，上午服完。7 天为一个疗程，一般服二个疗程。儿童用量各减半。可益肝、利湿、解毒。适用于黄疸型肝炎。

理胃消食茶疗方

二绿茶〔Plum green tea〕 茶疗验方。取绿萼梅和绿茶各 6 克。共以沸水冲泡 5 分钟。不拘时温服。每日 1 剂。绿萼梅性平味酸涩，与绿茶配用，可疏肝理气、和胃止痛。适用于肝胃不和、脘腹胀痛、呕恶等。

干姜茶〔Dried ginger tea〕 茶疗验方。取茶叶 60 克，干姜 30 克，共研和。每服 3 克，开水冲泡，每日 2～4 次，代茶徐饮。主治胃痛、腹泻。

六和茶（1）〔Liuhe tea〕 茶疗验方。取藿香、杏仁、宣木瓜和苍术各 45 克，川朴和党参各 30 克，半夏、赤苓和白扁豆各 60 克，砂仁和甘草各 15 克，茶叶 120 克。上述各药去杂质，杏仁去皮尖，苍术先炒，共研粗末，拌匀，备用。每日 2 次，每次 9 克，加生姜和大枣煎汤，饮服。或用沸水冲泡药末饮服。诸味配用，和合健脾、补虚、理气、疏郁、利湿、化痰于一方，故名六和茶。适用于脾胃虚弱，食欲不振，脘腹胀满，恶心呕吐，脾虚泄泻等症。

化食茶〔Indigestion delivering tea〕 茶疗偏方。红茶和白砂糖各 500 克。将红茶加水煎煮，沸 20 分钟取煎汁一次，加水再煎，共取煎汁四次。合和四次煎汁，以小火煎煮浓缩、至煎液较浓时，加白砂糖，调匀。再煎熬至用铲挑起时呈丝状而不粘手时，熄火，趁热倒在表面涂过食油的大搪瓷盆中，待稍冷，将其分割成 10～15 克重的块状。每日 3 次，每次 1～2 块，饭后含服，或用开水嚼化送服。可化食消滞。适用于消化不良、胃脘胀饱不舒等。

甘露茶〔Ganlu tea〕 古验方。陈茶 90 克，台乌药 24 克，炒山楂 24 克，姜炙川朴 24 克，炒枳壳 24 克，橘皮 120 克，炒六曲 45 克，炒谷芽 30 克。先将橘皮用盐水浸润炒干，与其他各药共研制成粗末、拌匀，即成。每日 1～2 次，每次取上末 9 克，用沸水冲 10 分钟，温服。也可同时加入鲜姜 1 片冲服。茶等八味配用，可理气和胃、消食化滞。适用于饮食伤胃，食积中滞，脘腹胀闷、胀痛，不思饮食及水土不服等症。

乌硼茶〔Dark plum and borax tea〕 茶疗验方。取乌梅 2 克，硼砂 1 克，红茶 1.5 克。共以沸水冲泡 5～10 分钟，或煎沸 5 分钟。若呕吐甚者可加大黄 1.5 克。每日 1 剂，一次顿服，或分 2 次服。乌梅、硼砂与红茶配伍，可降逆辟秽、和胃止呕。适用于呕吐较重不止，或呕逆频作者。

茶叶五虎汤〔Wuhu tea decoction〕 茶疗验方。取雨前茶（绿茶）、紫苏、川芎各 6 克，核桃 10 克，煎好。于汤内加老姜和砂糖适量顿服。可行气和胃。主治腹胀、食欲不振等症。

溃疡茶〔Ulcer delivering tea〕 茶疗验方。取茶叶和白砂糖各 250 克。二味共加水适量，煮数沸，候冷沉淀去渣，贮于洁净容器中加盖，于干燥处贮藏。经 6～12 日后，若色如陈酒，表面结硬皮，即可服用。若未 结面，则需经 7 至 14 日，方可饮服。每日 2 次，早、晚将上茶蒸热后各服 1 调匙。可和中化湿、消炎敛溃。

润肺止咳茶疗方

二绿合欢茶〔Flos mume and flos albiziae fruit tea〕 民间茶疗方。取绿萼梅、绿茶和合欢花各 3 克，枸杞子 5 克，用开水冲泡，代茶频饮。主治梅核气、气郁不舒、胸闷腹胀等症。

三白茶〔Three-white tea〕 茶疗验方。取桑白皮、百部和白芍各 15 克，绿茶 10 克，四味煎汁，去渣，入冰糖 15 克溶化即成。每日 1 剂，连服 5 天为一疗程。主治阵咳、舌苔干燥。

川贝茶〔Fritillary bulb tea〕 茶疗验方。川贝母和毛尖茶叶各 9 克，冰糖 15 克。将川贝母研末，冰糖捣碎，与茶叶一起置茶缸内，加水 500 毫升，在锅内炖浓，过滤取汁用。每日 3 次，每次服 10 毫升。药量可根据年龄酌情增减。可润燥清肺、止咳化痰。

久喘桃肉茶〔Asthma delivering walnut tea〕 古验方，出自《家用良方》。取胡桃肉 30 克，雨前茶（绿茶）15 克，共研为细末，拌匀，和炼蜜 5 茶匙为丸，如弹子大即成。又法：胡桃肉、雨前茶加水共煎，沸 10～15 分钟，取汁，加少量炼蜜即成。丸剂：每日 2 丸，时时噙化服用；汤剂：每日 1～2 剂，不拘时温服。胡桃与茶叶配用，可润肺、止咳、平喘。适用于久喘、口干、肺肾阴亏等喘症。

五味茶丸〔Fructus schisandrae tea pill〕 古验方，出自《摄生方》。取五味子 250 克，细茶（嫩茶）99 克，共研成细末，拌匀；取甘草 132 克，加水适量煎成浓汁，并用此浓汁和合上药末，制成丸剂，每丸如绿豆大小。每次服 30 丸，日服 2～3 次，温开水送下。五味子性温味酸，与茶叶配用，可敛肺止嗽。适用于久咳不止者。

平喘茶〔Asthma delivering tea〕 茶疗验方。取麻黄 3 克，黄柏 4.5 克，白果仁 15 个（打碎），茶叶 1 撮（3～6 克），共加水适量，煎沸 15～20 分钟，取汁，加白糖 30 克溶化即成。每日 1 剂，分 2 次饮服。于病发呼吸困难时服用。诸味配用，可宣肺清肃、平喘止咳。

柿茶〔Persimmon tea〕 茶疗验方。取茶叶 3 克冲泡取汁；柿饼 6 个，冰糖 15 克，共放瓦罐内炖烂，倒入茶汁，拌匀食用。主治咳嗽、多痰等症。

肺痈茶〔Pneumonia delivering tea〕 茶疗验方。取鲜鱼腥草 30～60 克（干品 20 克），山海螺 30～60 克，金银花 15 克，加水共煎，沸 15～20 分钟，加入绿茶 6 克，少沸片刻即可。每日 1 剂，不拘时频频饮服。可清热化痰、解毒消痈。

润肺化痰茶〔Lung nourishing and phlegm reducing tea〕 亦称“百药煎茶”。古验方。出自《本草蒙荃》。取五倍子 500 克，捣碎，研细末，过筛，再加入绿茶末 30 克、酵糟 120 克，拌匀捣烂，摊平，用模具压制或用刀切成约 3 厘米见方、重约 5 克的块状物。待发酵至表面长出白霜时取出，晒干，瓷罐内封贮备用。每次 1 块，每日服 2 次。沸水冲泡，候温服或含漱。可清热化痰、润肺止咳、生津解渴，

适用于肺阴不足引起的久咳痰多，咽痛咽痒等症。

百药煎茶〔Baiyao simmering tea〕 即“润肺化痰茶”。

橘茶〔Orange peel tea〕 茶疗验方。取茶叶2克，干橘皮2克。共以沸水冲泡10分钟即成。每日1剂，冲泡2次，于饭后温饮。可止咳化痰、理气和胃。

清气化痰茶〔Phlegm reducing tea〕 古验方。出自《本草纲目》。取百药煎30克，细茶30克，荆芥穗15克，海螵蛸3克，共研为细末，拌匀，用适量蜂蜜和合为丸，如莵实子大小，每次噙服一丸。又法：将上四味研为末，拌匀，每次取药末3克，加蜂蜜少许，以沸水冲泡，候温饮服。百药煎系中药五倍子同茶叶等经发酵制成的块状物，与茶叶配用，可润肺清热、化痰止咳。主治咳嗽气急、痰多，或久咳不止、咯痰不爽等症。

银耳茶〔Tremella tea〕 茶疗方。取茶叶5克，将茶冲泡取汁；将银耳20克洗净，加冰糖20克置瓦罐内炖熟，倒入茶汁，拌匀食用。可滋阴，润肺。主治阴虚久咳、发热。

银杏茶膏〔Gingko tea electuary〕 茶疗验方。取陈茶叶120克，略焙为细末；加白果肉170克，一半去白膜，一半去红膜，擂烂；再加核桃肉120克，擂烂；蜂蜜250克。上述诸药同入锅内炼成膏，不拘时服。主治年久咳嗽多痰症。

蛋茶〔Egg tea〕 茶疗偏方。取绿茶（以龙井茶为佳）15克，鸡蛋2个。将鸡蛋洗净，与茶叶共置砂锅内加水二碗煮，至蛋熟后剥去蛋壳，再煮至水干时取蛋食。每日1次，空腹服。有益肺、止咳、平喘的功效。服本茶蛋期间，忌食生冷腥膻之物。

麻黄白果茶丸〔Chinese ephedra，gingko and tea pill〕 茶疗验方。取麻黄18克，茶叶18克，白果30克，黄柏25克。四味共研成细末，过筛，拌匀，以炼蜜和合为丸，每丸重10克。每天晚饭前服2丸，病重者睡前再服2丸。四味配用，有宣肺、止咳、平喘之功效。

萝卜茶〔Radish tea〕 偏方。取茶叶5克，用沸水冲泡5分钟，取汁；白萝卜100克洗净，切片，置锅中煮烂，加食盐少许调味，倒入茶汁即成。不拘时温服。每日2次。萝卜可清热化痰、理气开胃，与茶叶配用，适于咳嗽痰多，纳食不香等症。

僵蚕茶〔Mummy silkworm tea〕 古验方。出自《本草纲目》。取白僵蚕30克，炒后研末，与茶末30克混合即成。每日1次，于临睡前取末15克，以沸水冲泡10分钟，候温服。白僵蚕性平味辛咸，与茶叶配伍，可祛风化痰、平喘安寐。适用于风痰哮喘、夜不能卧等。

橘红茶〔Tangerine peel tea〕 茶疗验方。取橘红1片（3～6克），绿茶4.5克。二味置茶杯内，以沸水冲泡，再在锅中隔水蒸20分钟即成。每日1剂，不拘时徐徐饮之。橘红性温味辛苦，与茶配用，可润肺化痰、理气止咳。适用于咳嗽痰多、痰黏、难以咯出等症。

心脑血管疾病茶疗方

Gabaron茶〔Gabaron tea〕 亦称“GABA茶”。降压茶。1987年由日本开发。茶鲜叶经在氮气中厌氧处理后，再按一般绿茶加工方法制成。每100克干茶含200毫克γ-氨基丁酸，比一般绿茶高60倍，具有明显的降压效果，用50克Gabaron茶加1000毫升热水浸泡，取茶汤饮用，可使血压降低3.3～4.0千帕（25～30毫米汞柱）。日本已作为降压辅助药物。

GABA茶〔GABA tea〕 即“Gabaron茶”。

三宝茶〔Sanbao tea〕 茶疗验方。取普洱茶、菊花和罗汉果各等份。三味共研制成粗末，用纱布袋〔最好是用滤泡纸袋〕分装，每袋20克。每日1次，每次用1袋，以沸水冲泡10分钟，候温频频饮服。可降压、消脂、减肥。

风心茶〔Rheumatic heart disease releasing tea〕 茶疗验方。取老茶树根（10年以上者）30～60克，枫荷梨30克，万年青6克，糯米酒少许。四味共加水适量，煎沸30分钟，取汁。每日1剂，不拘时饮服。可祛风、强心、利湿。

太极神茶〔Taiji tea〕 茶疗验方。由浙江农业大学茶学系研制。主要成分为茶叶、莱菔子、车前子、决明子、山楂、罗汉果和陈皮。共研成末，制成袋泡茶饮服。可降脂减肥、降低血压、防止血管病变和动脉硬化。

天麻茶〔Gastrodia tea〕 茶疗验方。取天麻6克、绿茶3克、蜂蜜1匙。将天麻加水一大碗（500～750毫升），煎沸20分钟，加入茶叶少沸片刻，取汁，和入蜂蜜即成。天麻性味甘平，药用能熄风、定惊。与茶叶配用，可平肝潜阳、疏风止痛。

返老还童茶〔Youthful vigour recovering tea〕 茶疗验方。取槐角18克，何首乌30克，冬瓜皮18克，山楂肉15克，四味共加清水煎汤，冲泡3克乌龙茶代茶饮。主治因血液中胆固醇过高而引起的动脉硬化，增强血管弹性。对心血管疾病有预防作用。

杜仲茶〔Eucommia tea〕 茶疗验方。取杜仲叶和优质绿茶各等份，共研制成粗末，混匀，用滤泡纸袋分装，每袋6克，封贮于干燥处。每日1～2次，每次1袋。或取末6克，沸水冲泡10分钟，温服。杜仲叶与茶叶配用，可补肝肾强筋骨。

乳香止痛茶〔Frankincense pain delivering tea〕 古验方。出自《瑞竹堂经验方》。取乳香和茶叶各等份，鹿血适量。将乳香和茶叶共研细末，过筛，加入鹿血和合成丸，每丸如梧桐子大。每日2次，每次3克，以温开水送服，或以沸水冲泡饮服。三味合用，可温经祛寒、活血祛瘀、理气止痛。

活血茶〔Blood circulating tea〕 茶疗验方。取红花和檀香各5克，绿茶1克，赤砂糖25克，泡饮。全方性味甘

温，可活血、化瘀、止痛。

高心茶〔Hypertension heart disease releasing tea〕茶疗验方。取老茶树根（10年以上者）30～60克，锦鸡儿（土黄芪）30克，糯米酒少许。将茶树根、锦鸡儿洗净，加水适量，掺入糯米酒，煎沸30分钟，取汁即可。每日1剂，每晚睡前饮服。可强心、活血、降压。

荷叶茶〔Lotus leaf tea〕茶疗验方。取茶叶和荷叶各10克，沸水冲泡，随渴随饮。可清热、凉血、健脾利尿。

强心茶〔Cardiotonic tea〕茶疗验方。取老茶树根（越老越好）30～60克，洗净，略干后切成薄片，加水和适量的糯米酒，置砂锅或瓦罐内以文火煎熬，去渣取汁。每日1剂，于晚上睡前顿服。老茶树根含有咖啡碱与微量元素钴等，有扩张冠状动脉，增强心肌功能的作用。以茶树根与米酒配制，可祛风胜湿、宁心安神、利尿消肿。

蜜茶〔Honey tea〕茶疗验方。取精制绿茶5克，槐花蜜或枣花蜜30克。将绿茶放入杯中，用90℃开水冲泡，盖好盖，温浸数分钟，晾温，加入蜂蜜。热服治细菌性疾病；凉服清心明目，预防便秘。

醋茶〔Vinegar tea〕古验方。出自《本草纲目》。茶叶不拘量，米醋适量。将茶叶去杂质，研细末，过筛。每日2次，每次用茶末3克，以米醋调服。米醋入药有软坚散瘀、解毒止痛的作用。茶末与米醋配用，可清火解郁、宁心止痛。主治由火郁所致之心痛。适用于心情急躁，或情郁不解，时有胸闷、心痛者。

利尿茶疗方

玉米须茶〔Maize stamen tea〕茶疗验方。取玉米须30～60克（鲜品可用100克）、松罗茶（绿茶）5克。二味置保温杯中以沸水冲泡15分钟即成。或将二味加水煎沸5～10分钟，取汁用。每日1剂，分2次温服。玉米须性味甘平，与茶配用，可健脾益肾、利尿退肿。

赤浊益母茶〔Fructus leonuri tea〕古验方。出自《家用良方》。取益母草子和茶叶各等份（或各6克）。二味加水600毫升，煎至300毫升，取汁用。每日2剂，每剂空腹趁热顿服。益母草子性凉味甘辛。可清热利湿、祛瘀通淋。

金沙蜡面茶〔Spora lygodii tea〕古验方。出自《本草图经》。取海金沙30克、蜡茶15克，捣研为细末，拌匀备用。每次取上末9克，以生姜2片、甘草5克煎汤，候温调服。每日2～3次。海金沙性寒味甘淡，与茶叶配用，可清热通淋、利尿消胀。

茅根茶〔Cogongrass rhizome tea〕茶疗验方。白茅根鲜品60克（干品30克），加水适量，煎沸15分钟，加入绿茶3～6克，再沸片刻，取汁饮用。或将白茅根剪成细碎，与绿茶共置茶壶或保温杯内，以沸水浸泡15分钟即成。每日1剂，不拘时频饮之。白茅根与绿茶配用，可清热利尿、凉血止血。

钱草玉米茶〔Snowbellleaf tickclover and maize stamen tea〕茶疗验方。取金钱草30～60克、玉米须30～60克，绿茶5克。三味加水浸过药面，煮沸15分钟，取汁。先后煎两次，合并煎后两汁，和合而饮。每日1剂，不拘时频频饮之。可清热化湿、利尿排石。

通草茶〔Ricepaperplant and rush tea〕茶疗验方。取通草1克，灯芯草0.6克、青茶叶6克。用沸水冲泡饮服，可清热、利尿、通淋。

止痢茶疗方

二陈止痢茶〔Erchen antidysentery tea〕验方。取陈茶叶和陈皮各10克，生姜7克。三味加水煎沸5～10分钟，取汁。每日2～3剂，不拘时温服。可清热理湿、和胃理气、止泄止下痢。

山楂止痢茶〔Hawthorn antidysentery tea〕茶疗验方。取山楂（半生半熟者）60克，茶叶15克、生姜6克，加水共煎，沸10～15分钟，取汁冲红、白糖各15克。每日2剂，不拘时饮服。三味合用，可清热消滞、化湿消炎、止痢。服本茶方忌瓜果、鱼腥、油腻和黏硬之物。

木瓜茶〔Papaya tea〕茶疗偏方。取木瓜15克，茶叶3克，加水适量，煎沸20～30分钟，取汁用。每日2次，温饮。木瓜与茶叶配用，可清热利湿、缓急止痛。

治痢速效茶〔Dysentery curing and quick acting tea〕古验方。出自《家用良方》。取细茶（上等绿茶）9克，与食盐同炒片刻，去盐不用；将茶叶与槟榔9克加水共煎汤，煮沸10～15分钟，取汁。每日1～2剂，温服。槟榔性温味苦辛。中医用其杀虫、破积、下气、行水。与茶配用，可去壅滞、除湿热、止下痢。

枣蜜茶〔Jujube and honey tea〕验方。取红枣10枚，蜂蜜50克，绿茶10克，先将红枣煮沸15分钟后放入茶叶，稍煮片刻，取汁冲蜜即成。每日2次，上、下午分服。可清热利湿、抗菌消炎、收敛止下痢。

柚姜茶〔Pomelo peel and ginger tea〕茶疗偏方。取老柚壳9克，细茶叶6克，共研成细末；生姜2片煎汤，候温送服二味细末。每日1剂，分上、下午各服1次。老柚壳性味辛甘带苦，与茶叶和生姜配用，可温中理气止痛。适用于腹中冷痛、腹泻如水样。服柚姜茶须忌食生冷之品及鱼类、猪油一周。

姜茶〔Ginger tea〕古验方。出自《医说》。取生姜1块，茶叶适量（约3～6克）。将生姜洗净，带皮切碎如粟米，与茶叶一起加水一大碗，煎沸至半碗汤汁即成。每日1～2剂，候温服。生姜性温味辛，与茶叶配用能温中健胃、化湿止下痢。

姜梅茶〔Ginger and plum tea〕古验方。出自《世医

得效方》。取生姜 10 克，乌梅肉 30 克、绿茶 6 克，红糖适量。将生姜和乌梅肉切细，共放保温杯中，以沸水冲泡，盖密，温浸 30 分钟，再入红糖即成。也可将生姜和乌梅肉切细，加水适量、在砂锅内煎沸 10 分钟，加入红糖即成。每日 3 次，候温饮服。乌梅、茶叶均有消炎杀菌及收敛的作用。可清热生津、消食止下痢、和胃。

梨叶茶〔Pear leaf tea〕 茶疗偏方。取梨树叶 15 克，陈茶叶 3 克。二味加水一碗半，煎至一半，取汁用。每日 2 次，候温饮服。二味配用，可清热消炎、利湿止泻。

粥茶〔Tea gruel〕 古验方。出自《保生集要》。取茶叶 10 克，粳米 500 克，白糖适量。将茶叶加水，煎取浓汁 500 毫升，与粳米、白糖同煮成稀稠粥。以茶汁煮粥，可健脾利湿、益气提神、止下痢。

皮肤科茶疗方

三叶茶〔Tri-leaf tea〕 茶疗验方。取茶叶、艾叶、女贞子叶和皂角刺各 15 克。四味加水 250 毫升，煎至 100～150 毫升，用纱布过滤，取其汁外洗或湿敷局部溃疡面，每日 3 次。可抗菌消炎、收敛生肌。

石膏茶调散〔Gypsum tea pulvis〕 茶疗偏方。取石膏 60 克研成粉，绿茶叶 6～9 克。将石膏加水煎成浓汁；以茶汁调石膏粉成稠膏状即可。贴敷于患处，外用胶布包扎。每日 1 换。可软坚散结。

去癣茶〔Tinea eliminating tea〕 茶疗验方。取茶树根 30～60 克，洗净，略干后切片，加水适量煎成浓汁，候温饮服。每日 2～3 次空腹服。茶树根味苦性凉，药用清热燥湿、杀虫解毒。

茶末蜜调方〔Tea dust and honey paste〕 茶疗验方。取茶叶 30 克，研成细末，与蜂蜜 30 克调成稠膏状即成。每日 1 次，外敷患处。可清热解毒、杀菌润燥。

茶油去癣〔Tea seed oil for tinea eliminating〕 茶疗验方。出自《岭南草药志》。茶油适量。用棉签涂搽于癣疮处，每日数次（候干则涂之）。连续涂搽数日。涂搽期间忌用冷水洗患处。茶油性味甘凉，药用清热燥湿、祛风润燥、杀虫解毒。

茶烟（2）〔Tea smoke〕 古偏方。出自《家用良方》。茶叶适量。将其干燥后，放入盆中点燃焖烧，以烟熏患处。每日 1 次，患者卧于床上受熏。注意适度的空气流通。可燥湿止痒、消毒。

银蝉茶〔Honeysuckle and cicada slough tea〕 茶疗验方。取银花 3～5 克，蝉衣 1～3 克，绿茶 1 克，甘草 1 克，四味共研粗末，以沸水冲泡 10 分钟，或将药加水煎汤代茶。每日 1 剂，不拘时徐徐温饮。四味配用可清热解毒、祛风散疹。

散疹茶〔Measles disappearing tea〕 茶疗验方。取生地 90 克、苍术 30 克、茶叶 10 克（5 岁以下：生地 9 克，苍术 3～6 克，茶叶 1～3 克）。先将生地、苍术加水煎汁，并以沸药汁冲泡茶叶于壶内或杯内即可。每日 1 剂，不拘时徐徐饮服，至全身汗出为止。可养血、祛风、散疹。服此茶汗出后，忌伤风受冷。

儿科茶疗方

贯众茶〔Cyrtomium tea〕 验方。取贯众 6 克、乌龙茶 3 克。二味共研成粗末，用沸水冲泡 10 分钟，或煎汤，候温服。每日 1 剂，不拘时徐徐饮之。连服 5 天。可清热解毒、疏风解表。

黄连茶调散〔Goldthread tea pulvis〕 古验方。出自《济急仙方》。胡黄连不拘量，研末；绿茶适量煎汁，以汁调和药末如厚糊状即成。外敷于足心。可清热泻火、明目。

妇科茶疗方

二花调经茶〔Menstrual function regulating tea〕 茶疗验方。取玫瑰花和月季花各 9 克（鲜品均用 18 克），红茶 3 克。上三味制成粗末，以沸水冲泡闷 10 分钟即可。每日 1 剂，不拘时温服。行经前几天服为宜，连服 5～7 天，可活血调经、理气止痛。

月季花茶〔Chinese rose tea〕 茶疗验方。取干月季花朵 10 克，加红茶 1.5 克，沸水冲泡 10 分钟，频频温饮。可理气消肿、活血调经之功用。脾胃虚弱者慎用、孕妇忌服。

红糖茶〔Brown sugar tea〕 茶疗验方。取红糖 3 克、茶叶少许。二味用热酒冲泡、每日 1～2 次，温服。可温中散寒、活血祛瘀。

芩术茶〔Baikal skullcap and largehead atractylodes tea〕 茶疗验方。取黄芩（用酒炒）和白术各 12 克，茶叶 6 克。三味加水适量，煎沸 15～25 分钟，取汁即成。每日 1 剂，不拘时代茶饮。黄芩性味苦寒；白术性温味甘苦，与茶配用可健脾安胎、清热止痛。孕妇头痛可用。

青蒿丹皮茶〔Wormwood and peony root bark tea〕 茶疗偏方。取青蒿、丹皮各 6 克，茶叶 3 克，冰糖 15 克。将药洗净，同茶共置茶杯中，用开水冲泡 15～20 分钟后、入冰糖令溶。代茶饮。月经先期或一月两次，量多色紫，心胸烦热，小便黄赤，白带腥臭等可用。

栀子红糖茶〔Cape jasmine and brown sugar tea〕 茶疗偏方。取茶叶 3 克、红糖 15 克、栀子 10 克。三味共研成细末，拌匀即成。每日 1～2 次，每次 2～3 克，用黄酒送服。栀子性寒味苦，与茶配用可清热利湿、去瘀止血。

通便茶丸〔Laxative tea pill〕 古验方。出自《本草纲

Y·2498·42

日》。葱白不拘量，洗净，捣碎成稀糊涎浆状，与适量茶末和合，拌匀，制成丸剂，如绿豆大小即成。每日2次，每次30丸，用茶汤送服。可导气通便。

益孕茶〔Sterility improving tea〕 茶疗验方。取茶树根和小茴香各15克，加黄酒适量，隔水炖2～3小时，取汁，加适量红糖和匀。取凌霄花30克与老母鸡1只同炖至熟，加少许米酒和食盐即可。于月经来时，服茶树根与小茴香汤汁，再于月经净后的第二天，服食老母鸡与凌霄花的炖汁与鸡肉（现制现吃）。每月1次，连服3月，可补血活血、行气散瘀、活经祛寒。

其他茶疗方

诃子茶调散〔Medicine terminalia tea pulvis〕 古验方。出自《家用良方》。取诃子、赤石脂和龙骨各等份，以适量蜡茶（可以一半研末与前三味末混合，一半煎汤）和之即成。外用。每用上药掺敷于肛头上，再用消毒纱布或卫生纸托入，以愈为止。可收敛固脱。用于久痢大肠滑脱、即脱肛者。

驱虫茶丸〔Anthelmintic tea pill〕 古验方。出自《串雅补》。取茶叶15克，雷丸9克，三棱9克，共研为末，和匀；再将青盐3克，白砂糖9克煎好后，调和三药末为丸即成。每日1次，每次取丸3克，于晚饭后白开水送服。可消滞、散结、杀虫。

青蒿止疟茶〔Wormwood antimalaria tea〕 验方。取青蒿（鲜者30克、干者18克），地骨皮（鲜者30克、干者18克），茶叶6克。加水适量，煮沸15～20分钟，取汁即成。每日1剂，于发作前2小时顿服。可清热散寒，止疟疾。

十二、经 贸 部
Economics and Trade of China Tea

茶业经济贸易总类

茶业〔Tea industry〕 茶叶生产经济、流通经济所涉及行业（种植、加工、内贸、外贸）的总称。中国茶业发端于原始社会。战国、西汉时期初具规模，东汉、西汉时代产区逐渐扩大。西汉前，巴蜀（今四川、重庆）一带茶叶生产流通已经兴起。西汉王褒《僮约》已有："武阳买茶"的记载。反映距今二千年前，当时武阳（今四川省彭山县）已有饮茶习俗，茶叶作为商品在市场上买卖，形成茶叶初级市场。茶叶生产技术和饮茶习俗向东传播后，长江中下游出现了一批新茶区。4 世纪末、5 世纪初，中国茶叶开始输往亚洲其他国家。两晋南北朝，成都成为集散茶叶中级市场，将茶叶运往长安、洛阳等地。随着经济的发展，茶叶逐渐从巴蜀传播到长江中下游广大地区，茶叶贸易逐渐扩大。唐代茶业兴旺，北方盛行饮茶，北部和西部少数民族开始饮茶，陆羽《茶经》问世，全国形成八大茶区。至北宋，饮茶习俗扩大到东北、华北已遍及全国。元代和明代已有多类茶叶。清代茶叶对外贸易有较大发展，出口达历史最高数量。1887 年后，随着印度、锡兰（今斯里兰卡）茶业兴起，中国茶叶出口每况愈下。1949 年后，茶业得到恢复和发展。1996 年茶园面积居世界第一，生产量居世界第二，出口量居世界第三。

古代茶业〔Ancient tea industry〕 使用铁木茶（农）具，凭借或主要凭借直接经验从事茶叶生产活动的茶业。按农业生产力的性质和状况划分的农业发展史划分，属于茶业的早期阶段。一般指 19 世纪末期以前的茶业。其基本特征是使用铁、木、竹制茶具。如 780 年陆羽《茶经》系统介绍饼茶的手制工具。成套茶叶栽制技术措施逐步形成，如选用茶树良种、积制农家肥料、茶园择地、茶叶采摘、防治病虫等。古代茶业的茶树栽培技术和制茶工艺基本上是建立在对茶树及其环境的外部观察和直接经验的积累上，茶叶生产缓慢地渐进式发展。

近代茶业〔Modern tea industry〕 从手工生产（加工）工具和畜力、水力生产（加工）工具向机械化转变时期的茶业，或指由直接经验向近代科学技术转化的茶业。按农业生产力的性质和状况划分的农业发展史划分，属于茶业的近期阶段。就世界而言，指印度、斯里兰卡等茶叶主产国从 19 世纪末到 20 世纪 40 年代的茶业。其基本特征是：由畜力、水力推动的半机械化揉茶机改用电力牵引，紧茶的压造改用半人力螺旋压力机，砖茶使用蒸汽压力机等；在植物学、动物学、遗传学、物理学、化学等发展的基础上产生的茶树育种、茶树栽培、茶土改良、茶叶制造、茶树保护等茶业科学技术，在一定程度上得到推广；茶叶商品生产、茶叶企业和以茶为主业的农民成为主要的茶业经营形式。近代茶业的出现，标志着茶业一次新革命的开始。

现代茶业〔Contemporary tea industry〕 应用现代科学技术与管理方法，现代工业提供的生产资料进行生产的茶业。按农业生产力的性质和状况划分的农业发展史划分，属于茶业的最新阶段。一般指第二次世界大战后世界主产茶叶国家的茶业。其基本特征是：建立在现代自然科学基础上的一整套茶业科学技术的形成和推广，使茶叶生产技术由经验转向科学；在植物学、动物学、遗传学、物理学、化

学、经济学等科学发展的基础上，茶树育种、茶树栽培、土壤改良、茶树保护、茶业机械、茶业经营管理等茶业科学技术和管理方法的迅速提高和广泛应用；由人力、畜力、水为动力的茶业机具转变为机器生产，技术经济性能优良的茶园耕作机、采茶机、茶树修剪机、茶叶加工机械的系列化连续化为茶业生产的主要手段；投入茶叶的能源显著增加；良好高效的茶园生态系统逐步形成；茶叶生产高度专业化、商品化，生产、加工、销售一体化，茶叶生产资料的生产、供应紧密结合，生产的社会化程度有很大提高；经济数学方法、电子计算机等现代科学技术在茶叶企业管理中运用越来越广、管理方法显著改进等，大幅度地提高了茶业劳动生产率、茶园生产率和茶叶商品率，使茶叶生产和茶区面貌发生了重大变化。

传统茶业〔Traditional tea industry〕　历史上沿袭下来的茶树种植、茶园耕作和茶叶加工业。如选择茶树优良品种、茶园种植方式、茶园间作、使用农家有机肥料、防治病虫以及茶叶初制加工和行销方法等。中国传统茶业的内容十分丰富，至唐代已经形成一套符合中国国情，以精耕细制为特点的栽种制茶技术，以后又有进一步的发展。《茶经》和《北苑别录》等古籍中均有记载。

有机茶业〔Organic tea industry〕　亦称“生态茶业”。依靠生物的有机物来提高茶叶产量和品质的种植、养殖、加工业。其特点是根据茶树生物学年龄、树体大小，利用茶园空间种植豆科作物和绿肥，实行修剪枝叶还园，利用牲畜家禽粪便等有机肥，采用生物方法来保持土壤特性、提高土壤肥力和防治病虫害等。完全不用合成的化肥、农药和生长调节剂。有机茶业在降低茶叶生产成本、节约能源、保持水土、减少污染、提高茶园肥力和改善土壤理化性状等方面有较好效果。生产的茶叶无污染，品质也较好。但由于有机茶业主要依靠生物本身的物质循环和能量转换来完成，而转换效率较低，必须采取措施提供大量的有机肥源。过去各产茶国家都以有机茶业为主，但产量都较低。随着当代人生活水平的提高，人们的环境保护意识和对茶叶自然品质的要求日趋严格，各产茶国都开始重视，坦桑尼亚已成为世界上第一个生产和出口有机茶的国家。

生态茶业〔Ecological tea industry〕　即“有机茶业”。

茶业现代化〔Modernization of tea industry〕　把建立在直接经验和手工工具基础上的茶业，转变为以现代科学技术、生产资料和管理方法为基础的茶业。即以现代科学技术、现代工业提供的生产资料和科学管理方法去改造传统的、落后的古代茶业或近代茶业，逐步实现茶业现代化，并建立一个良好的茶业生态环境，从而大幅度地提高茶业劳动生产率、茶园生产率、茶区资源利用率和茶叶商品率。茶业现代化采取的措施有：发展以采茶机为中心的生产资料制造工业；发展茶业科学研究和普及推广事业；增加茶业投资和贷款；运用经济手段和行政手段加强对茶业的干预；扩大茶叶企业规模；调整茶业生产结构，实行茶工贸一体化；发展茶区交通运输、商业、服务行业；培养茶业技术和管理人才等。实现茶业现代化彻底改变中国茶区面貌，是茶业史上的空前变革，在吸收国外经验教训的同时，还要解决好有计划分阶段地确定具体建设目标，搞好茶业资源普查和茶业区划，如茶树适宜性区划、茶叶种植区划、茶树品种区划、茶类区划等，重视生态茶业，不断完善现代化科技管理手段等。

茶业发展战略〔Developmental strategy of tea industry〕　对未来较长时期（一般为10年以上）茶业发展作出的具有宏观指导意义的总体规划和重大指导方针。是制订中、长期茶业发展计划和指导茶业经济活动的重要依据。内容包括茶业发展趋势预测，茶业经济发展的主要经验、问题的分析，战略目标、策略及措施的论证及可行性分析，最佳发展模式及途径的选择。基本原则是：在国民经济和社会产业的总体发展中，研究茶业发展的地位、作用和任务；分析茶业发展的历史及现状，研究茶业经济的发展趋势；从国际、国内市场演变，研究茶叶产品结构规划；制订引导茶叶消费的战略措施；从世界茶叶市场需求增长，确定重点出口茶类和国别地区；从需要和可能综合分析、研究和提出实现茶业发展战略目标的保证措施；制订建设社会主义新时期茶文化目标，研究茶与人类健康的关系等。

茶业经济〔Economy of tea industry〕　茶叶生产、加工、销售、分配和消费方面的经济关系和经济活动的总称。其性质、结构和发展水平与整个国民经济、城市经济和对外贸易的状况有关。包括茶叶种植的生产资料所有制，中国农村家庭联产承包责任制、集体经营和家庭经营、价格体制、国家、集体、茶农三者的利益关系，劳动报酬的分配制度，种植、加工、贸易的宏观调控，流通体制改革，市场体系建立和市场营销等。按部门的经济类型可分为茶叶种植经济（茶园栽培、管理、采摘），茶叶加工经济（初制、精制、拼配、包装、深加工），茶机工业经济（各类茶加工机械、拼配包装机械），茶叶流通经济（内贸、外贸）。按所有制可分为全民所有制经济，集体经济，个体经济和私营经济，以及三资企业。中国茶业经济在国民经济中占有一定地位，茶叶产值在农业生产中占有较大比重。

茶业经济学〔Economics of tea industry〕　农业经济学的分支。研究茶业中经济关系发展和经济活动规律的学科。即研究茶业部门生产、交换、分配、消费等经济活动和经济关系。任务是阐明茶业中生产关系的正确处理和生产力的合理组织与开发利用的原理、原则，为国家制定茶叶生产方针、制订茶业政策提供科学依据。内容包括：茶业中的生产资料所有制关系和茶叶生产单位的组织形式、茶业经济管理形式，茶业经济管理体制，劳力、土地资源的开发利

用、茶叶生产结构、茶叶生产布局与区划，茶业投资效果的分析、评价，茶叶贸易与价格，茶叶收入、分配和信贷以及茶农、茶工的消费与生活等。

茶业技术经济学〔Technological economics of tea industry〕 农业技术经济学的分支。介于茶业技术和茶业经济之间的边缘学科。以研究茶业技术的经济效果为对象。研究茶叶生产过程中的任何技术措施或技术方案的经济效益，根据需要、可能和合算三个要素作经济性评价。"需要"就是根据茶叶生产中遇到的问题，需要采取什么技术或什么方案来解决；"可能"就是采用该项技术措施或方案，是否具备必要的经济条件；"合算"就是采用该项技术和方案能否带来较大的经济效益。通过评价，找出发展茶业生产的最佳技术措施或技术方案，以达到用最小的消耗取得最大的经济效益的目的，为制订最合理的技术措施或方案或政策提供经济科学方面的依据。

茶业经济结构〔Economic structure of tea industry〕 茶业内部各经济要素的组成。反映各要素的构成及其相应联系、相互制约的关系。内容包括：①组织结构。茶叶专业化组织、联合化组织的比重；茶业大、中、小型企业比重；所有制性质不同的茶业经济组织的组成情况，所有制相同而具体形式不同的组织情况等。②生产结构。茶业中各生产部门的组成情况；同一生产部门内的组成情况，如茶叶种植与加工部门中的茶园的树龄结构、产量结构、生产的茶类结构和产品的质量结构等。③技术结构。茶叶产制中采用传统的、落后的、通用的、先进的技术组成情况。④流通结构。不同流通渠道的组成情况。⑤分配结构。茶叶产品在社会上的分配情况。茶业经济结构形成的决定因素是社会生产方式，同时也受到茶区资源条件、社会需求等因素的制约。合理的茶业经济结构有利于合理利用茶区自然资源和经济资源，有利于提高茶园生产率、劳动生产率和资金利用率，促进茶叶生产协调发展。

茶业经济模型〔Economic model of tea industry〕 以数学公式、符号、文字、图形、实物以及其他形式，仿照茶业经济现象的特征或本质而制作的模型。表述茶业经济现象的特征或本质的数学公式，称为茶业经济数学模型，如茶叶生产函数模型、投入产出模型、线性规划模型等。人们常把茶业经济数学模型简称为茶业经济模型，这种经济模型，可以是一个方程式，也可以是一组方程式。它的建立，一般都是要求以某些假设条件为前提，并经过检验证明满足这些假设条件时，才有使用价值。这种数学表达式在许多情况下也不可能与现实中复杂的茶业经济现象完全吻合。茶业经济模型是进行茶业经济数量分析的重要手段，可以用来反映某种茶业经济现象的各种数量关系，也可以表达某种茶业经济理论。由于电子计算机科学的发展为建立和求解庞大而复杂的经济模型提供了可能，使经济模型在现代化茶业经济管理中应用的范围日益扩大，成为茶业管理和决策科学化的重要手段。

茶业经济活动分析〔Economic activity analysis of tea industry〕 利用茶业经济资料（包括会计、统计和业务核算资料）对一定时期内企业的全部或部分的茶业经济活动过程及其效果进行系统、综合分析。由于茶业经济活动范围的不同，可分为茶树种植业经济活动分析、茶叶加工业经济活动分析、茶叶贸易经济活动分析以及茶叶消费经济活动分析。分析的内容主要有茶叶生产活动分析、茶叶成本分析、经营资金运行分析、茶叶贸易活动分析以及企业盈利分析等。分析中使用的指标主要有茶叶的产量、产值、品种、质量、生产均衡性、劳动生产率、原材料消耗、成本、利润以及资金的占用、来源及其利用效果等。茶业经济活动分析的基本方法是比较分析法。分析的过程：首先确定分析主题，围绕主题搜集茶业经济活动的有关资料；其次进行资料整理和计算；再次，进行分析研究；最后做出结论和提出建议。通过茶业经济活动分析，可以反映企业各项指标完成情况，确定经营成果，查明影响茶业经济活动的正反两方面的原因，以便总结经验，肯定成绩，揭露矛盾，发现问题，克服缺点，发掘潜力，加强经济核算，促进企业经济效益进一步提高。

茶业经营〔Management of tea industry〕 茶叶企业经济活动的总称。包括茶叶的产制运销多个环节。必须有效地利用企业外部环境（市场信息）和内部条件（多种生产要素），合理组织经济活动，从战略高度对茶业经营的生产方向、经营目标作出科学的论证与决策，以获取最大的经济效益与社会效益。

掠夺式经营〔Predatory operating〕 减少或取消对茶园生产资料和活劳动的投入，而主要依靠茶园土壤自然肥力扩大生产的经营方式。其特征是：对茶园只采收不肥培、只用地不养地，只用减少投资的方法，在短期内依靠茶园土壤本身的肥力生产较多的茶叶产品，集中表现在茶叶收获上的"一扫光"采摘。这种经营方式，违背了合理的利用茶园土地，违背了不断提高茶园土壤肥力的客观规律，其结果破坏地力，荒废茶园。茶园经营方式受社会经济条件的制约，在茶园所有制关系不合理的地方，往往容易引起掠夺式经营。

粗放经营〔Extensive management〕 "集约经营"的对称。企业把有限的生产资料和活劳动分散地投放到较多的茶园，实行广种薄收的管理办法。特征是：主要用扩大茶园面积来提高茶叶的总产量。在粗放经营的情况下，茶园的数量和土壤的自然肥力，对茶叶增产特别重要。在单位面积上投入的活劳动和物化劳动都较少，茶树科学栽培技术应用少，单产低，茶叶总产量的增长靠扩大茶园面积。粗放经营是生产力水平低的产物，也是茶叶生产依赖于自然力的

表现，随着生产力水平的提高，茶业经营必然向集约经营发展。

集约经营〔Intensive management〕 “粗放经营”的对称。在单位面积茶园上投入较多的活劳动和物化劳动的管理办法。通常在采用最新、最先进的栽培技术措施下进行。特征是：在扩大茶叶生产中采用优良品种，实行机械化，采用电力作业，建立排灌系统，增施肥料以及改良土壤，使用先进栽培技术，用来增加茶叶产量和提高茶叶品质。茶业集约经营的发展程度，受制于茶区社会生产力的发展水平，并受社会制度的约束和自然条件的影响。因此，中国和世界主要产茶国家在不同时期茶业集约经营的发展速度和途径也就不同。反映集约程度或水平的指标有：①单项指标。包括单位面积茶园摊得的茶园作业机具的价值、能源费、肥料费（或施肥量）、农药费（或农药量）以及人工费（或劳动量）等。②综合指标。包括单位面积茶园摊得的占有资金额、固定资产额、生产成本费、生产资料费等。反映茶业集约经营经济效果的指标有：单位茶园面积所获得的茶叶产量、产值、净产值和纯收入以及单位茶园投资所获得的产量、产值、净产值和纯收入等。总之，茶区社会生产力发展水平愈高，茶业集约化经营的程度也愈高。

茶业资源〔Tea industry resources〕 茶业自然资源和经济资源的总称。

茶业自然资源〔Natural resources of tea industry〕 茶叶生产可以利用的自然环境因素。即与茶叶生产密切相关的茶区土地资源、水资源、气候资源和生物资源等。土地资源由25°以下坡地面积、酸性土壤和植被等构成；水资源由地表水、地下水构成；气候资源由光照、温度、相对湿度和降水量等因素构成；生物资源由各种动植物和微生物构成。茶业自然资源的主要特征是：①整体性。茶叶自然资源各要素互相联系，相互制约组成一个有机整体。②可再生性。在利用和保护得当的情况下，可以不断更新。③数量有限和潜力无限性。宜茶土地资源有限，随着茶叶科技水平的提高，其生产力可以不断提高。④分布区域性。中国华南、江南、西南、江北四大茶区，茶叶自然资源性质、数量、质量及组合特征都有明显差别，在空间上构成了不同类型的资源地域组合。茶叶生产过程是人类利用自然、改造自然的过程，对茶叶资源的种类、数量、质量和分布情况进行全面了解和综合评价，在于从广度和深度上合理开发利用茶区自然资源，加快茶叶生产发展。

茶业经济资源〔Economic resources of tea industry〕 直接或间接对茶叶生产发生作用的社会经济因素和社会生产成果。包括：①茶区人口和劳动力的数量、质量、组成和增减变化。②物质技术装备。如茶叶机具、水利设施、能源、有机肥、化肥、农药和茶叶技术等。③基础设施。如交通、运输、通讯、贸易、文教和卫生设施等。茶业经济资源各因素之间，茶业经济资源与茶叶自然资源之间相互联系，相互制约，综合起来成为整体，经常处于“平衡—不平衡—平衡”的动态平衡状态，正确处理它们间的关系，有利于促进茶业的发展。

茶业资源评价〔Resource appraisal of tea industry〕 在查明茶区自然资源和社会经济条件的基础上，对茶叶生产的影响程度、生产潜力、利用状况和改造途径所作的评价。或者是查明茶叶资源的种类、分布、数量、质量、历史演变，综合分析茶业资源的内在联系，识别发展茶叶生产的有利和不利因素，从技术上和经济上评价利用改造措施的可能性和效果。评价的方法主要有：①调查法。实地调查和对有关资料的收集整理。②分析法。用对比法、分组法、平均数法、投入产出法和线性规划法，选用相应的指标，把数量分析同质量分析结合起来。③地图法。把各自然要素和经济要素的数量、质量及分布情况，在地图上反映出来，探求其规律与特点。3种方法亦可结合使用互为补充。茶业资源评价是开发利用茶业资源、制订茶业区划方案、改进茶叶生产组织管理的依据。

茶业资源配置〔Resource allocation of tea industry〕 人们可以掌握、支配的人力、物力、财力和土地等经济资源在茶业中的合理应用。社会经济资源是有限的，社会需求是无限的，资源配置合理，才能最大限度地满足多方面的需求。茶业资源配置有两种方式：一种是市场方式，另一种是计划方式。计划方式是按照行政指令，指标的分解、调拨，由政府来配置。市场配置则按市场需求供给的变动引起价格的变动来实现。形成市场经济的条件是，商品和各种生产要素能在全社会范围内自由流动，配置到效益最优的用项和组合上。这就要求废除各地方阻拦资源自由流动的人为障碍。当商品经济发展到一定高度时，就需要统一的国内市场，而且逐步延伸世界市场。资源配置在经济生活中具有极其重要的意义。

茶业生态系统〔Ecological system of tea industry〕 茶树生物群体与自然环境和社会经济因素相互作用，在人们活动的干预下建立起来的人工生态系统。与自然生态系统相比，茶业生态系统的特点是：①物质循环是开放式的，为满足人们对高产优质茶叶的需要，它既有茶叶的产出，也要有大量物质的投入，只出不入或出多入少，都会造成生态系统的不平衡；②生物种类少，层次和结构简单，对外界干扰的缓冲能力和自我调节能力差，因而稳定性也较差，故离不开人的干预与控制；③人是该系统的重要组成者，除自然因素外，社会经济与茶叶科学技术因素具有重要作用，故也看成是一种茶业生态经济系统。

茶叶不变价格〔Invariable price of tea〕 亦称“茶叶可比价格”、“茶叶固定价格”。在茶业经济研究、计划、统计工作中，计算各个时期的茶叶总产值、茶农收入等指标

时，采用由国家统一规定的某年的茶叶价格。用不变价格计算的茶叶总产值和茶农收入，可以消除价格变动的影响，以便对茶叶不同发展时期各经济指标进行比较。茶叶采用的不变价格在第一个五年计划时期为1952年价格，1958～1970年采用的是1957年价格，1971～1980年采用的是1970年价格，1981年起为1980年1月1日的价格。茶叶不变价格以收购价格为编制基础。

茶叶可比价格〔Comparable prices of tea〕 即"茶叶不变价格"。

茶叶固定价格〔Fixed price of tea〕 即"茶叶不变价格"。

级差茶园收益〔Differential revenue in tea garden〕 亦称"级差茶园地租"。指用同样的物化劳动和活劳动投入到面积相等的茶园上、在较好的茶园上所获得的超额纯收益。按其生产条件不同，具有两种形态：①由于茶园所处地生态条件特别优越，土壤理化性状优良，且交通方便，等量劳动的投入所产生的级差收益为级差茶园收益的第一形态；②由于茶园集约经营水平和效果的不同，等量劳动所产生的级差收益为级差茶园收益的第二形态。自然力只是产生级差茶园收益的自然基础，劳动才是真正的源泉。因此，级差茶园收益主要归劳动者集体所有。同时，国家在制订茶叶征购、价格、税收政策时已考虑级差茶园收益的分配，征收一部分级差茶园收益，特别是级差茶园收益的第一形态，以促茶叶生产进一步发展。

级差茶园地租〔Differential rent in tea garden〕 即"级差茶园收益"。

茶叶发展水平〔Tea developmental level〕 亦称"茶叶发展动态数列水平"。茶叶产销的量度变化。指在一定时期所达到的规模或水平。表示方法可以是绝对数，也可以是相对数或平均数。它是茶叶生产或营销各种动态数列中未经进一步加工计算的各项统计指标。是计算各种动态数列分析指标的基础。动态数列的第一项指标称为"最初水平"，最末一项指标称为"最后水平"，根据各项指标计算的平均数称为"平均水平"。在对比两个时期发展水平时，所研究时期的发展水平，称为"报告期水平"、亦称"计算期水平"。作为对比基础的水平，称为"基期水平"。

茶叶发展动态数列水平〔Dynamic numerical level in tea development〕 即"茶叶发展水平"。

最初水平〔Initial level〕 见"茶叶发展水平"。

最后水平〔Final level〕 见"茶叶发展水平"。

平均水平〔Average level〕 见"茶叶发展水平"。

报告期水平〔Reporting period level〕 见"茶叶发展水平"。

计算期水平〔Calculating period level〕 见"茶叶发展水平"。

基期水平〔Base period level〕 见"茶叶发展水平"。

茶叶发展速度〔Developmental rate of tea〕 茶业统计术语。报告期茶叶发展水平与基期发展水平之比。通常用倍数或百分数表示。用来说明报告期水平已发展到或增加到基期水平的若干倍或百分之几。采用的基期不同，发展速度的表示不同。可分为"定基发展速度"和"环比发展速度"。前者是报告期发展水平对某一固定时期发展水平之比，后者是报告期发展水平对前一时期发展水平之比。

茶农家计调查〔Survey on the family livelihood of tea farmers〕 亦称"茶农家庭收支调查"。茶业经济调查的一种。对茶农家庭经济情况进行的调查。采用抽样方法抽选调查户，作为固定调查点连续做调查。调查内容一般包括茶户人口、劳动组成、家庭副业全部货币收支和实物收支、生活消费量等情况。由调查户自行登记或由调查员协助登记上报。茶农家计调查是分析茶农收入及其来源、家庭消费及其构成的基础，是研究茶农经济的依据。

茶农家庭收支调查〔Survey on the family revenue and expenditure of tea farmers〕 即"茶农家计调查"。

茶叶季节变动〔Seasonal variation of tea〕 茶叶产销随每年季节变化而呈现的规律性变动。茶叶产量、市场销售量和茶事活动对劳动力的需要量，都因季节的更替而有明显变化。形成的原因，有气候的影响、茶树的生物学特性、市场条件、消费习惯以及茶事的特点等。反映茶叶季节变动的指标是季节系数，亦称季节变动系数。其计算方法：以全年为100，计算各月、各季所占的百分比，或以月平均为100，计算各月数值与月平均的比率。

茶叶贷款〔Tea loan〕 提供茶叶生产所需资金而发放的贷款。简称"茶贷"。一般由农贷计划列入。由于茶叶生产周期长，资金运转缓慢，与其他贷款相比具有长期低利的特点。茶叶贷款由国家银行和信用合作社发放，解决茶叶生产中的困难，如购买肥料、改良或新添置茶机具、垦复荒芜茶园和开辟新茶园等。茶叶贷款按时间长短分，有长期茶叶贷款和短期茶叶贷款。按贷款对象的性质分，对国有茶场（厂）发放的有：临时贷款、设备贷款、结算贷款等；对集体茶场（厂）或茶农发放的有：生产费用贷款、生产设备贷款等。

茶叶生产责任制〔Responsibility system in tea industry〕 企业和茶农在生产过程中对其所承担的任务负有职责和权利的管理制度。茶叶是多年生作物，栽培加工一体，生产过程复杂。茶叶生产责任制在于对生产任务的承担者的职责范围、任务要求、奖惩条件以及完成任务的权利和义务都有明确的规定，以保证茶叶生产的有序进行。其内容、形式很多，在农村第一步改革中，乡、村办的茶场，多实行"包、定、奖"生产责任制、如茶叶专业户、专业组和专业队（场）的茶叶联产承包；茶叶产、制统一经营，责任到组

(人);以及把茶园均分到茶户三种。在茶叶初制加工形式上主要是统一承包加工、代加工、合工合茶、收青制干、分组分户轮流加工等五种。主要的形式是专业联产承包和茶园、茶厂统一经营。建立和健全茶叶生产责任制可以鼓励茶叶生产者改进产制技术、提高劳动效率、降低生产消耗和提高管理水平,把国家、集体和茶农三者利益结合起来,使责任、权利和义务得到正确结合。通过劳动组织、计酬方法等环节的改进,带动部分生产关系的调整,发挥积极性,促进茶叶生产的发展。

茶业统计〔Statistics of tea industry〕 以茶业有关经济现象的数量为对象的专业统计。是农业经济基本统计的重要组成部分。包括茶区土地利用统计、茶叶种植业、茶叶加工业、茶叶流通等部门的生产经营统计,茶业现代化统计、茶业劳动力利用统计、茶业生产成果统计,收入分配统计、茶叶成本与价格统计,茶业经济效益统计等。其调查、整理和分析茶业生产经营的统计资料,是国家和各级茶业管理部门了解情况、决定政策、制订计划、指导工作和实行监督的可靠依据。是管理茶业发展茶业不可缺少的工具之一。

茶叶税收〔Tea tax revenue〕 国家税收中的一种。是国家财政收入的组成部分。体现国家同社会集团、社会成员之间的一种分配关系。税收分配形式上的特征是无偿性、强制性和固定性。无偿性是指国家征税以后,税款即为国家所有,不再归还给纳税人,也不向纳税人支付任何代价或报酬;强制性是指国家征税是通过颁布法律、法令进行的,任何单位和个人都必须依法纳税,否则就要受到法律制裁,纳税是不以纳税人的意志为转移的必须履行的义务;固定性是指税额是国家按课征对象的固定数额,纳税人必须按照预定的标准如数纳税。税收是以国民收入中剩余产品为分配对象,所以也可把税收概括为国家依据其社会职能参与国民收入中剩余产品分配的规范形式。国家在茶叶生产和购销环节中征税,主要有农业特产税、工商税、增值税和营业税。茶叶税收与其他农作物比较税率较高。

农业特产税〔Tax on economic commodities〕 简称"特产税"。农业税的组成部分。指对从事农业特产品生产的单位和个人征收的税种。以从事农业特产品生产的单位和个人为纳税人。征税范围包括园艺收入、林木收入、水产收入、牲畜收入和其他经过国家规定批准的其他收入。中国从1989年开始全面征收农业特产税。1994年1月30日在国务院第〔4〕号令发布的《国务院关于对农业特产收入征收农业税的规定》中,确定了对农业特产收入征收农业税及其税目、税率的范围和幅度,具体由各省、市、自治区按照本地的情况分别规定。对茶叶产品收入(属园艺收入)征收的税属特产税,税率和税目由各地根据国务院规定精神具体确定并执行。

特产税〔Tax on economic commodities〕 "农业特产税"的简称。

茶业经济信息〔Economic information of tea industry〕 茶叶经济活动的特征和发展变化的各种消息、情报、书刊、资料的统称。在属性上表现为质、量、度;在时态上反映着茶叶生产、分配、交换和消费。存在于茶业经济活动的全过程。

茶业市场经济体制〔Market-directed economic system of tea industry〕 以市场机制作为茶叶资源配置的基本调节手段的茶业经济运行方式。要求市场经济活动遵循价值规律,适应供求关系的变化;通过价格杠杆和竞争机制的功能,把茶叶资源配置到效益较好的环节中去,并给企业以压力和动力,实现优胜劣汰;运用市场各种经济信息反应,促使生产和需求的及时协调。其内容不仅包括买卖双方的交换关系及交换的具体条款,也包括一定的市场组织及交易规则。社会主义茶业市场经济体制在所有制结构上是多种经济成分长期共同发展,不同经济成分可以自愿实行多种形式的联合经营。国有企业、集体企业和其他企业都进入市场,通过平等竞争发挥国有企业的主导作用。在分配制度上,以按劳分配为主,其他分配方式为补充,兼顾效率与公平。在宏观调控上,把当前利益与长远利益、局部利益与整体利益结合起来,更好地发挥计划与市场两种手段的长处。

茶业宏观调控〔Macroscopic readjustment and control of tea industry〕 国家或政府有意识、有目的地运用经济手段、法律手段和行政手段,对茶叶社会供应总量和需求总量及其构成等经济运行状况的调节和控制。社会化大生产要求社会总供给与总需求保持基本平衡。宏观调控的主要方式,分直接调控和间接调控两大类。前者是国家通过下达指令性计划和行政手段,直接干预茶叶企业的经济活动,主要特点是行政强制性和直接规定性。它是茶业计划经济体制下的主要调控方式。间接调控是运用各种调控手段间接地去影响和制约茶叶企业,国家不再直接干预茶叶企业日常的生产经营活动。中国实行社会主义市场经济,国家由以直接调控为主逐步转为以间接调控为主,逐步形成以金融、投资和财税为主要内容的宏观调控体系,运用各种经济手段和经济杠杆,包括价格、财政、税收、信贷、利率和汇率等,同时辅之以行政的、法律的和教育的手段,促使宏观调控的目标实现。

茶叶广告〔Tea advertisement〕 茶业经济活动的传播工具。在经济、文化、社会活动中,为了特定的需要,有计划、有目的地通过报刊、电视、广播等宣传媒介物,公开广泛地把有关茶叶品类、技术、服务等知识、信息传递给人们的一种形式。它是商品经济的产物,是沟通茶叶产、供、销关系,参加市场竞争,扩大茶叶流通的重要手段。茶叶生产企业通过茶叶广告宣传,可以扩大茶叶销路,及时了解市场

信息，克服生产的盲目性，提高产品质量和新产品的设计开发；茶叶商业部门通过茶叶广告宣传，可以打破地区、部门界限，做到货畅其流，缩短流通时间，加速茶叶资金流转；消费者可从广告提供的信息中，获得茶叶饮用和保健等知识，及时得到适合需要的茶叶和服务；茶叶外贸部门通过广告宣传，有利于在激烈的竞争中，提高出口茶叶的竞争能力，保护和扩大茶叶市场占有率。按照《广告法》的规定，广告刊户必须是持有营业执照的企业或经过政府批准设立的单位，需要制作、发布广告时，应持营业执照、单位介绍信以及有关证明，委托工商行政管理部门批准的广告经营单位承办。对于报刊和图书出版发行广告，广告刊户要提交有关主管部门审查同意的证明。

茶业劳务市场〔**Labour service market of tea industry**〕 用人单位和劳动者之间相互选择，实现劳动力流动的场所。是市场体系的组成部分。劳动者的合理流动是社会化商品经济的客观要求，是社会主义生产关系的本质所在。由于茶叶生产特点，茶业劳动表现明显的季节性，茶叶生产时间与其他劳动时间不一致，造成劳动力安排和使用上的不平衡；茶叶生产条件受土地、自然环境影响，旺盛周期很短，特别因天气的变化产生突然高峰，若不及时采制，则变为无用之物，劳动的连续性极强。茶业劳务必须考虑这个特点。开发劳务市场，在国家计划指导下，运用市场机制调节劳动力的横向流动，使企业可以按照需要选择劳动者，劳动者也可以按照自己的专长和志趣选择适宜的职业、工作地点和工作岗位，既有利于实现生产要素的优化组合，增强企业活力，又能更好地体现劳动者的主人翁地位。这是劳动制度的一项重大改革。20 世纪 90 年代的劳务市场尚处于萌芽状态。主要有两种类型：①分散的、无组织的市场，即劳动者与用人单位直接联系，通过协商实现劳动力流动；②集中的有组织的市场，即通过职业介绍所、人才交流中心、劳动服务公司等中介机构或组织，实现劳动力流动。工资及福利待遇是劳务市场的有力杠杆，在劳动者流动和调配上起着重要作用。

茶业技术市场〔**Technological market of tea industry**〕 茶业技术商品交换的领域和场所。由硬件技术市场和软件技术市场组成。狭义专指茶业技术发明、技术诀窍、先进工艺等技术软件；广义包括茶业技术设备等技术硬件。茶业技术市场通常在狭义上使用。随着科技进步，特别是随着社会劳动分工的发展，科学技术研究日益与生产单位相分离而成为第三产业的一个部门，形成知识产业，技术产品日益具有独立的商品形态而与物质产品并列。把茶业技术作为商品进行交换而形成的茶业技术市场是商品经济高度发展的产物，是连接科技研究和生产建设的桥梁和纽带。茶业技术产品是无形商品，不具有实物形态，而以技术证书、专利权证书、技术图纸文件等形式存在，有时也采取技术服务和技术咨询等形式出现在市场。技术商品具有一定的垄断性和专利性，它的市场价格主要取决于它的使用所产生的经济效益。茶业技术市场主要有两种形式，一是技术成果有偿转让；二是技术贸易市场，即在一定时间和地点集中举办技术交易会，公开展销技术商品。技术市场的形式还有技术咨询、技术服务、技术承包、技术培训等。在国际技术市场上有一种“许可证贸易”，它指的是向专利权所有者购买许可证，签订许可证贸易合同，从而得到在商定的条件下使用卖方技术的权利。这种技术贸易在国际技术市场上已占很大比重。

供给〔**Supply**〕 “需求”的对称。一定时间内商品出售者按可能的各种市场价格出售某种商品的愿望和能力，可分为个别厂商的供给和市场的供给。若把某个茶叶厂商在一定时间的各种不同价格上可能出售茶叶的数量列成统计表，就称为供给表；把一定时间内市场上的同一种茶的各个厂商的供给表进行加总，就构成市场上该种茶叶的供给表，亦称“市场供给表”，举例如下：

茶叶市场供给表

价格／元/千克	供给数量／吨
50	200
40	170
30	130
20	70
10	0

根据市场供给表中所列数字制作成的图，就称“供给曲线图”，表明茶叶价格与可能出售茶叶量之间的对应关系。在对茶叶供给变化情况进行分析时，一般是假设影响茶叶供给的其他因素都固定不变，来研究茶叶价格与供给量的相互变化关系。

市场供给表〔**Market supply table**〕 见“供给”。

供给价格弹性〔**Price elasticity of supply**〕 在其他条件固定不变的情况下，茶叶供给量对茶价变动反应的灵敏程度。用供给弹性系数 E_s 表示：

$$E_s=\frac{\text{茶叶供给量变动率}}{\text{茶叶价格变动率}}=\frac{\frac{\triangle Q}{Q}}{\frac{\triangle P}{P}}=\frac{\triangle Q}{\triangle P}\times\frac{P}{Q}$$

式中：Q 为茶叶供给量、$\triangle Q$ 为茶叶供给量的增（减）量，P 为茶叶价格，$\triangle P$ 为茶叶价格的增（减）量。供给弹性系数的大小随茶叶价格的变化而变化。$E_s>1$，表示当茶叶价格增加 1%时，茶叶供给量的增加量大于 1%，茶叶供给量对茶价变动反映的灵敏度强，即供给弹性大；$E_s<1$，表示当茶价增加 1%时，茶叶供给量的增加量小于 1%，供给量对茶价变动反映的灵敏度弱，即供给弹性小；$E_s=1$，则表

示茶价与供给量的变动率相等。供给弹性系数一般为正数，且与茶价和供给数量的计量单位无关。

供给弹性〔Elastic of supply〕 “供给价格弹性”的简称。

需求〔Demand〕 “供给”的对称。一定时间内商品购买人按可能的各种市场价格购买某种商品的愿望和能力。可分为个人需求和市场需求。若把某个购买人在一定时间的各种不同价格上可能购买茶叶的数量列成统计表、就称为需求表；把一定时间内市场上的同一种茶叶的所有购买人的需求表进行加总，就构成市场上该种茶叶的需求表，亦称“市场需求表”。举例如下：

茶叶市场需求表

价格/元/千克	需求数量/吨
50	70
40	90
30	110
20	150
10	200

根据市场需求表中所列数字制作成的图称“需求曲线图”，表明不同茶价与可能购买茶叶量之间的对应关系。在对茶叶需求的变化情况进行分析时，一般是在假设影响茶叶需求的其他因素都固定不变的条件下，来研究茶叶价格与需求量的相互变化关系。

市场需求表〔Market demand table〕 见“需求”。

需求价格弹性〔Price elasticity of demand〕 简称“需求弹性”。在其他条件固定不变的情况下，茶叶需求量对茶价变动反应的灵敏程度。用需求弹性系数 E_d 表示：

$$E_d=\frac{\text{茶叶需求量变动率}}{\text{茶叶价格变动率}}=\frac{-\frac{\triangle Q}{Q}}{\frac{\triangle P}{P}}=\frac{-\triangle Q}{\triangle P}\times\frac{P}{Q}$$

式中：Q 为茶叶需求量，$\triangle Q$ 为茶叶需求量的增（减）量，P 为茶叶价格，$\triangle P$ 为茶叶价格的增（减）量。一般言之，茶价上涨将引起茶叶需求量减少，茶价下跌将引起需求量增加，两者呈反相关关系。因此，需求弹性系数一般为负数，带有负号；但是实践中常常将负号省略。$E_d>1$，表示当茶价增加 1%时，茶叶需求量的减少量大于 1%，茶叶需求量对茶价变动反映的灵敏度强，即需求弹性大；$E_d<1$，表示当茶价增加 1%时，茶叶需求量的减少量小于 1%，需求量对茶价变动反映的灵敏度弱，即需求弹性小；$E_d=1$，则表示茶价与需求量的变动率相等。

需求弹性〔Elasticity of demand〕 “需求价格弹性”的简称。

边际成本〔Marginal cost〕 在一定产量处再多生产一单位产品的产量所增加的成本。可用下式计算：

$$C_m=\frac{\triangle C_t}{\triangle Y}$$

式中：C_m 为边际成本，$\triangle Y$ 为产量的增加量，$\triangle C_t$ 表示成本的增加量。例如单位面积的茶叶产量为 100 千克时的生产成本为 500 元，当茶叶产量递增到 150 千克时的生产成本增加到 700 元。则边际成本为：

$$C_m-\frac{700-500}{150-100}=\frac{200}{50}=4\ (\text{元/千克})$$

在市场经济条件下，可以运用边际成本的概念，结合边际产量、边际收益、净收入、价格以及边际平衡法来进行分析。在茶叶生产追加资源投入的过程中，当边际成本处于递减状态，也就是边际成本小于边际收益时，净收入随之递增；当边际成本处于递增状态，也就是边际成本大于边际收益时，净收入随之递减；当边际成本等于边际收益时，则表示生产资源的投入量为最适度，能取得最大的净收入。因为当边际成本小于边际收益时，继续追加投入能增加净收入，表明产出量尚未达到最佳；而当边际成本大于边际收益时，即使追加投入能够增加产量，但净收入却减少了。

边际产量〔Marginal product〕 在其他生产要素投入量均保持不变的条件下，某生产要素再增加一单位投入量所带来的产量的增加量。如以 $\triangle Y$ 表示茶叶产量的增量，$\triangle X$ 表示某生产要素的增量，则边际产量 $P_m=\frac{\triangle Y}{\triangle X}$。

边际收益〔Marginal revenue〕 在产量达到一定数值的情况下。多销售一单位的产品时，总收益的增量。

机会成本〔Opportunity cost〕 亦称“使用者成本”、“选择成本”、“择一成本”、“交替成本”。把有限的资源用于生产某一种商品而放弃生产另一种商品所付出的代价。亦可看作是决定一种选择而放弃另一种选择的代价。例如一亩茶园产出鲜叶 200 千克，可以加工成为绿茶或者红茶，为了加工红茶而放弃加工绿茶的收入，就是加工红茶的机会成本。又如某工人在茶厂工作一年可以有 5000 元收入，而他用存款购买了一个小商店自己经营，一年获得 4900 元收入，根据机会成本原理，小商店没有赚钱，因为 4900 元收入补偿不了他原来在茶厂里赚到的 5000 元的机会成本，还有存款利息的损失。机会成本的计算，是以资源的可能用途中效益最佳的项目为标准。机会成本可以用来对有限资源的不同使用方式的经济效益进行比较分析，使资源得到充分、合理的利用，从而获得最大的收益。在对不同机会成本进行比较分析时，需要注意：资源本身要具有多种用途的可能，资源要能够自由流动，资源可以得到充分的利用。

使用者成本〔User's cost〕 即“机会成本”。

选择成本〔Selective cost〕 即“机会成本”。

择一成本〔Alternative cost〕 即“机会成本”。

交替成本〔Alternative cost〕 即“机会成本”。

“茶叶大战”〔“Tea war”〕 买方争夺茶叶货源的激

烈行为。1984 年茶叶市场放开，实行多渠道经营，搞活了流通，调动了茶农生产积极性。各种茶叶价格（边茶除外）均实行指导价格收购。由于缺乏宏观调控手段，各种改革措施不配套，市场发育程度低，茶叶市场供求矛盾激化，1988 年前后高价抢购严重，致使内、外贸发生困难并殃及生产。表现在价格失控，质量低劣，国营企业亏损严重，影响出口等。

压资订机〔Forced loan for machine order〕 国家拨款兴建机械茶厂的措施。1949 年，为促进茶叶生产、贸易的恢复和发展，吴觉农向政府建议并获批准，由国家拨给一定资金，有计划订制大批制茶机械，在主要茶区兴建机械茶厂。1949 年底，中国茶业公司华东区公司会同华东工业部，对从国外引进的克虏伯揉捻机、臼井式揉捻机、解块分筛机、抖筛机、圆筛机、滚筒式和锯隆式切茶机、风力选别机、炒茶机、干燥机、自动烘干机等改进设计，在上海、杭州、济南等地机械制造厂制造，分配给华东和西南的初、精制茶厂，其中华东分到茶叶机械 287 台、动力机（柴油机、汽油机、代油炉）49 台。1951 年再次订制制茶机械 1700 余台、动力机 200 余台。该项措施为中国茶叶机械工业的起步和机械茶厂的建设起到奠基作用。

生产经济（种植、加工）

茶业经济效益〔Economic effect of tea industry〕 茶业经济活动中占用和消耗的劳动量（包括活劳动和物化劳动）与取得有用成果之间的比值。即投入与产出、费用与效果的比值。茶叶生产、经营部门用同样的投资取得较多的产出或用较少的投入取得同样的产出（指与过去的投入产出相比）就是提高了经济效益，反之则表明经济效益下降。用“经济效果”表达较为贴切，因为经济效益只适用于产出大于投入的情况，而在实践中产出小于投入的情况也是有的，经济效果可以是正值，也可以是负值，正的经济效果就是经济效益。经济效益是评价茶业经济活动的客观尺度。讲求经济效益是人们考虑茶叶生产流通问题的基本原则和出发点，是茶业行业存在和发展的客观要求。从事茶业经济活动，不但要讲求企业和个人的微观经济效益，而且要讲求国家的宏观经济效益，即合理兼顾国家、企业和个人三者之间的经济效益，茶业经济效益的大小取决于经济技术水平、组织管理水平、自然条件和人的素质等多种因素的综合作用。因此，要全面分析茶业经济活动中的诸多生产要素和市场要素，以运用各种手段来提高经济效益。

茶业经济效果〔Economic effectiveness of tea industry〕 茶叶生产活动中所创造的有用成果或价值与为取得这一成果或价值而消耗的物化劳动和活劳动的比较，即所费和所得的比较。或者指茶叶生产和再生产过程中，劳动占用量和劳动消耗量的劳动成果的比较。劳动占用量指生产过程中实际投入的物化劳动量，如茶园、茶机具以及生产正常进行不可缺少的原材料储备等。劳动消耗量指生产过程中实际消耗的活劳动和物化劳动，二者总称为所费，劳动成果称为所得。所费同所得之比，即可以看出茶业经济活动的效果。茶业经济效果的大小，可以从微观和宏观两种不同的角度来衡量。微观经济效果是茶农个人或企业或某生产部门在一项生产中投入与产出的对比关系；宏观经济效果也叫社会经济效果，以全社会的最大利益为标准，把社会各个部门（含茶业部门）的经济活动作为一个整体来衡量的。微观经济效果同宏观经济效果是相一致的，但也会发生矛盾，在这种情况下需统筹兼顾与合理安排。

茶业经济效果预测〔Forecasting on economic effectiveness of tea industry〕 对茶叶生产和贸易的经济效果变动趋势进行分析并预见和推断未来的经济效果。通过茶业经济效果预测，首先可以查明茶业经济效果变动趋势，为茶叶经营决策提供依据；其次可以了解茶业经济效果及其影响因素之间的相关关系，为进一步提高茶业经济效果提供对策的预见性；再次可以反映出进一步提高茶业经济效果的多种途径和多种可供选择的方案，为选择最优方案提供可能的条件；最后，可以提供与茶业经济效果有关的外部环境变动过程和未来趋势的资料，使决策更加全面、科学。茶业经济效果预测程序一般是：确定预测目标，搜集预测所需资料，整理、分析有关预测资料，选择预测方法，建立数学模型，进行预测计算，检验预测结果。预测方法一般有定性和定量两种。定性预测主要是采用专家调查，使用判断分析方法；定量预测最常用的方法有：时间序列移动平均数法、指数平滑法、因果关系回归法以及灰色系统分析方法等。茶业经济效果预测的关键是要有准确的信息和数据。

茶业技术效果〔Technical effectiveness of tea industry〕 茶树栽培技术和茶叶制造工艺用于茶叶生产所能达到的技术要求程度。如应用新农药防治茶树虫害，可以用杀虫效率的大小、农药的安全使用间隔期长短来表示达到技术要求的程度。茶业技术效果的大小，取决于科学技术的水平并受自然条件的制约。茶业技术效果是形成经济效果的基础。在许多情况下茶业技术效果和经济效果的变动趋势一致，特别是那些不需要增加投资或略加投资的茶业技术措施。如栽培中采用优良的茶树品种等。技术效果和经济效果也常出现不一致，须分析产生不一致的原因。一般而言，任何一项茶树栽培技术，虽然具备一定的技术效果，但人们在实践中是否采用，更多地是取决于其经济效果的大小。

茶业技术经济效果〔Technical-economic effectiveness of tea industry〕 茶叶技术的应用带来的经济利益或者损

失的程度。茶叶生产为了以最少的劳动消耗取得最多、最好的茶叶产品，采用的茶树栽培技术、加工工艺、先进机具等措施，既要考虑其技术效果，又要考虑其经济效果。在茶叶生产实践中，技术措施的改变，往往引起经济上的变化，如活劳动消耗量、各种物质消耗量、茶叶产量、产品质量、茶叶成本以及收益等的变化。这些变化，可以归纳为投入量（或称所费量）、产出量（或称所得量）以及两者函数关系的变化。茶叶技术所引起的这种投入与产出的函数关系的变化对人们有利的程度大，即茶业技术经济效果好，反之则差。它包括茶叶单项技术经济效果、多项技术经济效果以及综合技术经济效果。

单项茶业技术经济效果〔Individual technical-economic effectiveness of tea industry〕 茶树栽培或茶叶制造加工的某项技术的应用给人们带来的经济利益或损失的程度。即在同一地区其他技术措施和条件不变的情况下，只比较某一项技术显示出来的经济效果。此项比较目标明确、单纯，容易获得明显的结论。但茶树栽培或制造加工均由多种技术增加产量或者提高品质，而各项技术措施的作用程度各不相同，所以对其中每项技术措施都要分别加以考察，以提高各项技术措施的经济效果。

综合茶业技术经济效果〔Comprehensive technical-economic effectiveness of tea industry〕 采取多项茶业技术措施对茶树生育或制造加工共同发生作用所取得的经济效益或损失程度。即把茶叶科学研究和生产实践中总结出来的若干单项技术结合在一起，设计出综合的茶叶高产技术方案或优质茶叶制造工艺流程，通过比较试验得出其经济效果。茶叶综合技术经济效果的比较，主要是对茶树栽培、茶叶制造全过程的所有技术措施进行综合评价。也包括对一个茶区或者一个生产单位的经营成果的综合评价。了解综合茶业技术经济效果，在于查明和比较不同技术方案的经济效益，为应用最佳的综合技术措施提供依据。

茶业技术经济效果指标〔Technical-economic effectiveness index of tea industry〕 评价茶业技术措施和技术方案经济效果所用的尺度。常用的指标有以下三个：

$$\text{土地效益率}=\frac{\text{纯收入}}{\text{茶园面积}}\ (\text{元/公顷})$$

$$\text{劳动盈利率}=\frac{\text{茶叶产值}-\text{生产总成本}}{\text{劳动时间}}\ [\text{元/(年·人)}]$$

$$\text{资金盈利率}=\frac{\text{茶叶产值}-\text{生产总成本}}{\text{生产总成本}}\ (\%)$$

它们概括了社会生产力的三个基本要素。从整体上评价某项技术或投资的经济效果，必须全面分析，根据实际情况对三指标作加权平均。首先确定指标对整体经济效果的相对重要程度，其依据是人们对土地、劳力、资金的珍视程度。在人多地少的茶区，土地效益率一般是最重要的。而在人少地多的茶区制约茶叶生产的是劳动力和生产资金。重要的给予较大的权数，重要性小的给予较小权数，最后以加权平均值形式得出整体经济效果指标值。

茶业技术经济效果评价方法〔Appraisal method of technical-economic effectiveness of tea industry〕 茶业技术经济效果评价所采用各种方法的总称。包括定性评价方法和定量评价方法。在茶业技术经济效果评价中也常用抽象法、归纳法和演绎法。定量评价方法一般包括茶业技术经济资料的收集方法和分析方法。收集茶业技术经济资料的常用方法有直接观察法、调查研究法、实验研究法等。分析茶业技术经济资料的方法有比较分析法、试算分析法、因素分析法、线性规划法、边际分析法、投入产出法等。有些分析方法可以运用初等数学和统计方法进行数量分析（如比较分析法等），其特点为简明易懂，容易掌握和应用，适合对变量较少、内容较简单的问题进行数量分析，通称常规方法。有些方法则以高等数学为基础，需要借助电子计算机进行运算，如线性规划法等，可以用来揭示多种变量之间的相互关系及其发展变化规律，适用于分析较为复杂的技术经济问题，通称现代分析方法。

直接观察法〔Direct observation survey〕 对研究对象实地考察进行茶业技术经济效果分析评价的方法。在茶业技术经济研究中，有时由于缺少书面记录、书面记录不全、书面资料不能确切反映研究客体的容貌，或者由于其他种种原因而难以直接采用数量分析方法，可以采用直接观察法。该方法的步骤：①组织有关专家对研究对象进行实地观看、考察，向实际操作人员调查了解情况；②由专家根据各自的经验判断，对研究对象进行评定分数；③按一定方法分别计算出各方案的总分数；④进行比较分析和评价，或者从多种茶业技术方案或多种技术经济措施中选择最优者。专家评分用表如下：

直接观察评分表

评价项目	评价等级	评定分数
产量	5 4 3 2 1	（此栏是专家对选定的评价等级画钩处）
原材料消耗	5 4 3 2 1	

对研究对象进行实地考察时，可视需要，进行摄影、录像或录音，以作现场记载，为茶业技术经济分析评价提供现场情况证据。

调查研究法〔Investigation method〕 通过对茶业技术

经济资料进行搜集、整理、分析进行研究的方法。按调查的范围不同，可分为以下几种方法：①全面调查研究。对某问题进行全面了解而采用的调查研究方法，需要花费大量的人力、物力和财力，调查时间较长。②抽样调查研究。按随机原则从总体中抽取一部分样本进行调查研究，用以推算总体数量特征。比较节省人力、物力、财力和时间。③典型调查研究。按研究对象的要求，有目的的选择有代表性的典型单位来进行系统、周密的调查研究。④综合调查研究。同时对若干问题进行调查研究，它可以是全面调查研究，也可以是典型调查研究或抽样调查研究。⑤专题调查研究。就调查研究内容而言是单项的，需要单独地进行专门调查。⑥定点调查研究。固定调查研究点，在一个相当长的时间内不改变，定期在点上进行调查，能更好地积累所需要的调查资料，提高资料的准确性和可靠性。

实验研究法〔Experimental method〕 通过实验评价茶业技术措施或方案经济效果的方法。实验的内容可以是不同茶业技术在相同条件下进行实验研究；可以是同一茶业技术在不同条件下进行实验研究；也可以在一个实验中既包括不同茶业技术，又包括不同条件的实验研究。实验必须符合以下基本要求：①正确性：即正确地反映客观实际。②代表性：实验条件应代表准备采用该实验结果的茶区的自然条件和生产条件。③重演性：指在一定的条件下进行相同实验时，可以获得相同或相似的结果。④可比性：在实验研究中，要有正确的实验设计，要选择正确的统计和分析方法，要科学地设置比较指标，在实验的全过程中要避免人为的差错。对于需要连续多年实验才能取得结果的研究项目，则要建立固定的实验点或实验区，系统地积累需要的数据资料。

比较分析法〔Comparative analysis method〕 亦称“对比分析法”。是将通过调查、统计或实验研究所收集的有关茶业技术经济方面的数据和资料加以整理，根据可比性原则，运用技术、经济、社会效果指标进行对比分析的方法。简便易行，适于对一般茶业技术经济现象的分析。常用于茶叶生产的规模、速度、水平、结构以及经济效果等方面的对比研究，特别适用于对茶业技术经济方案进行综合的对比分析。可以在不同时间、不同地区、不同单位、不同生产项目、不同技术措施以及不同方案之间进行。在实际运用中，依据分析研究对象的不同又可分为平行比较法、分组比较法和动态比较法三种。平行比较法是指把反映不同经济效益的若干个主要指标并列地进行对比来评定其优劣；分组比较法是指有些原始资料需要按统计分组法进行分组后，再对比各组的平均数来评定优劣；动态比较法是指有些茶业技术效益存在着时间上的变化，需要作时间数列的对比来评定优劣。

对比分析法〔Comparative analysis method〕 即“比较分析法”。

试算分析法〔Budget analysis method〕 亦称“预算分析法”。在茶业经济活动实施前对某项技术经济方案或技术经济措施可能发生的各种费用和取得的收益进行预算分析的方法。可以以企业为单位进行试算，可以对部分生产活动进行试算；也可以用于短期生产决策或长期生产规划，是茶业技术经济分析中常用的方法。该方法的步骤：①确定分析的具体问题、措施以及方案；②确定分析的范围和时间；③收集和整理需要的数据资料；④把新方案或新技术经济措施与现有的标准方案或技术经济措施在实施中可能发生的“所费”与“所得”以及两者之间的数量关系进行试算；⑤对试算结果进行分析和评价。试算的根据，主要是有关的技术经济参数、试验数据以及历史资料等。保证试算分析的结论正确，需注意以下环节：正确确定计算项目；正确选择生产因素；正确应用技术经济参数、试验数据以及历史资料；注意计算方法的正确性和科学性；充分考虑到技术条件和社会经济条件。

预算分析法〔Budget analysis method〕 即“试算分析法”。

因素分析法〔Factor analysis method〕 首先假定在其他因素不变的条件下，逐个分析和查明其中每一个因素对研究对象的影响程度，然后进行结构性和综合性的分析和评价的方法。影响单位茶叶生产成本高低的基本因素有三：一是单位茶园面积的茶叶产量，即由于改变技术经济措施而引起茶叶产量的变化；二是单位茶园面积上消耗生产资料的金额，即由于改变技术经济措施而引起生产资料消耗的变化；三是单位茶园面积支出的劳动报酬的金额，即由于采用新的技术经济措施而引起劳动消耗量的变化。要查明这三个因素对茶叶生产成本的影响程度，就需要采用因素分析法。此法应注意各因素的排列顺序，反映数量的指标应排在前；反映质量的指标要排在后。在分析两个或两个以上因素对研究对象的影响程度时，还可以根据研究的目的，采用综合指数法、柯布-道格拉斯生产函数模型等方法。

边际分析法〔Marginal analysis method〕 亦称“增量分析法”。运用生产函数中的边际值进行数量分析的方法。在茶业生产中进行边际分析，主要是对茶叶生产过程中的边际产量的变化规律进行分析，从而找出符合经济目标、经济效益最好的生产资源投入量；也就是对茶业生产中投入生产资源量与产出茶叶量（或产值）之间的函数关系进行动态分析，从而找出对人们最有利的投入与产出的适合点。参见“边际成本”、“边际产量”、“边际收益”。

增量分析法〔Increment analysis method〕 即“边际分析法”。

投入产出法〔Input-output analysis method〕 亦称“部门联系平衡法”、“部门间生产联系分析法”、“产业关联

分析法”。利用投入产出表和数学方法反映和研究国民经济各部门之间相互联系的数量关系的方法。由美国著名经济学家，1973年诺贝尔经济学奖获得者列昂捷夫（Wassily Leontief）首先提出。主要内容包括投入产出表和线性方程组两个部分。可以用于研究企业、部门、地区内部和它们之间的经济联系。也可用来分析茶业经济结构、茶业经济活动、茶叶成本、茶叶价格，编制计划，进行茶业经济预测，以及研究重要经济政策对茶业经济增长的影响等方面的问题。

部门联系平衡法〔Balance method based on the connection between sectors〕 即“投入产出法”。

部门间生产联系分析法〔Analysis method based on the connection of production between sectors〕 即“投入产出法”。

产业关联分析法〔Industrial relation analysis method〕 即“投入产出法”。

茶叶生产周期〔Tea production cycle〕 从茶园垦辟至开始正式投产的全部时间。茶树为多年生作物，幼龄期有较长的抚育过程。茶叶生产周期的长短受栽培技术和自然环境的制约，古有“栽三窖五”之说，现代密植免耕技术使生产周期缩短，可以做到“一年种，两年养，三年亩产超百斤〔1亩（0.067公顷）产干茶50千克以上〕”。广泛应用先进栽培技术，可以提早成园，提高茶叶劳动生产率、茶园生产力和资金利用率。

茶业基本建设〔Capital construction in tea industry〕 较长时期用于固定在茶业生产范畴上的投资。包括茶业固定资产的添置、更新和扩大。按其内容可分为：①生产性建设。如茶园排灌系统，修筑梯级茶园，建造道路、林网和植树造林，兴建茶厂、仓库、油库，购置初、精制茶叶机械等。其中大多数属于扩大再生产的新设施。②非生产性建设。茶农、茶工居民点建设，茶区文化卫生建设等。茶业基本建设是茶业现代化的重要组成部分，具有投资量大、建设时间长、投资回收慢等特点。因此，合理确定茶业基本建设规模和发展速度，是正确处理当前利益与长远利益以及国家、集体、个人三方面利益关系，重视提高投资的经济效益的重要保证。

茶叶生产布局〔Allocation of tea production〕 亦称“茶叶配置”。茶叶生产在茶树生态适宜地区的分布状况和特点。简称“茶叶布局”。包括茶叶生产在国家一级区划中各大茶区之间的分工和茶区内部生产结构的安排。即按照各茶区的自然、经济特点和社会需要，确定其生产专业化方向、茶叶商品基地的安排和拟采取的关键技术措施。同时，茶区内部对茶树品种的选用，适宜生产的茶类和其他部门的结合形式与比例关系等。中国茶叶生产布局的原则是：①按照茶树生态适宜性区划，因地制宜，合理利用茶业资源。②满足国家、人民对茶叶的外销、内销和边销需求。③保持茶区生态系统的良性循环。④有利于茶叶产、供、销的有机结合。

茶叶配置〔Layout of tea production〕 即“茶叶生产布局”。

茶叶商品生产基地〔Production base of tea commodity〕 亦称“茶叶生产基地”。在全国或地区商品经济中占有较重要地位的茶叶生产的集中地区。其自然条件、社会经济条件特别适合茶叶生产，重点加以建设能稳定地提供市场大量优质茶叶。主要有红茶生产基地、绿茶生产基地、花茶生产基地、乌龙茶生产基地、普洱茶生产基地和边茶生产基地等。建立茶叶商品生产基地的原则是：①茶树生育的生态环境适宜，重点建在生态最适宜区和适宜区内。②社会经济条件优越、茶叶技术基础好，具有一定的加工能力。供销畅通，交通运输方便。③茶叶科技水平较高，已形成技术推广和良种繁育体系，茶叶优质高产潜力大。④提供商品茶数量大，经济效益高。1974年3月农林部、商业部、外贸部在北京召开全国茶叶会议，提出在全国规划、建成100个左右年产2500吨的重点县、作为茶叶商品生产基地。

茶叶生产基地〔Tea productive base〕 即“茶叶商品生产基地”。

茶业劳动生产率〔Labour productivity of tea industry〕 衡量茶业生产者从事茶业劳动能力的指标。即茶业生产者在一定时间内生产茶叶或完成某项作业的能力。通常用平均每个茶叶生产者在单位时间（一般为一年）内生产的茶叶数量或产值来表示，也可以用生产单位茶叶产品消耗的劳动时间（劳动日、小时）表示。计算茶业劳动生产率的方法是：①茶叶生产部门全年生产的茶叶产量或产值，除以年内茶业劳动力的平均人数，求得平均每个茶业劳动力一年生产的茶叶数量或产值。②茶叶生产部门全年生产的茶叶数量或产值，除以生产茶叶产品实际消耗的劳动时间，求得生产单位茶叶产品消耗的劳动时间。决定茶业劳动生产率高低的因素是：茶业劳动者的技术水平、熟练程度、劳动态度和敬业精神；茶业生产的技术装备和机械化水平；茶业科学成果在茶业生产中的应用状况；茶业劳动组织形式和管理水平；茶园土壤肥力和当年的气候因素等。

茶叶总产量〔Total tea output〕 反映茶叶生产成果的指标。即茶叶生产部门在一定时期（一般为一年）内所生产各茶类、各级别茶叶数量的总和。茶叶总产的增长，通常取决于茶园面积、劳动者的数量和劳动生产率的提高，后者是决定性因素。茶叶是一年多收作物，按不同的采收时期分为春茶（头茶）、夏茶（二茶）和秋茶（三、四茶），各茶季产量之和即为全年总产量。

茶叶单位面积产量〔Tea production per unit area〕 简称“单产”。单位茶园面积上采收的茶叶数量。是反映茶

叶生产水平的重要指标之一。

茶叶总产值〔Tea total output value〕 茶叶生产单位或生产部门在一定时期(一般为一年)内所生产的茶叶总量用货币计算出来的总金额。包括茶叶种植业、茶叶制造加工业的产品(含茶叶副产品)的价值。它反映茶业生产劳动一年内的总成果。总产值的计算可按不变价格或现行价格计算。按不变价格计算的总产值,主要是为了反映生产茶叶数量的变化,用作分析研究茶叶生产发展水平和发展速度的依据。按现行价格计算的总产值,能与现实的经济活动相吻合,便于与其他经济指标、如茶叶生产成本、利润、税收等联系起来进行经济活动分析。

茶叶成本〔Cost of tea〕 茶叶生产流通过程中所耗费的生产资料价值和必要劳动价值的货币表现。茶叶成本作为经济范畴存在,是衡量生产经营水平高低的综合性指标。具体包括:生产资料耗费,如原材料、燃料、电力的耗费和折旧费等;劳动工资支出;某些不能形成产品价值的损失性费用和某些属于国民收入再分配性质的支出、如贷款利息等。按管理范围和内容分,茶叶加工企业的成本有车间成本、工厂成本和完全成本三种。车间成本指制茶车间为生产一定数量的茶叶所支出的原料、燃料、动力、工资、折旧和车间各项管理费用;工厂成本则由车间成本加上企业管理费用组成;完全成本则由工厂成本加上应该分摊的销售费用组成。

茶叶生产成本〔Production cost of tea〕 茶叶生产过程中以货币形式计算其支出的各项费用的总和,是茶叶价值的一部分。狭义的茶叶生产成本,通常按成本项目计算。国有茶场生产成本规定的成本项目包括:茶树种苗费、肥料、农药、人工和机械作业费、运输、灌溉、制茶加工费、其他直接费用、共同生产费、企业管理费、往年生产费等。集体茶场成本项目包括:人工费用、茶树种苗费、肥料、农药、机械作业费、灌溉费、其他直接费用、共同费用、管理费和其他支出等。此外,因经营管理而发生的非生产性支出,如材料和茶叶产品的盘亏,生产贷款利息等也要计入生产成本。由于集体茶场收益分配的特点,茶农劳动报酬作为分配项目,因此不计算完全成本,只计算不包括人工费用在内的不完全成本。茶叶生产成本是评价茶叶生产经济效果的综合指标。正确计算生产成本,有利于加强经济核算,改善经营管理,提高经济效益。可以作为正确指挥茶业生产和制订茶价的依据。

茶叶单位成本〔Unit cost of tea〕 常用"茶叶千克成本"、"茶叶公顷成本"。生产单位茶叶的平均生产费用。如茶场或茶厂生产茶鲜叶原料或成品茶叶的千克成本。茶叶单位成本的高低取决于茶鲜叶或成品茶总成本和总产量两个因素,与总成本成正比,与总产量成反比,茶叶单位成本综合反映增产与节约两方面的经济效果,是考核茶叶成本水平的重要指标。

茶叶千克成本〔Tea cost per kilogram〕 见"茶叶单位成本"。

茶叶公顷成本〔Tea cost per hectare〕 见"茶叶单位成本"。

茶叶固定成本〔Fixed cost of tea〕 亦称"茶叶固定费用"。"茶叶变动费用"、"茶叶变动成本"的对称。指总额不随茶叶产量(或销售量)的变动而增减的费用。如茶叶企业固定资产折旧费、管理人员工资、办公费用等,此类费用具有相对的稳定性,甚至在不进行茶叶生产时仍要负担这种成本。因而单位茶叶成本中的固定成本则随产量(销售量)的增加而递减。降低单位茶叶产品的固定成本,应从提高茶叶产量、增加茶叶销售量和控制茶叶成本总额着手。

茶叶固定费用〔Fixed cost of tea〕 即"茶叶固定成本"。

茶叶变动成本〔Variable cost of tea〕 亦称"茶叶变动费用"。"茶叶固定成本"、"茶叶固定费用"的对称。其总额随茶叶产量(或销售量)的增减而变动的费用。如茶农、茶工的计件工资、肥料费、农药费、能源费等。降低单位茶叶产品和销售茶叶商品的变动成本,通常从掌握各种消耗定额和控制茶叶的单位耗费着手。

茶叶变动费用〔Variable cost of tea〕 即"茶叶变动成本"。

茶叶完全成本〔Complete cost of tea〕 亦称"茶叶商业成本"。"茶叶不完全成本"的对称。包括茶叶生产成本及包装、运输等销售费用在内的产品成本。集体茶叶企业如茶场和茶叶专业队等基本核算单位,计算的完全成本包括生产资料耗费和茶农的劳动报酬,它是茶叶生产过程中全部耗费的货币表现。见"茶叶生产成本"。

茶叶商业成本〔Commercial cost of tea〕 即"茶叶完全成本"。

茶叶不完全成本〔Incomplete cost of tea〕 亦称"茶叶物资费用成本"。"茶叶完全成本"的对称。茶叶企业内部基层生产单位,按本单位生产茶叶所支出的生产费用计算的成本。即不包括茶叶企业管理费在内的生产成本,如茶场的分场成本。计算和考核基层茶叶生产单位的不完全成本,有利于加强企业内部的经济核算。核算时只包括生产资料耗费,不包括茶农劳动报酬。见"茶叶生产成本"。

茶叶物资费用成本〔Expenses cost of tea materials〕 即"茶叶不完全成本"。

茶叶生产费用〔Tea production expenses〕 茶叶生产企业在一定时期内用于生产过程的全部支出。即从事茶叶生产过程中消耗掉的生产资料价值和支付的劳动报酬的总和。它是维护下一年同样生产规模的必要条件。茶叶生产费中的种苗、肥料、农药、小茶具、劳动报酬以及其他物料消

耗，按照实际支出计算。生产费中的固定资产是逐年损耗的，其价值逐年转移到茶叶产品之中，所以要分年提取折旧费，是生产费用的重要组成部分。茶叶生产费用是构成茶叶生产成本的基础。在集体所有制茶叶企业中计算生产费用时，只包括消耗的生产资料价值，不包括支付给茶农的劳动报酬。

茶叶生产费用要素〔Element of tea production cost〕 茶叶企业生产费用按经济性质的分类。茶场有：茶树种苗费、肥料（有机肥和无机肥）费、农药费、能源费、工资、工资附加、固定资产折旧费、其他支出所需费用等。茶厂有：外购毛茶费用、原材料费、能源费、工资、工资附加、固定资产折旧费、其他支出所需费用等。按费用要素列示生产费用，可以说明生产费的构成情况，有利于控制其支出，并便于分析生产费用中活劳动和物化劳动消耗的比重，为计算净产值提供资料。

茶叶基本费用〔Basic cost of tea〕 “茶叶一般费用”的对称。由茶叶生产、制造加工过程本身直接引起的各项费用。含用来构成茶叶产品实体的茶树种苗费，肥料费、茶叶生产人员工资，直接用于茶叶产品生产的辅助材料费用，能源和动力费用，茶叶机具等生产设备的折旧和维修费用。茶叶基本费用与一般费用的区分是指费用的发生是否由茶叶生产、制造加工过程直接所引起。生产茶叶产品的直接费用就是基本费用。

茶叶一般费用〔General expenses of tea〕 “茶叶基本费用”的对称。因组织管理茶叶生产而发生的各项费用。含茶叶企业管理人员工资、办公费、管理费、固定资产折旧费、仓库费用等。一般费用不同于间接费用。在茶叶企业实行多种经营的情况下，一般费用即为间接费用；但在生产茶叶一种产品的情况下，一般费用即为直接费用。

茶叶企业管理费〔Management fee of tea enterprise〕 为组织茶叶企业生产经营活动所发生的费用。包括管理部门的工作人员工资和工资附加、办公费、差旅费、管理用固定资产折旧及修理费、低值易耗品分摊费用、运输费、仓库费、利息支出等。茶树生物学特性决定着茶叶企业生产的季节性，根据企业管理费的全年计划数，按照春、夏、秋茶生产的数量，计算出计划分配率，先据此分配，年终时再将全年实际发生数与分配数之间的差额进行调整，计入茶叶成本。集体茶场发生的这类费用为管理费。

茶叶改进费〔Tea promotion funds〕 中国茶政专款。为发展茶叶生产和改进茶叶品质，由国家征收拨给茶叶事业部门使用的专款。1951 年规定按毛茶实际收购价的 1% 征收，由公私茶叶企业共同负担，随后中断。1955 年恢复征收并由农业部统筹分配，专款专用。1958 年起实行各省自取自用，由于各省茶叶产量相差很大，茶叶工作需要的情况也不一致，征收比例根据实际情况确定在 1% 左右。1979 年又新规定，以省（区）为单位，提取标准为：产茶在 5000 吨以下的，提取 2%～3%，产 5000～7500 吨的提取 1.5%～2%，2.5 万吨以上的提取 1%。茶叶改进费的使用范围是：①为发展茶叶生产必须增加的业务干部工资及其费用的支出；②改进茶叶产制技术的培训和宣传推广费用；③发展茶叶新区的调查与勘察费用；④育苗费用的补助等。

茶业生产结构〔Production structure of tea industry〕 亦称“茶业产业结构”。国家、地区和茶业企业内部茶叶各生产项目的组成情况。如茶业、农业、林业、畜牧、副业、渔业等的比重。茶叶种植业中，不同树龄茶园的比重，茶树品种的构成，生产茶类的比重等。以茶区而言，有总产值的构成、茶区用地构成、劳力占用和资金占用构成等。茶业生产结构是否合理，对茶业和茶区经济发展影响很大。合理的茶业生产结构，有利于发挥茶区各生产部门之间的互相促进，能充分合理利用茶区自然资源和经济资源，能保持茶区生态平衡，使茶区取得最大经济效果。

茶业产业结构〔Structure of tea industry〕 即“茶业生产结构”。

茶缘（1）〔Tea periphery〕 茶地周边地域。是潜力很大并适宜开发的过渡资源。从大类区分，包括林地、疏林地、灌木林地、荒山、荒地、农田、道路、水面及居民点等茶园域外非茶地。它不是独立的一类土地，而是茶园与非茶园的区域界线，在茶叶区划测量时为一理论线，实际是具有一定宽度的地带，界分两种地类面积，利用上往往不属相邻两种地类用途，例如茶缘荒地上放牧，这种茶缘便成为习惯的天然牧场。有三种情况①在高山茶区，茶地与茶地相接处成环带状，比较清晰，植物群落的主体效应明显。高大的乔木下面便是亚乔木、灌木、草本等植物，生长良好，这种茶缘相对比较稳定。②在严重缺株断行的老茶园和半抛荒的茶园，与毛竹、疏林、灌木林、采伐迹地等非茶地相接的茶缘，这种茶缘比较模糊，立体效应不明显，茶园被雨水或人为侵蚀而不断减少面积，具不稳定性质。③不属于独立地类，表现为无规定性的自由利用，开发不充分的茶缘，其利用潜力较大。因此，茶缘立体开发是生态茶业的重要组成部分，它能从根本上改变茶叶单一性生产方式，而形成多功能、多产品、多效益的生产经济结构，能提高土壤、空间及自然资源的利用率。

茶业技术方案择优〔Optimization of tea technological scheme〕 在能够达到同一目标的多个茶业技术方案中挑选出一个最好的方案。在茶业生产领域中，为了达到某一经济目标，往往根据实际经验和科学原理提出多种技术方案，通过计算各方案可能获得的经济效果，在技术上和经济上进行比较分析，从中选出一个最优方案。最优茶业技术方案的三原则是：首先必须符合经济目标的要求，即具有明确的目的性；第二，必须具有最优经济效果，即具备经济的合理

性；第三、必须具备实践的可行性。

生产可行性〔Production feasibility〕 在一定技术条件下利用现有资源生产一定数量产品和劳务的可能性。生产的可行性问题，是由社会生产资源短缺，限制了产品生产的数量而引起的。在一定的技术水平和资源短缺的条件下，要增加某一种产品的生产就必须放弃或减少其他种产品的生产为代价，才能使生产具有可行性。分析生产可行性的因素有二：一是方案可行，二是方案优化。

经济合理性〔Economic rationalization〕 对多种技术方案或技术经济措施进行择优的一个基本标准。是衡量最优茶业技术方案或技术经济措施的重要尺度，以求达到尽量提高资源的合理有效利用率和物质能量的转化率，获得最好的经济效益。"最优"是相对而言的，可以是在相等产量（或产值）的方案中比较资源消耗量，以资源消耗量最小的方案为最优；也可以是在等量的资源消耗的方案中比较产品（或产值）量，以产品（或产值）量最高的方案为最优；还可以把产品（或产值）量与资源消耗量两者结合起来进行综合的比较。经济合理性与技术先进性的关系密切，后者是前者的基础。随着技术的进步，经济合理性的要求也会提高。旧的方案随时有可能被新的方案所替代。

技术先进性〔Advancement of technology〕 体现茶业科学的最新成果和技术发展方向的先进性质。是对茶业技术经济方案或技术经济措施进行评价、选优的重要标准。先进适用技术应具备的条件：①经过多点试验成功的技术，在当地条件下具有适应性和明显实效；②能有效地改善生产资源的综合利用，节省劳动消耗，节约能源，维护生态平衡，防治环境污染；③能够提高光能利用率、茶园生产率、设备利用率和劳动生产率；④有利于生产开发、拓宽劳动就业门路；⑤能提高经济效益。技术先进性是构成最优茶业技术方案的基础和重要条件。

茶业规模经济〔Economics of scale in tea industry〕 茶业企业因生产规模扩大而在经济上获得的利益。规模扩大是指投入的所有生产因素都按同一比例增加，如茶园面积、劳动力、资金都增加一倍。如果产出的茶叶数量以更大的比例随投入因素的普遍增加而增长，例如增长 1.5 倍，则企业的规模报酬递增，即取得了规模经济；相反，如果茶叶产量的增加小于投入因素增加的比例，比如只增加半倍，则企业的规模报酬递减，即出现规模不经济。企业经营者总是力求在扩大规模中取得规模经济，避免规模不经济。

流通经济（内贸、外贸）

茶叶商品量〔Quantity of tea commodity〕 用来交换以满足人们需要的茶叶数量。即茶叶生产企业或茶农生产的茶叶总量扣除自身及家庭消费的部分以外用于供应社会的部分。其多寡取决于茶叶总产量和商品率。总产量和商品率越高，商品量就越多。

茶叶商品率〔Percentage of tea commodity〕 作为茶叶商品部分在茶叶总量中所占的百分比。是反映茶叶发展水平和商品性生产发展程度的重要指标。在茶叶总量既定的情况下，商品率的高低，取决于商品量的大小。

茶叶商品经济〔Tea commodity economy〕 为交换而生产茶叶的经济。与茶叶自然经济或茶叶产品经济相对应，其产生和存在的基础是社会分工，以及生产资料和劳动产品属于互相独立经营的茶叶生产者。反映在社会分工基础上的劳动的产品茶叶，采取价值形态并通过市场作等价交换，并受价值规律、竞争规律、供求规律的支配。在茶叶商品经济下，每一个茶叶生产者为交换的目的进行茶叶的专门化生产。当它发展到一定高度，不仅有茶叶商品市场，而且有完整的市场体系、市场机制成为茶叶企业资源配置和经济运行的枢纽时，就过渡到茶叶市场经济。

商品茶〔Commercial tea〕 供出售的成品茶。毛茶经茶厂再加工而成的精茶，供国内外市场销售。中国商品茶有红茶类、绿茶类、乌龙茶类、花茶类、紧压茶类等。每类茶因制造方法、生产地区不同，又分为若干花色品种；同时在绝大部分花色品种中，为了区分品质优次，还分为若干等级。按销售对象分，有外销茶、内销茶、边销茶和侨销茶等。

内销茶〔Tea for domestic consumption〕 国内消费者所消费的茶叶。因习惯和爱好不同，各类茶均有不同的销路。绿茶、花茶和乌龙茶是大宗。全国普遍销售绿茶，沪宁杭一带以销龙井、旗枪、瓜片为主；山东、北京以销售花茶为主；福建、广东销售乌龙茶为主；红茶在各地都有少量销售；一些少数民族地区则以销售紧压茶为主。近年来随着经济发展，销路进一步扩大，各地对特种茶类和名茶亦有很大需求。

外销茶〔Export tea〕 亦称"出口茶"。茶叶生产国对外出口的茶叶。中国主要外销茶为红茶、绿茶（珠茶与眉茶），乌龙茶、紧压茶、花茶和白茶也有少量外销。

出口茶〔Export tea〕 即"外销茶"。

边销茶〔Border market tea〕 亦称"边茶"。中国边疆地区少数民族消费的茶叶。是中国藏、蒙古、维吾尔、哈萨克等少数民族人民生活必需品。由于边疆人民吃乳酪、肉食多，成品茶有助乳酪、肉食的消化，并补充维生素类的不足。销量大，品种花色多。成品茶有：湖南湘尖、黑砖、花砖、茯砖，湖北青砖，广西六堡茶，四川的南路边茶和西路边茶，云南的紧茶等。因各民族地区风土和习惯不同，各种紧压茶都有固定的销路。如内蒙古以销青砖茶为主，其次为黑砖、花砖等；新疆主销茯砖、康砖、金尖，并有方包茶少许；甘肃以青砖为主，花砖次之；西藏以康砖为主，金尖和

紧茶次之，伏砖少量。边销茶年产量占全国总产量的四分之一，足以满足兄弟民族的需要。

边茶〔Border market tea〕 即“边销茶”。

侨销茶〔Tea for overseas Chinese consumption〕 供侨居国外华人消费用的茶叶，主要是乌龙茶、普洱茶类和白茶类，也有部分名茶如龙井茶等。市场主要在东南亚及其他各国。

茶叶统购〔State monopoly of tea purchase〕 国家对茶叶实行有计划统一收购的政策，20 世纪 50 年代，为了保证国家建设和人民生活的需要，茶叶生产单位和茶农必须按照规定的茶类、数量和价格，向国家指定部门（供销合作社或茶叶收购站等）交售茶叶。国家实行“统筹兼顾，适当安排”、“兼顾国家利益、集体利益和个人利益”的原则，规定合理的购留比例或留用标准，并在一定时期内，保持相对的稳定性。1984 年以后该政策停止执行。

茶叶派购〔Tea purchase by tea state〕 国家向茶叶生产单位和茶农分派交售一定数量茶叶的政策。茶叶派购始于 1959 年，是由国家指定的商业机构按照计划价格统一收购，完成交售任务后，可以自行出售。实行派购的目的是使茶叶集体生产单位和茶农，按照国家计划努力发展茶叶生产，满足国内外的茶叶需求。1984 年后，除边销茶仍实行派购外，其他茶叶价格全部放开，实行多渠道流通，

茶叶预购定金〔Deposit for tea forward-purchasing〕 国家商业部门根据合同向茶叶生产者预先支付收购茶叶的金额。茶叶生产投资大，技术性强，商品率高，收购量大。为支持茶叶生产和保证市场需求，供需双方通常以合同形式规定收购单位在茶季前预付一定数量的定金给生产单位或茶农，茶季开始陆续按预购的茶类、数量、价格和交售时间，把茶叶交售给收购单位，并同时扣还预购定金。通过茶叶预购方法收购茶叶，对于加强茶叶生产和茶叶收购的计划性，帮助茶农解决生产、生活上的困难，扶植茶叶生产的发展，保证国家掌握货源以及巩固茶业经济等方面均具积极作用。

茶叶奖售〔Policy of premiums for tea sale〕 茶叶生产者在完成国家规定的收购任务后国家给予物质奖励的政策。1961 年实行。奖售原则是按质论奖，好茶多奖，次茶少奖。茶叶分级复杂，也采用按照收购金额计算奖励。即商业部门在收购茶叶时，按规定的标准和计划价格卖给茶叶出售者一定数量的紧缺商品，如粮食、化肥、棉布等。这种措施在茶叶商品供应不足或者市场存在两种价格的情况下采用是必要的。随着生产的发展和市场供应情况的改善，奖售范围和奖售标准已逐步缩小和降低，多数茶类已取消奖售。

茶叶价格〔Tea price〕 亦称“茶叶商品价格”。茶叶价值的货币表现，是调节生产和消费的重要经济杠杆。在茶叶的供应量和需求量相一致时，茶叶市场价格的高低是由茶叶的价值和货币的价值决定的。茶叶的市场价格经常受供求情况影响，茶价随行就市、上下浮动。对搞活流通，发展生产，满足消费均具重要意义。

茶叶商品价格〔Tea commodity price〕 即“茶叶价格”。

茶叶牌价〔List price of tea〕 用牌示方式公布的茶叶价格。通常是指国家公布的茶叶计划价格。有零售价格、收购价格和批发价格等。公布牌价的目的在于便利群众对茶价的监督和贯彻国家的价格政策，保证茶叶市场价格的稳定。

茶叶中准价〔Medium standard price of tea〕 茶叶各级别中，中等茶叶标准的价格。指国家有关部门管理的代表市场中等规格茶叶的价格。1964 年全国物价委员会和对外贸易部联合发文规定，由外贸部管理的祁门市场，祁红 3 级（5 级制的第 3 级）价格为中准价格；安溪市场闽南色种 2 级（3 级制的第 2 级）价格为中准价格；景东市场滇青 3 级上等（上、中、下三个等级中的上等）价格为中准价格。

茶叶保护价格〔Protective price of tea〕 国家以保护性的政策措施确定的茶叶价格。为扶持经济不够发达的山区茶叶生产和保障茶农的生活安定、对茶叶收购价格限定在某最低水平的价格。国家规定商业部门不得低于这个水平收购。此保护价格不是按销地价格层层倒扣商业环节的流通费用和利润来确定，而是按照有利于茶区生产的原则确定。

茶叶补贴价格〔Price subsidy of tea〕 国家在茶叶收购牌价之外再补贴的价格。在国家统一管理价格时期，为促进茶叶生产和收购，照顾生产茶叶成本增加而进行的价外补贴。

茶叶超购加价〔Additional price for over-quota purchase of tea〕 在实行派购的时期，国家对超过规定派购数额部分茶叶的加价。即对超派购部分的茶叶价格在国家收购牌价的基础上适当提高以资奖励。

茶叶价格政策〔Tea price policy〕 国家为指导、影响茶叶价格所规定并付诸实施的准则和措施。根据茶叶价格形成原理，有意识地使茶叶价格同其价值保持一致、或者不同程度的背离，以调节生产、交换、分配和消费。如茶叶收购价格的基本稳定和必要的调整政策，正确处理与工业品交换比价和与其他农产品之间的比价、茶叶产品的质量差价、地区差价、购销差价、加价与奖售政策等。

茶叶差价〔Price differences of tea〕 茶叶商品在流通过程中，由于流通环节、地区、季节或质量不同而形成的价格差额。主要有购销差价、批零差价、质量差价等。

购销差价〔Price difference between tea purchasing and selling〕 亦称“进销差价”。同一种茶叶在同一地区、

同一时间内购进价格和销售价格之间的差额。购销差价是茶叶经销部门补偿其在茶叶收购、调拨、运输、仓储和销售活动中支出的流通费用、税金和一定利润而形成的。有产地收购价格和产地零售价格之间的差额、收购价格同调拨价格或批发价格之间差额。一般是指前者，即购销差价主要表现在商业部门将收购的毛茶经加工后卖给消费者而形成的收购价格与精制加工后零售价格之间的差额。它体现商业部门和茶叶生产者之间的经济关系，体现着国家与茶叶消费者之间的关系。合理的购销差价有利于促进茶叶生产的发展和扩大流通。

进销差价〔Price difference between tea purchasing and selling〕 即“购销差价”。

批零差价〔Difference between wholesale and retail prices of tea〕 同一种茶叶在同一地区、同一时间内，批发价格同零售价格之间的差额。以百分比表示称为批零差率。批零差价是由零售企业在经营茶叶的购销过程中所支出的费用、上缴税金和合理利润所构成。它以批发价为基础，按规定的批零差率计算。批零差率的大小，直接影响茶叶价格水平和零售企业的利润。因此，由国家加以规定。合理的批零差率，有利于零售店积极组织茶叶商品供应，保证人们对茶叶的需求，稳定市场和茶价，有助于茶叶经营者加强经济核算和改善经营管理。

质量差价〔Quality price difference of tea〕 不同茶叶质量的价格差额。或是同一品种的茶叶，由于质量不同，在同一地区、同一时间的价格差额。主要体现在季节差价、地区差价、新陈差价、品种差价和等级差价。茶叶质量的好坏，直接受茶树品种、自然条件、栽培方法、生产者技术水平和耗费劳动量等因素的影响。质量好的茶叶商品耗费的社会必要劳动量多，价值大，价格高。体现优质优价，劣质低价，同质同价。合理的质量差价，有利于提高茶叶品质。

季节差价〔Seasonal price difference of tea〕 不同季节生产的茶叶在收购价或销售价格上的差额。即茶叶生产季节的不同，茶叶内含有效成分量不同，形成茶叶质量不同的价格差额。大部分茶区的春茶质量最好，秋茶次之，夏茶较差。春茶价格一般高于夏茶、秋茶价格 15%左右。产生差价的另一个主要原因是，茶叶具有季节生产、常年消费的特点，为了保证常年供应，需要支出贮存和保管的费用，这些支出需要加以补偿。合理的季节差价，有利于促进生产，调剂供求，以满足人们的需要。

地区差价〔Regional price difference of tea〕 由于产地自然条件和生态条件不同而形成的质量差价。如高山所产之茶，香高味厚，质量好。同时高山茶产量低，交通不方便，肥培管理费用大，适当扩大高山茶与平地茶的质量差价是合理的。通常高山茶比丘陵地茶价高 10%以上，丘陵地茶比平地茶价高 10%以上。另外，不同地区的经济条件也不同，生产所需要社会必要劳动量不同，对条件差、成本高的地区规定较高的收购价，以支持条件较差的茶区发展茶叶生产。

新陈差价〔Price difference between fresh and old crop tea〕 即同一茶类同一级别的当年新茶与隔年陈茶在销售价格上的差额。由于茶叶存放时间长短不同，引起自然陈化，质量下降程度不同，通常一年内新陈质量差价在 15%左右，但由于经营部门的保管条件不同，其质量差距灵活确定。但边茶没有新陈之分，不存在差价。

品种差价〔Price difference between various tea cultivars with different qualities〕 不同品种、不同质量茶叶之间的差价。如 1979 年商业部批准的 38 套收购样价中，绿毛茶中准价以屯绿为 100，舒绿为 98，婺绿 94，饶绿 90，遂绿 90，杭绿 88；红毛茶中以祁红为 100，宁红 86，宜红 87，川红 86，滇红 98，湖红 72。

等级差价〔Price difference between various quality grade of tea〕 在同一工艺生产条件下，由于茶叶采摘嫩度不同而形成同一品种等级质量价格的差额。据 1979 年全国供销合作总社、国家物价总局规定：红绿毛茶收购价一般 6 级 12 个等价，以祁红为例 4 级 8 等中准价为 100，1 级 1 等为 221.9，2 级 3 等为 182.1，3 级 5 等为 145.0，5 级 9 等为 88.1，6 级 11 等为 64.9。

茶粮比价〔Price ratio between tea and grain〕 同一时间、同一市场上茶叶商品价格与粮食商品价格之间的比例关系。它反映茶、粮商品的社会必要劳动量，即价值之间的比例，体现价值规律的要求，茶粮比价的改变因素是价值量与供求关系。1979 年以前，茶粮比价受茶粮统购统销体制的约束，其平均所得价格，从根本上说是由国家计划形成的，茶粮比价直接体现国家计划价格之间的关系。1979 年后，市场机制开始在茶叶交换中发挥作用，1984 年茶叶流通体制改革，允许多渠道流通，茶叶的出售方式多样化，有国家收购牌价、议价、市场自由销售价等，茶叶平均所得价格，表现为不同出售方式的所得价格的加权平均数，国家、茶农、市场共同对茶粮比价起作用。

茶叶销售时域〔Duration of tea sales〕 茶叶市场销售量在一年中的分布随着季节的不同存在的规律性变化。茶叶系季节性生产，常年性消费，由于其商品特点，茶叶销售高峰并不与茶叶生产完全合拍，因此，不同时域有不同的销售特点。一般而言，第一时域（上年 12 月～2 月）茶叶销售带有礼品意义，多侧重包装茶叶的销售；第二时域（4 月），春茶竞争性强，销售早，销售快，以快速抢占市场，获得高价高利；第三时域（5 月～7 月），总体是销售的淡季，但由于高温季节的到来，北方有饮茶习惯的单位，常常购进大批茶叶作降温用茶；第四时域（8 月～11 月），茶叶销售市场暂趋平衡，市场分割也趋固定，此阶段用茶户多半是现

需现买，要求茶叶品类齐全，散装、包装同时备货，讲究质量为宗旨，价格要求稳定并与质量相符。

茶叶卖方市场〔Tea sellers' market〕 “茶叶买方市场”的对称。茶叶市场供求关系中出现供不应求，价格及其他交易条件主要取决于卖方的市场使茶叶出售者居于有利的市场形势。在茶叶商品或某花色品种供应不足时，使茶叶生产在一个时期内跟不上消费的需要，发生市场紧张，茶价上涨，甚至出现“茶叶大战”。或由于茶叶的生产者、经营者和消费者，在茶叶商品的产、供、销和消费活动中，都要受到茶叶生产能力、运输保管条件、经营能力、购买力、消费习惯和自然条件等因素的变化影响，也不能完全避免在一定时期一定地区出现的供不应求形势。主要特点是：消费者没 有挑选商品的余地；企业生产什么就卖什么；茶叶的价格一般高于社会价值，并呈上涨趋势。

茶叶买方市场〔Tea buyers' market〕 “茶叶卖方市场”的对称。在茶叶市场供求关系中出现供过于求，使买方居于有利地位的市场形势。买方市场的出现使茶叶消费者在卖方竞争条件下，自由选购茶叶品类，从客观上形成一个总供给大于总需求的买方市场。有时也指某一花色品种的买方市场。茶叶买方市场特点是：供应充足，品种丰富，任意挑选；消费者重原产地、重商标、重名牌；质量要求严格，水分含量低，易保管，无污染；价格公道，质价相符；售后服务好，诚实守信等。

合理库存〔Reasonable inventories〕 茶叶企业保持与正常经营相适应的茶叶库存量。企业的库存量不能过大或过小。过大，占压资金、茶叶易陈化变质，不利于改善经营管理和提高经济效益。过小，品种花色不全，数量不足，容易脱销。在正常情况下，库存与销售（供应）总额大体上有一定比例。通常按照这种比例确定的平均库存量就是合理库存。合理库存不能自发形成，茶叶企业要不断提高商业工作质量，经常研究供求关系的变化，改善茶叶收购、销售和储运，在各销区、各门市、各户头、各环节合理摆布商品，并及时提供茶叶贮存统计资料等，才能使库存数量恰当，花色品种对路、避免茶叶的积压和脱销。

盈利〔Profit〕 亦称“赢利”。即企业生产经营所取得的全部收入超过所投入的成本的部分。不同国家或同一国家不同时期，盈利所表现的具体形式可不同。中国现阶段，盈利具体表现为企业上缴的税金和企业利润两部分。茶叶企业所获盈利多少，反映茶叶企业经济活动效果的好坏和对国家贡献的大小，也直接影响到企业和职工的切身利益。盈利多，可用于积累的资金多，有利于扩大茶叶再生产，提高职工的生活水平。茶叶企业盈利的大小受生产经营的成本、费用水平、茶叶价格、茶叶销售量等因素的影响。

赢利〔Profit〕 即“盈利”。

盈利率〔Rate of profit〕 企业一定时期内盈利额同所占用资金额、产值或成本额的比率。包括资金盈利率（即盈利额与所占用资金包括固定资金和流动资金之比）、产值盈利率（即盈利额同相应产值之比）、成本盈利率（即盈利额同相应成本之比）等。盈利率是反映茶叶企业经济活动效益的重要指标。在各项盈利率中，资金盈利率是茶叶企业经济活动效益最重要的指标。它能综合反映茶叶企业经营活动效益的高低，既能反映劳动消耗的效果——降低茶叶产品的劳动消耗即降低茶叶产品成本，能直接增加盈利，提高盈利水平；又能反映资金占用的效果。在占用同量资金条件下，盈利越多，资金盈利率就越高。故在市场经济条件下，提高盈利率，尤其是资金盈利率，是茶叶企业经营活动最重要的任务。

成本利润率〔Profit rate on costs〕 一定时期内产品销售利润总额同产品成本总额之比。即销售成本利润率。用公式表示为：

$$\text{成本利润率}=\frac{\text{产品销售利润}}{\text{产品成本额}}\times 100\%$$

它主要反映生产产品的活劳动和物化劳动消耗所产生的经济效果，反映利润和成本之间的关系。对于茶叶企业来说，是衡量企业经营水平和经营效果的一项重要指标。如果茶叶产品的销售价格和税金不变，则成本越低，销售利润越多，销售成本利润率就越高，茶叶企业的经营效益越高。一般可用于不同时期、不同茶叶产品和不同茶叶企业之间经营效益的比较。

产值利润率〔Profit rate on output value〕 一定时期内产品销售利润额与产品生产产值之比。用公式表示为：

$$\text{产值利润率}=\frac{\text{产品销售利润额}}{\text{产品产值}}\times 100\%$$

它反映茶叶企业每生产 100 元产值可获得利润多少，用以分析茶叶生产增减和利润增减之间的比例关系，是衡量考察茶叶企业生产经营效益好坏的一项重要指标。利润是茶叶企业生产经营效益好坏的表现，但不能作为衡量茶叶企业经营效益的指标。因为一定量的利润是不同量的劳动消耗所取得的。而产品产值是用价值形式反映一定时期内茶叶生产经营成果的总量指标，也是反映劳动消耗总量的指标。把茶叶产值同利润联系起来考察，就可更准确地反映茶叶企业生产经营效益的高低。产值利润率越高，经营效益越好。

资金利润率〔Profit rate on funds〕 一定时期内产品销售利润额与同期运用的资金额（包括固定资金和流动资金）之比。用公式表示为：

$$\text{资金利润率}=\frac{\text{产品利润额}}{\text{固定资金额}+\text{流动资金额}}\times 100\%$$

它反映茶叶企业运用资金的经济效果，是考核和评价茶叶企业生产经营活动效果的综合指标。可用来计算茶叶企业投资的回收年限。影响资金利润率的主要因素是利润量、资

金占用量和流动资金周转速度等。其中，利润量和流动资金周转速度同资金利润率成正比，资金占用量则同资金利润率成反比。就茶叶生产经营来看，按资金运用对象分：有企业资金利润率（企业利润额与该企业占用资金额之比）、全国茶叶企业资金利润率（全国茶叶企业生产经营茶叶利润总额与全国茶叶企业占用资金总额之比）。反映茶叶行业在全部茶叶或某类某种茶叶商品的生产经营上资金使用的经济效益。

政策性亏损〔Policy-related loss〕 企业由于执行国家政策而发生的计划内亏损。如企业生产经营的某些商品销价低于成本价、销价低于进价、进销价持平，或销价略高于进价，但不足以抵偿流通费用；或经营某些支出超过收入的服务项目而发生的亏损。政策性亏损旨在扶持生产发展，安定人民生活，保障市场供应，稳定物价，加强民族团结。亏损金额按计划由国家财政拨给补贴。

茶业产品市场占有率〔Market sharing rate of tea products〕 在一定市场范围内，某企业某类或某种茶业产品（如茶叶、茶机、茶具等）销售量占同行业该类或该种茶业产品销售总量的百分比。公式为：

$$\text{某茶叶企业茶业产品市场占有率}=\frac{\text{该企业某产品销量}}{\text{同行业同产品销售总量}}\times 100\%$$

它反映企业对市场的控制程度，是衡量茶叶企业经营水平和竞争能力的重要指标。它的高低在很大程度上反映出企业经营水平的优劣。从市场占有率的变化，可看出本企业茶叶产品的适销对路程度、企业信誉的高低以及企业经营决策正确与否。茶叶市场占有率降低的主要原因有：茶叶功能效用不为广大消费者所了解；冲饮方式有待改进，茶叶品质下降或质价不符而削弱市场形象及竞争能力；更强有力的竞争饮料进入市场等。不断提高产品的市场占有率，是现代茶叶企业的一项重要任务。

茶叶销售增长率〔Rate of increase in tea sales〕 茶叶企业茶叶销售额同前期（一年或一季等）销售额之比。用公式表示为：

$$\text{年茶叶销售增长率}=\frac{\text{本年度茶叶销售额}}{\text{前一年茶叶销售额}}\times 100\%$$

可作为茶叶企业经营目标的指标之一。它反映茶叶企业经营效果的好坏。在投资不增加的情况下，销售增长率高，经营效果好。茶叶商品花色品种不同，市场竞争状况不同，经营能力和水平不同，投资额大小不同，茶叶销售增长率则不同。销售增长率不能单独作为茶叶企业追求的目标和衡量经营效果的标准。因为有时投资收益率或股份红利率没增加，甚至下降，而销售增长率却上升。需与投资利润率及市场占有率结合起来评价。

茶叶产品生命周期〔Tea product life cycle〕 茶叶从投入市场试销至被市场淘汰，退出市场的全过程。一般分为四个时期：导入期、成长期、成熟期、衰退期。①导入期，又称介绍期或进入期。新产品茶初次投入市场，消费者对该茶缺乏了解，茶叶企业须重点进行广告宣传促销扩大该茶知名度，并配合适当的价格策略。②成长期，又称增长期，是该茶在市场上销量迅速增长的发展时期，该产品茶有了一定的知名度，已开始受到消费者的熟悉和喜爱，生产扩大，利润迅速上升，进而引来竞争者。据此，企业应进一步提高该产品茶质量、增加新的规格花色、寻找新的市场，宣传促销活动应由介绍转向树立声誉，突出产品茶特点。③成熟期。又称饱和期。该产品茶市场销量达到顶点。市场竞争激烈，需求相对减弱。据此，企业应改进产品，改变市场、改善经营组合并作好产品茶升级换代的准备。④衰退期，消费者的兴趣已转移，销量和利润下降，且不可能回升。竞争者相继退出市场，该产品茶也将退出市场。

茶业产品销售服务〔Sale service of tea product〕 茶叶企业从商品销售前到销售之后所提供的各项服务。可分为售前服务、售中服务和售后服务。目的在于方便顾客购买和使用（饮用），扩大商品的销售，树立茶叶企业良好的形象和信誉。服务对象不同，销售的商品（茶叶、茶具、茶机等）不同，服务的形式、项目等亦应不同。对消费者可采取：提供茶叶（或茶具）的说明书，包括茶叶成分、功能效用、冲饮方法、保鲜贮藏方法及注意事项等；做柜台前冲饮示范表演；耐心解答消费者咨询；进行必要的包扎和包装；电话订购、送货上门等。对中间商（批发商或零售商）除提供上述服务外，还可巡回上门服务或短期驻店服务。对于价高、量大的新品种茶尤适合采用此法，以帮助客户熟悉并正确销售新产品；进行必要的包装、运输服务，信用服务。对茶机客户，除上述服务工作外，还应为用户培训技术人员；接待来访、处理信访，开展技术咨询服务；与用户一起安装调试茶机，使其尽快投入使用；代用户选择和设计合适的配套设备、附属设备和设施；对茶机具实行包退、包换、包修的"三包"服务，搞好茶业产品销售服务，是未来茶叶市场开展竞争的关键。

茶叶销售渠道〔Tea distribution channel〕 亦称"茶叶流通渠道"、"茶叶分销渠道"。商品茶由生产者向消费者转移过程中所经过的路线和环节。茶叶生产者是茶叶销售渠道的始点，茶叶消费者是销售渠道的终点，茶叶批发商和零售商是销售渠道的主要中间环节。茶叶销售渠道一般有以下形式：①直接式。茶叶生产者→茶叶消费者。如茶叶在集市上交易，茶叶生产企业自设门市部或举办展销会，企业邮售茶叶等。产销直接见面，缩短流通时间，减少流通费用；②经一种中间商式。茶叶生产者→零售商→消费者。如茶叶企业通过工商联营、农商联营等形式将茶叶销售给消费者；③经两种中间商式。茶叶生产者→批发商（或代理商）→零售商→消费者。这里的批发商可以是一级，也可以是多级；

①经三种中间商式：茶叶生产者→代理商→批发商→零售商→消费者。这种渠道多为出口茶销售渠道。②、③、④三种渠道模式，有利茶叶流通、销售，中间商的参与减轻了茶叶生产者的库存负担和市场风险，有利资金的周转，一般为茶叶企业销售茶叶的主要渠道。

茶叶流通渠道〔Tea circulation channel〕 即“茶叶销售渠道”。

茶叶分销渠道〔Tea sale channel〕 即“茶叶销售渠道”。

茶叶中间商〔Tea merchant and agent〕 处在茶叶销售渠道中间环节，担任各种不同商业职能，实现茶叶转移的商业企业及个体商人。如茶叶批发商、茶叶零售商、茶叶代理商等。广义上的中间商还包括与茶叶贸易有关的单位，如运输企业、仓库、银行、保险公司、广告公司等，它们参与茶叶商品的销售活动。随着茶叶商品交换规模的扩大和深度的延伸，茶叶中间商的社会分工越来越细。批发商处于茶叶生产者和零售商之间，不直接为消费者服务，促进茶叶继续流通，经销批发商拥有茶叶商品所有权、独立承担商业风险和享受商业经营利润。代理批发商，如茶厂代理商（代理厂家推销茶叶）、茶叶独家代理商、茶叶拍卖行、茶叶经纪人等，只获得服务费和佣金。茶叶零售商处于茶叶销售渠道最后一个中间商业环节，服务于最终消费者，另一头连结厂家或其他中间商。其特点是种类多、网点遍布，如茶叶店、百货公司茶柜组、超级市场茶货架、茶室茶馆、茶叶小摊贩等。茶叶中间商的作用在于节约茶叶产需双方买卖的时间和精力，便于茶厂（场）集中精力发展茶叶生产；扩大茶叶流通的规模和范围；调节茶叶产需双方存在于时间、空间、数量、花色品种上的矛盾；为茶叶产需双方提供方便。

茶叶经纪人〔Tea broker〕 茶叶买卖的中间人。在茶叶市场上充当中介促成交易，以赚取佣金。曾被视为不劳而获的投机取巧者。1949 年以后基本绝迹。1978 年以后，随着经济体制的改革、商品经济和市场的发展，茶叶经纪人重新出现。他们提供信息、介绍买卖、牵线搭桥，活跃在社会经济生活的各个领域。在中国确立市场经济的经济体制之后，原有正常计划渠道出现某些堵塞和断流，在市场经济运作尚未完全发育成熟的阶段，大商业、大流通市场的建立，有赖于经纪人的活动。经纪人和市场通过有形或无形的软投入或硬投入，把活化劳动凝结在事物载体上而实现其价值的，它对于增进市场活力、促进经济发展有一定意义。

茶叶连锁商店〔Tea chain store〕 现代茶叶商业组织形式之一。连锁商店最早出现在 19 世纪的美国，起初中、小商业企业利用这种组织形式形成统一体与大商业集体抗衡。继之大商业资本也借助这种方式扩大其覆盖面。连锁经营方式可分为两类：①正规连锁：各分店从资产所有到经营管理完全由总部控制，体现高度一体化；②自由连锁：有一定的自由度，连锁集团公司为加大店面的覆盖率，扩大影响，大量采用这种方式。连锁商店的优点在于既有规模经营的效应，又有网点众多、购物便利的特点。但组织形式也存在缺陷：由于经营高度统一、各分店难以对市场的迅速变化作出反应，企业职员缺乏创新精神；因商号统一，一家分店出了问题会波及整个连锁集团。

茶叶促销〔Tea sales promotion〕 亦称“茶叶销售推广”。茶叶销售方式。茶叶企业通过各种方式宣传商品茶及服务的有关信息，以引导、影响和促进消费者购买行为和消费方式的活动。促销活动的关键在于促使消费者产生购买茶叶的兴趣，产生购买行为。在现代经济下，促销活动的意义在于宣传茶叶信息，引导茶叶消费，开拓茶叶市场、进行市场竞争，树立茶叶信誉，塑造茶叶企业形象，扩大茶叶知名度，提高茶叶市场占有率。促销方法有四种：人员推销、广告推销、营业推销和公共关系推销。促销方法的选择、组合和应用，即为促销策略。促销活动，要综合考虑目标市场、茶叶的品质和价格、茶叶的产量，茶叶所处的生命周期，市场性质、市场竞争以及企业本身的财力情况等。国际茶叶促销包括总体茶叶促销、产地茶叶促销和牌号茶叶促销。总体茶叶促销强调茶叶与其他饮料相比其品质特点和对人体健康的好处，以扩大茶叶市场的总体规模，由茶叶生产国和进口国共同进行。产地茶叶促销是生产国着重宣传某一特色产地茶叶的品质特点，如斯里兰卡茶、中国祁门红茶、印度大吉岭茶等，促进这类茶叶并带动某个国家茶叶的销售。牌号茶叶促销是进口国拼配包装商突出宣传其特定品牌的茶叶，以促进其特定产品的销售。联合国粮农组织尤其支持总体茶叶促销，支持宣传茶叶对人体健康的益处。

茶叶销售推广〔Tea selling promotion〕 即“茶叶促销”。

总体茶叶促销〔General tea sales promotion〕 见“茶叶促销”。

产地茶叶促销〔Tea sales promotion by country of origin〕 见“茶叶促销”。

牌号茶叶促销〔Distiactive-brand tea sales promotion〕 见“茶叶促销”。

茶叶人员推销〔Tea personal selling〕 茶叶生产或经营企业委派销售人员，以面对面交谈的形式向可能的顾客作口头说明，并提供有关服务满足消费者需要以达到销售目的的促销活动。其特点为：①针对性。针对不同顾客采取不同的推销策略和技术。②灵活性。面对面交谈，可根据对方的态度和反应调整自己的活动。③及时性。能直接解答买主对茶叶的有关咨询，提供有关服务和便利，及时成交的可能性大。④易于培养友情，建立长期的买卖关系。⑤了解茶叶市场信息并及时反馈。人员推销成果取决于推销员的条件和素质，与语言技术和推销策略及其运用关系很大。推销

员一般应具备以下条件：具有茶叶的有关知识；有较高的推销艺术和技巧；良好的道德习惯及对企业的尽力精神。适合人员推销的主要是高档茶叶。推销的对象是需求较集中的批发商、零售商，包括茶叶进出口公司和茶叶公司、个体茶商，以及餐馆酒楼、茶室茶馆、以茶作劳动保护用品的企事业单位。运用人员推销茶叶事前进行广告促销配合，效果更好。

茶叶广告推销〔Tea advertisement selling〕 茶叶销售方式。用广告宣传手段促进茶叶销售。参见“茶叶广告”。

茶叶营业推销〔Tea sales promotion〕 亦称“茶叶特殊推销”。在一个较大的目标市场中，为了刺激需求、扩大茶叶销售，而采取的能够迅速产生鼓励购买茶叶作用的各种促销措施。其形式有三类：①对茶叶消费者：赠送样品茶，委托试用茶，以低价出售试销茶，发送代价券、奖券和礼品券，附赠纪念品销售，廉价包装销售，批量减价销售，专题展销会或商品茶陈列，现场茶艺表演，试喝或先喝后买活动，发放饮茶知识宣传材料等。②对中间商：购茶折扣、广告折扣或补贴、推销奖金，开办联营、交易会、订货会等。③对推销人员：奖金、提成、奖品、表扬、记功等。营业推销形式向消费者和买主提供了特殊的购买机会，能唤起顾客广泛注意，特别是对于想买廉价商品的顾客更具吸引力，能比较快地提高茶叶销售量，且花费较少，但运用不当或滥用，求售过急，会影响茶叶商品形象或引起对茶叶质量和价格的怀疑。

茶叶特殊推销〔Tea special selling〕 即“茶叶营业推销”。

茶叶公共关系〔Tea public relation〕 亦称“茶叶公众关系”。茶叶企业或组织与社会公众的关系。搞好公众关系，可增进企业内部及社会公众的信任和支持，树立良好的形象和信誉。茶叶公共关系的对象分企业内部公众和外部公众，内部公众为企业内部职工及家属，外部公众为消费者、政府机关、新闻单位、研究团体、流通领域各种企业以及竞争者。搞好茶叶公共关系是以优良的茶叶品质和服务为基础，以公众利益为原则。主要活动包括：①在企业内部建立良好的信息交流模式，改善职工工作、生活与学习条件，关心职工，调动职工的积极性。②对待消费者，妥善解决茶叶产品和服务中的问题，使顾客满意。③定期与不定期召开记者招待会，专题报告会，认真处理来信来访。④与政府有关部门、新闻单位、研究机构、大专院校、学术团体保持密切联系，沟通信息。⑤有计划地参加社会公益、赞助和纪念活动。⑥广泛开展文字宣传活动，举行茶叶知识竞赛活动等。

茶叶公众关系〔Tea public relation〕 即“茶叶公共关系”。

茶叶企业经营战略〔Management strategy of tea enterprise〕 茶叶企业经营全过程的根本方针。包括：产品开发，质量创优，市场开拓，技术改造和人才开发等。中国茶叶企业在转换经营机制的市场经济中，其经营战略包括总体战略和分战略。总体战略可分为发展战略、稳定战略和紧缩战略；分战略是为保证总体战略的实现在各个阶段分别采用的战略，主要包括商品战略、市场战略、组织战略和人事战略。制订经营战略，须重视国际、国内经济和市场的分析，明确经营目标。茶叶企业的经营目标，包括总体经营目标、商品发展目标、市场发展目标、销售网络目标、成本目标和利润目标。

茶业市场〔Tea market〕 茶叶买方和卖方进行交易的场所或地区。也指在一定区域内茶叶买卖双方的交易活动。按营销内容分有茶叶生产资料市场、服务市场、技术市场、信息市场等；按营销地区范围分有国际市场、国内市场、城市市场、农村市场；按营销的茶类分有花茶市场、绿茶市场、红茶市场、边茶（紧压茶）市场、乌龙茶市场等。另一种意思是茶叶商品交换关系的总和。即茶叶商品的生产者和消费者，为了满足相互需要，通过买卖方式实现产品与货币相互转让的营销关系的总和。

茶业市场经济规律〔Tea market directed economy rules〕 茶业市场固有的不以人的意志为转移的规律，它不会因地、因社会性质而异。茶业市场经济的一般规律是：①企业经营自主化。在产权界定的基础上具有茶叶生产经营的全部权利。有产品定价权、劳动人事权和工资奖金分配权，拥有经营进出口权。②经济活动竞争化。所有参与经济活动行为的主体平等自由竞争。市场参与者不享有任何行政的、宗法的特权和等级差别，竞争以利益独立化和社会权利分散化为前提，所依据的是成本与效率原则。③宏观调控间接化 。政府对经济的宏观调控由直接调控企业转变为直接调控市场，通过调控市场间接地实现对企业经济行为的调控。④经营管理法制化。政府使用法律和经济的手段，建立和完善市场经济法规体系，为社会主义市场经济新的运行机制提供法律保障。

茶业市场经济基本特点〔Basic characteristics of tea market-directed economy〕 茶业市场经济的特征。主要有：①以公有制经济为主体多种经济成分并存，公有制经济在整个茶业经济中起主导作用；②国有资产产权明晰化，国家掌握国有资产的最终所有权，而资产经营主要委托给中介组织（如投资公司），真正实现两权分离；③生产要素商品化，包括资本、劳动力、技术等也进入市场；④以市场机制作为茶业资源配置的基本形式；⑤企业所有成员按公平与效率相结合的原则进行分配；⑥市场充分发育。

茶业市场体系〔Tea market system〕 各类茶业市场的有机统一体。包括总产出市场和全要素市场。前者指产品市场。后者指劳动力市场、资金市场、技术市场和信息市场。

市场经济发展的一般规律是：产品市场比较容易形成，全要素市场的建立则反映市场体系成熟的程度。在现代市场体系中，金融市场处于核心地位，它的运行直接决定整个市场体系的运行。建设茶业市场体系的目标是：形成统一开放的、平等竞争的、规则健全的市场体系。规范化的市场要求是：生产要素商品化；实行对内、对外全方位开放，与国际市场接轨；建立中介组织，制订有关法规、保证市场有序地运行。加强政府的指导和协调，把市场的规划、布局、建设等纳入国民经济和社会发展计划。抓好关系经济发展全局的跨地区的中央一级的交易市场和仓储设施等较高层次市场的建设，搞好商品流通、物资流通、资金流通的总量调控，以及和交通运输的相互配合，协调各地区、各部门之间的利益关系，为市场建设创造良好的宏观经济环境。加强对市场建设理论的研究和专门人才的培养，造就一支懂业务、会管理、素质较高的市场建设队伍。

茶叶市场调查〔Tea market investigation〕 茶叶消费者要求的调查和市场行销调查。包括茶叶发展计划、定价、销售选择和广告宣传等。是茶叶企业走向市场、调整产品结构、进行生产决策的基础工作。在计划经济体制下，茶叶商品生产不发达，企业以产定销，消费者对自己所需商品很少有选择余地，企业也无须调查和了解市场。随着市场经济的建立，由生产者决定市场供需的“卖方市场”已逐渐变为由消费者决定市场供需的“买方市场”。市场调查需要采集信息的网络，需要熟悉科学抽样调查方法的专业人才。大型茶叶企业可以凭借自己的实力进行市场调查，众多的中小型茶叶企业要依靠市场调查专业机构为其服务，提供有关茶叶市场营销环境、市场需求和市场潜量等各类信息。

茶叶市场细分〔Tea market segmentation〕 亦称“茶叶市场分隔化”、“茶叶市场分割化”。茶叶企业根据消费者的不同特征或消费需求的差异性，把整体茶叶市场细分为两个或两个以上不同茶叶消费者群的活动。每一个划分出来的消费者群即为一个分市场或子市场，具有相似的消费需求和行为。茶叶市场细分的客观依据是消费者需求和行为的差异性。即消费者受年龄、性别、职业、收入、地理位置和生活环境等方面的影响，产生不同的消费需求和行为。因此，茶叶企业可以根据地理或生活环境特征、人文统计因素、消费者心理或购买行为等因素将茶叶整体市场进行细分。如按地理特征可分为：边销茶子市场、东北花茶子市场、国际红茶子市场等。按年龄可分为：有饮茶习惯的老年市场、基本养成饮茶习惯的中年市场、饮茶不稳定的青年市场和基本不饮茶的儿童市场等。茶叶企业可根据自己的经营能力和条件，从细分的市场中选择自己的目标市场，制定出相应的经营策略。茶叶市场细分是茶叶企业选择目标市场、制定经营策略的基础和前提。

茶叶市场分隔化〔Tea market segmentation〕 即“茶叶市场细分”。

茶叶市场分割化〔Tea market segmentation〕 即“茶叶市场细分”。

茶叶商品条码〔Tea article bar code〕 茶叶商品标记，由一组黑白相间的条纹组成，被称为国际通用的茶叶商品“身份证”。按国际惯例，茶叶商品要进入世界各国（地区）的超级市场，必须按国际物品编码协会（EAN）和美国统一编码委员会（UPC）的规定，印刷标准的商品条码，国家质量技术监督局所属的中国物品编码中心，已代表中国正式加入国际物品编码协会。该中心及其设在各省、自治区、直辖市质量技术监督局的30个物品编码分中心负责统一组织、协调、监督和管理全国的商品条码工作和图书、票证等其他领域的条码工作。使用商品条码的外贸企业、出口生产企业和外商投资企业，必须通过各分中心或直接向中心提出申请。企业申请商品条码应具备的条件是：有工商行政管理部门颁发的营业执照、有本企业的注册商标、有一定的外汇和人民币支付能力（用于向EAN或UPC缴纳一次性的会费和每年一次的系统维护费）。企业对商品条码的选择，除食品外，EAN码和UPC码是兼容的。除非国外客户有特别要求，企业一般只申请使用EAN码。销售到北美地区的食品，则必须申请使用UPC码。企业申请商品条码有一定的程序。企业获得使用商品条码的权利，待缴纳会费和系统维护费后，分中心将中心统一分配的企业代码通知企业，并协助企业编制商品代码。系校验代码。

茶业经济合同〔Tea economic contract〕 经济契约，法人之间为实现一定经济目的，明确相互权利、义务关系的协议。茶叶企业与个体经营户、农村专业户、承包户之间产生经济往来，也可依法订立经济合同。订立经济合同是一种法律行为，必须符合国家法规、法令和政策规定；签约双方的意向表示必须一致。如不履行已生效的经济合同，就要受到法律制裁。企业在订立经济合同时，应遵循以下原则：订立经济合同的当事人，必须具有法人资格；双方当事人必须在法律地位平等、自愿协商、取得一致意见的基础上签订合同；必须贯彻公平、等价有偿、诚实信用的原则；合同的内容和签订的程序、形式，不得损害国家和社会公共利益，扰乱经济秩序。茶叶购销合同、茶叶企业劳务合同、经营承包合同等经济合同的主要条款有：①标的。是经济合同双方当事人的权利、义务共同指向的对象，如货物、劳动、工程项目等。②数量和质量。是确定标的具体条件和衡量标的的指标。③价格或酬金。④合同履行的期限、地点和方式。⑤违约责任。无效合同是指在法律上没有约束力，不受法律保护的合同，主要体现有：违反法律和国家政策的合同，采取欺诈等手段签订的合同，代理人超越权限签订的合同或以被代理人的名义同自己或自己所代理的其他人签订的合同，违反国家利益或社会公共利益的合同。

茶叶边境贸易和地方贸易〔Tea border and local trade〕 贸易形式。在两国接壤地区（一般为边境两边各15公里），居民相互在指定的集市上，在规定的金额、品种的范围内，进行生活必需品和生产资料的小额贸易。是开展对外贸易的重要方式，益于促进发展边地贸易和与周边国家经贸关系。边境贸易是世界上普遍采用的传统贸易方式，随着中国同一些周边邻国关系正常化或趋于改善，陆续开放一些边境口岸和通道，恢复一些传统的边民互市点，国家先后批准了13个边境城市进一步对外开放，带动了茶叶出口。边境贸易主要有以下几种形式：①边境小额易货贸易。沿陆地边界线经国家批准对外开放的县、市有易货贸易经营权的国营外贸公司，与毗邻国家边境地区的贸易机构（企业）之间进行的小额易货贸易。②边民互市贸易。边境地区边民在政府允许的边民点或指定的集市上，在不超过规定的金额或数量范围内，根据自产、自销、自用的原则进行的商品交换活动。③边境民间贸易。边境地区的国有企业与邻国边境地区的私人企业（商号）之间，在海关监督下，以当面易货交割或双方认可的货币支付交易方式进行的小额贸易。④地方易货贸易。是在拓宽边境贸易地域范围的基础上发展起来的，中国对周边国家的易货贸易大多通过地方贸易的渠道和方式进行。边境小额贸易一般都给予减免关税待遇，并不列入国家对外贸易之中。

茶叶出口经营管理〔Tea export operation and management〕 为安排好国外市场，维护正常贸易秩序而进行的管理。1996年前根据国务院颁布的《出口商品管理暂行办法》的规定，国家对茶叶出口实行配额管理和出口许可证制度，由中国土畜产进出口总公司和有关省、自治区、直辖市及计划单列市茶叶（土畜）进出口公司统一联合经营。

出口许可证〔Export license〕 向国家机关领取的一种有权往国外出口茶叶的证件。是茶叶通过国境的通行证。中国茶叶出口许可证由政府部门核发。

出口配额〔Export quota〕 国家对茶叶商品在一定期间内规定的出口数量。目的是为了使出口的茶叶能卖出好价格。

出口退税〔Tax reimbursement for tea export〕 国家为了鼓励茶叶商品出口，向茶叶出口商退还出口茶叶已缴纳的国内税收。可以降低出口茶叶的销售成本费用，提高本国茶叶在国际市场上的竞争能力，是国家鼓励出口的重要措施。

茶叶代理出口〔Tea export agency〕 生产出口茶叶的企业或经营茶叶的企业，委托外贸公司向境外推销其茶叶的经营方式。由外贸公司寻找市场和客户签订出口合同，负责履约。并承担出口业务的制单、报关、商检、托运和保险等手续。在代理过程中，出口所发生的费用收支、经营盈亏由委托方直接承担，外贸公司按代理协议从委托方取得代理手续费。作为代理方的外贸企业须有茶叶出口经营权和茶叶出口配额许可证。委托方和代理方都必须严格遵守国家颁布的有关出口的政策、法律和法规。双方的权利和义务通过委托代理合同予以确定。在计划经济体制下的出口经营方式是出口收购制，外贸公司向生产企业用买断方式购得商品后再行出口。这种方式使外贸公司花费很大精力和占用大量资金去从事国内的收购业务，切断了生产企业与国外市场的联系。1978年经济体制改革后，代理业务发展，代理制已同收购制和生产企业自营出口成为主要出口经营方式，符合国家提出的“自负盈亏，放开经营，工贸结合，推行代理制”的外贸体制改革的方向。

茶叶商检机构〔Tea inspection institution〕 经国家批准的对茶叶进出口商品进行检验的主管部门。任务是：对进出口茶叶施行检验，办理对外贸易关系人申请的公证鉴定和国内外委托检验业务，对各有关部门、检验机构的进出口茶业检验工作实行监督管理。

国际茶叶拍卖市场〔International tea auction market〕 茶叶公开拍卖销售的场所。国际茶叶贸易的一种方式，拍卖是指在规定的时间和地点，按照一定的章程，由卖主以公开叫价竞争的方法，把茶叶售给出价最高的买主。是一种比较古老的交易方式。由于它对买卖双方有利，加之茶叶是一种难以标准化的农副产品，所以至今沿袭下来。国际茶叶拍卖市场有四个特点：参加交易客户多，吸引世界各地进口商前来采购；成交量大，占国际茶叶贸易量的70%以上、占红茶贸易量的80%以上；买卖双方直接见面，看茶成交；一手交钱，一手提货，银货两清，及时收汇、安全收汇。

离岸茶叶拍卖〔Offshore tea auction〕 亦称“在途茶叶拍卖”。茶叶拍卖形式。1982年引入。茶叶毋须上岸入库，在海运途中提前拍卖，离岸拍卖方式充分发挥了集装箱运输的长处，加快卖方资金周转，简化手续，货抵港后可立即进入买主的拼配厂，甚至尚未抵港，就被新货主临时指令中途转运至世界任何港口，从而避免了多次装箱和往返运输，降低了运输成本。离岸拍卖方式尤受内陆茶叶生产国如马拉维、津巴布韦、卢旺达等国的欢迎，使它们得以摆脱无法控制茶货如期抵港的困扰，给这些习惯在伦敦拍卖茶叶的国家带来了方便。

在途茶叶拍卖〔En route tea auction〕 即“离岸茶叶拍卖”。

茶叶拼配商〔Tea blender〕 亦称“茶叶包装商”。将散装茶拼配、分装成小包装茶的商家。在茶叶进口国、茶叶拼配、分装业务具有高度集中性，大都集中在少数几家企业手中，如英国茶叶拼配、分装80%集中在四家拼配商手中。

茶叶包装商〔Tea packer〕 即“茶叶拼配商”。

茶叶批发商〔Tea wholesaler〕 介于茶叶拼配商和零

售商之间从事茶叶批发销售的商家。20世纪90年代发达国家的茶叶零售趋向于超级市场和连锁商店、批发商的地位日趋下降。

茶叶零售商〔Tea retailer〕 将茶叶直接卖给最终消费者的商家。20世纪90年代发达国家茶叶零售有向超级市场和多级连锁商店发展的趋势。

茶叶关税〔Tea tariff〕 世界茶叶贸易中对散装茶、小包装茶和速溶茶按价格或重量计征的进口税。20世纪60年代，特别是东京多边贸易谈判回合之后，发达国家大多免除或削减了茶叶关税。发展中国家茶叶进口税仍然很高，有些国家甚至高达20%～120%。除了关税贸易壁垒外，还有非关税壁垒和其他贸易障碍，前者主要是对进口茶叶征收消费税、保护税、进口许可税等附加税，后者主要是政府对茶叶进口的垄断。

企业组织与经营管理

茶业企业〔Tea industry enterprise〕 实行独立经济核算，以经营茶业为主的经济实体。产生于商品经济发达的条件下，按照经营范围和经营业务的不同，具有多种类型。以生产茶叶产品为主要业务的，称茶场、茶厂；茶叶产品同初制、精制加工结合的为农工联合企业；茶叶生产、加工、运销结合在一起的为茶工贸联合企业；以经营茶机为主的称茶叶机械厂；以流通为主的称茶叶内、外贸公司；还有为茶叶生产服务的企业，如茶叶包装厂、茶叶专用肥料厂等。

茶场〔Tea plantation〕 种植茶树的生产单位。按生产资料所有制可分为国有茶场和集体茶场。规模大小不等。任务是向茶厂提供茶鲜叶。有的茶场兼营鲜叶加工业务。

茶厂〔Tea factory〕 加工茶叶的生产单位。按生产资料所有制可分为国有茶厂、集体茶厂。按产品可分为将鲜叶加工成毛茶的鲜叶加工厂（亦称“初制厂”）和将毛茶加工成商品茶的毛茶加工厂（亦称“精制厂”）。

初制厂〔Primary processing factory〕 见“茶厂”。

精制厂〔Refinement processing factory〕 见“茶厂”。

茶工商联合企业〔Integrated complex of tea industry and commerce〕 亦称“茶工贸联合企业”、“茶工商一体化企业”。茶叶企业组织形式的一种。以茶叶生产为中心，把茶叶生产同茶叶初制及精制加工、运输、贮存和销售以及为茶叶生产服务的有关经济部门，联合成一体的组织形式。它包括茶业内部各企业、部门之间的联合经营，茶叶生产和加工业联合经营，茶叶生产和茶叶销售业的联合经营等。茶工商联合企业是随着生产力的发展而逐渐形成的，是社会分工和茶业专业化协作发展的结果。建立茶工商联合企业必须具备的条件是：①茶叶生产专业化达到一定的程度、有较高的商品率；②有一定的加工能力；③有较大的销售市场；④有较为发达的交通、运输和通讯等。

茶工贸联合企业〔Integrated complex of tea industry and trade〕 即“茶工商联合企业”。

茶工商一体化企业〔Integrated complex of tea industry and commerce〕 即“茶工商联合企业”。

茶叶专业户〔Household specializing in tea production〕 承包茶叶作专业性生产的农户。产生于1978年以后，以较多的精力从事茶叶生产活动，其产品量大，商品率高，收入占家庭经济中较大比重。它是集体经济专业承包、联产计酬生产责任制的一种组织形式。承包的茶农一般具有茶叶专业技能，或善于经营。它的出现是茶叶进一步转向商品生产的表现。

茶叶专业组〔Specialized group on tea production〕 一种专业承包联产计酬生产责任制的组织形式。适合于茶叶生产规模较大、技术分工较细，需要协作的茶树种植、茶叶初制、精制加工等生产项目。在茶业经济发达的地区，形成了较细的专业分工和技术分工。在专业生产比较集中的茶场（茶厂）中，茶叶专业组是承包的基层单位，由专业组负责组织生产活动。

茶叶专业队〔Specialized team on tea production〕 专门从事茶叶专业单项生产劳动的组织。其特点是：①生产项目单纯，技术专一；②是独立的经济核算单位，有独立的计划和预算，可以利用其固定人力、物力、财力集中到急需的茶叶生产中去；③是茶区群众集体兴办的事业，容易贯彻勤俭办队方针，从事多种经营，做到以短养长；④茶园成片集中，便于采用先进的茶叶栽制技术；⑤专业队成员长期固定，积累了丰富经验，多有一技之长，茶叶优质高产有保障。

茶叶承包合同〔Contract for the responsibility of tea production〕 茶场、茶叶专业队、专业组或茶农个人，为承包茶叶生产而签订的协议书。即发生茶园承包关系的双方或数方签订的有关权力、责任和利益的经济合同。茶叶承包合同的内容包括：茶园面积、肥培措施、茶叶产量、生产费用、上交数量、奖惩办法等。合同签订后具有法律效力，签订各方必须严格遵守。承包合同不仅可以使分散、独立进行的茶农劳动联合成为一个整体，置于集体经济管理之下，而且可以纳入国家计划轨道，是管理集体经济的重要手段。

茶园代营〔Attorneyship for tea production〕 把承包茶园或某生产环节委托他人代为经营。茶叶生产实行家庭联产承包以后，承包户由于主要劳力或全部劳力从事它业，或缺少某种生产要素而委托他人经营。可以单环节代营，即把力所不及的采茶、制茶等环节委托别的茶农代营，也可以全程代营。它有利于茶园向种茶、制茶能手集中，有利于提高生产经济效益，使茶叶生产稳步发展。

十三、茶 具 部

Tea Sets

茶具常识

中国茶具〔Chinese tea set〕 中国用于茶饮的器具。中国茶具的发生和发展，经历了从无到有，从共用到专一，从粗陋到精巧的过程，是“茶之为饮”的结果。中国茶具包括饮具、煮具、贮具、碾碎具、燃烘具、洁具、辅具等。有学者认为西汉王褒《僮约》“烹茶尽具”为中国最早的茶具史料，释为煮茶和清洁茶具。20世纪70～80年代浙江上虞出土了东汉的碗、杯、壶、盏等瓷器，江西南昌、浙江湖州还出土了东汉陶炉、贮茶瓷罐等，可视为我国最早茶具的实物证据。学界公认最早提及茶具史料者，为西晋杜育《荈赋》“器泽陶简，出自东隅。酌之以匏，取式公刘。”西晋左思《娇女诗》：“心为茶荈剧，吹嘘对鼎铴。”陶器和舀水的匏，以及鼎铴均为茶具，表明其时茶具法相初具。系统和完整记述茶具的为唐代陆羽《茶经》，将饮茶器具统称为茶器，并将其分为8大类24种共29件。其中生火用具有风炉、灰承、筥、炭桁、火筴；煎茶用具有镀、交床；炙茶和碾茶用具有竹筴、纸囊、碾、拂末、罗合、则；贮水和存盐用具有水方、漉水囊、瓢、熟盂、鹾簋、揭；盛茶和洗刷用具有碗、畚、札、涤方、滓方、巾；茶器贮存用具有具列、都篮等。宋代前期，饮用茶类和饮茶方法基本与唐代相同，茶具相差无几。北宋蔡襄《茶录》有“论茶器”一篇，说茶器有茶焙、砧椎、茶钤、茶碾、茶罗、茶盏、茶匙、汤瓶等。南宋审安老人用传统白描手法，画茶具“十二先生（种）”、按当时官制冠以职称，赐以名、字、号、注有“赞”，表明对茶具的珍视。元代基本沿袭宋制，但制作精致，装饰华丽。元代以后，特别是明代开始，条形散茶在全国兴起，烹茶用沸水直接冲泡，茶具开始简化。明代文震亨《兴物志》称“吾朝……烹试之法”“简便异常”，“宁特侈言‘乌府’、‘云屯’、‘苦节君’、‘建城’等目而已哉？”明代张谦德《茶经·论器》，列当时茶具有茶焙、茶笼、汤钵、茶壶、茶盏、纸囊、茶洗、茶瓶、茶炉9种。其时最突出的表现是江苏宜兴紫砂茶具的兴起，以及崇尚小茶壶的时尚。清代沿用明代茶具，惟品种门类更全，如福州脱胎漆茶具、四川竹编茶具，以及国外引进的铜茶具等。清代虽受到来自国外茶具的冲击，但国内茶具仍然受到推崇。至近代，茶具的门类和品种，造型和装饰，材料和工艺均有新发展。

茶壶部件

的〔Di〕 亦称“纽”、“珠”、“蒂”。凸起于壶盖上用于提拿壶盖的部件。质地大多与壶盖相同，位于盖的顶端，中央有小孔，便于壶盖的开闭和壶内外通气。有圆形、钮扣形、水滴形、莲子形、桥形和其他异形。

纽〔Niu〕 即“的”。

珠〔Zhu〕 即“的”。

蒂〔Di〕 即“的”。

盖〔Cover〕 盖在壶口上的部件。用于保温、保洁，质地大多与壶身相同。设有透气孔，使壶内外气压相等，以利揭盖。和壶口相接的形式有压盖（盖沿压接壶口）、嵌盖（盖沿嵌接壶口）、截盖（盖沿平接壶口）等多种，盖形有平盖、隆盖等。

系〔Xi〕 在壶肩或壶腹的位置，用以穿绳系带的部件。体积小、与壶间有小孔隙，对称分布。

壶把〔Pot handle〕 亦称“柄”、“鋬”。用于提拿茶壶的部件。质地与壶身相同。一般小型茶壶安在壶的肩腹部位，呈弧形。部分中、大型茶壶往往安在壶肩相对的两侧，称“提梁”。其质地或与壶同材，或用金属、藤、竹条。

柄〔Bing〕 即“壶把”。

鋬〔Pan〕 即“壶把”。

提梁〔Hoop handle〕 见“壶把”。

耳〔Er〕 安置于器物口部、颈部，或连于颈、肩部的附加装饰物。一般呈对称部局。多见于瓶、壶、炉、罐等器具，多为竖置，主要起装饰作用，并起均衡、协调作用。

壶身〔Pot body〕 亦称“壶腹”。用于盛放茶水的部件，质地多为陶瓷、金属、玉石等。壶身有圆形、椭圆形、方形、多角形以及其他异形（如瓜果、树根、竹节等形），承接壶的各种部件，组成壶的整体。水由位于上部的“壶口”处加入。

壶口〔Pot intake〕 见“壶身”。

壶腹〔Pot body〕 即“壶身”。

壶肩〔Pot shoulder〕 上接壶口，下连壶腹，承接壶把或提梁的部件。质地与壶身相同。有圆弧形、棱角形、异形等，有的设有肩耳，用以穿插金属或藤筋作提梁。

流 ❶〔Pot spout〕俗称“壶嘴”。用于茶壶出水的部件。质地与壶相同。位于壶腹上部，大多为圆管状，圆管中通，一端与壶身通连，系引水口，另一端为出水口。元代前，流往往设在壶肩。元代后，流多置壶腹，壶嘴和壶口相平，倒茶方便；壶把和壶口相平，平衡感强，完好的紫砂茶壶其壶流、壶口、壶把应成一直线。❷〔Spout〕俗称“嘴”。泛指器内液体流出部位。有三种形式：鸭嘴形，多在器物沿口处；兽首形和管形，常附在器物腹部。

壶嘴〔Pot spout〕 即“流”❶。

嘴〔Spout〕 即“流”❷。

壶底〔Pot bottom〕 壶身下端支撑壶体的部件。质地与壶身相同。形态有足、加底和捺底。足有圈足、钉足、方足、平足等类型，加底是指壶底厚实平整类型，捺底是指壶底微内凹类型。

足〔Feet〕 见“壶底”。

加底〔Thickened〕 见“壶底”。

捺底〔Concave bottom〕 见“壶底”。

壶铭〔Epigraph on pot〕 镌刻于壶品上的铭文。始见于明朝供春壶。明代时大彬用竹刀刻之，后人改用钢刀，除镌铭、镌款外，逐渐以印章代之。印章多钤印在壶底、壶身、壶盖上，亦有在壶肩和壶把上，内容有作者姓名、斋号、年号、诗文、警句等。特别是制紫砂壶名匠和文人相结合，名壶佳铭，相得益彰，使紫砂壶更具收藏价值。

款识〔Inscription〕 陶瓷等器物上人为留下的文字记号。可以用不同方法进行刻、划、印、写、绘等，记载制作时间、地点、作者姓名或书画作品，包括作坊名称、监制者等。在粗陶时代的器物上有手印，可看作是款识的初级形态。战国时代的陶文内容包括陶器制作地区和作者姓氏；唐宋的瓷器上往往刻有作坊名及牌号；元代景德镇的“枢府”器是标明官府烧制；明清两代款识发展极快，永乐时出现了官款，即在器底呈现“永乐年制”，清朝刻印“大清××年制”。永乐时代还产生了暗款，表示款识技术的进步。明代的宜兴紫砂具兴起，促进了款识的发展，使款识在形式和内容上更加丰富多彩。

茶具质地分类

陶茶具〔Pottery tea set〕 用粘土烧制的饮茶用具，还可再分为泥质和夹砂两大类。由于粘土所含各种金属氧化物的不同百分比，以及烧成环境与条件的差异，可呈红、褐、黑、白、灰、青、黄等不同颜色。陶器成形，最早用捏塑法，再用泥条盘筑法，特殊器形用模制法、后用轮制成形法。7 000年前的新石器时代已有陶器，但烧制温度只有600～800℃，陶质粗糙松散。公元前3 000年至公元前1世纪，烧制陶器温度已达1 000℃，生产出有图案花纹装饰的彩陶。商代，开始出现胎质较细洁、烧制温度达1 100℃的印纹硬陶。战国时期盛行彩绘陶，汉代创制铅釉陶，为唐代唐三彩的制作工艺打下基础。晋代杜育《荈赋》“器择陶拣，出自东瓯”，首次记载了陶茶具。至唐代，经陆羽倡导、茶具逐渐从酒食具中完全分离，形成独立系统。《茶经》中记载的陶茶具有熟盂等。北宋时，江苏宜兴采用紫泥烧制成紫砂陶器，使陶茶具的发展走向高峰，成为中国茶具的主要品种之一。除江苏宜兴外，浙江的嵊州、长兴，河北的唐山等均盛产陶茶具。

宜兴紫砂茶具〔Yixing zisha tea set〕 用宜兴紫泥烧制的饮茶用具。紫泥色泽紫红，质地细腻，可塑性强，渗透性好，成型后放在1 150℃高温下烧制。产品有茶杯、茶壶、茶托等。紫泥矿物组成属含铁的粘土—石英—云母系，形成颗粒细小均匀的团粒结构。内部的双重气孔使紫砂茶具具有良好的透气性能，泡茶不走味，贮茶不变色，盛暑不易馊，为宜兴特有产品。按其外形分类可分筋纹（又称筋瓤）、几何（又称素货）和自然（又称花货）三类。筋纹类犹如植物叶中之叶筋纹，以线条装饰；几何类即以几何之形造型；自然类以梅桩、南瓜、花果、飞禽走兽作壶的造型。宜兴紫砂茶具工艺技术是在东汉烧制陶器的“圈泥”法和制锡手工业的“镶身”法相结合的基础上发展而来。宜兴市鼎蜀镇羊角山古龙窑遗址发掘的紫陶残片表明，紫砂茶具初兴于北宋、胎质较粗，造型多为传统实用器皿，体型大，制作不及后代

精细，其中壶类多用作煮水或煮茶用。明清时期为紫砂茶具制作的兴旺期。明永乐帝曾下旨造大批僧帽壶，推动了紫砂茶具的发展。明代周高起《阳羡茗壶系》："僧闲静有致，习与陶缸瓮者处，抟其细土，加以澄练，捏筑为胎，规而圆之，刳使中空，踵傅口柄盖的，附陶穴烧成，人遂传用。"宜兴紫砂壶名家始于明代供春，其后的四大家，即董翰、赵梁、袁锡、时朋均为制壶高手，作品罕见。同代李茂林用"匣钵"法，即将壶坯放入匣钵再行烧制，不染灰泪，烧出的壶表面洁净，无油泪釉斑，色泽均匀一致，至今沿用。清代名匠辈出，陈鸣远、杨彭年等形成不同的流派和风格，工艺渐趋精细。康熙时曾在紫砂器上试烧珐琅彩，雍正以后有紫砂胎的粉彩器及描金器。近代、现代有顾景舟、蒋蓉等承前启后，使紫砂壶的制作又有新发展。紫砂茶具成为人们的日常用品和珍贵的收藏品。

瓷茶具〔Porcelain tea set〕 用长石、高岭土、石英为原料烧制的饮茶器具。经原料配比、加工成形、干燥，以1300℃左右高温烧制而成。可上釉或不上釉。瓷分为硬瓷和软瓷两大类。前者如景德镇所产白瓷，后者如北方窑产的骨灰瓷。瓷的质地坚硬致密、表面光洁，薄者可呈半透明状，敲击时声音清脆响亮，吸水率低。瓷茶具有碗、盏、杯、托、壶、匙等，中国南北各瓷窑均有出产，其中以景德镇产品为著。瓷器系中国发明，滥觞于商周，成熟于东汉，发展于唐代。瓷脱胎于陶，初期称"原始瓷"，至东汉才烧制成真正的瓷器。青瓷（在坯体上施含有铁成分的釉，烧制后呈青色）发现于浙江上虞一带的东汉瓷窑。白瓷（以含铁量低的瓷坯，施以纯净的透明釉烧制而成）则成熟于隋代。唐代盛行饮茶，民间使用的茶器以越窑青瓷和邢窑白瓷为主，形成了陶瓷史上著名的南青北白对峙格局。陆羽《茶经》推崇越碗，其中的部分精品称为秘色瓷，已为贡品。宋代斗茶风盛，崇尚茶色白，宜用黑色茶盏观察斗茶时的茶沫及水痕，故推崇建窑烧制的黑釉兔毫盏、鹧鸪盏和吉州窑的玳瑁盏，日本人统称为"天目茶碗"。宋代生产茶具的主要瓷窑有：定窑、官窑、钧窑、耀州窑、汝窑、磁窑、龙泉窑、景德镇窑和建窑。元代发明了瓷石加高岭土的二元配方，使制胎工艺出现重大进步。尤其是景德镇白釉瓷、青花瓷的成熟和发展，为景德镇的瓷都地位奠定了基础。明清饮用散茶，茶具以景德镇瓷器和宜兴紫砂陶器为主。明代瓷业除民营外，自洪武年间始在景德镇设御器厂，永乐、宣德的青花、甜白，成化的斗彩，弘治的娇黄，嘉靖、万历的五彩都是著名的瓷器品种。传世器物有"明永乐甜白半脱胎团龙葵瓣器碗"等珍品。清代瓷器既重摹仿又有创新，纹饰逐渐繁缛，釉色更加丰富多彩，形成俗艳、精细的时代特征。康熙时期引进外国技术，制成珐琅彩瓷器，传世器物有"雍正珐琅彩竹雀茶杯"等珍品。清代白盖碗的发明顺应了饮茶文化需要。现代景瓷的彩釉和彩绘达到了极高的水平。后起的唐山瓷、醴陵瓷也都由粗瓷进入细瓷生产，茶具质量大有改进，品类增加，极大地丰富了中国的瓷茶具。

景德镇瓷茶具〔Jingdezhen porcelain tea set〕 景德镇历代所产瓷质茶具的总称。景德镇制瓷历史悠久，始于汉，兴于唐，盛于宋。宋景德元年(1004)由昌南镇改名景德镇，制瓷技术蓬勃发展，明清后成为中外闻名的瓷都。景德镇瓷器质地优良，"白如玉，明如镜，薄如纸，声如磬"。装饰技艺丰富多彩，有青花、青花玲珑、颜色釉、粉彩、影青、窑彩、新彩、综合装饰等品种。景德镇瓷茶具始于唐，早期多兼用，后发展为专用茶具。唐代专用茶具有茶盏、执壶；宋有斗笠碗、茶盏、执壶；元有执壶、茶碗、茶盅、茶盏；明有马蹄饭具、僧帽壶、压手杯、扁壶；清有马蹄饭具、扁方壶、提梁壶、把壶；民国除沿用前期茶具外，另有盖茶杯、铁路盅、中山水筒等。现代茶具品种多，规格全，造型新颖，装饰精美。单体茶具有杯、碗、壶、盅、碟，组合茶具有2～22件不同件数组合，由壶、盅、碟、盘组成。景瓷名牌茶具有"釉中彩樱桃高白釉金钟茶杯"、"釉下蓝金钟茶杯"、"金地开光龙凤6头大茶具"、"花玲珑8头小茶具"、"金菊茶杯"以及"景德壶"系列产品等。

玉石茶具〔Jade tea set〕 玉石雕制的饮茶用具。玉材有软玉（属角闪石类，如羊脂玉）和硬玉（属辉石类，如翡翠等）两大类。汉代许慎《说文解字》说玉是"石之美兼五德者"，即五个特性：具有坚韧的质地、晶润的光泽、绚丽的色彩、致密而透明的组织、舒扬致远的声音。包括真玉（硬玉和软玉）、蛇纹石、绿松石、孔雀石、玛瑙、水晶、琥珀、红绿宝石等彩石玉。中国玉器工艺历史悠久，唐时饮茶风盛，开始出现玉质茶具，如河南偃师杏园李归厚墓中的玉石杯，造型与白瓷浅腹杯相近，口部四周曲花瓣状，腹壁斜纹，下附圈足。宋徽宗嗜玉，对玉雕工艺有促进。明清时期是中国玉器的鼎盛期，玉茶具大多为王公贵族所有。明神宗御用玉茶具由玉碗、金碗盖和金托盘组成，玉碗器身圆形，底部有一圈足，玉材青白色，洁润透明，壁薄如纸，光素无纹，工艺精致。清代皇室亦用玉杯、玉盏作茶具。当代中国仍生产玉茶具，如河北产黄玉盖碗茶具通身透黄而光润，纹理清晰。

石茶具〔Stone tea set〕 以石制成的茶具。天然石料丰富，选料要符合"安全卫生，易于加工，色泽光彩"的要求，经人工精雕细琢、磨光等多道工序而成。产品为盏、托、壶和杯，以小型茶具为主。根据原料命名产品，有大理石茶具、磐石茶具、木鱼石茶具等。石料富有天然纹理，色泽光润美丽，质地厚实沉重，保温性好，有较高的艺术价值。中国的安徽、山东、云南、上海等地都产石茶具。历史文献载有古代石茶具如石鼎、石瓶、石磨等。明代屠隆《茶笺》："石凝结天地秀气而赋形，琢以器，秀犹在焉。"雕琢技术的发展，使现代石茶具更为精美，多成为工艺品。

漆器茶具〔Lacquerware tea set〕 以竹木或它物雕制，

并经涂漆的饮茶器具。漆器起源甚早，在六七千年前的河姆渡文化遗址中发现有漆碗。舜禹在位时曾使用髹漆木器。殷商时代漆液中能掺入各种颜料，并在漆器上粘贴金箔或镶嵌松石。西周晚期的墓中发现漆器上用蚌壳组成花纹，为中国螺钿工艺的初制。楚国漆器最盛，类别繁多，大到床第、舟车、棺椁，小至扁簪，甚至金银陶器皆髹漆。秦汉时期设"车园匠"一职，监造精美漆器。两晋时代至南北朝，漆器使用广泛，能用夹纻技法塑造复杂的器物。唐代瓷业发达，漆器向工艺品发展。甘肃武威唐墓出土的"金银平脱宝相花碗"具有很高的工艺水平。河南偃师杏园李归厚墓出土的漆器中发现有一贮茶漆盒。宋元时将漆器分成两大类，一类以髹黑、酱色为主，光素无纹，造型简朴，制作粗放，多为民众所用。1972 年江苏宜兴和桥南宋墓出土素色漆器 32 件，其中"素漆托盏"是典型茶具。另一类为精雕细作的产品，有雕漆、金漆、犀皮、螺钿镶嵌诸种、工艺奇巧，镶镂精细，甚者金银作胎，如浙江瑞安仙岩出土的北宋泥金漆器。明清时期，髹漆有新发展，有名匠将时大彬的"六方壶"髹以朱漆，名为"紫砂胎剔红山水人物执壶"，为宫廷用茶具，是漆与紫砂合一的绝品。清乾隆年间福州名匠沈绍安创制脱胎漆工艺，所制茶具乌黑清润轻巧，成为中国"三宝"之一。

竹木茶具〔Bamboo or wood tea set〕　用竹或木制成的茶具。采取车、雕、琢、削等工艺，将竹木制成茶具。用竹制成者称竹茶具，大多为用具，如竹夹、竹瓢、茶盒、茶筛、竹灶等；用木制成者称木茶具，多用作盛器，如碗、具列、涤方等。竹木茶具轻便实用，取材容易，做工简易，制品多为寻常百姓使用，经精工细雕者也入达官贵人之户。其产品出自竹木之乡，遍布全国。竹木制品，古代有之。后魏贾思勰《齐民要术·种榆篇》："又种榆法……十年之后魁、碗、瓶、榼各值一百文。"竹木茶具形成于中唐，陆羽《茶经》所载的竹木茶具达十余种，有交床、夹、碾、罗、合、则、水方、漉水囊、瓢、竹夹、札、涤方、滓方、具列、都篮等。宋代沿习，并发展用木盒贮茶，南宋朱弁《曲洧旧闻》："蜀公（范仲淹）与温公（司马光）同游嵩山，各携茶以行，温公以纸为帖，蜀公用小木盒盛之。"明清两代饮用散茶，竹木茶具种类减少，但工艺精湛，明代竹茶炉、竹架、竹茶笼以及清代的檀木锡胆贮茶盒等传世精品均为例证。近代和现代的竹木茶具趋向于工艺和保健，四川生产的细竹丝包裹的细白瓷茶具，质地致密，外形精美；海南文昌制作的梨花木茶具，雕刻精细。在少数民族地区，竹木茶具仍占有一定位置，云南哈尼族、傣族的竹茶筒、竹茶杯，西藏藏族和蒙古族的木碗、木槌，布朗族的鲜粗毛竹煮水茶筒均是。

果壳茶具〔Fruit shell tea set〕　用果壳制成的茶具。其工艺以雕琢为主。用手工将葫芦、椰子等硬质果壳加工成茶具，大多为用具，如水瓢、贮茶盒等。水瓢主产北方，椰壳茶具主产海南。果壳茶具虽少，但形成时期较长，陆羽《茶经》已述用葫芦制瓢、历代沿用。椰壳茶具主要是工艺品，外形黝黑，雕刻山水或字画，内衬锡胆，能贮藏茶叶。

金银茶具〔Gold or silver tea set〕　用金银制成的饮茶用具。按质地分类，以银为质地者称银茶具，以金为质地者称金茶具，银质而外饰金箔或鎏金称饰金茶具。金银茶具大多以锤成型或浇铸焊接，再以刻饰或镂饰。金银延展性强，耐腐蚀，又有美丽色彩和光泽，故制作极为精致，价值很高，多为帝王富贵之家使用，或作供奉之品。中国自商代始用黄金，河南安阳殷墟曾出土黄金小饰件。春秋战国时期金银器技术有所进步，湖北随州曾侯乙墓出土的金盏，采用纽、盖、身、足分铸，再合范浇铸，焊接成器，造型富丽典雅。从出土文物考证，茶具从金银器皿中分化出来约在中唐前后，陕西扶风县法门寺塔基地宫出土的大量金银茶具、有银金花茶碾、银金花茶罗子、银茶则、银金花鎏金龟形茶粉盒等可为佐证，唐代金银茶具为帝王富贵之家使用。宋代金银器有进一步发展，酒肆、妓馆及上层庶民也有使用。宋尚金银茶具。宋代蔡襄《茶录》："茶匙要重，击拂有力，黄金为上。"又说："汤瓶黄金为上。"明代金银制品技术无多少创新，但帝王陵墓出土的文物却精美无比，定陵出土的万历皇帝用玉碗、碗盖及托均为纯金錾刻而成。清代金银器工艺空前发展，皇家茶具更为普遍，史料记载太监用玉碗、金托、金盖的茶具在御前伺候慈禧太后。鉴于金银贵重，现代生活中极少使用金银茶具。

锡茶具〔Tin tea set〕　用锡制成的饮茶用具。采用高纯精锡，经焙化、下料、车光、绘图、刻字雕花、打磨等多道工序制成。精锡刚中带柔，密封性能好，延展性强，所制茶具多为贮茶用的茶叶罐。形式多样，有鼎币形、长方形、圆筒形及其他异形，大多产自中国云南、江西、江苏等地。历来对锡制茶具看法不一。明代屠隆《考盘余事》："铜铁铅锡，腥苦且涩。"张谦德《茶经》："铜锡生锈，不入用。"反对用锡制茶具。冯可宾《岕茶笺》："近有以夹口锡器贮茶者，更燥更密，盖磁坛犹有微隙透风，不如锡者坚固也。"主张锡罐贮茶。日本奥玄宝《茗壶图录》载明代锡茶壶"出离头陀"云："通盖高一寸八分一厘，口径一寸五分，腹径二寸四分二厘，深一寸四分，重六十二钱，容七勺。流直錾环，古藤络錾，盖防热汤也……通体纯锡，经年之久，锈花赤斑，纷然点出，古色可掬。"但因锡壶盛茶水有异味，后人罕见打造。

镶锡茶具〔Tea set inlaid with tin〕　工艺茶具。清代康熙年间由山东烟台民间艺匠创制。用高纯度的熔锡模铸雏形，经人工精磨细雕，包装在紫砂陶制茶具或着色釉瓷茶具外表。装饰图案多为松竹梅花、飞禽走兽。具有金属光泽的锡浮雕与深色的器坯对比强烈，富有民族工艺特色。镶锡茶具大多为组合型，由一壶四杯和一茶盘组成。壶的镶锡外表装饰考究，流、把的锡饰，华丽富贵。当代镶锡茶具主产

山东烟台，是当地的传统工艺品，江苏等地也有少量生产。

铜茶具〔Copper tea set〕 铜制饮茶用具。以白铜为上，少锈味，器形以壶为主。三千年前中国已有铜器，但因铜器有生锈气，损茶味，很少应用。至清代才因国外传入而流行铜茶壶。当代四川等地的茶壶、长嘴铜壶偶尔可见。云南撒尼族人将茶投入铜壶，煮好的茶称“铜壶茶”。

景泰蓝茶具〔Cloisonne tea set〕 亦称“铜胎掐丝珐琅茶具”。工艺茶具。北京著名的特种工艺。用铜胎制成，少有金银制品。一说始于唐代，一说始于明代。通过掐丝、点蓝、烧蓝、磨光、镀金等多种工序制作而成。因以蓝色珐琅烧著名，且流行于明代景泰年间，故名。此类茶具大多为盖碗、盏托等，制作精细，花纹繁缛，内壁光洁，蓝光闪烁，气派华贵。

铜胎掐丝珐琅茶具〔Enamel tea set with copper mould and wire inlay〕 即“景泰蓝茶具”。

不锈钢茶具〔Stainless steel tea set〕 用不锈钢制成的饮茶用具。其材料是含铬量不低于12%的合金钢，能抵抗大气中酸、碱、盐的腐蚀。外表光洁明亮，造型规整有现代感。传热快、不透气，多作旅游用品如带盖茶缸、行军壶以及双层保温杯等。

玻璃茶具〔Glass tea set〕 用玻璃制成的茶具。玻璃质地硬脆而透明，其主要成分是二氧化硅、氧化钙和氧化钠。由石英砂、石灰石、纯碱等混合后，在高温下熔化、成型、冷却后形成。按玻璃茶具的加工分类，有价廉物美的普通浇铸玻璃茶具和价昂华丽的刻花玻璃(俗称水晶玻璃)两种。玻璃茶具大多为杯、盘、瓶制品，作为茶水的盛器及贮水器。玻璃制品透明，可直视杯中汤色、叶底，是品饮名茶尤其是绿茶的理想茶具，但质地坚脆，易裂易碎。现代科学技术已能将普通玻璃经过热处理，改变玻璃分子的排列，制成有弹性、耐冲击、热稳定性好的钢化玻璃，使茶具性能大为改善。

搪瓷茶具〔Enamel tea set〕 涂有搪瓷的饮茶用具。搪瓷是用石英、长石、硝石、碳酸钠等烧制成的珐琅，将珐琅浆涂在铁皮制成的茶具坯上，烧制后即形成搪瓷茶具。搪瓷可烧制不同色彩，并可拓字或图案，也能刻字。搪瓷茶具种类较少，大多数为杯，尤以盖杯为多，次之为碟、盘、壶。

塑料茶具〔Plastic tea set〕 用塑料压制成的茶具。其主要成分是树脂等高分子化合物与配料。塑料茶具色彩鲜艳、形式多样，质轻，耐腐。但用其泡茶常会产生“水闷气”，影响茶质。塑料茶具种类不多，大多为水壶和杯，尤以儿童用具为多。

釉 彩

釉〔Glaze〕 ❶瓷器材料品种。以石英、长石、硼砂、黏土等为原料，经研磨、加土调制而成的物质，用来覆盖在陶瓷表面，再经焙烧而成的玻璃质薄层。主要是增加机械强度和绝缘性能，防止液体和气体的侵蚀。在茶具中主要起装饰作用。❷瓷器类别。如“白釉”、“青釉”、“彩釉”等。

青釉〔Celadon〕 瓷器釉色之一，施青釉的瓷器称青瓷或青釉瓷。成熟于东汉时期，至唐代中期之前，青瓷一直是中国瓷器生产的主要品类。以浙江越窑所产质量最佳，其胎色灰，质地致密，釉色均匀。隋唐时，青釉瓷的生产以南方为主，唐代中期，北方开始大量生产白瓷，形成了“南青北白”的新局面。南宋中期后，浙江龙泉窑烧造的粉青、梅子青釉瓷器达到青釉瓷烧造的最高水平。

青瓷〔Celadon〕 见“青釉”。

青釉瓷〔Celadon〕 见“青釉”。

白釉〔White glazed porcelain〕 瓷器釉色之一，施白釉的瓷器称白瓷或白釉瓷。初见于北朝后期，由青釉瓷发展而来。隋唐时产量、质量有很大提高，胎质洁白、釉色纯净。白釉瓷生产以北方为主，其中中唐时期邢窑所产的优质白瓷代表了当时的最高水平。元代德化窑专烧白釉瓷和青白瓷，其白瓷胎釉白度甚高、有“猪油白”、“象牙白”之称。

白瓷〔White glazed porcelain〕 见“白釉”。

白釉瓷〔White glazed porcelain〕 见“白釉”。

黑釉〔Black glazed porcelain〕 瓷器釉色之一，施黑釉的瓷器称黑釉瓷。初见于东汉时期，与青釉同窑烧制。至东晋时，浙江德清窑黑釉瓷色泽光亮如漆，形成批量生产的规模。宋代建窑、吉州窑也烧造黑釉瓷，以建窑最为著名。北宋晚期烧制内府用茶具，在黑釉上利用铁的结晶，烧出了“油滴”、“兔毫”等不同图纹的品种，“兔毫盏”已作贡品，显示了当时瓷器生产的高超技术。宋代斗茶所用“兔毫盏”亦属此类。黑釉瓷在宋代由浙江传至日本，被称为“天目釉”。

天目釉〔Tianmu glaze〕 见“黑釉”。

黑釉瓷〔Black glazed porcelain〕 见“黑釉”。

酱釉〔Yellow-black glazed porcelain〕 釉色之一。黄白混合色。施酱釉的瓷器称酱釉瓷。宋元时，吉州窑仿建窑黑釉瓷而创制。其中以斑纹似玳瑁甲壳者最著名，故常以“玳瑁釉”代称。

玳瑁釉〔Hawksbill glaze〕 釉纹似玳瑁甲壳的瓷器，参见“酱釉”。

酱釉瓷〔Yellow-black glazed porcelain〕 见“酱釉”。

颜色釉〔Coloured glazed porcelain〕 瓷器装饰釉。始创于宋代。用颜色釉装饰的瓷器叫颜色釉瓷。为景德镇四大传统名瓷之一。颜色釉系用铁、铜、钴、锰等氧化物，配制不同的色料，将色料施于泥坯或瓷胎之表层，经高温或低温焙烧而成。其色彩绚丽、有“人造宝石”之称。景德镇创制的颜色釉品种，宋代有影青釉、粉青釉、红定釉、墨釉等。

明清时有郎窑红釉、祭红釉、三阳开泰釉等；当代有象牙黄釉、凤凰衣釉、羽毛釉等。其中“祭红釉”为颜色釉之珍品。

颜色釉瓷〔Coloured glazed porcelain〕 见“颜色釉”。

祭红釉〔Dark red glaze〕 亦称“积红”、“鸡红”、“鲜红”、“宝石红”、“醉红”。瓷器装饰中的珍贵颜色釉。创制于明永乐至宣德年间。含氧化铜成分的原料为色剂，投入用石灰石作助熔剂的基础釉中，用高温还原焰烧成。由于该釉对烧成温度很敏感，所以呈色不稳定，古人配制该釉不惜工本，常把珊瑚、玛瑙、玉石、珠子等珍贵原料投入，有时还掺入黄金，但烧成正品品质仍不高，故产品十分名贵。祭红釉瓷器，釉色浓艳深沉，红不刺目，鲜而不过，华而不艳，丽而不浮，红中微紫，明清皇室常以它作祭器，故名“祭红”。

积红〔Dark red glaze〕 即“祭红釉”。

鸡红〔Dark red glaze〕 即“祭红釉”。

鲜红〔Dark red glaze〕 即“祭红釉”。

宝石红〔Dark red glaze〕 即“祭红釉”。

醉红〔Dark red glaze〕 即“祭红釉”。

瓷彩〔Coloured glaze porcelain〕 瓷器的主要装饰方法。利用高温釉下彩或低温釉上彩技术烧成的瓷器。初见于三国时期，已发现有该时期的釉下彩青瓷瓿（bù 小瓮），现藏南京市博物馆。中晚唐时期长沙窑在胎上画彩，然后施釉并在高温下烧造的釉下彩新技术，开创了以绘画技法美化瓷器的先例。唐代河南巩县窑已创烧青花瓷，并在扬州批量发现与长沙窑同期的产品。明代出现了五彩，开创了釉上、釉下彩相结合的技法。清代彩瓷的品类又有增加，如釉上蓝彩、墨彩、釉下五彩、金彩、粉彩、珐琅彩等。

釉下彩〔Underglaze colouring〕 瓷器装饰的主要技法。将五彩纹样绘于瓷器胚胎上，施以白色透明釉或青釉，入窑经高温一次烧成。其瓷质莹润洁白，色调对比鲜明，纹饰秀丽雅致，不脱色，耐高温。南京三国（吴）墓中出土的青釉褐彩盖罐是中国最早的釉下彩瓷器，元明清时期景瓷青花是釉下彩最成功的制作。

釉上彩〔Overglaze colouring〕 瓷器装饰的主要技法。在已烧成的瓷器釉面上用彩料绘饰，再经低温烧结而成。彩料牢固地粘结在器物表面，其鲜艳效果高于釉下彩，但耐磨度较差。工艺始见于宋金时期。

斗彩〔Complex coloured glaze〕 釉下青花和釉上彩色相结合的一种彩瓷装饰工艺。因用单色、复色拼斗而凑成完整图案故名。旧称“成窑五彩”或“青花间装五彩”，其主要成就是将元末明初开创的釉下青花和釉上多种彩相结合的新工艺提高到一个新水平。明代后期各地瓷窑亦有仿作。

青花〔Qinghua〕 瓷器釉下彩品种之一。用青花装饰的瓷器。是白地青花瓷器的专称。始创于唐代。居景德镇四大传统名瓷之首。以氧化钴为着色剂，先在坯上作画，再施一层薄釉，经高温烧成，显示出明快而和谐的艺术效果，具白瓷之美，亦具钴蓝之雅。青花瓷工艺有多种，常见的有手绘、贴花和印花三大类。手绘的青花画面生动活泼，为珍贵品种；贴花青花图样清晰，规格统一；印花青花线条简练，画面规整。

青花玲珑〔Qinghua Linglong〕 瓷器装饰技术。系由“青花”与“玲珑”两种装饰技术相结合而成。“玲珑”亦称“米通”，始创于明永乐年间。制作时先用小刀在泥坯上细心刻出米粒形、水点形、浪花形、花瓣形、桃花形、菱形等各样镂孔，再填入镂孔釉料并配上青花纹饰，然后烧制。现代技术能将玲珑组合成“牡丹”、“凤凰”、“蝴蝶”等各种图案，使青花玲珑瓷更为活泼隽秀。

米通〔Mitong〕 见“青花玲珑”。

五彩〔Multicolored glaze〕 亦称“硬彩”、“古彩”。瓷器釉上彩品种。在已烧成的瓷器上绘以多种色彩的图纹，再入窑以低温烧成。五彩是在宋、元釉上加彩的基础上发展起来的，明代以红、绿、黄为主，有青花间装五彩、青花五彩等；清代康熙年间创制出了蓝彩、黑彩，均为釉上彩，是彩瓷工艺的重大突破，还产有各种色地彩绘。晚清以降，由于仿古瓷的需要，还保留有少量五彩瓷器的生产。

硬彩〔Multicolored glaze〕 即“五彩”。

古彩〔Multicolored glaze〕 即“五彩”。

新彩〔Xincai〕 亦称“洋彩”。瓷器釉上彩品种。清末由国外引进。属釉上新绘，是当代广泛应用的技术。先在白瓷表层用笔蘸取五彩色料，绘以各种画面或图案，再入彩炉烘烤，成品称为新彩瓷。现代新彩采用刷花、喷彩、贴花等工艺，色彩丰富明快，表现力强，生产效率高，成本低，适用于大批量生产。

洋彩〔Xincai〕 即“新彩”。

粉彩〔Famille rose〕 瓷器釉上彩品种。始创于清康熙后期。用粉彩装饰的瓷器叫粉彩瓷，为景德镇四大传统名瓷之一。彩绘时先在白瓷釉面上勾成图样，再填上一层“玻璃白”（含有铅、硅、砷元素的画料），然后用彩料描绘洗染，入彩炉烘烤而成。粉彩画面线条纤细秀丽，形象生动逼真，色彩滋润柔和，富有立体感，在国内外享有盛誉。法国称之为“玫瑰族瓷器”，新加坡称之为“东方艺术明珠”。许多世界著名博物馆均将其作为珍品收藏。

甜白〔Tianbai〕 景德镇半脱胎白瓷的釉色。始于明永乐年间，由景德镇窑创制。因其胎薄釉莹，有甜净、甜润之意，故名。亦称“填白”，意指在白瓷上可绘画填补。永乐之后直至清代虽有仿制，但非永乐甜白可比。

填白〔Tianbai〕 即“甜白”。

开光〔Kaiguang〕 瓷器装饰构图方式。在瓷器面上构筑不同几何形状的外框，再在框内绘画，形成一种装饰。犹

如在建筑上开窗见光，故名。始于明，盛于清，终于民国。开光分为白地开光和色地开光。白地开光系在瓷面上贴几何图形湿纸，施色釉后把纸揭去，贴纸处则呈现无釉空白，在此处用色料书绘，干燥后吹釉，再经高温烧成。色地开光系在瓷面上贴湿纸，用青料吹青，去掉贴纸，罩上透明釉，经高温烧制，再在白地开光。内用五彩绘画，经低温烤烧而成。

古代瓷窑

越窑〔Yue kiln〕　古代著名青瓷窑。在今浙江上虞、余姚一带。自汉代始烧造原始瓷器，到南朝时，已烧出成熟的青瓷，器型有碗、壶、罐、谷仓、托盏等。唐、五代是越窑的繁盛时期，中唐以后，越窑青瓷成为中国南方瓷器的代表，与北方的邢窑白瓷形成“南青北白”的局面。唐代越窑青瓷器型有碗、盘、洗、盏、罐、釜、瓶、执壶、灯等多种。胎体较薄，釉色青中闪黄，有青玉的质感。陆羽在《茶经》中把当时六座瓷窑生产的茶盏排比评价，将越窑器列第一，称其“类玉”、“类冰”，最宜衬托茶色，晚唐至五代，越窑地位日趋攀升，除供应民间外，还为宫廷烧制贡瓷，最佳制品称为“秘色瓷”。胎体薄，胎质细腻，造型规整，釉色青黄如湖绿色。唐代越瓷以素面为主，有少量划花装饰；五代除刻划、堆贴花纹，还出现釉下褐色彩绘。五代钱氏吴越国官廷垄断了越窑的部分产区，使之成为中国最早的官窑。北宋越窑瓷器出现了丰富的刻划花，器型、纹饰多受金银器制作工艺的影响。北宋中期以后，越窑逐渐衰落，南宋后停烧。越窑产品远销印度、伊朗、埃及、日本和东南亚各地，上述地区都发现过越窑青瓷遗存。

瓯窑〔Ou kiln〕　亦称“东瓯窑”。古代著名瓷窑。在今浙江温州一带，因窑区临近瓯江而得名。东汉时开始烧制，至北宋时停烧。产品为青釉瓷，三国、两晋时产量较多。其瓷色青中闪白，南朝时，釉色泛黄，有冰裂纹；至晚唐时，产品胎釉结合紧密，青色滋润如玉。入宋后，与越窑、婺窑一起对龙泉窑产生了较大影响，最后为龙泉窑所取代。

东瓯窑〔Dong'ou kiln〕　即“瓯窑”。

婺州窑〔Wuzhou kiln〕　古代名窑。创烧于三国，盛于唐宋。原在浙江中部的金华地区，唐宋时期范围扩大到现在的金华、兰溪、义乌、东阳、永康、武义、衢县、江山一带。三国时烧制青瓷，胎呈深紫色，外施白色化妆土，釉色青黄中泛褐色。南朝时，釉面普遍呈青黄，唯胎釉结合差，容易剥落。婺州窑产品在品种和造型方面与瓯窑、越窑相似，唯胎色呈深灰或紫色，釉色青黄或泛紫，釉中现奶白色星点。所产青瓷茶具的质量在当时名列第三，陆羽《茶经·四之器》：“碗，越州上，鼎州次，婺州次。”

洪州窑〔Hongzhou kiln〕　古代名窑。创烧于南朝，盛于隋至中唐，终烧于晚唐。1978年被发现，窑址分布在江西丰城曲江乡境内。南朝时期的主要产品有盘口壶、六系罐、复口罐、唾盂、平底钵；隋代主要产品有高足盘、高足杯、深腹假圈足小杯、圈底钵、莲瓣碗、圆砚等；唐代主要产品有碗、杯、多足圆砚、盏托、碾轮等。唐代大量生产茶碾轮和盘心圈状凸起的茶盏托。釉色可分为青绿、黄褐和酱褐、装饰手法有点饰褐彩印花、堆贴、提塑。陆羽《茶经》：“洪州瓷褐，茶色黑，悉不宜茶。”所产青瓷茶具排在越、鼎、婺、岳、寿诸窑之后。

景德镇窑〔Jingdezhen kiln〕　名窑。简称“景窑”。相传南朝已制青瓷，五代窑址已被发现。北宋景德年设镇，烧制贡器，其地故名景德镇。主产青白釉瓷器，器形有碗、盘、碟、盘、杯、盏托、炉等。装饰以刻花和印花为主，釉色青白、莹缜温润。该窑与江西南丰、广东潮安、福建德化、浙江江山、安徽繁昌等瓷窑形成景德镇青白瓷系，历时久远，宋时景窑已负盛名，元明清一直是中国瓷业中心。近代和现代景窑更为发展，实现了机械化和半机械化生产、形成教学、科研、生产、经营为一体的陶瓷生产体系。

景窑〔Jingdezhen kiln〕　“景德镇窑”的简称。

岳州窑〔Yuezhou kiln〕　唐五代古窑。1952年被发现，窑址分布在湖南湘阴的窑头山、白骨塔、窑滑里一带。创烧于中唐、衰亡在五代。主要产品为盘、碗，还有壶、罐、瓶等。釉色青黄、胎骨灰白。所产青瓷茶具被陆羽排为第四。陆羽《茶经》：“碗，越州上，鼎州次，婺州次，岳州次……”“越州瓷、岳州瓷皆青，青则益茶，茶作白红之色。”

寿州窑〔Shouzhou kiln〕　隋唐古窑。1960年被发现，窑址分布在安徽淮南市的上窑镇、李嘴子、三座窑、徐家圩、费郢子和李家嘴子一带。创烧于隋代，繁盛于初唐和中唐，衰亡于唐末。主要产品有碗、盏、杯、钵、注子、枕、玩具等。器物胎体厚重，胎质粗松，釉下施用化妆土，釉色以黄为主，著名的产品有“鳝鱼黄”。所产茶具在陆羽《茶经》中，排名在越、鼎、婺、岳州窑之后。

巩县窑〔Gongxian kiln〕　唐代古窑。由河南巩县（今巩义市）境内的水底河村、白河村、铁匠炉村、大黄冶村、小黄冶村等窑组成。创烧于南北朝，盛于唐代。唐代大量烧制“唐三彩”和白瓷，兼烧黑釉、青釉、茶叶末釉瓷器。唐《元和郡县志》有“开元中河南贡白瓷”之记载，“贡白瓷”即巩县窑所产。到中、晚唐时期巩县窑不仅烧制大批白瓷出口外销，还创烧出唐青花瓷。巩县窑在唐代产茶具，唐代李肇《唐国史补》：“巩县陶者，多为瓷偶人，号陆鸿渐，买数十茶器得一鸿渐，市人沽茗不利，辄灌注之。”

邢窑〔Xing kiln〕　唐代名窑。窑址在今河北邢台，当时属邢州，故名。以烧白瓷著称，其瓷器胎薄，玉璧底，色泽纯洁，造型轻巧精美，已达到现代瓷的标准。陆羽《茶经》将邢瓷比之银与雪，与越瓷齐名而稍逊。

长沙窑〔Changsha kiln〕 唐代古窑。1955年被发现。创烧于中唐，盛于晚唐，衰于五代。窑址分布在长沙西北铜官镇附近的瓦渣坪一带。主要产品有壶、罐、碗、盘、洗、盒、托、瓷塑玩具等。大量生产茶具，如碾轮、盏托，并有用褐彩在碗心上书写"茶碗"二字的青瓷碗。釉色可分为青釉、酱釉、月白釉、绿釉。装饰手法有模印堆贴、釉下彩绘、捏塑，在工艺上富有创新精神，产品以外销为主。

处州窑〔Chuzhou kiln〕 古代名窑。简称"处窑"。窑址在今浙江丽水、青田、龙泉一带。宋代瓷窑有名，尤以南宋章生一、章生二兄弟的龙泉青瓷器见重于世。元末至明代龙泉属处州府，丽水为其府治，两处烧制的瓷器较粗糙。近年考古发现，明代前期龙泉窑仍存较好瓷制品，并有部分对外贸易。明弘治（1488～1505年）前，民间用瓷比重大。

处窑〔Chuzhou kiln〕 "处州窑"的简称。

鼎州窑〔Dingzhou kiln〕 唐代名窑。位于陕西铜川黄堡镇。创烧于唐代，是宋耀州窑的前身。唐代生产青瓷，兼烧黑釉瓷器、唐三彩。陆羽《茶经》："碗，越州上，鼎州次。"认为鼎州窑的青瓷茶具质量稍逊于越瓷。

龙泉务窑〔Longquanwu kiln〕 辽代古窑。窑址分布在北京门头沟龙泉务村北永定河西岸。产品以白釉为主，少量为黑釉、酱釉和褐釉器，技术上受宋代定窑影响很深。产茶具。1956年北京辽墓出土有白釉盏托。学术界认为龙泉务窑极有可能是辽代官窑。

吉州窑〔Jizhou kiln〕 宋代名窑。创烧于唐，位于今江西吉安永和镇。吉安在隋、宋时属吉州，故名。因窑址多集中于永和镇，亦称"永和窑"。北宋时主要烧制青白瓷，南宋时产白釉瓷和黑釉瓷，以及红绿彩和绿釉瓷。其中白釉瓷又分为仿定窑瓷和白釉褐花、褐地白花釉下彩瓷，以仿建窑黑瓷烧制的"玳瑁釉"最为出色。其产品纹饰以动植物形象为多，在器胎上用木叶和剪纸粘贴后施釉、烧制形成花纹的方法具有独创性。

永和窑〔Yonghe kiln〕 即"吉州窑"。

耀州窑〔Yaozhou kiln〕 北宋名窑。窑址在今陕西铜川黄堡镇一带，因该地在宋代属耀州，故名。自唐代始烧黑釉、白釉和青釉瓷，宋代以青瓷为主，间烧酱色釉器。器形有碗、盘、罐、瓶、炉等。胎坯含铁量高，烧成后器底或圈足周围呈姜黄色斑块。装饰以刻花为主，线条流畅，亦有印花装饰及花卉图案。金、元时期继续烧造。1953年及1983年在陕西黄堡镇等地考古证明，该窑曾烧造贡品。传世品有药王人像等。元后衰落。

磁州窑〔Cizhou kiln〕 北宋名窑。简称"磁窑"。窑址位于今河北磁县的彭城、观台地区。窑址宋属磁州，故称。主产白瓷、黑瓷等，其中白釉釉下黑彩、褐彩划花器为该窑优质瓷器。器形有碗、盘、瓶等，瓷枕是名品。器形装饰有剔花、划花、褐斑、绿斑等，釉色有多种，其中白釉釉下黑彩的图案常用毛笔绘制，清新活泼，民间色彩浓郁。其产品黑白两色对比强烈。磁窑与河南修武当阳峪、鹤壁集等地的窑形成窑系，自成一派。至元代，以釉下黑为主，大形器增多。明始逐渐衰退。传世品有宋明道元年（1032）虎枕等。

磁窑〔Cizhou kiln〕 "磁州窑"的简称。

董窑〔Dong kiln〕 宋代名窑。窑址不详，或谓系"东窑"之音讹。其传世品为淡青色、有细纹开片，并多见紫口铁足，哥窑佳者与之相似。

建窑〔Jian kiln〕 宋代名窑。位于今福建建阳水吉镇，主产黑釉陶瓷器，以茶盏为大宗，世称"建盏"。胎为乌泥色，釉面或呈条状结晶，或呈鹧鸪斑状结晶。产品按其釉面斑点的特点分类：釉面上有白毫般亮点者称"兔毫天目茶盏"；釉面有大小斑点相串、阳光下呈彩斑者称"曜变天目茶盏"；釉面上隐有银色小圆点，如水面油滴者称"油滴天目茶盏"。凡器底刻有"供御"、"进盏"字样者为贡品。宋人尚斗茶，茶色贵白，黑盏宜比试。宋代蔡襄《茶录》："建安所造者纯黑，纹如兔毫，其坯微厚，熁之久热难冷，最为要用。出他处者……斗试家自不用。"宋时，日僧来华留学，将建盏带回国，称"天目盏"。据考古，14世纪30年代沉于朝鲜新安海底船舶中有建盏，表明元代尚有少量烧造。明代倡茗饮，建窑没落。国内外有少量兔毫盏传世，甚为珍贵。

钧窑〔Jun kiln〕 北宋、金著名瓷窑。窑址在今河南禹州，古属钧州，故名。钧窑为北宋晚期的青瓷窑场，利用氧化铜、铁呈色各异的原理，烧成蓝中带红或蓝中带紫的色釉。釉色细润，胎骨灰色。以斑斓的釉色代替花纹装饰，属青釉瓷器的风格。其器皿底部刻有数目字者为内府所用。钧瓷特征是釉面常出现不规则流动状的细线，称"蚯蚓走泥纹"。除禹州外，邻近的汝州、郏县、登封、新安、汤阴、安阳、鹤壁等地也都仿烧钧窑瓷器，形成钧窑系。

汝窑〔Ru kiln〕 宋代名窑。位于今河南宝丰境内，因宝丰在宋代属汝州而得名。原为烧制印花、刻花青瓷的民窑，北宋晚期宫廷命烧制供御青瓷，史称"官窑汝瓷"，而在河南临汝（今汝州）民间烧制印花青瓷，则称"临汝窑"。官汝窑瓷品造型规整，大不盈尺，以不加装饰纹样为重，而以釉质釉色见长，其釉色呈淡天青色，誉称"葱绿色"。因烧造历史很短，故传世器物不多，仅有玉壶春等。

临汝窑〔Linru kiln〕 见"汝窑"。

定窑〔Ding kiln〕 宋代著名瓷窑。窑址在今河北曲阳县涧磁村、燕川村，古属定州，故名。创始于唐，停烧于元。唐代用覆烧技术烧制白瓷，其胎薄釉润，造型优美，花纹繁复。宋代时除烧白瓷外，还兼烧黑、酱、绿釉等瓷器。所烧器皿装饰，多用刻花、印花的手法。北宋后期，曾为官府烧造瓷器，其器具底部常刻有"官"或"新官"等款。

龙泉窑〔Longquan kiln〕 宋、元代名窑。位于今浙江龙泉，故名。受越窑、婺州窑和瓯窑的影响，于北宋兴起，

专烧青瓷。南宋中期，烧制出著名的粉青釉品种，宋末元初烧出厚釉梅子青釉品种。元代时，浙江云和、丽水、永嘉、武义等地也有仿制，并出现了褐色加彩和红色加彩。元、明时期龙泉窑瓷器在中国陶瓷外销中占有重要地位。据明人传说，宋代龙泉有兄弟二人烧瓷，分别称为“哥窑”、“弟窑”。其中弟窑所产的典型瓷器即为粉青、梅子青品种。一般认为弟窑即旧的龙泉窑。

哥窑〔Ge kiln〕 ❶宋代名窑。亦称“哥哥窑”。窑址在龙泉，又有传说在景德镇或杭州。其器胎有黑、深灰、浅灰及土黄多种，黑灰胎有“铁骨”之称；釉色以灰青为主，亦见炒米黄等色。以纹片为装饰，大纹片呈黑色，小纹片呈黄色，因纹片形状不一，故有“金丝铁线”、“鱼子纹”、“蟹爪纹”等名称。明代曹昭《格古要论》：“哥哥窑，色青，浓淡不一。亦有铁足紫口，色好者类董窑。”❷宋代龙泉仿官窑。亦称“龙泉哥窑”。据明代王世贞《宛委余编》卷十五、清代朱琰《陶说·古窑考》等书记载，南宋时龙泉有章生一、章生二兄弟俩，生一所烧为哥窑，生二所烧为弟窑。但龙泉未见哥窑传世标本。大窑和溪口等地发现的黑胎青瓷与南宋郊坛下官窑极相似，故称之为龙泉哥窑型。

哥哥窑〔Gege kiln〕 即“哥窑”❶。

弟窑〔Di kiln〕 古窑。亦称“章龙泉窑”、“章窑”。见“龙泉窑”、“哥窑”。

章龙泉窑〔Zhanglongquan kiln〕 即“弟窑”。

章窑〔Zhang kiln〕 即“弟窑”。

东窑〔Dong kiln〕 旧传宋代民窑。在今河南开封，具体窑址不详。其器青色，有深浅两种，多紫口铁足，无纹片。有“东窑”即“董窑”音讹之说。

官窑〔Guan kiln〕 古代官办的窑场。出现于五代和北宋时期，产品主要为宫廷用瓷。五代时，吴越国钱氏政权命令越窑烧造“秘色瓷”，并规定庶民不得使用。也特指北宋及南宋官窑，如河南开封北宋官窑、浙江杭州南宋官窑。

民窑〔Min kiln〕 古代民间经营的瓷窑。如唐代的越窑、邢窑、长沙窑、邛窑，宋代的定窑、龙泉窑、耀州窑等均系民窑。民窑也烧制官家入贡的供器，称“钦限”。

茶具类别

饮 具

饮具〔Drinking tool〕 饮茶器具。中国茶具的重要类别之一。主要包括茶碗、茶托、茶壶等。

茶碗〔Tea bowl〕 饮具。“碗”，古字多写作“椀”、“盌”。不同历史时期或不同地域其形状略有差异，名称也有变化，如称为“盏”、“茶瓯”、“茶杯”、“茶缸”、“啜香”、“茶盅”、“陶宝文”等。习惯分法为：茶碗，大口深腹，足底有平底、环底或壁底，亦有圈足或假圈足；茶盏，敞口小足，斜直壁；茶杯，直筒形或敞口，多为平底或假圈足，无把或有把；茶缸：口和底一样大，平底无足，常有把。茶碗、茶盏、茶杯常与碟形的“托”相配，而茶缸则无。茶碗的质地多为陶瓷、玻璃、搪瓷，亦有用金、银、铜或其他金属、玉石、竹木、塑料、果壳等制作。新石器时代遗址或墓葬已有出土泥质陶制碗，商至春秋战国多系原始古瓷制品，汉代后多为瓷制。王褒《僮约》始见“茶具”文字。东汉古墓中也出土茶具。汉至隋时的碗底为平底假圈足。晋代卢琳《四王起事》有“待瓦盂承茶”的记载，说晋惠王逃难时喝茶仍用“盂”，盂是古代陶瓷制食具。直至唐代饮茶风行，茶具形成独自系统，茶碗才有明确含义。陆羽《茶经》指盛茶水的为“碗”，而不用当时诗人常用的“盏”、“碗”、“瓯”，碗为旧称。《茶经》指出，（碗）“越州上”，“口唇不卷、底卷而浅”。碗主产地有越窑、邢窑、哥窑、定窑、钧窑、龙泉窑、景德镇窑、永和窑、建窑等，因越窑制品色青白，适合当时饮茶，故品质为上。碗盏沿不外翻，稍有内敛，能约束茶汤，不致外溢；底稍外翻，易于端持茶盏；底浅的盏，容易将茶汤和茶末一饮而尽。唐碗多为平底及壁形、环条形底足，晚唐五代后，渐高渐窄，亦有低小圈足，甚至卧足者。宋代斗茶风盛，则崇尚建窑和永和窑的敞口小足斜直壁的厚胎黑釉盏。宋代蔡襄《茶录》：“茶色白，宜黑盏。”宋代审安老人《茶具图赞》中列为“十二先生”之一（参见“陶宝文”）。宋时盏底足刻有“供御”或“进盏”字样的，均为宫廷生产的器皿。元代茶碗流行青白釉制品。明代饮用散茶为主。明代高濂《遵生八笺》，将茶碗称为“啜香”、“磁瓦瓯也，用以啜茶”。明代屠隆《考盘余事》“蔡君谟取建盏，其色绀黑，似不宜用”，以白釉小盏和回青盏为宜。明末至清流行盖碗。近代和现代，除部分地区仍用盖碗外，大多用茶杯或茶缸。

盏〔Bowl〕 见“茶碗”。

茶瓯〔Tea bowl〕 见“茶碗。”《正字通》：“瓯，俗谓茶杯为瓯。”

茶杯〔Tea bowl〕 见“茶碗。”

茶缸（1）〔Tea bowl〕 见“茶碗。”

啜香〔Chuoxiang〕 即“茶碗”。明代高濂《遵生八笺》：“啜香，磁瓦瓯也，用以啜茶。”

茶盅〔Tea cup〕 瓷质。不带把的小型茶杯。清代范祖《杭俗遗风》：“杭州之有茶司一行，最便当，每担一副，有锡炉两张，其杯箸、调羹、瓢托、茶盅……无不足用。”见“茶碗”。

越瓯〔Yue porcelain bowl〕 唐代越窑烧造的敞口花碗。陆羽《茶经·四之器》：“瓯，越州上，口唇不卷，底卷而浅，受半升已下。”宋代余靖《和伯恭自造新茶》：“江

水对煎萍仿佛，越瓯新试雪交加。”

白釉连托瓷把杯〔White glazed porcelain cup with saucer and handle〕 晚唐定窑产瓷茶具。由杯和杯托组成。把杯高4厘米，托子高4厘米，口沿外翻，器壁匀薄，矮圈足。通体满施白釉，釉色细润洁白。杯一侧附如意形压手和圆环形柄，柄上双面浮雕，一面为龙纹，一面为凤纹，刻纹流畅精细。圈足上包镶金银扣，底刻“新官”二字。托子盘口、浅腹，圈足外撇。盘中设计了托座，托座高出盘面2厘米。盘口、托沿、圈足均镶银扣，底刻“新官”二字。连托把杯是唐代出现的新型茶具，茶水倒入杯内，茶杯搁置茶托之上，上茶时，既防烫手，又可避免茶水外溢。1980年浙江临安唐水邱氏墓出土。浙江省临安市文物馆收藏。

秘色瓷大茶碗〔Large Mise porcelain tea bowl〕 唐代名饮具。用于盛茶汤汁。青瓷质地。越窑变釉产品。唐咸通十五年（874）藏入法门寺塔基地宫。碗形侈口边沿外倾如喇叭口状，口沿五曲如莲瓣，腹壁斜纹，平底圈足，通体施青色釉，均匀凝润。碗口径21.4厘米，高9.4厘米，足径9.9厘米。唐代茶具以越州为上，因其烧制工艺失传，秘色瓷仅见记载。1987年在法门寺出土，得见秘色瓷茶具，为稀世珍宝。陕西法门寺博物馆收藏。

琉璃茶碗〔Glass tea bowl〕 唐代宫廷名饮具。淡黄绿色半透明琉璃模型浇制。高5.2厘米，腹深4.0厘米，口径12.6厘米，底径3.5厘米，重117克。圆形，呈倒喇叭状。侈口，光唇，斜直壁不弧。底收小圈足，底中部有外凸蒂堆，为流态琉璃浇模的余沥凝固物，整碗光滑素净无饰。唐咸通十五年(874)随佛祖舍利入藏陕西法门寺塔基地宫。1987年出土，地宫入藏物帐碑《监送真身使随真身供养道具及恩赐金银衣物帐碑》中载“琉璃茶碗拓（应为‘托’）子一副”，指明物名并与茶托配套，尚属中国首次发现的琉璃茶具。陕西法门寺博物馆收藏。

白瓷盏〔White porcelain cup〕 唐代名饮具。茶盏的一种，盛放茶水用。1973年南昌市唐墓出土。高5厘米，口径15厘米，底径7.3厘米，敞口，厚唇，腹壁斜直、玉璧形底足。全器内外施白釉，仅底足素胎。江西省博物馆收藏。

青瓷盏〔Celadon cup〕 南朝名饮具。用于盛放茶水。1971年在江西宁都的南朝梁大同七年(541)墓出土。高4.3厘米，口径7.2厘米，底径3.2厘米。青瓷质地，直口，平唇，底为圆饼状实足，口沿外壁二道弦纹。全器内外壁涂施青绿色釉，仅近底部及底足露胎。江西省博物馆收藏。

青釉唇口鼓腹钵〔Dark green glazed porcelain tea cup with protruding central part〕 五代景瓷名饮具。烧造于907～960年间。高12.1厘米，口径21.7厘米，足径9.5厘米。灰胎，内外施青釉，色呈“蟹壳青”，细纹片，口沿无釉，并有支钉痕。敛口鼓腹，浅圈足，造型浑圆丰腴，有唐器遗风。景德镇近郊出土。

青釉唇口盏〔Dark green glazed porcelain tea cup〕 五代景瓷名饮具。烧造于907～960年间。高3.5厘米，口径10.8厘米，足径5厘米。灰胎，釉色近越窑艾色，无纹片。唇口，弧壁，外壁有明显的旋削痕。足壁宽，圈足内及器心部位有支钉痕。与陆羽《茶经》中描述的“口唇不卷、底卷而浅”的茶盏相近。景德镇湘湖上街窑出土。景德镇古陶瓷研究所收藏。

白釉花口盏〔White glazed porcelain tea cup〕 五代景瓷名饮具。烧造于907～960年间。高3.3厘米，口径10.3厘米，足径4.3厘米。白胎，釉色白里泛青，似宋代影青，有积釉现象。无纹片，花口，弧壁，窄圈足，足底有五个支钉痕。景德镇折村窑出土，景德镇古陶瓷研究所收藏。

紫瓯〔Violet bowl〕 亦称“紫盏”。宋代黑釉茶盏的别称。南北窑口均大量生产，其器黑中透紫褐，且其胎泥亦为紫褐，故名。宋代欧阳修《和梅公仪尝建茶》：“喜共紫瓯吟且酌，羡君潇洒有余清。”秦观《满庭芳·茶词》：“窗外炉烟似动，开瓶试、一品香泉。轻淘起，香生玉麈，雪溅紫瓯圆。”梅尧臣《次韵和永叔尝新茶》：“造成小饼若带铃，斗浮斗色矜夷华。……兔毛紫盏自相称，清泉不必求虾蟆。”梅尧臣《依韵和杜相公谢蔡君谟寄茶》：“小石冷泉留早味，紫泥新品泛春华。”其中的“紫泥”也是“紫瓯”的代称。

紫盏〔Violet tea bowl〕 即“紫瓯”。

压手杯〔Yashou tea cup〕 亦称“抑手杯”。古代陶瓷质茶具。用于盛汤液。创于宋代。钧窑、官窑烧造。杯形坦口折腰，沙底滑足。因器壁自口沿而下胎体渐厚，托于手心有凝重之感，故名。清末寂园叟《陶雅》：“宋代钧窑压手大杯，细腹半趺，亭亭玉立，并有蚯蚓走泥印，内青而外紫，鲜妍罕匹。”“趺足鳝鱼纹之压手杯，乃宋官窑之异宝。”沿至明代，压手杯瓷质更为细腻，并用青花纹样装饰，为典型青花瓷器，由景德窑制造。明代压手杯中心画有双狮滚球，球内篆“大明永乐年制”，字细如米粒，为上品，杯心为鸳鸯者次之，花心者又其次。杯外青花深翠，式样精妙。至清代仍有仿品。

抑手杯〔Yashou tea cup〕 即“压手杯”。

茶盏〔Tea bowl〕 茶具。碗形敞口小足，斜直壁，比盏大，用于盛放茶水。瓷质，多为定窑产品，色白或青白，宋帝曾用此赐茶。宋代程大昌《演繁露》：“按今御前赐茶皆不用建盏，用大汤盏，色正白，但其制样似铜叶汤盏，耳平、铜叶色黄褐色也。”明代《格古要论》：“古人吃茶汤俱用盏，取其易干不留滓。”言明吃茶用盏、容易将茶汤和茶叶一起喝尽。

铜叶汤盏〔Copper leaf tea bowl〕 盏的一种。用于点茶时盛茶水。瓷质色黄褐。源出宋代程大昌《演繁露》：“《东坡后集从驾景灵宫》诗云：‘病贪赐茗浮铜叶，’”铜叶即指铜叶汤盏。参见“茶盏”。

建盏〔Jian tea cup〕 饮具。茶碗的一种。黑釉瓷制。福建建安出产，以产地命名。大口小底，形似漏斗，造型凝重，古朴厚实。釉色黑如漆，莹润闪光，条纹细密如丝。因其结晶所显斑点、纹理各异，故可分兔毫釉、油滴釉、曜变釉、鹧鸪斑釉、鳝皮釉等品种，其中“兔毫盏”为建盏珍品，因纹理细密，状如兔毫得名。建窑黑盏创烧于北宋，盛于南宋，衰于元末，没于明初。建盏器底多刻有“供御”、“进盏”字样，专供宫廷斗茶、饮茶之用。宋徽宗《大观茶论》：“盏色贵青黑，玉毫条达者为上。”范仲淹《和章岷从事斗茶歌》：“黄金碾畔绿尘飞，碧玉瓯中翠涛起。斗茶味兮轻醍醐，斗茶香兮薄兰芷。”为恢复古老传统工艺，1981 年福建省轻工业研究所和建阳县瓷厂联合仿制宋代建盏成功，产品与古制品形似、质似、神似。

兔毫盏〔Cony-hair cup〕 见“建盏”。

天目茶碗〔Tianmu tea bowl〕 宋代饮具。建盏之一种。用于饮茶、斗茶。宋时日本僧侣在中国天目山佛寺留学，回国时带去的黑釉建盏称“天目茶碗”，故史称宋元黑色结晶釉为天目釉。宋代蔡襄《茶录》：“茶色白，宜黑盏。建安所造者绀黑，纹如兔毫，其坯微厚，熁之久热难冷，最为要用。出他处者，或薄或色紫，皆不及也。”明代曹昭《格古要论》：“碗盏都是鳖口，色黑而滋润，有黄色斑，滴珠大者真。”中国天目瓷分为宋天目、建盏天目、吉州天目、河南天目、山西天目、华北天目，唯宋天目、建盏天目为佳。在日本，仿烧天目瓷的有濑户天目、信乐天目、龙山天目、唐津天目。宋天目瓷按结晶纹理可分兔毫、油滴、玳瑁斑等，按釉色可分为黄兔毫、青兔毫等，按工艺手法可分为剪纸漏花、黑釉剔花、黑釉印花等。

景瓷茶碗〔Jindezhen porcelain tea bowl〕 景德镇所产的瓷质饮具。古代茶碗器型各有特点，五代为唇口与花口大足碗，宋早期为鼓腹高足碗，宋中、后期为斜壁小底碗，至明发展为正德碗与莲子碗。主要品种有斗笠碗、芒口碗、荷叶碗、高足碗、马蹄盖碗。景德镇现代瓷碗作饮茶用的主要是各种小口径碗，在农村常作茶饭两用，在少数民族地区常用作茶碗，藏族为石榴碗，回族为马蹄盖碗，壮族、蒙古族为罗汉汤碗，维吾尔族、哈萨克族为荷莲碗。

景瓷茶杯〔Jindezhen porcelain tea cup〕 景德镇产的瓷质饮具。由筒、把、盖构成。古代有直口杯、压手杯。因形象和装饰不同而命名不同，品种在 70 种以上。以形象命名的有“金钟茶杯”、“金菊茶杯”、“竹节茶杯”、“大矮茶杯”等，以瓷质命名的有“高白釉茶杯”、“中白釉茶杯”，以装饰技术命名的有“釉下蓝金钟茶杯”、“粉彩金钟茶杯”、“豆绿釉堆花竹节茶杯”等。其中名品为“金钟茶杯”、“金菊茶杯”、“竹节茶杯”、“白玉茶杯”等。

斗笠碗〔Conical-shaped bowl〕 亦称“斜壁碗”。北宋景瓷主要品种之一。因倒置似斗笠，故名。宋代中期全国各窑均有烧制。器壁薄，圈足小，造型斜而高、造形挺拔秀丽，芒口。各窑装饰有影青、黑釉、素面等。20 世纪 50～80 年代初景德镇湖田窑出土影青刻花斗笠碗，口径 19.8 厘米，底径 5.8 厘米，高 6.6 厘米，为 11～12 世纪前半叶产品。矮圈足，斜壁，口侈作六出花瓣形，外壁刻牡丹纹，内壁刻减笔团花纹。胎体薄，施影青釉。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

斜壁碗〔Conical-shaped bowl〕 即“斗笠碗”。

芒口碗〔Mangkou bowl〕 宋代名饮具。因口沿部位无釉而有芒刺，故名。北宋末南宋初的流行款式、景瓷的主要品种之一。瓷质。烧制于 11 世纪后半期至 12 世纪前半期。深弧壁，矮圈足，碗底薄，口沿稍厚，一般素面无饰。景德镇湖田窑出土，景德镇市古陶瓷研究所收藏。

荷叶碗〔Lotus leaf-shaped bowl〕 宋代景瓷名饮具，因形似荷叶，故名。影青釉。烧造于 12 世纪。矮圈足，斜弧壁，敞口，内壁刻花纹与花口组成一展开荷叶，构图巧妙。景德镇湖田、南市街均有出土，景德镇市古陶瓷研究所收藏。

高足碗〔Bowl with high bottom〕 宋代景瓷名饮具，烧制于 11～12 世纪。足底特厚，露胎，圈足呈外“八”字，口侈或花口外撇，碗腹壁斜直，外壁有刻花装饰，纹饰有牡丹、莲花缠枝菊、卷草等。景德镇湖田窑出土，景德镇市古陶瓷研究所收藏。

马蹄盖碗〔Horseshoe three-article tea set〕 亦称“马蹄饭贝”，回族称“三炮台”。明代景瓷饮具。瓷质。因器形似马蹄而得名。创制于明代，沿用至现代。它由茶碗、盖、托三件组成。明代装饰为青花表里绘龙，后发展为青花、青花玲珑、粉彩、新彩和综合装饰。其纹样题材丰富，诸如山水、花卉、龙凤、人物等。常见的有青花、青花梧桐山水、青花玲珑加彩、万寿无疆等。自明以来为宫廷和上层人士之必用茶具，也是回族人喜爱的茶具。

马蹄饭贝〔Horseshoe three-article tea set〕 即“马蹄盖碗”。

三炮台〔Horseshoe three-article tea set〕 即“马蹄盖碗”。

影青弦纹直口杯〔Yingqing glazed porcelain cup with stringed decoration〕 饮具。宋末元初景瓷茶具。瓷质。口径 7.7 厘米，底径 4.6 厘米，高 6.6 厘米。芒口，直壁，高圈足，壁中部有一道凸起的弦纹。胎薄质细，釉色淡青，晶莹透明，釉面有细开片，无纹饰，器型规整秀丽。20 世纪中叶在景德镇近郊的宋墓出土，景德镇市古陶瓷研究所收藏。

罗汉汤碗〔Arhat soup bowl〕 民族茶具。中国蒙古族、壮族和北方汉族常用的茶碗。因器形似罗汉丰满的大肚，故名。瓷质。约创制于明清之间。原规格有品、项、二、大、

工、汤、饭七种，当代只生产罗汉汤碗。装饰有青花、青花玲珑斗彩、芭蕉美人、红地万寿、景彩描金三多等20多种。

荷莲碗〔Lotus-seedpod-shaped bowl〕 民族茶具。器形像莲蓬。为维吾尔族、哈萨克族习用。瓷质。器形分大、工、汤三种规格。因其民族生活习俗，装饰画面不能带有眼睛，故图案不能画人和动物，装饰画面大多为红花绿叶的大头花。

石榴碗〔Pomegranate-shaped bowl〕 民族茶具。为藏族习用。瓷质。法口，鼓腹，似石榴。有两种器形，较大的叫石榴汤碗，中等的叫石榴饭碗。装饰多为双龙，故俗称"龙碗"。系由宋代所产敞口、小圈足、形体斜直的茶盏经明、清发展演变而逐渐定型。"粉彩双龙石榴汤碗"被民间视为上品。碗底乳白，留有篆印，碗口上沿以红绿组成的八卦图，代表天地四时，碗面嫩黄色，象征草原，两条神龙飞舞其上，象征藏族人民对美好生活的追求向往。现代生产以口径12厘米的石榴汤碗和口径10.8厘米的石榴饭碗为多。装饰纹样有青花缠枝莲、青花八宝，粉彩红、黄、绿三色地的万寿洋莲等。

玉碗〔Jade bowl〕 明代名饮具。由玉碗、金碗盖和金托盘组成，为明万历皇帝饮茶和参药所用。玉碗敞口圆身，底部有一圈足，高15厘米。青白色，光泽洁润，壁薄如纸，呈半透明状，光素无纹。碗盖纯金錾刻而成，高8.5厘米，重185克。盖身用镂空和浅浮雕工艺制成。雕镂蛟龙，在波涛中遨游。盖顶系莲花纽，盖口和碗口密吻。托盘亦由纯金制成，直径20.3厘米，重325克。盘中央凸起一圆圈，用以承托玉碗。盘边饰祥云纹，底饰龙形纹。1956年于北京定陵出土，中国历史博物馆收藏。

白茶盏〔White porcelain cup〕 瓷质饮具。明宣德元年（1426）景德镇出品。盏形瓮肚，釜底，浅足，光莹如玉，比坛盏型稍低。内壁细龙暗花，底为"大明宣德年制"暗款，隐有橘皮纹，质地精细，料厚形美，为明代著名茶具。

八仙彩碗〔Coloured bowl figured with the Eight Immortals〕 清代瓷质饮具。康熙年间景德镇官窑特制产品。大口深腹圈足，碗面画有八仙过海，但无水纹。吕洞宾旁站一弟子，捧书，俗呼"柳树精"，树枝怪殊。另有一鹤一鹿，鹤旁站立老翁为南极仙翁，鹿旁站立女子当为麻姑。清末寂园叟撰《陶雅》载，此彩碗为康熙六十寿诞贡品。

盖碗〔Three-article tea set〕 饮具。多见瓷质。盖碗上配盖下配茶托，茶托隔热便于持饮。品饮时，揭开碗盖，先嗅其盖，闻茶香。饮用时，可持碗盖撩拨飘浮茶汤之上的茶梗、茶叶和泡沫。盖碗出现于清代康熙年间，流行于乾隆年间，以景德镇所产为佳。传世名品有康熙"宜兴胎珐琅彩花卉盖碗"、乾隆"霁青描金银番莲八宝盖碗"等。现中国四川等地仍广泛使用，用其泡茶，称"盖碗茶"。

若琛杯〔Tea cup made by Ruochen〕 亦称"若琛瓯"。白瓷质饮具。工夫茶"烹茶四宝"之一，盛放工夫茶茶汤用。相传为清代江西景德镇烧瓷名匠若琛所作，为白色翻口小杯，杯沿常有花纹，杯身有山水字画，杯底书"若琛珍藏"。清代张心泰《粤游小识》："若琛所制茶杯，高寸余，约三四器，匀斟之"。（1832年）《厦门志》载："俗好啜茶，器具精小，壶必孟臣壶，杯必若琛杯。"茶谚云："茶三酒四玩二。"品饮以三人为宜，三杯如"品"字。因清代景德镇仍有仿定窑制作，故若琛杯有"纯白定瓯"之称。现时多用景德镇和广东枫溪出品的白瓷小杯。

若琛瓯〔Bowl made by Ruochen〕 即"若琛杯"。

珐琅折枝梅花盖杯〔Enamel tea cup figured with red plum〕 清代白瓷质饮具。清道光年间制作，杯底落款"大清道光年制"。杯成对，高9.7厘米，直径9厘米，带盖无托。杯面绘有红梅，或含苞，或怒放，黄蕊红瓣，杯上书有正楷14字："古树槎桠傍水涯，年年先占百花魁。"并印圆形"雅"字，方形"玩"字。杯盖书画和杯身一致。香港茶具文物馆收藏。

子母杯〔Concentric cup〕 亦称"同心杯"。由母杯、子杯和盖组成的饮具。陶瓷质地。外层是母杯，内层是子杯，子杯顶端沿口与母杯大小相等，下端较小，近末端有小圆孔两圈，置于母杯中，两者天然相接而中有空隙。上有陶制平盖。使用时，先将茶叶放入子杯，后注沸水，待九成满时，盖上平盖。饮时，将平盖取下，缓缓提起子杯，茶汁从子杯中流出，茶渣留存于子杯，子杯应放在盖上，用母杯饮用。

同心杯〔Concentric cup〕 即"子母杯"。

豆绿釉堆花竹节茶杯〔Bamboo joint tea cup with pea green glaze〕 瓷质饮具。20世纪60年代轻工业部景德镇陶瓷研究所创制。杯口微撇，体直有节环，似竹节。杯盖顶和柄形似屈曲的竹鞭。杯内施白釉，杯外施豆绿釉，并在其上堆雕花纹。釉口、釉底、釉足，高温还原焰一次烧成。规格按杯口径分为1号、2号、3号三种。20世纪70年代后，又繁衍出用象牙黄、粉红装饰的品种。

釉中彩樱桃高白釉金钟茶杯〔White glazed tea cup with cherry decoration〕 1975年轻工业部陶瓷研究所为毛泽东研制的细瓷制专用杯，高白釉，釉中彩装饰，樱桃画面。样品存国家轻工业局陶瓷研究所陈列馆（景德镇）。

釉下蓝金钟茶杯〔Blue glazed tea cup〕 亦称"人代会茶杯"。细瓷质釉下蓝色饮具。景德镇瓷厂产。敞口，腹满，形似金钟。曾被历届全国人民代表大会选为会议用杯，杯体与杯盖吻合，盖顶高昂。杯足施釉，图案为"穿枝莲"组合，环绕在杯口下部一圈，纹样上下镶有子母线和一道脚箍，杯盖纹样与杯体协调，效果完美。釉下蓝色料系钴蓝中的一种，因制作工艺方法的不同，在高温还原焰烧成后，呈色比青花更鲜艳。不含铅镉毒素，色彩经久不变。

人代会茶杯〔National People's Congress used tea cup〕 即"釉下蓝金钟茶杯"。

金菊茶杯〔Tea cup engraved with chrysanthemum petal decoration〕 杯体下段有压制而成的凹形菊花瓣的瓷质饮具。20世纪70年代初以优质高白泥精制而成。敞口，上大下小呈开放式，形体小。用新彩颜料装饰，在凹形菊花瓣下和杯盖上面各饰有一圈淡黄色环，杯体上绘红梅。

张公杯〔Zhang Zhicheng designed tea cup〕 亦称"紫砂白釉钟形杯"。1989年茶人张志澄设计的紫砂质饮具。为紫砂茶壶配套的小杯。以制作者姓氏命名。茶杯外紫内白，衬托茶色。杯体钟形，内施白釉，饮用安全。关键工艺设计为以氧化锌代替氧化铅，共制200只，系应台湾陆羽茶艺中心总经理蔡荣章之请而做。

紫砂白釉钟形杯〔White glazed zisha tea cup〕 即"张公杯"。

磁化茶杯〔Magnetic tea cup〕 杯坯内安放磁化装置白陶质饮具。产生的磁场使杯中茶水磁化。创始于20世纪80年代，已发展成系列产品。

茶托〔Saucer〕 亦称"盏托"、"茶舟"、"茶衬"、"台"、"茶船"、"漆雕秘阁"。与杯、盏配合使用的饮具，用来稳固杯盏，收集溢溅出的茶汤，并承持茶杯，避免烫手。茶托多系青釉瓷、素漆，少数为金银玉制品。20世纪50年代、70年代考古发现，长沙东晋古墓、南昌南朝古墓、吉安南朝古墓均有茶托。托始于晋，发展于南北朝，流行于唐宋。一般为圆形或舟形，呈盘状，中心部位高起托圈，可放杯盏。南朝托面以饰复瓣莲纹一周为多，并与盏饰相呼应。唐多以荷叶形卷口。宋则形式多样，托圈有盏式或碗式，托盘有圈盘式、莲瓣式、菱花式、葵瓣式等，圈足较高。烧制托的窑有官窑、汝窑、钧窑、定窑、耀州窑、景德镇窑、龙泉窑等。宋代审安老人《茶具图赞》将其列为十二器之一，取其姓为"漆雕"，似形其外美，戏冠其官名"秘阁"，名"承之"，字"易持"，以示功能。明清时期，船形托盘流行，故托又称"茶舟"或"茶船"。清代顾张思《土风录》："富贵家茶杯用托子，曰茶船。"产地以景德镇的仿官釉、青花及粉彩茶舟为佳。至今，茶托在盖碗茶具、组合茶具中广为采用。

盏托〔Saucer〕 即"茶托"。

茶舟（2）〔Saucer〕 即"茶托"。

茶衬〔Saucer〕 即"茶托"。

台〔Saucer〕 即"茶托"。

茶船（2） ❶〔Saucer〕即"茶托"。❷〔Tea pool〕在台湾亦称"茶池"。略大于茶托的配套饮具。盘形或碗形。可对壶起保温及保护作用，也可盛热水供烫杯用。

茶池〔Tea pool〕 即"茶船（2）"❷。

琉璃茶托〔Glass saucer〕 唐代宫廷饮具。淡黄绿色半透明琉璃模型浇制。托盘口径13.3厘米，高3.0厘米，圆形，上腰呈盘状，中部渐低，托腰呈管状收小，卷足外沿整盘光滑，素净无饰。唐咸通十五年（874）入藏陕西法门寺地宫，1987年出土，属首次发现。法门寺博物馆收藏。

银质鎏金茶托〔Gilding silver saucer〕 唐代皇家饮具。白银质。纹饰鎏金。唐大中十四年（860年）造。制者不详，为唐左右神策军节度使使用。高4.0～4.5厘米，圈足高1.8～2.3厘米，碗托深2.3～2.6厘米，碗托口径9.3～9.6厘米，托盘直径17.0～18.3厘米，重量304.2～365克。托型如盛开莲花状，为重瓣莲花或单瓣莲花，等分5瓣或6瓣，莲花心处设埋碗足圆台，其口沿皆高出托盘，托盘下部设圈足，增高托盘便于取放。圈足内壁均有錾文，其中1号茶托子为"大中十四年（860）八月造成浑金涂茶拓子一枚金银共重拾两捌钱叁"。錾文横绕一周。1957年在西安和平门东北隅（唐长安城"平康坊"遗址）出土，一次出土7枚，中国历史博物馆收藏。

越窑青瓷盏托〔Yue-kiln celadon saucer〕 瓷质饮具。五代越窑产。盏托分盏和托两部分，通高13.05厘米，盏作直口深腹圈足，盏外壁刻饰丰满的莲瓣，托子口沿外翻，浅弧腹，腹下为外撇高圈足。盏与托通体施青釉，釉色莹润光洁。秘色瓷是晚唐至五代时期越窑生产的稀罕青瓷，这件具有秘色瓷典型特征的茶具是越窑的稀有珍品，也是研究五代时期饮茶习俗的重要资料。1957年出土于五代建造的苏州虎丘云岩寺塔内，苏州博物馆收藏。

影青六棱花形盏托〔Jingdezhen porcelain flower-shaped saucer〕 景瓷饮具。烧造于10～11世纪。高7.5厘米，盏为花瓣形，圈足侈口似碗。托为六曲直沿口，矮圈足，托台似圈环。景德镇柳家湾牛氏岭出土。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

影青花口足镂空盏托〔Jingdezhen porcelain hollowed-out saucer〕 景瓷饮具。烧造于10世纪至12世纪前半叶。盏高8.4厘米，高足外撇，斜弧壁，花口微侈。托为板沿，托台微凸，高圈足微撇呈六花瓣形，足壁有四个"∞"形镂空孔。景德镇市银坑坞出土。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

龙泉务窑白釉盏托〔Longquanwu-kiln white glazed saucer〕 瓷质饮具。辽代龙泉务窑产。盏、托分体。盏高4厘米，作六瓣花形，施半截白釉，下腹及底足露胎。盏托叠放时，无釉处恰好藏于托座内。托子为七出花瓣式浅盘，盘中凸起圈座，座口微侈，托子满施白釉，釉色白中泛黄。1956年北京永定门外辽墓出土，是研究辽代贵族饮茶的珍贵资料。北京首都博物馆收藏。

越窑刻花盏托〔Yue-kiln porcelain saucer with engraved designs〕 瓷质饮具。晚唐南方越窑产。盏、托分体。盏高4厘米，口径10.4厘米，敞口，曲沿，斜直腹，薄壁，腹壁外凹内凸，起细凸棱五根。小圈足。托子高8.1厘米，口

径16.5厘米。花口直沿，浅腹，内壁对花口处亦起五条细棱。托心设杯状凸台，用以承盏。托子内沿饰单线划花蜜蜂花卉，高圈足，底部有窄长支钉痕五个。传世品不多，弥足珍贵。1981年北京西郊辽韩佚墓出土。北京首都博物馆收藏。

汝官窑青瓷托〔Ruguan-kiln celadon saucer〕 瓷质饮具。北宋河南汝窑产。托子作六出花口浅腹盘形，托径16.8厘米，厚直沿。正对花口的盘心内壁起六条细凸棱，盘中央凸起杯状高圈座以承茶盏，喇叭形圈足外撇，器形秀丽规整。通体满施天青釉，釉质滋润。汝窑青瓷制品传世很少，青瓷茶具更加稀罕，具有很高的研究价值。现为日本一财团收藏。

影青高足盏托〔Yingqing-glazed porcelain saucer with high bottom〕 宋代景瓷饮具。烧造于12世纪。高11.3厘米。盏为敞口平足，似小杯；托的口沿平展，浅腹似盘；托台为柱状，台面设有凸圈一道，以便承盏。宋代点茶（泡制沫茶）需先熁盏，即烤炙茶盏，以提高杯温，利于泡茶，故宋代茶盏托较高是为便于烤盏。

影青连体盏托〔Yingqing-glazed porcelain saucer attached with the cup〕 宋代景瓷饮具。烧造于12世纪。高8.4厘米。胎体薄腻，通体施青釉，釉色白中泛黄。盏作杯状，盏底与托连体，故称“连体式盏托”。其造型与江苏武进出土的南宋嘉熙年间墓葬中锡金盏托相似。景德镇近郊宋墓出土。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

青花盏托〔Qinghua porcelain saucer〕 瓷质饮具。元代景德镇窑产品。盏高4.5厘米，口径10.1厘米，口沿外撇，小圈足，足底有乳状突起。器内沿绘饰卷草纹，内底饰缠枝牡丹，盏外壁绘饰缠枝菊花。托高5.1厘米，口径15厘米。托中间盏圈凸起，口微敛，托足较高，稍稍外撇。托盘外壁绘饰仰莲瓣纹，高足绘蕉叶纹，托子内心绘饰缠枝菊花，托圈颈部绘钱纹（瓷器装饰纹样，图形似圆形方孔钱币）。出土于北京元大都遗址，是研究元代饮茶习俗的珍贵实物资料。北京首都博物馆收藏。

素漆托盏〔Plain lacquerware saucer〕 亦称“漆托子”。南宋饮具。由杯和盏组合而成，杯依盏，盏承杯，杯盏一体。通高6.5厘米，口径6厘米。薄木胎，通体髹酱色漆，杯口、盘口和圈足边缘均髹黑漆镶边。造型独具匠心，器形规则匀整，杯口、盘口、足缘三者浑圆像三个同心圆。漆面光洁细腻，线条流畅轻盈，色泽厚实，朴素高雅。1972年在江苏宜兴和桥南宋墓出土，南京博物馆收藏。

漆托子〔Plain lacquerware saucer〕 即“素漆托盏”。

茶壶〔Teapot〕 饮具。在不同时期亦称“茶注”、“注春”。有口、嘴、把或提，多数有盖，少数有圈足或假圈足。用以煮茶、烧水、盛水和泡茶。其制作材料有陶、瓷、石、紫砂、银、铜、铁皮、铝、不锈钢等；按其功能区分，有煮水壶、冷水壶、泡茶壶等；按其形态区分，有提梁壶、把柄壶、装饰壶等；按其使用的能源区分，有木炭壶、电茶壶等。壶是深腹敛口的容器，用以盛酒浆或粮食。远古已有陶壶；商、周时代有青铜壶；汉代方形壶名“钫”、圆形壶叫“钟”。茶壶由壶演变而来，与饮茶方法相适应。唐及唐以前饮茶方法主要是瘕茶和茗茶，所以东汉墓出土文物有碗、壶、盏、托具等；南朝出土文物有鸡头壶等；唐墓出土文物有绿色釉壶、腹部鼓圆、短流，壶底写有“老号家茶社瓶七月一日买·壹”等字样。唐代陆羽创煮茶法，用杓取水，用镜煮茶，用瓢分茶，故《茶经》倡镜疏瓶。宋代重点茶，汤瓶为重要茶具，讲质地，重构造。宋代蔡襄《茶录》：“瓶要小者，易候汤，又点茶、注汤有准。黄金为上，人间以银铁或瓷石为之。”宋代赵佶《大观茶论》：“瓶宜金银……嘴之口欲大而宛直，则注汤力紧而不散，嘴之末欲圆小而峻削，则用汤有节而不滴沥。”宋代审安老人《茶具图赞》戏赐官名“汤提点”，《茶具图赞》中的宋瓶流嘴细长，一改唐代水注流的粗而短。至元代，汤瓶的流已置腹部，变得更为实用。明代朱权《茶谱·茶瓶》：“今予以瓷石为之，通高五寸，腹高三寸，项长二寸，嘴长七寸。”明初茶瓶以瓷为之，嘴比通高还长，明代称瓷瓦壶为“注春”。明太祖废团茶倡瀹茗，发展了撮泡，即将细茶置壶内，沸水注入，可保茶香，促成了紫砂壶的发展。明代文震亨《长物志》：“茶壶以砂者为上，盖既不夺香，又无熟汤气。供春最贵，第形不雅，亦无差小者；时大彬所制又太小。若得受水半升而形制古洁者，取以注茶，更为适用。”清代舶来“洋铜吊”、使煮水壶向金属转移，制品大众化，实用耐用。“暖壶”的出现更方便了饮茶。

茶注〔Tea pot〕 即“茶壶”。

注春〔Zhu Chun〕 即“茶壶”。明代高濂《遵生八笺·茶具十六器》：“注春，磁瓦壶也，用以注茶。”“注”指细水灌入，“春”泛指水，示明壶之功能。

汤瓶〔Kettle〕 亦称“汤壶”、“汤提点”、“偏提”，“茶壶”的一类。始于宋代。主要用于注水或煮水点茶。口小，腰细，其流细长，宜于注汤。一般须与茶炉火力相适应。明代文震亨《长物志》谓“汤瓶铅者为上，锡者次之，铜者亦可用。形如竹筒者，既不漏火，又易点注。”它是随着宋代点茶的兴起而产生的。参见“茶壶”。

汤壶〔Kettle〕 即“汤瓶”。

偏提〔Kettle〕 即“汤瓶”。

白釉瓜棱形执壶〔White-glazed gourd-shaped teapot〕 晚唐定窑瓷质饮具。通高15.5厘米，敞口，束颈，瓜棱形腹。肩部附设八棱形短流和扁条形柄，口上附盖。流、口沿和盖缘皆镶金银扣，柄上留有银环，说明柄与盖之间曾有银链相联系。壶底刻“官”字。器形仿金银制品，用以贮存热水。1980年浙江临安唐水邱氏墓出土，浙江省临安市文物馆收藏。

景瓷茶壶〔Jingdezhen porcelain teapot〕 景德镇瓷质饮具。五代以后壶型不断变化，10～11 世纪为喇叭口壶，后为盘口壶，11～12 世纪为注碗注壶、长颈壶、短颈壶，12～13 世纪为长颈壶、葫芦壶。壶的装饰以影青为多。影青釉，白里泛青，透过釉层，可窥见刻在釉下瓷胎上的花纹。品种主要有：执壶类，如喇叭瓜棱壶、喇叭双系壶、长颈壶、开光瑞果纹壶、盘口贴花壶、盘口双系小壶、深腹大执壶等。僧帽壶类，如鲜红釉僧帽壶、永乐甜白堆花僧帽壶、宣德青花龙纹僧帽壶。小壶类，如宣德鲜红釉梨形小壶、珍珠地小壶、影青小壶等。双耳扁壶类，如永乐甜白双耳扁壶等。景德镇现代茶壶品种多，花色齐。茶壶的种类基本以形象分，如桥梁壶、气球壶、圆壶、长方壶、柿果壶、提梁壶等。

影青刻划花花口瓶〔Yingqing-glazed porcelain tea bottle with engraved designs〕 宋代景瓷饮具。宋人候汤之用。11～12 世纪烧制。高 14.8 厘米。口喇叭花状，长颈，圆鼓腹，腹下部收束，足外撇。肩腹刻划花纹，釉不清晰。器内外施釉，釉色微黄。产品与河北易县出土的辽天庆五年（公元 1115）净离寺舍利塔影青瓶相似。景德镇湖田窑出土。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

影青印花珍珠地小壶〔Yingqing-glazed porcelain teapot with pearly figure〕 宋代景瓷饮具。烧制于 11 世纪后半叶至 12 世纪。高 6.9 厘米，短颈直口，流微曲与器口平高，柄弯曲，上端有一圆形小系蒂，颈下印一圈莲瓣，肩腹印珍珠地花纹，通体满施影青釉。宋代冯可宾《岕茶笺》："壶以小为贵，每一客，壶一把，任其自斟自饮，方为得趣。何也？壶小则香不涣散，味不耽搁"。此壶造型精致，釉色高雅匀润，系壶中珍品。20 世纪中叶于景德镇湖田窑出土，景德镇市古陶瓷研究所收藏。

影青盘口双系小壶〔Yingqing glazed porcelain teapot〕 北宋中期景瓷饮具。小型茶器。11 世纪烧制。壶高 12.10 厘米，盘口，短细颈，短流微曲，鼓腹。底微内凹，系为半环式。

影青小壶〔Yingqing glazed small porcelain pot〕 景瓷饮具。烧造于北宋中后期。高 7 厘米，平足无釉，鼓腹，束颈，形似小罐，口沿捏一小流，形制特别。20 世纪中叶景德镇湖田窑出土，景德镇市古陶瓷研究所收藏。

东坡提梁壶〔Dongpo teapot with handle〕 亦称"东坡壶"、"提苏"。北宋茶壶。流行于阳羡（今江苏宜兴南部）一带，特点是肩部有高高的三叉梁。苏东坡曾四次去江苏宜兴，曾有"松风竹炉，提壶相呼"之句。考古发现，北宋确有提梁壶，人称"东坡提梁壶"，以纪念这位伟大的诗人。现代所制的三叉式提梁壶仍称"东坡提梁壶"。

东坡壶〔Dongpo teapot〕 即"东坡提梁壶"。

提苏〔Dongpo teapot〕 即"东坡提梁壶"。

永乐甜白双耳扁壶〔Yongle white porcelain flat pot with two ears〕 亦称"背壶"。明代景瓷饮具。系伊斯兰教徒朝觐麦加时所携水壶。原为金属制品，明永乐时以瓷器仿制。高 30.1 厘米。早期产品无足，仅壶底棱边去釉露胎，素面无纹。晚期产品有椭圆形圈足，壶面雕刻阿拉伯文。1983 年景德镇出土。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

背壶〔Yongle Tianbou flat pot with two ears〕 即"永乐甜白双耳扁壶"。

永乐甜白四系矮壶〔Yongle white porcelain short teapot〕 明代景瓷饮具。永乐年间（1403～1424）制。高 17.8 厘米，矮身鼓腹，直口平肩，肩部有四系，浅圈足，足内无釉，为半脱胎白瓷，胎薄釉莹，可填彩绘。造型饱满容量大，为海内孤品。1983 年景德镇永乐前期地层出土。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

永乐甜白刻花僧帽壶〔Yongle white porcelain mitral teapot with engraved design〕 明代景瓷饮具。壶口似僧帽，故名。据史料记载，明永乐初，成祖遣侯显往西藏迎西藏喇嘛哈里麻至南京举行法会，并于永乐四年（1406）封哈里麻为大宝法王，为此作壶以赐。壶高 19.3 厘米，有盖、圈足，足内有釉。腹、颈及外口沿刻缠枝花，流及内口沿刻缠枝灵芝，壶下部刻有变形莲瓣。柄下端及曲柄上部，作如意状。1983 年景德镇出土。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

青花龙纹僧帽壶〔Qinghua porcelain mitral teapot figured with dragon decoration〕 明代景瓷饮具。宣德年间（1426～1435）制。高 23.4 厘米。颈部绘有青花双角五爪龙纹，腹上部作云肩纹，腹中部环书藏文古祥经语，下部与足外壁绘莲瓣、卷草作辅助纹饰，边口饰缠枝灵芝。盖前端作鸭舌状，与壶口相合。珠顶盖绘莲托八宝，足底写有双圈双行四字书款。1983 年景德镇出土。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

鲜红釉僧帽壶〔Red-glazed porcelain mitral teapot〕 亦称"宣烧"。明代景瓷饮具。上半部形似僧帽，故名。以宣德年间烧造者最佳。壶体下部浑圆，有圈脚，上部呈鱼尾瓶法口式，壶嘴宽阔，落位于壶肩部，向前挺出，壶柄粗壮，壶盖顶扁圆。由宋代葫芦、凤首等形状的执壶演变而来。外饰高温鲜红釉，釉色鲜红。明清皇室曾用作祭器。北京故宫博物院收藏。

宣烧〔Red-glazed porcelain mitral teapot〕 即"鲜红釉僧帽壶"。

宣德鲜红釉梨形小壶〔Xuande red-glazed pear-shaped teapot〕 明代景瓷饮具。宣德年间烧造。总高 13.1 厘米，壶身高 10 厘米。足内满釉并有"青花宣德双圈"六字楷书双行款。形制、大小与永乐年间同类产品一致，但流口缩小，圈足增高，壶腹略短，颈与盖上的系及宝珠顶均较永乐器大，用红釉装饰。1983 年景德镇出土。景德镇市古陶瓷研究所收藏。

供春壶〔Gongchun teapot〕 亦称“龚春壶”。明代紫砂质饮具。正德年间（1506～1521）学使吴仕（字颐山）的书童供春所制。明代周高起《阳羡茗壶系》：“（供春做壶）淘细土拷坯，茶匙穴中，指掠内外，指螺文隐起可按，胎必累按，故腹半尚现节腠，视以辨真。今传世者，栗色暗暗如古金铁，敦庞周正，允称神明垂则矣。”然因年代久远，供春壶传世品已极罕见。现藏中国历史博物馆的“供春款树瘿壶”，被认为真品。此壶为白泥制作，形如树瘤，周身凸凹自然，壶身近把一侧刻“供春”二字隐于树瘤纹理之中。曾为清光绪年间苏州收藏家吴大澂所藏，后为宜兴人储南强购得。曾缺盖，由宜兴名匠裴石民配制瓜蒂形盖。

龚春壶〔Gongchun teapot〕 即“供春壶”。

嘉靖紫砂提梁壶〔Jiajing zisha teapot with handle〕 明代紫砂质饮具。嘉靖年间（1522～1566）制作。壶体通高17.7厘米，口径7厘米。壶腹近球形，上宽下收，平底，弯流，流根部壶腹上贴塑柿蒂纹，内为单孔。平盖，葫芦形的，盖内以凸起“十”字代替子母口。圆角四棱的提梁有两处弯折，提梁后部有拴绳系盖的小系。无款。泥色肝红，质地较粗，壶面有缸坛飞釉，是紫砂器早期未单装匣钵烧制的标志。系中国目前有绝对纪年可考的最早的紫砂器。江苏南京中华门外马家山明代司礼太监吴经墓出土。南京市博物馆收藏。

独乐园丁〔Duleyuanding teapot〕 亦称“独茶铫”。明代紫砂质茶壶。因其形制甚小，只适合于一个人使用，故名。李茂林制。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高一寸六分二厘强，口径八分五厘，腹径一寸八分，深一寸一分二厘，重拾四钱强，容二勺强。流直鋬环，盖盎而的作小爵柱，圈足，无铭，形制极小而妍朴具足。……泥色淡朱而满身银沙隐闪，是具轮珠之裔孙，而时俗呼曰独茶铫，盖取于独吃之义而已，故号曰‘独乐园丁’。”

独茶铫〔Duchayao〕 即“独乐园丁”。

菊花八瓣壶〔Chrysanthemum-shaped teapot〕 明代紫砂质饮具。李茂林制。壶高9.6厘米，阔11.5厘米。壶底有作者楷书方印“李茂林造”。由八片筋纹结合菊花状的造型构成。吸收了青铜器中的类似造型方法，形似坛子加上流把，古朴而秀逸，厚实而高雅。香港茶具文物馆收藏。

三足圆壶〔Round teapot with tripod〕 明代紫砂质饮具。万历年间（1573～1620）宜兴时大彬制。通高11.3厘米，口径8.4厘米。壶身圆而略扁，椭圆把，弯流，下有三小足。盖面贴塑四瓣蒂纹。把下腹面上阴刻横排楷书“大彬”二字。泥呈褐色，周身满布浅色微小颗粒。1984年出土于江苏无锡甘露乡明墓。锡山市文物管理委员会收藏。

鼎足盖圆壶〔Round teapot with tripod lid〕 明代紫砂质饮具。万历年间（1573～1620）宜兴时大彬制。壶通高11厘米，口径7.5厘米。壶体呈黄褐色，布满梨皮状白色小斑点。壶身近似球形，长圆把，弯流，流内圆孔。盖面边缘分布着类似鼎足的三只扁足。壶底阴刻竖排“时大彬制”四字楷书款。壶出土时盖圈稍有磨损，有使用过的痕迹。1987年出土于福建省漳浦县明万历户部、工部侍郎卢维祯墓。漳浦县文化馆收藏。

六方紫砂壶〔Hexahedral zisha teapot〕 明代紫砂质饮具。万历年间（1573～1620）宜兴时大彬制。通高11厘米，口径5.7厘米。壶身为六棱柱形，六棱形弯流，五棱形长圆把。圆形平盖，纽面上有对合的多重半环纹。壶底中心刻竖排楷书“大彬”二字。1968年于江苏江都明墓出土，扬州市博物馆收藏。

时大彬僧帽壶〔Mitral teapot〕 明代紫砂质饮具。约于1610年宜兴时大彬制。壶高9.3厘米，腹径9.4厘米，底呈六角形。景德镇青白釉有此壶式。圆颈，鼓腹，圈足，自口沿至腹部设一曲把，相对处为流，顶如僧帽。至明清仍流传该壶式。时大彬僧帽壶其上半式与前朝制式相同，下半式改圆形鼓腹为六角鼓腹和六角圈足，制式难度高，外形更似僧帽。香港茶具文物馆收藏。

儒雅宗伯〔Ruya Zongbo teapot〕 明代紫砂质茶壶。《礼记》：“宗伯之官以成仁。”其壶有儒雅风度，故名。李仲芳于万历四十六年（1618）制。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高一寸七分二厘，口径二寸，腹径三寸五厘，深一寸四分五厘，重三拾五钱，容一合一勺强。流徐起而弯，鋬环而的应之。腹圜，底着，口内设堰圈而受盖。盖之子口有缺处，底镌真书十八字，曰：‘万历戊午秋日九月望日为叶龛先生制，仲芳。’刀法遒劲，但日字重复为恨耳。按仲芳者，大彬之高弟，擅名于当时，乃陶肆谣所谓三大之一也。

圆珠壶〔Pearl-shaped teapot〕 明代紫砂质饮具。邵文银（亨裕）制。壶高9.6厘米，腹径8.9厘米。全壶素身无纹饰，造型有“圆、稳、匀、正”之特色，各部位配合和谐，壶身呈大圆珠形，壶的为小圆珠形，流、把均为长圆形。壶底钤一篆书大印“邵亨裕制”。香港茶具文物馆收藏。

弦纹金钱如意壶〔Teapot with stringed decoration and Ruyi figured lid〕 明代紫砂质饮具。陈用卿制。壶高28.6厘米，口径22厘米。壶腹有弦线如腰带，的上镂空为金钱状，壶盖有如意花纹。壶腹上部刻草书：“诗人临白雪，才子步青云。”下部刻“用卿”款。此壶为紫砂壶壶腹刻诗句之最早作品。香港茶具文物馆收藏。

三瓣盉形壶〔Trihedral zisha teapot〕 明代紫砂质饮具。万历年间（1573～1620）宜兴陈仲美制。通高11厘米，口径4.3厘米。造形仿古代青铜器“盉（hé）”，从顶到足作三棱装饰。三柱足间的底面阴刻楷书款“陈仲美”。明代周高起《阳羡茗壶系》载，陈系江西婺源人氏，初在景德镇制瓷，因难以成名，转至宜兴做壶，善于调配砂泥，塑造各式雅玩。香港中文大学文物馆收藏。

束竹圆壶〔Round teapot figured with bamboo decoration〕 明代紫砂质饮具。陈仲美于万历四十三年(1615)制。壶高7.7厘米，阔9.3厘米，壶身为一束圆形竹柴、流、把、的亦为竹形，造型富情趣有自然之态。壶底刻"万历癸卯"、"陈仲美作"双行款铭。香港茶具文物馆收藏。

逍遥公子〔Xiaoyao Gongzi teapot〕 明代紫砂质茶壶。惠孟臣制。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高二寸强，口径一寸二分弱，腹径二寸二厘，深一寸二分四厘弱，重二十三钱四分，容五勺弱，流直鋬环，盖的应之，底着，雕'八月湖水平，孟臣'之七字。泥色纯朱而尧润如流，容止端雅，有萧然自得之意，故号曰'逍遥公子'。"

朱泥圆壶〔Mengchen zisha round teapot〕 清代紫砂质饮具。宜兴惠孟臣制。通高7.6厘米，壶身较矮，肩较宽，壁较直，底略收，假圆足，平盖，短直流。壶底阴刻楷书款"乾隆十三年制"，钤"惠"、"孟臣"一圆一方阳文篆书印，壶盖内刻楷书铭文"品茶"二字。香港中文大学文物馆收藏。

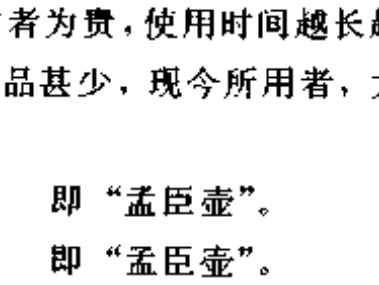
孟臣壶〔Mengchen tea pot〕 亦称"孟公壶"、"孟臣罐"。清代紫砂质饮具。用于冲泡乌龙茶。工夫茶茶具之一。宜兴惠孟臣制。多为赭石色，壶小如香橼，容水50毫升，器底刻有"孟臣"钤记。清代施鸣保《闽杂记》："漳泉各属，俗尚工夫茶，茶具精巧，壶有小如胡桃者，名孟公壶。"其标准是"小、浅、齐、老"，小指容量少；浅指壶小水浅能酿味，能翻香，不蓄水，会翻泡；齐指壶嘴、口、把三点都平成一线，制作精细；老指器物古者为贵，使用时间越长越好，"锈"厚时香重。孟臣壶传世品甚少，现今所用者，大多为仿制品。

孟公壶〔Mengchen tea pot〕 即"孟臣壶"。

孟臣罐〔Mengchen tea pot〕 即"孟臣壶"。

寒玉壶〔Hanyu teapot〕 明代紫砂质饮具。嘉靖二十一年(1542)杨彭年制壶、钱杜(字叔美)诗画。壶高8.5厘米，半圆式，底平。壶名取清冷雅洁质如玉之意。壶腹刻一梅树，右下阴刻"叔美为昙如作"六字，另一面刻行书"寒玉壶"及铭文"一枝两枝翠蛟影，千点万点春烟痕。忽忆西溪深雪里，橹声伊轧到柴门。"

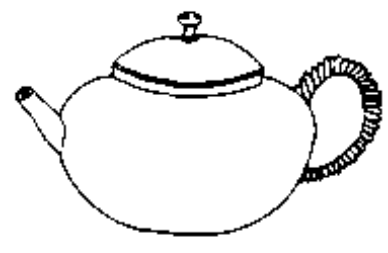
梁园遗老〔Liangyuan Yilao teapot〕 明代紫砂质茶壶。陈和之制。以唐代储光羲诗"楚山有高士，梁园有遗老"句意而得名。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高二寸五厘，口径一寸五分七厘，腹径二寸八分二厘，深一寸六分，重四拾贰钱弱，容一合强。流直而仰，鋬环而纤，腹圜而丰，底着而凹。……流下镌行书三字曰'陈和之'。字法具晋唐遗风。泥色浓紫，或曰猪肝色，试以指摇盖，铿作金石之声，涤拭之久，自发暗然之光。……通体气格高古，韵致清绝，令予心醉忘餐，可称茶寮之珍玩也。"


梁园遗老

铁石丈夫〔Tieshi Zhangfu teapot〕 明代紫砂质茶壶。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高二寸七分五厘，口径二寸一分，腹径三寸二分四厘，深二寸二分五厘，重一百钱弱，容一合六勺强。流肥短而不直，鋬相应而为环，口唇反而外向，全容盖唇、的如葡萄子、圈足。底镌三字曰'醉花斋'，不详其为何人。篆法奇古可喜，泥色浓紫，或云黯肝色。敲之作金石之声，盖明制之醇者。通体浑厚，而坚如铁、介如石，故号曰'铁石丈夫'。"

萧山市隐〔Xiaoshan Shiyin teapot〕 明代紫砂质茶壶。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高二寸、口径一寸八分二厘，腹径二寸七分，深一寸七分，重七拾四钱，容一合五勺。流方而徐起，鋬形如半折凹字，盖坦且方。……有印曰：'闭门即是深山'。篆法奇古可观，是明人之本色。泥色紫而梨皮，通体清雅温厚，颇有隐者风度，故号'萧山市隐'。"

出离头陀〔Chuli Toutuo teapot〕 明代锡质茶壶。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高一寸八分一厘，口径一寸五分，腹径二寸四分三厘，深一寸四分，重六拾二钱，容七勺。流直鋬环，古藤络鋬，盖防汤热也。的真输作之，为笪豆样，肩微棱而腹下渐杀。……通体纯锡，经年之久，锈花赤斑，纷然点出，古色可掬。形制不侈不丽，敦朴有雅致，自是簏中宝玩。……近世间好事者，壶皆贵泥砂，此壶不趋世所趋，而独自异，亦有出离解脱之意，故号曰'出离头陀'。"


出离头陀

寿阳公主〔Shouyang Gongzhu teapot〕 明末清初白瓷质茶壶。《妆楼记》："宋武帝女寿阳公主，……梅花落额上，成五出花，拂之不去。"此壶以梅花形为的，瓷白如脂，故名。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高一寸六分六厘，口径一寸一分三厘，腹径二寸六厘，深一寸四分强，重拾八钱六分，容四勺。流直鋬环，盖坦如砥，换的以梅花一萼，圈足，底纯素无款。肌肤如凝脂，磁质略与'鹤鳌神人'相类，盖亦具轮珠之裔孙，而以白磁脱胎，殊可称矣。丰姿粹然，韵致卓绝，有效颦不及之想，故号曰'寿阳公主'。"

寿阳公主

鹤鳌神人〔Hechang Shenren teapot〕 明末清初白瓷质茶壶。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高一寸七分四厘，口径一寸五分六厘，腹径二寸七分，深一寸四分

五厘，重三拾五钱，容八勺。流直而如嘴，鋬环而似耳，腹扁而圆，盖坦而无的，只留一点痕耳。点茗之时，以拇、食两指可把。……磁色雪白而滑如堆脂，通体恰如神仙著鹤氅，故号曰‘鹤氅神人’。”

用拙迂生〔Yongzhuo Yusheng teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。杜甫《屏迹》诗：“用拙存吾道，幽居近物情，”刻壶造型朴拙有与世相违之处，故名。制者子上生平不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高二寸一分，口径一寸四分四厘，腹径二寸四分二厘，深一寸五分强，重三十二钱弱，容七勺，具轮珠之苗裔，而大于‘连城封侯’。泥色紫，圈足，底有印，曰‘子上’，欠考据。具轮珠之有印者，唯兹壶耳。恨鋬之位置不合，故号曰‘用拙迂生’。”

断肠少妇〔Duanchang Shaofu teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。造型为秋海棠花式，秋海棠别名断肠花，故名。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高一寸三分八厘强，口径一寸二分八厘，腹径三寸四厘强，深一寸一分，重四拾四钱，容七勺弱，流直而肥短、鋬环而应之，盖圆而坦，上范出六尖蒂形，存茎少许换的，口弇腹扁，肩腹间对镂秋海棠花，花萼枝叶，葳蕤分布，腹下刻双钩线，阴锲以奇葩，或如梅花，或如秋葵花，而六瓣成形，盖未审为何花，底亦作六尖蒂形，无款。泥色紫而微润，古奥可掬。通体婉媚如笑如愁，天然容色，宛似少妇在深阁，故号曰‘断肠少妇’。”

连城封侯〔Liancheng Fenghou teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高二寸八厘，口径一寸一分，腹径二寸四厘，深一寸四分二厘，重二十三钱六分，容四勺强。流直而仰，鋬环而得度，盖盎腹圜，圈足，底纯素无款。泥色紫而银沙闪点。制作不事雕琢，贵在于醇雅，时俗所谓具轮珠者是也。近世好事者宝爱夸张，声价日隆，贵比连城，故号曰‘连城封侯’。”

俪兰女史〔Lilan Nüshi teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。造型如水仙，水仙一名俪兰，又名女史花，故名。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高一寸七分六厘，口径一寸八分四厘（尖二寸一分六厘），腹径三寸四分强，深一寸二分五厘，重五拾五钱，容一合一勺强。流弯鋬环，腹盖共模造水仙花各六瓣，以蕾为的，腹半又紫双钩线为束带样，底单钩轮廓成六瓣，纯素而无铭。盖阴有小印难辨，泥色紫而梨皮。是亦水仙式，而形体不同，故号曰‘俪兰女史’。”

帝乡仙驭〔Dixiang Xianyu teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。壶体饰云纹，庄子曰：“乘彼白云至于帝乡。”故名。制者国瑞生平不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高一寸九分，口径一寸六分四厘，腹径三寸，深一寸二分五厘，重五十七钱，容一合一勺强。流弯而方，鋬环而如屈铁，的称之、盖与器共被以云纹，盖之子口，有印曰‘国瑞’，底有印曰‘玉蟾珍藏’。泥色紫而梨皮。……以其有云纹，故号曰‘帝乡仙驭’。”

银台醉客〔Yintai Zuike teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。水仙又名银台，故名。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高二寸六分六厘，口径（尖一寸五分），腹径二寸三分二厘，深二寸三分，重三拾八钱四分，容八勺弱。流耸起而渐弯，鋬环而与之相称。通体水仙式，六瓣收缩成口，口唇旁出承盖，吻合紧密，无差纸发，精巧可知矣。蕾为的，底着、无款。泥色紫而带红，光泽如玉，以其效水仙花，故号曰‘银台醉客’。”

银台醉客

老樗散人〔Laochu Sanren teapot〕 亦称“心斋壶”，明末清初紫砂质茶壶。时贵小壶，而此壶造型较大，人多不取，因而得以保存下来。《庄子·人间世》将樗比为无用之材，故名。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高二寸八分八厘，口径一寸六分八厘，腹径二寸七分四厘、深二寸一分五厘，重五拾钱强，容一合二勺五才。流直而昂、鋬环而低下，盖盎而腹圜。底着，有印难辨。泥色紫而间有银沙隐见。闻西京大桥某者，尝获于大阪心斋桥骨董铺，宝爱不啻，故一名‘心斋壶’。星霜之久，时好变移，壶皆贵小，此壶最大、人不甚顾，乃得以全其天年。庄子所为樗栎之比乎，故号曰‘老樗散人’。”

心斋壶〔Xinzhai teapot〕 即“老樗散人”。《庄子·人间世》：“惟道集虚，虚者心斋也。”此壶曾获于心斋桥。故名。

红颜少年〔Hongyan Shaonian teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高一寸五分五厘，口径一寸七分三厘，腹径二寸六分八厘，深一寸一分五厘，重廿九钱五分，容七勺强。流弯鋬环，盖的称之，肩削成，腹圜。底着，镌行书三字，曰‘玉川珍’。泥色如朱砂之加采，脂润染人。通体潇洒流丽，如美少年，故号曰‘红颜少年’。”

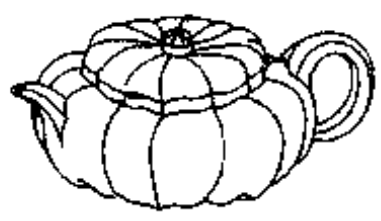
采薇山樵〔Caiwei Shanqiao teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。造型清介孤洁，有伯夷叔齐宁肯饿死首阳山也不食周粟的清高神韵，《史记·伯夷传》：“登彼西山兮采其薇矣”，故名。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高一寸九分二厘，口径一寸四分四厘，腹径二寸四分弱，深一寸六分，重廿九钱、容七勺强。流直而昂，鋬称之，皆洪纤得中、盖平坦而如砥，的为乳形，底着，纯素无款。敲盖作击磬之声、泥色紫砂之一种，光采不甚露，而古气清溢。通体有仙子不火食者风标，故号曰‘采薇山樵’。”

渔童樵青〔Yutong Qiaoqing teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。成对如侣，故名。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》：“一通盖高二寸三分五厘，口径一寸五分三厘，腹径二

寸一分八厘，深一寸六分八厘，重三十二钱六分，容七勺强；一通盖高二寸二分二厘，口径一寸四分七厘，腹径二寸一分七厘，深一寸六分五厘，重三十二钱二分，容七勺。流仰而不曲不直，鋬钩而如环，盖盎而的成乳形。盖口底共带轮缘，形状椭而似筒。底有款曰：'吟花咏月，品竹评茶。'泥色淡朱。制作朴而实，古雅最可爱，予尝评曰：匹夫匹妇，合欢偕老。宛似张志和配奴婢为夫妇者，故号曰'渔童樵青'。"

卧龙先生〔Wolong Xiansheng teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。形如卧龙，故名。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高二寸五分，口径一寸五分强，腹径三寸八分四厘，深一寸四分强，重六拾二钱弱，容一合二勺强。流不曲不直鋬环，口弁腹胖，……腹之前后镌行书二十二字，曰：'笠荫喝，茶去渴，是二是一，我佛无说。戊寅秋七月友几铭。'……按，兹壶制作工夫一变，更极精巧……所谓捏制者也。泥色梨皮，通体深沉而雄伟，如坐如卧，如潜如蛰，有呼欲起之意，故号曰'卧龙先生'。"

凌波仙子〔Lingbo Xianzi teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高一寸七分五厘，口径一寸九分（尖二寸三厘），腹径三寸四分七厘，深一寸三分，重五拾三钱，容一合二勺。流鋬略与'藏六居士'相类。从盖到底成水仙花样，六瓣吻合之处，攒整不差毫发，以蕾为的，底着无铭。泥色浅紫。通体水仙花为式，故号曰'凌波仙子'。"



凌波仙子

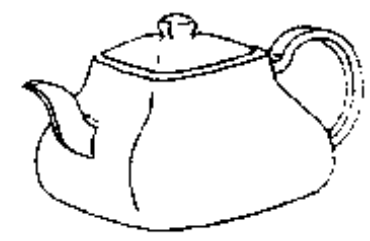
陶家佳友〔Taojia Jiayou teapot〕 明末清初紫砂质茶壶。形如菊，陶家即陶渊明，平生爱菊，有诗曰"采菊东篱下"，故名。制者不详。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高一寸八分四厘，口径二寸，腹径三寸二分强，深一寸四分弱，重卅九钱弱，容一合三勺弱。流弯鋬环，盖与器共为菊花样，各二十四瓣，以蕾为的，试摇盖，合口之处密缝不间，可谓巧致。但惜底纯素无款识，泥色紫而粟粒隐见。通体以菊花为式，故号曰'陶家佳友'。"

陶家佳友

莲形银提梁壶〔Lotus-shaped teapot with silvery handle〕 清代紫砂质茶壶。宜兴陈鸣远制。通高8厘米，壶身作莲花形，共八片，四周围以莲瓣，花瓣尖端微起翘。壶嘴饰荷叶脉纹，壶盖作莲蓬形，六颗可活动的莲子嵌于盖面，中心的盖纽为一颗大莲子状。壶无把，肩部装一藕节纹银质提梁。壶身一面莲瓣，中部刻行书铭文："资尔清德，烦暑咸涤，君子友之，以永朝夕。"署"鸣远"，并钤"陈"、"鸣远"一圆一方二阳文篆书印。江苏苏州文物商店收藏。

南瓜形壶〔Pumpkin-shaped teapot〕 清代紫砂质饮具。宜兴陈鸣远制。通高10.5厘米，口径3.3厘米，造型、泥色均仿成熟的南瓜，壶盖作瓜蒂形，盖纽作浅黄色的一截瓜藤，壶嘴似南瓜叶卷成，壶把亦为瓜藤形。壶身一面阴刻两行行楷铭文："仿得东陵式，盛来雪乳香。"署"鸣远"，钤"陈鸣远"阳文篆书方印。南京博物院收藏。

风流宰相〔Fengliu Zaixiang teapot〕 清代紫砂质茶壶。《南史》："王俭尝谓人曰：'江左风流宰相，惟有谢安。'"此壶造型高雅，有风流态，故名。陈鸣远制。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高二寸一分二厘，口径纵一寸八分三厘，横一寸四分三厘，腹径二寸九分强，深一寸七分四厘，重五拾三钱，容一合三勺强。流方而弯，鋬环而变式，盖盎的方而无棱，口桶而容盖，肩削成，腹胖。底内入如倒凹字，镌行书十二字，曰：'从来佳茗似佳人，坡公句。鸣远。'骨体秀美存赵、董法，有小印曰'陈鸣远制'。泥色紫而光润欲滴，形制桶而四隅微圆，端丽精致。……此壶不易获可知也。通体风流高雅，超然出于庸俗，故号曰'风流宰相'。"



风流宰相

浴后妃子〔Yuhou Feizi teapot〕 清代紫砂质茶壶。造型线条柔美，有绰约风姿，如贵妃出浴，故名。陈鸣远制。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高一寸九分六厘，口径一寸四分四厘，腹径二寸三分强，深一寸五分五厘，重廿二钱七分，容七勺弱。流弯而仰，鋬环而纤，盖的应之，腹侈而肩削成，底着，制作精致，光润自露，薄如纸片，轻似鸿毛，底镌真书八字，曰：'丁未杏月，鸣远仿古。'有小印二，曰'鸣远'。泥色纯朱。按，鸣远一时之巧手，务要清癯，用意丁宁，工夫百炼，调泥不苟，有惜墨如金之意。通体柔情绰态，婵娟如妃子浴华清池中，故号曰'浴后妃子'。"

邵旭茂提梁壶〔Teapot with handle made by Shao Xumao〕 清代紫砂质饮具。邵旭茂制。壶高23厘米，口径12.3厘米，壶型为仿古之作，壶身泥质细匀，色泽古朴，提梁圆浑如虹有气势。壶底有二印，印文分刻为"荆溪"、"邵旭茂制"。宜兴紫砂工艺厂收藏。

倾心佳侣〔Qingxin Jialü teapot〕 清代紫砂质茶壶。造型为秋葵式，借吴宽《葵》诗"倾心识忠臣"和姚旅《秋鸿》诗"顾影成佳侣"句得名。许龙文制。日本奥玄宝《茗壶图录》："通盖高一寸六分六厘，口径一寸五分四厘，腹径三寸二分，深一寸一分弱，重四拾二钱强，容八勺。流直鋬环。通体以秋葵花为式，千瓣参差，向背分明，如笑如语，其娇冶柔媚之态，觉妃子倦妆不异。瓣在腹者最大，在底者次之，在盖者又次之。的与流鋬，亦各施工，流下有小印二，曰'荆溪'、'龙文'。泥色紫而梨皮。许氏巧手，每壶无一不竭智力，而兹壶精制尤穷神妙，非他工之可拟伦也。秋葵花与蜀葵相类，故号曰'倾心佳侣'。"

跌坐逃禅〔Fuzuo Taochan teapot〕 清代紫砂质茶壶。借王维诗"嫩草承跌坐"和杜甫诗"醉中往往爱逃禅"句得名。许龙文制。日本奥玄宝《茗壶图录》:"通盖高一寸四分三厘,口径二寸八厘,腹径三寸六分四厘,深一寸一分、重四拾四钱强,容一合。流弯而短,鋬环而整、腹扁而大、胎浅而虚,最宜注瀹。……底有小印二,曰'荆溪'、'龙文'。泥色紫而梨皮……通体或如结跏趺坐,宛然有物外之貌,故号曰'跌坐逃禅'。"

藏六居士〔Zangliu Jushi teapot〕 清代紫砂质茶壶。其形似龟,龟之别名为藏六,苏轼《寄傲轩》诗"失若龟藏六",故名。许龙文制。日本奥玄宝《茗茶图录》:"通盖高一寸五分七厘,口径一寸七分五厘,腹径三寸三分三厘,深一寸一分强,重二拾八钱强,容八勺强。流弯而带棱,鋬环应之。盖、腹底皆共六棱,的成乳形,底镌真书三字,曰'惜馀铭'。亦有小印二,曰'荆溪'、'龙文'。泥色紫而梨皮……通体似龟形,而流、鋬有昂首曳尾之态,如动如止,故号曰'藏六居士'。"

方山逸士〔Fangshan Yishi teapot〕 清代紫砂质茶壶。许龙文制。日本奥玄宝《茗壶图录》:"通盖高一寸四分八厘,口径一寸四分七厘,腹径二寸七分五厘,深一寸二分,重六拾钱强,容一合强。流直而方,鋬矩而成口字样,盖平坦如棋枰,的似覆斗纽,底有印曰'许龙文制'。泥色紫而梨皮,形制四面端正,类方山,故号曰'方山逸士'。"

平肩如意壶〔Teapot with flat shoulder and figured with Ruyi on the lid〕 清代紫砂质饮具。邵茂林制。通高18.2厘米,铁栗色,上用石绿、石青等色彩绘以青绿山水,其壶肩略呈平方而不失流利,壶盖纽饰以如意纹,有古朴而富艳之感。壶底有"邵茂林制"印。

直筒泥绘壶〔Teapot made by Hui Yigong〕 清代紫砂质饮具。惠逸公在宜兴制。壶高5厘米,阔6.5厘米。底款为"一二年前喜天外,逸公"9字,壶身绘竹屋、树木、山水,铭文"一色杏花红十里"。壶盖上泥绘杏花数枝。

云蝠方壶〔Square teapot figured with cloud and bats〕 清代紫砂质饮具。陈曼生制。壶高7厘米,口径6.6厘米。壶身、盖、纽、加足均为四方形。上部饰蝙蝠云气,壶身两壁分别塑山水画和刻铭。铭文曰:"外方内清明,吾与尔皆亨。曼生。"曼生制壶多与他人合作,而该壶仅具"曼生"款,故有可能是其自制。苏州文物商店收藏。

曼生壶〔Teapot jointly made by Chen Mansheng and Yang Pengnian〕 清代紫砂质饮具。乾隆至道光年间由书法篆刻家陈曼生与宜兴工匠杨彭年合制。陈设计壶式,杨制作、陈等再在壶面上题刻诗句铭文。造型简洁朴素,取材寓意深刻,铭文意境高远,书法配合得当,把诗书艺术与紫砂壶完美地结合起来,使紫砂壶从民间实用品升华为高雅的艺术品,代表着紫砂工艺史上的一个重要时期。典型的曼生壶有南京博物馆藏仿古井栏壶、画家唐云藏合欢壶、笠氏壶等。

半瓢壶〔Half-gourd ladle shaped teapot〕 清代紫砂质饮具。陈曼生督造,杨彭年制。高7.2厘米、口径6.6厘米。壶身呈半瓢下覆状,的、把、流简洁古朴。壶身铭文:"曼公督造茗壶第四千六百十四,为犀泉清玩。"把梢有"彭年"小印,壶底有"阿曼陀室"印,对研究陈曼生壶艺具有重要价值。上海博物馆收藏。

紫砂胎刻书画锡壶〔Tin-covered zisha teapot engraved with painting and calligraphy〕 紫砂质饮具。工艺特点为在素面紫砂胎外包锡,有的在锡壶面上刻以书画,讲究者还镶装以玉质壶嘴、壶把和盖纽。该工艺盛行于清道光年间,书画家朱坚(朱石梅)倡导。南京市博物馆藏紫砂胎刻书画锡壶为代表器物,紫砂名匠杨彭年与制锡名家朱石梅合作。通高8.4厘米,口沿边长4.5厘米,斛形壶身,四方短直流、镶螭虎形青玉环形把,长方形白玉纽。壶身一侧刻折枝牡丹纹,另一侧刻两行隶书:"微涧欲沾,雨前吐尖。己丑小春月,石梅(梅)。"紫砂胎内底钤阳文篆书印"杨彭年制"。由于工艺繁难,鲜有后继者。

风卷葵壶〔Wind-waved flower-shaped teapot〕 清代紫砂质饮具。杨彭年胞妹杨凤年制。壶技不亚于彭年,其制品多仿自然形态,在紫砂壶史上具有一定地位。壶高10.6厘米、口径6.7厘米。壶形呈风卷葵花状,壶泥色泽沉着。把下有"杨氏"小印。宜兴陶瓷博物馆收藏。

竹段壶(1)〔Bamboo-shaped teapot〕 清代紫砂质饮具。杨彭年制。壶身、的、把、流均为竹形。壶身有铭文曰:"采春绿,响疏玉。把盏何人?天寒袖薄。石梅作。"壶底钤"石梅摹古",壶盖钤"彭年"印。上海博物馆收藏。

仿古井栏壶〔In the style of the ancient well banisters teapot〕 清代紫砂质饮具。传世"曼生壶"的一种。杨彭年制。通高8.9厘米,口径9.8厘米,泥色红褐,有橘皮状颗粒。造型似石井栏,平盖,桥形的短嘴环形把。壶身一面刻行书铭文:"此是南山石,将来作井栏。留传千万代,各结佛家缘。尽意修功德,应无朽坏年。同沾胜福者,超于弥勒前。曼生摹零陵寺唐井文字为寄沤清玩。"另一面刻满行书铭文,为所摹唐井题记。壶底钤阳文篆书印"阿曼陀室",把下钤"彭年"阳文篆书小方印。南京博物院收藏。

绣衣御史〔Xiuyi Yushi teapot〕 清代紫砂质茶壶。外形多斑如绣花,《汉书》"御史有绣衣",故名。陈曼生、杨彭年合制。日本奥玄宝《茗壶图录》:"通盖高二寸一分六厘,口径一寸五分六厘,腹径三寸一分五厘,深一寸九分五厘,重六拾五钱,容一合四勺。流弯,鋬环,皮肉丰厚。腹圜、口弇、底着,口内设堰圈承盖。通体气骨富赡雄伟,自是廊庙之材。腹镌行书十五字,曰:'中有智珠,使人不枯,列仙之儒。曼生铭。'书体清健可观。底有印曰'曼生',鋬下

又有印曰‘彭年’、盖曼生使彭年造而自铭者欤？泥色紫砂之一种，而满面斑点，如绣黄花落蕊。砂壶中未尝睹斯异纹者，故号曰‘绣衣御史’。”

竹段壶（2）〔Bamboo-shaped teapot〕 清代紫砂质饮具。杨彭年制。壶高10.8厘米，口径8.1厘米。壶身为一竹段形、上贴塑竹叶。流、的、把均为竹竿形并有小枝旁出。壶底钤圆形篆文印“杨氏”。全壶简洁而富情趣。宜兴陶瓷博物馆收藏。

百果壶〔Teapot shaped with various fruits and gourds〕 清代紫砂质饮具。程应绍制于宜兴。瞿氏工诗词书画，篆刻鉴古，尤爱制砂壶，以“壶公”自号，请邓奎为之制造。百果壶以石榴为身，藕为流，菱为把，香蕈为的。壶身上半部以各色砂土塑成花生、瓜子、豇豆、白扁豆、栗、枣、葵花子等粘附。三足为核桃、百合、荸荠，合计18件。壶身铭文“本是榴房结子多，菱腰藕口品如何。一堆成颗皆秋色，万果园中次第歌。”

暖座式紫砂壶〔Zisha teapot with charcoal-putting space〕 清代紫砂质饮具。竹溪（即吴月亭）制。由壶体和暖座两部分组成，座内可放炭温茶。通高15厘米，壶与座均为圆角方体，以子母口扣合。壶身正面刻行书“饮液餐英”，署“竹溪刻”。背面刻“庚戌冬月竹溪发明新镌”。盖内钤阳文篆书印“竹溪”，壶底钤阳文篆书印“阿曼陀室”。壶座四面有八卦形镂孔，以作散热之用；四角有半圆形系，可拴绳提携。曾由苏州姚世英收藏。

鱼化龙壶〔Teapot sculptured with dragon and waves〕 清代紫砂质饮具。邵大亨制。壶呈圆球形，有浅浮雕式塑海波纹，一龙首耸耳伸颈于海波上，吐一宝珠。壶盖之纽为龙首形，可伸缩于盖中，龙舌也会动，壶把为龙尾形。盖内钤阳文楷书瓜子形“大亨”小印。南京私人收藏。

束竹八卦纹紫砂壶〔Zisha teapot figured with a bunch of bamboo and the Eight Diagrams〕 清代紫砂质饮具。邵大亨的代表作品。通高8.5厘米，口径9.6厘米。壶身似一捆竹段围成，中腰雕一细竹束之。壶嘴、壶把均雕龙头。盖纽顶面为太极纹，盖面均匀分布浮雕八卦纹。壶底雕星象纹，三足亦作竹段编连状。盖内钤阳文楷书瓜子形小印“大亨”。

黄团〔Huangtuan teapot〕 清代紫砂质微型茶壶。工艺品。邵大亨制。壶高2.6厘米，口径1.1厘米，腹宽1.5厘米，底径1.1厘米，壶底凹若圆形。造型浑朴稳健，色如柑橘而略呈苍黄，持重沉着，故名。壶盖唇外有“大亨”楷书划款。苏州“梅白斋”收藏。

方斗壶〔Inversed-Dou-shaped teapot〕 清代紫砂质饮具。黄玉麟制。壶体呈覆斗形，盖正方，纽立方，把、流亦为方形。壶身一面刻陆恢仿黄慎《采茶图》，图左上刻“采茶图，廉夫仿瘿瓢子”。另一面刻吴大澂书黄慎《采茶诗》：“采茶深入鹿麋群，自剪荷衣渍绿云。寄我峰头三十六，消烦多谢武陵君。瘿瓢句。恪斋。”此为黄玉麟佳作，也是研究“扬州八怪”之一黄慎的重要资料。美国堪萨斯城纳尔逊-艾坚斯博物馆收藏。

孤菱壶〔Water-chestnut-shaped teapot〕 清代紫砂质饮具。黄玉麟制。壶形底大上小，加足与壶身一体，四方圆角，显圆润而坚稳。形如嫩菱，有鲜润意趣。壶身一面刻“涌秋水篇，试中泠泉，青山白云吾周旋。”下钤“吴昌硕□□”印一。另一面刻：“庚子九秋，昌硕为咏台八兄铭，宝斋持赠，耕云刻。”壶内有篆文小方印“玉麟”，壶底有篆文方印“黄玉麟作”。宜兴紫砂工艺厂收藏。

竹节提梁壶〔Teapot with bamboo-shaped handle〕 清代紫砂质饮具。陈荫千制。壶身为椭圆形，壶高16厘米，口径横7.4厘米，纵6.7厘米。壶嘴、盖纽、腰束及提梁均为竹形。提梁为双竹绞股呈方形，纽为双竹绞股三角形，形成空间对比。壶底钤“陈荫千制”印一。

卧轮禅师〔Wolun Chanshi teapot〕 清代紫砂质茶壶，瞿子冶制。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高一寸四分二厘，口径二寸三分弱，腹径三寸六厘，深一寸二分，重三十四钱二分，容九勺。流直而短，鋬环而纤，身短矮而腹胖。盖与的偕效之，盖之口有小缺处，底着，锲行书三字曰‘毓秀堂’，书体有法。闻瞿子冶有毓秀堂号，盖瞿氏之所制或藏者。泥色紫而梨皮。兹壶较他式最异，通体如车轮之卧地，故号曰‘卧轮禅师’。”

一枝栖隐〔Yizhi Qiyin teapot〕 清代紫砂质茶壶，邓奎（符生）制。日本奥玄宝《茗壶图录》：“通盖高一寸二分，口径一寸二厘，腹径二寸一分七厘，深八分五厘，重拾六钱三分，容三勺。流直，末斩然而止，如断竹筒，鋬欹倒不仝环，盖傅鼻纽，底贴三蹄，又有印曰‘符生摹古’。形制短小可握，腹之向背各雕梅花一枝，题曰‘符生画’，刀势生动。盖锲八字，曰：‘几生修得到。子冶题。’书体清丽可爱，泥色浅黄。兹壶宜几上水滴，兼用于茗事亦无妨，唯可供独吃及对饮之用。通体似小鸟形，故号曰‘一枝栖隐’。”

丹果〔Danguo teapot〕 清代紫砂质微型茶壶。工艺品。名“锦春”者（姓不详）制作。壶高1.95厘米，口径1.6厘米，腹宽2.4厘米，底径1.8厘米，连流带鋬横宽4.45厘米。定型浑朴淳厚，玲珑透剔。制作精致，盖身密接，捻转自如。外观色如葡萄，湛然绀紫，净洁凝重，故名。壶底平，钤有“锦春”阳文楷书长方小印。苏州“梅白斋”收藏。

玉乳〔Yuru teapot〕 清代紫砂质微型茶壶，工艺品。惠逸公制。壶高2.83厘米，口径1.6厘米，腹宽2.2厘米，底径1.6厘米，连流带鋬，横宽仅3.55厘米。盖和身吻缝，制作精美，壶口通顺，倾注流畅。壶色紫铜富光泽、古雅隽秀。取南宋陆游《入蜀记》“早发云阳，汲玉乳井水”句中

泉名命壶。苏州“梅白斋”收藏。

三元式胆壶〔Trinary teapot with strainer〕 清代紫砂质饮具。仿“曼生壶”的一种。邓奎（字符生）监造，邵友兰制。壶体高 10.2 厘米，口径 6 厘米。造型为较矮的亚腰葫芦形，有圈足。弯流自壶腹下部出，圆环形把。盖较高，圆的。壶内有一杯形胆，周身布满圆形小孔，用以盛茶叶，滤茶汁。壶身上节刻横排行书“三元式”，下节刻铭文：“注以丹泉，饮之吉，勿相忘。曼生仿古。”壶底钤阳文篆书方印“符生邓奎监造”，盖内印椭圆形楷书小印“友兰”。南京王一羽收藏。

任伯年刻画提梁壶〔Teapot with handle and engraved with flower design by Ren Bonian〕 清末紫砂质饮具。制壶者佚名。壶体呈圆球形微扁，三叉提梁，高 16.5 厘米，腹径 8.7 厘米。壶身两侧由清末海上画派名家任伯年手刻折枝花卉，铭文为“稚村仁兄清玩，伯年并刻”10 字。南京博物院收藏。

特大型古瓷茶壶〔Huge porcelain teapot〕 清末大型饮具。陶瓷质。高约 1 米，壶身周长 2 米，上有彩绘，绘有反映中国人种茶、采茶、制茶、运茶等情景的图画。重 27 千克，容水 57.3 升，可斟茶千余杯。英国川宁（Twining）茶叶公司的伦敦茶叶博物馆收藏。

青花双耳提梁壶〔Qinghua porcelain teapot with handle and two ears〕 民国初期瓷质饮具。景德镇窑生产。壶式源于明代，盛于清代，终于民国早期。壶通高 10 厘米，壶底设矮圈足，无款，壶腹开光，四周为梅瓣图案环绕。开光中心绘有五色共和旗悬飘于大纛之上，表示革命成功，普天同贺，吉祥千秋。

白釉五彩执壶〔White glazed multicoloured teapot〕 民国初期瓷质饮具。景德镇窑生产。执壶壶身纵线为斜外撇直线，壶盖中部为雕纽，系中西合璧法。壶底为浅圈足。款识为红彩菱形印鉴：“江西余永盛出品”，系清末民国初的一种风格。壶把为“つ”形，有角度。壶身绘有红、黄、绿、蓝等色的轮船，航行于碧空江海之间，船上三角旗飘扬，表达了景德镇窑巧匠名师废除帝制，创立共和之心。

撇球壶〔Ball-shaped teapot〕 近代紫砂质饮具。程寿珍制。通高 13.4 厘米，口径 7 厘米。绿泥制作。壶身浑圆敦实，造型古朴厚重。壶身上四处钤印，壶底印阳文篆书随形印：“八十二老人作此茗壶巴拿马和国货物品展览会曾得优奖”24 字。内底及盖内均为阳文篆书印“寿珍”。把下印阳文楷书“真记”。常州文物商店收藏。

三足圈顶壶〔Tripod teapot〕 近代紫砂质饮具。裴石民制。通高 15.5 厘米。壶体泥色土黄，造形似三足圆鼎，桥形盖纽上套两个可活动的小圈，短直流，椭圆形把顶端起翘，古朴、实用又富于稳定感。宜兴紫砂工艺厂收藏。

竹段绿泥壶〔Bamboo joint teapot made by Gu Jingzhou〕 当代紫砂质饮具。顾景舟制。由一壶三杯配以茶海组成。壶外形敦实，壶腹壁比通常茶壶薄。造型清雅淡泊，色泽滋润细腻、嘴、盖、把上的竹节自然浑成，制作精细。顾景舟一生共制作类似茶具三套，该套为仅存者。上海博士茶艺馆收藏。

提璧壶〔Flat round teapot〕 现代紫砂质饮具。顾景舟制。通高 12.5 厘米。壶体扁圆似玉璧，扁提梁近方折，壶嘴从壶腹下部出。各部位造型线直中寓圆，柔中见刚，工艺精湛。宜兴紫砂工艺厂收藏。

杠果壶〔Mango-shaped teapot〕 当代紫砂质饮具。蒋蓉制。壶身、盖纽均设计为杠果形状，杠果的尖端则为壶嘴，壶把作藤枝形、一片叶子贴附壶身，成为自然装饰。

斑竹提梁壶〔Mottled-bamboo-shaped teapot with handle〕 当代紫砂质饮具。汪寅仙制。壶身、壶嘴均作竹节形状，并以紫色泥在浅黄色壶身上嵌出斑纹。提梁似两弯曲的细竹随意搭成，富有自然美感。的为一黑色的蝉，伏在贴塑竹叶的壶盖中央。宜兴紫砂工艺厂收藏。

八方凌云绞泥壶〔Octagon teapot with multicoloured pottery clay〕 当代紫砂质饮具。吕尧臣制。以不同颜色的泥料相绞，制成自然纹理的紫砂器。壶通高 7.5 厘米，为上大下小的八棱形。盖面和四个主面，用紫泥与朱泥相绞，形成行云流水般的纹饰，与紫褐色的边沿相配，自然而华丽。宜兴陶瓷陈列馆收藏。

集玉壶〔Jiyu teapot〕 当代紫砂质饮具。高海庚制。壶身为圆柱体，中腰起圆棱，平盖、桥形纽饰龙纹，套一可活动的小圈。壶嘴作龙口喷水状，根部雕龙头纹，壶把顶面饰凤纹。壶上纹饰皆取自古代玉器。红学家冯其庸收藏。

曼生提梁壶〔Mansheng type teapot with handle〕 当代紫砂质饮具。周桂珍制。造型仿陈曼生壶式，器身呈浅土黄色。壶面镌刻冯其庸题七言律诗一首：“世事从来假复真，大千俱是梦中人。一灯如豆抛红泪，百口飘零系紫城。宝玉通灵归故国，奇书不胫出都门。小生也是多情者，白酒三杯吊旧村。一九八五年十二月，予赴苏联鉴定《石头记》乾隆抄本，归后李一氓丈赐诗为贺，即次原韵。宽堂冯其庸。”冯其庸收藏。

奔月壶〔Fly-to-moon teapot〕 当代紫砂质饮具。宜兴紫砂工艺厂李昌鸿、沈巨华合制。通高 14 厘米。壶身、盖、的均为半月形，壶把刚塑成一只跃起的玉兔，形成半圆弧线，兔脚下有两朵祥云。造型设计新颖大胆，做工精致。宜兴紫砂工艺厂收藏。

龙凤呈祥壶〔Teapot figured with dragon and phoenix〕 当代紫砂质饮具。20 世纪 80 年代末徐秀棠制于宜兴鼎山。壶高 9 厘米，阔 17 厘米，壶底铭文“你我爱壶为同好，水茗相投是前缘”。

般若波罗蜜多心经壶〔Prajñāpāramitāhrdayasūtra

teapot〕 饮具。紫砂质微型茶壶。20世纪70年代江苏宜兴紫砂工艺厂毛国强制。大小如核桃、壶身刻有270字的《般若波罗蜜多心经》，在一粒芝麻大小的位置上，刻有三个苍劲有力的隶书。壶体制作精美，书法功力深厚，刀法老练，刀路清晰，构图匀称，具有浓郁的书卷韵味。曾作为礼品送给国外贵宾。

古逸壶〔Guyi teapot〕 陶质无嘴饮具。台湾邓丁寿研制。突破茶壶有流、的、耳三个主要部位的传统格局，将出水处设在壶底正中央，在壶盖纽上设有气孔，与壶底中央流成垂直线，利用大气压，通过按压气孔控制茶汤出水。壶下装有气密座，俟壶置其上时，出水孔密闭，可开盖放茶或冲水。需将茶汤注入茶碗时，可用手指按住纽上气孔，将壶轻移离开气密座，手指离纽，茶汤即可注入杯中。若再按着气孔，则茶汤止。无嘴壶在泡茶过程中高度密闭，利于保留茶香。且出茶汤时仅作水平运动，不易脱落打碎。

圆子薄胎壶〔Yuanzi eggshell zisha teapot〕 当代紫砂质饮具。浙江长兴民间艺人吴宝华制。壶壁仅厚0.84毫米，壶重54克，容水可达243毫升。造型古朴雅致，制作精细，嘴盖严密，出水流畅。1994年获上海大世界吉尼斯总部颁发的104号“最薄的茶壶”证书。

陆羽煮茶提梁壶〔Large zisha teapot with handle〕 特制大型紫砂质饮具。壶高（连壶托）1.88米，壶径0.85米，容水250升。浙江省长兴紫砂厂按“东坡提梁壶”造型制作。一面刻有范曾的《陆羽煮茶图》；另一面刻有“湘江水，洞庭春，闲对茶经忆古人”诗句。上海茶恬园艺有限公司的“茶人之家”收藏。

云海壶〔Yunhai teapot〕 当代紫砂质系列饮具。共58件，其中28件壶身有编号。系1978～1994年间，上海藏壶家、国画大师唐云与上海藏壶制壶家许四海合作的无一雷同的刻有诗画茶壶的统称。部分在上海“四海茶具博物馆”收藏。

八运壶〔Bayun teapot〕 当代紫砂质饮具。壶高15厘米，壶身直径20厘米。应第八届全国运动会组委会委托，由许四海设计制作。该壶从紫砂壶的传统款式中吸取精华，结合现代紫砂雕塑制作而成。壶身是一朵绽放的上海市市花白玉兰。壶盖上顶着一只可水平旋转的足球，黑白相间；壶嘴是一只羽毛球；壶腹出水处是一只网球，三大球代表了中华体育项目。壶把是一个阿拉伯数字“8”字，代表运动会的届数。壶身通红，外刻八运会吉祥物“圆圆”，另一面为程十发题字“八运壶”。此壶精制三把，曾作为国家礼品赠送给国际奥委会要人。

万寿东坡提梁壶〔Longevity Dongpo teapot with handle〕 当代大型紫砂质饮具。1992年范洪泉设计，江苏宜兴紫砂工艺厂制。壶高110.5厘米，壶径70厘米，容水100升，可同时供600人用茶。壶腹正面刻有赵本宏画的《灵猴献寿图》、壶腹另一面刻有谭泉海题词赋诗和篆刻书锲“饮者长寿”。壶肩的三叉提梁为东坡壶特有的结构。

汉方壶〔Hanfang teapot〕 当代紫砂质饮具，高127.6厘米，宽162厘米，重280.65千克，可容水725升。壶的两面有苏州瓷厂康玉琢墨绘制的《松龄鹤寿》和《八仙品茶图》。1996年制成。由江苏宜兴鼎山东方陶瓷工艺厂鲍小福设计，吴挺生制作。曾获上海大世界吉尼斯证书。

残片紫陶茶壶〔Violet-pottery teapot with incomplete manuscript figuring〕 当代陶质饮具。产于云南建水，用色土配料，不挂釉，高温烧制后表面磨光即成。装饰以雕填方法制作断简残帖，俗称“烂帖”或“残片”，古朴典雅，成品亮如镜，声如磬，光可鉴人。小者可一人用，大者可供二三十人使用。

景德壶〔Jingde teapot〕 现代新式景瓷小茶壶总称，20世纪90年代初开发，为大宗产品。以优质高白泥为原料，用传统工艺在高温还原焰中烧成。釉面白如玉、莹似镜、瓷质细密，吸水率小于0.5%。做工细致，底盖吻合。容量160毫升左右。造型有提梁形、三鼎形、圆形、方形、菱形、异型等60多种。装饰有青花、粉彩、新彩、刷花。釉面有颜色釉、集色釉以及集施釉、青花、新彩于一体的综合装饰，画面有奇花异果、山水雪景、珍禽异兽、人物故事，多出自名家之手。

桥梁壶〔Bridge-shaped teapot〕 现代景瓷饮具。为壶类大宗产品。因壶盖中心为桥梁形而得名。壶体为圆筒形，筒体中部开流，流口略高于壶体，正对流前后各有一个双孔挂耳，用以装金属提手。提手铜质。其装饰形式有扣彩寿带梅、彩牡丹、彩鸳鸯莲、贴福禄寿、贴双喜凤牡等。其规格依容量大小分为9种。

气球壶〔Balloon-shaped teapot〕 现代维吾尔族、哈萨克族茶壶。景瓷质。因壶体形状像气球而得名。流子与壶口平，壶柄如耳状。装饰有彩兰花、彩芙蓉、贴四童子、胭脂片斗方花卉等。其规格按“盒”计，由大到小分为7，6、5，4，3，2只装等几个规格。

磐石壶〔Huge rock teapot〕 磐石质饮具。产于安徽固镇。磐石亦名“八音石”，富天然色彩和纹理，凝重坚致。制作时，根据壶型的不同，用整块石料，分别经过开料、内雕、切割、粗雕、细雕、精刻、抛光等手工工序制成。壶形古朴、浑厚，做工考究，壶壁薄似铜钱，叩之若钟磬，视之如明镜。

灵璧石提梁壶〔Lingbi stone teapot with handle〕 现代灵璧石质饮具。上海蕴壶轩李建国制。高5厘米，直径25厘米，壶身通黑发亮，和提梁连为一体。整块灵璧石经通雕、沉雕、立雕、浮雕及打磨，其自然纹理和丰富色彩巧妙融合，浑然天成。壶身的一面是吴沙江镌刻的700余字的《滕王阁序》，另一面刻有滕王高阁图。1994年入选为中国民间一

绝。

微型玉雕茶壶〔Jade carving mini-teapot〕 现代玉质工艺茶壶。为纪念中国茶叶博物馆落成，1987年微雕家丁小路用各色玉石精雕成10把，大者如火柴盒，小者如五分硬币，有的壶身镌刻有《滕王阁序》全文，有的刻有《茶经》等。中国茶叶博物馆收藏。

微型石雕茶壶〔Stone carving mini-teapot〕 现代微型澄泥石质茶壶。上海市劳动模范周长兴制。共六把，最大者重50克，最小者重24克。壶盖约0.2厘米大小。有的壶体形似双峰骆驼，有的形如柿子。敦厚古朴，庄重典雅。壶式或方或圆，或扁或长，各具特色。

大型脱胎漆茶壶〔Large bodiless lacquerware teapot〕 现代大型脱胎漆质茶具。20世纪80年代，福州漆器厂为祝贺福州茶艺馆成立而设计制作。圆腹平底，弯嘴环把，高1.5米，腹径1.25米，造型古朴大方，质地轻巧牢固，色泽明亮。借助壶身内的回旋装置，能使茶水源源不断从壶口流出。福建福州茶艺馆收藏。

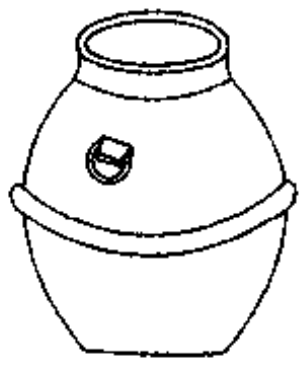
大型铜茶壶〔Huge copper teapot〕 大型铜质茶具。为1994年上海国际茶文化节特制。施有毅、孟国召、周长兴、申侃、刘启贵等联合设计，云海实业公司出资，10位铜匠耗时45天用手工制成。外形为仿清代柿形竹节提梁壶，高2.0米，直径1.8米，容水2000升。壶身铭刻赵冷月所书"壶王迎客"四个大字。壶内设有水循环装置，启动时，壶嘴中不断流出热气腾腾的茶水，并注入壶下的巨杯。曾获上海大世界吉尼斯证书。上海闸北公园收藏。

国兰壶〔National orchid teapot〕 现代紫砂质饮具。1996年寇丹设计，吴稚明配合制作。完成四件。壶高11厘米，腹径最大9厘米，盛水300毫升。以兰花的假鳞茎形状作壶身，饰以叶、根、芽，花梗与蕊自下而上弯为壶把至盖，花朵为纽。突破了以往只以兰花为图案刻于壶体上的传统做法。壶底有设计者自镌签名及制壶者印鉴、年份、编号。

煮　具

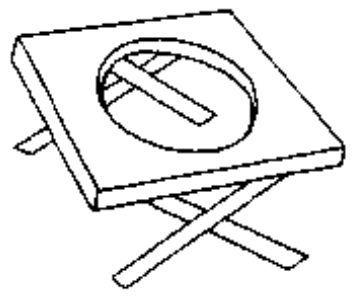
茶铛〔Tea pan〕 煎茶用的锅。唐代李涧《赠曹郎中崇贤所居》诗："药杵声中捣残梦，茶铛影里煮孤灯。"宋代陆游《西斋雨后》诗："香碗灰深微炷火，茶铛声细缓煎汤。"

镬〔Fu〕 亦称"大口釜"。因口敞、边宽、腹脐长故名。煮茶器具。常用生铁制之，也有瓷石和银制者。镬小巧而敞口，烧水煮茶时能观水形、听水声，且便于移动，放置平稳，受热面大，适应唐制煮茶的投盐、竹筴环击汤心、投茶末、育华和分茶的需要。是唐代陆羽在前人基础上进行特殊设计而成的器具，并列入《茶经》的二十四器之一。《茶经》曰："镬，……内摸土而外摸沙，土滑于内，易其摩涤；沙涩于外，吸其炎焰；方其耳，以正令也。广其缘，以务远也。长其脐，以守中也。脐长则沸中，沸中则末易扬，末易扬则其味淳（醇）也。"据推算，旧制镬深一尺以下，可容水五升。至宋代，改兴点茶，自此镬不复用。


镬

大口釜〔Fu〕 即"镬"。

交床〔Jiaochuang〕 亦称"静沸"。煮水辅助用具。用于支撑煮水器。竹木制之。形似十字交叉架，上隔板，剜去中部，使部分煮水器底坐入其中。始见于唐代陆羽《茶经》："交床，以十字交之，剜中令虚，以支镬也。"明代交床多用竹制，收用方便，因其牢固地支釜煮水，候汤时静听水沸声，故明代盛颙称其为"静沸"。


交床

静沸〔Jiaochuang〕 即"交床"。

铫〔Diao〕 亦称"吊子"。煮水器具。金属或瓦瓷质，有柄，有流，口腹较大。煮汤水用，然后注入汤瓶点茶。其质地在不同时代要求不一。宋代陶谷《清异录》："当以银铫煮之，甚佳。"苏轼《试院煎茶》诗："且学公家作茗饮，砖炉石铫行相随。"明代高濂《遵生八笺·煎茶四要》："茶铫，茶瓶，瓷砂为上，铜锡次之。"唐代虽有铫，但不常用，煎水以镬为主。宋代应用也不普遍。

吊子〔Diao〕 即"铫"。

茶坎〔Tea urn〕 亦称"茶炊子"、"烧心壶"、"茶汤壶"、"冲天炉"等。常为铜铁制成的煮水器具。圆台形，内外两层，外壁上部设一进水孔，亦为出气孔，下部有放开水用的水嘴，壁间装水。内壁中空有堝条，上层为燃烧室，放置薪炭，下层为灰承，专司出炉灰。由于煮水和烧火合为一体，受热面大，水易烧开，为室外饮茶常用茶具。现山东等地农村有沿用。

茶炊子〔Tea urn〕 即"茶坎"。

烧心壶〔Tea urn〕 即"茶坎"。

茶汤壶〔Tea urn〕 即"茶坎。

冲天炉〔Tea urn〕 即"茶坎"。

玉书茶碾〔Yushu pottery teapot〕 亦称"玉书碾"。煮水器具。工夫茶"烹茶四宝"之一，闽南及粤东潮汕一带饮用工夫茶的煮水器。赤色，扁形，薄瓷质。容水200毫升。闽南、粤东和台湾省人称陶瓷质水壶为"碾"，产于广东潮安者最著名，能耐冷热急变，保温，便于观察煮水的变化过程。"玉书"解释有二：一是水壶设计制造者的名字；二是壶出水时宛如玉液输出，故称"玉输"，因"输"字不吉，取谐音为"玉书"。使用时，置潮汕烘炉上急火烧之，水开时，

覆盖一开一阖，卜卜有声，此时即可冲泡茶叶。

玉书碗〔Yushu pottery teapot〕 即“玉书茶碗”

烤茶罐〔Tea baking jug〕 亦称“小砂罐”、“小茶罐”。少数民族煮茶器具。用于烤茶和泡茶。白沙泥烧制。中国佤族、拉祜族、哈尼族、彝族多使用。罐高 12 厘米，口径 6 厘米，平底无圈足，外表一般不挂釉，或仅挂在罐上身及唇边。透气好，耐高温，沏水不易爆裂。饮用前先将茶叶放入罐中在火上烘烤，茶香时冲入沸水即可。

小砂罐〔Tea baking jug〕 即“烤茶罐”。

小茶罐〔Tea baking jug〕 即“烤茶罐”。

贮 具

茶缸（2）〔Mug〕 存放茶水的缸。常设置于人员众多的场合。

水方〔Water tank〕 贮存煎茶用水的器具。方形。常用桐木或槐、楸、梓等木板、拼接成水方后接缝用漆涂封，以防漏水。可容水一斗。首见于唐代陆羽《茶经》。

熟盂〔Shuyu〕 贮熟水器具。大多为陶瓷制品，容水二升。唐代煮茶待水“二沸”时，即锻缘边如涌泉连珠时，须从中舀水一瓢，投入熟盂。待水“三沸”时，将熟盂中的二沸水投入镀内，使水降温止沸，延长茶末和水的交融时间，使水再沸时，容易产生沫饽（茶汤精华）。陆羽《茶经》：“熟盂以贮熟水，或瓷，或沙，受二升。”宋代点茶已不用熟盂。但盂能盛冷水或废茶水。当代全套泡茶用具中仍保留水盂，但功能已变化。

秘色瓷茶盂〔Mise porcelain broad-mouthed receptacle〕 唐代茶具。熟盂的一种。唐越窑青瓷产品。盂高 6.1 厘米、口径 23.8 厘米，底径 17.4 厘米。侈口，口沿等分五曲九莲瓣，腹壁斜纹，平底无圈足。瓷色通体施湖绿釉，晶莹润澈。1987 年陕西法门寺塔基地宫出土。法门寺博物馆收藏。

茶架〔Tea-set stand〕 亦称“竹架”、“茶棚”。搁置泡茶用具的器具。木制或竹制，前者雕花装饰，较为华丽，后者采用紫竹或斑竹，较为清雅。一般分上下两层，似现代茶几，专门置放茶碗、汤瓶、碗托之类茶具。明代朱权《茶谱·茶架》云：“茶架，今人多用木，雕镂藻饰，尚于华丽。予制以斑竹、紫竹，最清。”

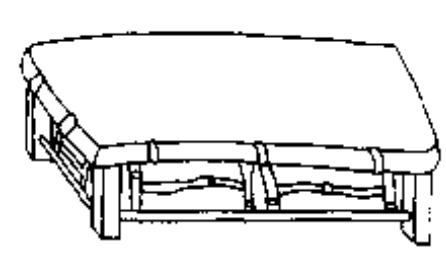
竹架〔Tea-set stand〕 即“茶架”。

茶棚〔Tea-set stand〕 即“茶架”。

器局〔Qiju〕 亦称“茶器笼”。放茶具的器皿。用于收藏零星茶具。竹制，方箱状。明代盛颙《茶器图》中的茶器之一。零星茶具主要指石鼎、竹筅帚、水杓、火筴、茶秤、铜火斗、竹扇、茶洗、竹架、瓦壶、果刀、木砧、瓦瓯、茶匙、茶囊、茶巾等。

茶器笼〔Qiju〕 即“器局”。

具列〔Julie〕 收藏和陈列茶具的器物。竹或木制。源出唐代陆羽《茶经》，有床形和架形两种：床形主要陈列茶具，“长三尺，阔二尺，高六寸”。架形更高大，并可贮藏茶具。现代茶艺表演用的茶车有类似具列的作用。



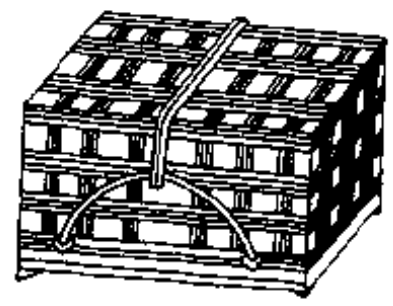
床形具列

乾隆茶籯〔Qianlong tea-set basket〕 清代皇家盛放茶具的器皿。用以收藏诸式茶具。檀木制作。由清高宗弘历按古制茶具设计。长方形，内分格，置放茶碗、茶壶、茶罐、茶炉等，小巧灵便，易携带。茶籯（ying）有三种形式：露空式茶籯，长 33 厘米，宽 22.2 厘米，高 31 厘米；开门式茶籯，长 42 厘米，宽 18.5 厘米，高 41.3 厘米；藤编网罩式茶籯，长 38 厘米、宽 20 厘米、高 42 厘米。北京故宫博物院收藏。

茶车〔Tea vehicle〕 亦称“泡茶专用车”。饮茶综合用具。将泡茶器、备水器、贮茶器等置于一车内，并可在车上表演茶道。20 世 80 年代初，台湾蔡荣章为表演茶艺而创制。一般为硬木质地，形如小长方桌，桌底有小轮，车面中间是操作台，设排水排渣设备，两旁放置煮水器及其他用具，车身是贮藏柜，折合式。两旁放茶叶罐、中间放茶具和水器，操作台铺上台板，表演者可在台板上泡茶、弹琴。

泡茶专用车〔Tea vehicle〕 即“茶车”。

都篮〔Tea-set basket〕 亦称“苦节君行省”。古代茶具盛贮器具。以竹篾编织而成。唐代陆羽《茶经》：“都篮，以悉设诸器而名之。”即能将各类茶具都放在其中。篮内用竹篾编成三角方眼，外面用宽的双篾作经，以细的单篾缚住，交错地编压在经篾上，织成方眼。



都篮

苦节君行省〔Tea-set basket〕 即“都篮”。首见明代盛颙《茶器图》，“苦节”指竹，“君”为古代尊称，“行省”指方便能携带的盛具。

纸囊〔Paper bag〕 古代炙茶后贮茶用的纸袋。用剡藤纸作。使用时，先将块状饼茶在炭火上烤，然后放入其中，使饼茶慢慢冷却不受潮，香气不失散，保持茶叶品质，以备碾茶之用。唐代陆羽《茶经》：“纸囊以剡藤纸白厚者夹缝之，以贮所炙茶，使不泄其香也。”宋代虽有茶盒出现，但也有用纸囊者，故有司马光贮茶于纸囊之说。随着散茶大量出现，饮茶方法根本改变，纸囊遂不复用。

茶囊〔Tea sack〕 古代放茶的口袋。唐代温庭筠《采茶录》载：“白乐天方斋，禹锡正病酒。禹锡乃馈菊苗虀芦菔鲊，换取乐天六班茶二囊，以自醒酒。”“王公素所厚唯杨

大年，公有一茶囊，唯大年至，则取茶囊具茶，他客莫与也。”

筥〔Ju〕 古代的圆形盛物竹筐。带提环者称“乌府”。唐代用于盛炭或装碗，明代专用于盛炭。用竹丝或藤织成。外表织成六角形孔眼，底和盖光滑，若衬以做成方形的剡纸，则能盛碗。与其他茶具一起装入都篮。唐代陆羽《茶经》：“筥，以竹织之，高一尺二寸，径阔七寸，或用藤作木楦，如筥形织之，六出圆眼，其底盖若利簏口，铄之。”

乌府〔Wufu〕 参见“筥”。

畚〔Ben〕 古代盛放茶碗的器具。唐代每畚可贮碗十枚。用蒲草卷编而成。唐代陆羽《茶经》：“畚，以白蒲卷而编之，可贮碗十枚。

鹾簋〔Cuogui〕 古代盛盐器具。鹾（cuó）为盐的别名，簋（gui）是盛食物的器具。圆口，带两耳。皇宫用器则有银质鎏器。唐代陆羽《茶经》：“鹾簋，以瓷为之，圆径四寸，若盒形，或瓶，或罍，贮盐花也。”唐时煮茶需调盐，即当水沸如鱼目，微微有声时用“揭”（盐匙）从鹾簋中取盐投入锅中，以调和茶味。至宋代，点茶不加盐，鹾簋不再是专用茶具。

鎏金人物画银锑子〔Gold-plating silver jug with figure decoration pattern〕 唐代宫廷储盐茶具。一说为烹茶调味品及茶食之类的盛具。白银质。纹饰鎏金。制者或贡者不详。高 24.7 厘米，盖高 7.1 厘米，筒径 12.3 厘米，腹深 11.2 厘米，足座高 7.1 厘米，足径 12.6 厘米，重 883.5 克。整体呈倒喇叭形。坛盖部等分四栏界，分饰似雄狮、猛虎、麒麟、奔马四种瑞兽。筒体等分四个柿形开光面，分饰四组画：两人相对踞（jī）坐，一人吹箫，一人捧钵，旁置一钵三坛，并饰山岳、瑞草；一人抚琴，面对双鹤振翅舞状，周有山岳；游蛇口含宝珠，一人躬立伸手接珠，周有山岳、瑞草；一人吹笙踞（jī）于蒲团上，面对凤凰。坛座腰部等分四栏界，分饰凤凰、鸳鸯、鹦鹉、鸿雁四只瑞禽。全坛满饰缠枝蔓草、荷花莲子，对称布置。1987 年陕西法门寺塔基地宫出土。法门寺博物馆收藏。

蕾纽摩羯纹三足架银盐台〔Silver tripod salt plate figured with lotus and fish decoration pattern〕 亦称“蕾纽摩羯银盐台”，原鉴名为“银涂金盐台”。唐代宫廷茶具。用于贮存食盐或其他调味品。陆羽《茶经·五之煮》：“（茶汤）调之以盐味。”李繁《邺侯家传·茶诗》：“皇孙奉节王法门寺博物馆收藏。

蕾纽摩羯银盐台〔Silver tripod salt plate figured with lotus and fish decoration pattern〕 即“蕾纽摩羯纹三足架银盐台”。

银涂金盐台〔Silver tripod salt plate figured with lotus and fish decoration pattern〕 即“蕾纽摩羯纹三足架银盐台”。

揭〔Jie〕 用于从鹾簋中取盐的工具。唐代陆羽《茶经》：“揭，竹制，长四寸一分，阔九分。”又曰：“揭，策也。”策指古人用的拐杖，则揭形如拄杖而倒用。

茶罐〔Tea caddy〕 亦称“茶盒”。贮茶器具。存放茶叶不使潮气和异味侵入。质地有陶、瓷、竹、木、玉、金、银、锡、漆木等。由罐体和盖组成，接合部要求不漏气。唐代卢纶《新茶咏寄上西川相公二十三舅大夫二十舅》诗：“日调金鼎阅芳香，贮之玉合才半饼。”唐代韩琬《御史台记》：“茶必市蜀之佳者，贮于陶器，以防暑湿。”陆羽《茶经》所述罗合及法门寺出土的鎏金龟形茶粉盒是贮存茶粉的典型容器。宋代有木盒、银盒和小瓦器贮茶。南宋朱弁《曲洧旧闻》：“蜀公（范仲淹）与温公（司马光）同游嵩山，各携茶以行，温公以纸为帖，蜀公用小木盒盛之。”《宋史·苏轼传》：“轼出郊，用前执政恩例，遣内侍赐龙茶银盒。”宋代审安老人倡漆木纳茶。由于明代饮用散茶，体积较大，产生锡器贮茶。明代冯可宾《岕茶笺》：“近有以夹口锡器贮茶者，更燥更密，盖磁坛犹有微隙透风，不如锡坚固也。”清代、近代沿用此习，但在工艺上更有长进。现代茶罐形式多样，除沿习旧制外，还有铁罐（双层）、塑料罐、抽气式不锈钢贮茶罐等。

茶盒〔Tea caddy〕 即“茶罐”。

鎏金龟形茶粉盒〔Gold-plating turtle-shaped tea dust case〕 亦称“鎏金银龟盒”。唐代宫廷茶具。用于贮放待烹的茶粉。白银质地，盒形如龟，通高 13.0 厘米，长 28.3 厘米，宽 15.0 厘米，重 820.5 克。龟昂头，曲尾，蜷足，作爬行状。以龟背甲为盖，盖内焊接椭圆形子母口，与龟身套合，龟身中空。通体纹饰，背为龟甲纹，余为仿生锦纹。使用时，可启龟背取茶粉，亦可直接将茶粉从龟头嘴中倾出。1987 年陕西法门寺塔基地宫出土，为仅存的唐代银质茶粉盒。法门寺博物馆收藏。

鎏金银龟盒〔Gold-plating silver turtle-shaped case〕 即“鎏金龟形茶粉盒”。

鎏金双狮纹菱弧形圈足银盒〔Gold-plating silver case figured with double lion decoration pattern〕 唐代宫廷茶具。用于存放茶粉或茶食。白银质地，纹饰鎏金。江南西道都团练观察处置等使臣李进进贡。盒体通高 12.0 厘米，口径 17.3 厘米×16.8 厘米，足高 2.4 厘米，重 799 克。由银钣模冲成菱方形，上下两半对称，子母口套合，直壁浅腹平

底，下焊圈足。盖面中心錾两只相向腾跃状狮子，盒体、盖等直壁分别錾刻西番莲、缠枝蔓叶、莲瓣栏界等纹饰。盒底外壁竖錾字四行："进奉延庆节金花陆寸方合壹具重贰拾两江南西道都团练观察处置等使臣李进。"1987 年陕西法门寺塔基地宫出土，法门寺博物馆收藏。

鎏金双凤衔绶圈足银方盒〔Gold-plating silver square case figured with double phoenix and mouth-holding ribbon〕 唐代宫廷茶具。用于贮存茶粉或茶食。白银质地，纹饰鎏金。盒底外壁錾一行十二字："诸道盐铁转运等使臣李福进。"唐咸通十五年（874）秘藏于陕西省扶风县法门寺塔基地宫内，以供奉释迦牟尼佛骨舍利。盒边长 21.5 厘米，高 9.5 厘米，足高 1.7 厘米，足径 18.0 厘米×17.7 厘米，重 1585 克。扁方形、上下两半、子母口套合，平底焊接圈足。盖隆起，外缘錾饰莲瓣为栏界，盖中部錾饰双凤，口衔绶带、花结。盒盖面墨笔楷书"随真身御前赐"。1987 年陕西法门寺塔基地宫出土，法门寺博物馆收藏。

茶笼〔Tea cattail utensil〕 亦称"草大虫"。贮茶器具。饼茶加工完成后，用蒻叶密封，放在茶笼里，置于干燥的高处，防止吸湿和霉变，并备随时取用。系用香蒲叶编织而成，笼状。蔡襄《茶录》："茶不入焙者，宜密封裹，以箬笼盛之，置高处，不近湿气。"唐代饼茶用"育"贮焙，"育"是制茶器具，但兼有烘焙和贮茶功能。皇宫贵族也有用金银丝结茶笼子或鎏金飞鸣毬路纹笼子。宋代制饼茶技术进步，利用茶笼贮茶，并兼有自然干燥作用。宋代中期，赵佶《大观茶论》提倡以用久的竹、漆器缄藏之，阴润勿开。饼茶消失后茶笼不复使用。

草大虫〔Tea cattail utensil〕 即"茶笼"。宋代朱彧《萍洲可谈》卷二："自崇宁复榷茶，法制日严。私贩者因以抵罪，而商贾官券，请纳有限，道路有程，纤悉不如令，则被系断罪，或没货，或告缗，愚者往往不免。其侩乃目茶笼为草大虫，言其伤人如虎也。"

茶笼簏〔Tea bamboo utensil〕 茶叶包装、贮放器具。竹片编织。宋时茶商用来贮存茶叶或包装茶叶。有一定规格，或根据客人的需要确定编织尺寸。《宋史·食货志》："茶贮以笼簏……茶笼簏并皆管制，听客买，定大小式。"

茶桶〔Tea bucket〕 用于贮存茶叶和茶水的器具。陕西《神木乡土志》："茶桶，用木瓜木为之，行销蒙古地。"

碾 碎 具

茶碾〔Grinder〕 亦称"金法曹"。碎茶工具。唐宋时期饮用末茶，将饼茶或散茶经碾碾碎，然后煮茶或点茶。碾有橘木、梨木质的，也有金银、熟铁以及陶质、石质的。由碾槽和碾轮组成，碾槽呈凹形船槽体，承受碾轮；碾轮又称"堕"，形如车轮，唐时碾"圆径三寸八分，中厚一寸，边厚半寸"，中间有轴，轴中方而执圆，"长九寸，阔一寸七分"，置于碾槽中，来回运动碾碎茶叶。唐代陆羽《茶经》："碾，以橘木为之，次以梨、桑、桐、柘为之。"唐代碾的外形多为长方形，制作较粗糙，茶饼碾碎后，需经罗筛才能投水煎煮。至宋代因改用点茶，用汤瓶注水，因此要求碾的质量更高，碾成的茶末更细，才能使茶末和水交融。所以改为船形，金属制。宋代审安老人《茶具图赞》称其为"金法曹"（参见"金法曹"）。宋代赵佶《大观茶论》："碾以银为上，熟铁次之，生铁者非淘炼捶磨所成，间有黑屑藏于隙穴，害茶之色尤甚。凡碾为制，槽欲深而峻，轮欲锐而薄。槽深而峻，则底有准而茶常聚；轮锐而薄，则运边中而槽不戛。"言明宋碾用材及结构关键。至明代以饮用散茶为主，有人效古，用碾则倡石碾。明代朱权《茶谱》："古以金银铜铁为之，皆能生铁，今以青磁石最佳。"

鎏金鸿雁流云纹银茶碾子〔Gold-plating silver tea grinder figured with swan goose and cloud decoration pattern〕 亦称"鎏金壶（kùn）门座茶碾子"。原錾刻名"银金花茶碾"。唐代宫廷碎茶工具。主要用于粉碎茶饼。白银质地，纹饰部分鎏金。咸通十年（869）文思院造。碾由碾槽、碾座、闸板组成，其上附碾轮、碾轴。碾长 27.4 厘米，高 7.1 厘米，宽 5.6 厘米，槽深 3.4 厘米；闸板长 20.7 厘米，宽 3.0 厘米。总重 1168 克。槽为银质，浇铸成型，尖底船形，嵌入碾座。碾座为方形，底板两端作如意云头状，座身四周有镂空壶门 8 个，座上口铆置卧"U"形闸板轨槽，闸板中部有宝珠状小提手，可作平面抽动开合。碾外表錾（zàn）刻纹饰，槽座两侧饰天马和流云纹，闸板面饰飞鸿和流云纹，造工精美，为稀世珍宝，佐证了唐代陆羽《茶经》关于"碾"的记载，是茶具研究的重大发现。1987 年陕西法门寺塔基地宫出土，法门寺博物馆收藏。

鎏金壶门座茶碾子〔Gold-plating silver tea grinder〕 即"鎏金鸿雁流云纹银茶碾子"。

银金花茶碾〔Gold-plating silver tea grinder〕 即"鎏金鸿雁流云纹银茶碾子"。

鎏金团花纹银碾轴〔Gold-plating figured silver grinder shaft〕 唐代宫廷碎茶工具。"鎏金鸿雁流云纹银茶碾子"的附件。咸通十年（869）皇宫文思院造。白银质地，由碾轴和碾轮组成。碾轮呈圆饼状，直径 8.9 厘米，中心部位为圆孔，备碾轴插入，厚 2.2 厘米，边部厚 0.6 厘米，周脊外缘密刻齿状横沟，增强碾磨能力。碾轮中心两侧饰莲花纹，外绕朵云纹，面上刻有"五哥"字样，系唐僖宗用物。碾轴轴长 21.6 厘米，呈纺锤形，中部直径 1.2 厘米，两端各为 0.6 厘米，把手两端錾刻花纹。总重 523.3 克。1987 年与"鎏金鸿雁流云纹银茶碾子"同时出土，法门寺博物馆收藏。

黄釉茶碾〔Yellow glazed tea grinder〕 唐代碎茶用

具。瓷质。由碾轮、碾槽和铖形铲组成。碾槽长 31.8 厘米，宽 7.5 厘米，高 6.2 厘米，胎质粗硬，两面施黄绿釉，胎釉结合欠佳。碾轮为扁圆形，中间鼓起，轮心留圆孔用以安装木轴，碾轮直径 10.5 厘米，孔径 2.0 厘米，厚 2.1 厘米。唐宋饮茶，先将茶饼放置碾槽中用碾轮碾压成末，然后煎泡饮用，后代饮用散茶成为主流以后，逐渐淘汰。扬州唐城遗址以及洪州、长沙等唐代窑址中均有出土，是研究唐代饮茶习俗的珍贵实物资料。北京首都博物馆收藏。

拂末〔Fumo〕 碎茶辅助用具。用于收集茶碾或茶罗上茶末的羽毛刷，也可用于清洁茶器。唐代陆羽《茶经》："拂末以鸟羽制之。"古代饮末子茶或斗茶时，需将茶碾成粉末，碾时茶粉飞溅，可用拂末将粉末刷至碾槽内；或当粉末自碾移入罗及自罗移至盒时，用拂末刷之，使粉末转移干净，并刷净罗面、使筛孔畅通，以达到"常透而不泥"。

茶磨〔Tea mill〕 亦称"茶碰"、"石转运"。磨碎茶饼的专用工具，常用青石制之。明代朱权《茶谱》："磨以青礞石为之，取其化痰去热故也，其他石则无益于茶。"中国明代以前饮饼茶，饮时须碎之，磨之。磨茶始于宋，在臼和碾的基础上创造了茶磨。苏轼《次韵黄夷仲茶磨》："前人初用茗饮时，煮之无问叶与骨。屑穷厥味臼始用，复计其初碾方出。计尽功极至于磨，信哉智者能创物。"宋安老人《茶具图赞》中列为"十二先生"之一（参见"石转运"）。

茶碰〔Tea mill〕 即"茶磨"。陆游《或以予辞酒为过复作长句》曰："即今愿与交旧约，三爵甫过当亟彻。解衣腹摩午窗明，茶碰（wèi）无声看霏雪。"

罗合〔Tea screen〕 亦称"茶罗"、"罗枢密"，俗称"筛子"、"罗子"。筛茶的专用器具，由罗和盒组成。先将饼茶碾碎磨后再用罗筛之，筛下的茶末贮在盒内备用。罗用竹制，筛面为纱或绢。盒用竹制或木制，外面髹漆。皇家罗合有银质者。唐代陆羽《茶经》称其外形"高三寸、盖一寸，底二寸，口径四寸"。宋代宋安老人《茶具图赞》中列为"十二先生"之一（参见"罗枢密"）。明初茶罗比过去大，明代朱权《茶谱》："碾茶为末，置于磨令细，以罗罗之。"又曰："茶罗，径五寸，以纱为之，细则茶浮，粗则水浮。"唐饮末茶是烹煮，先碾后罗。宋以降用点茶，故先碾后磨再罗茶，要求罗网孔更细小。明中期，各茶书所列茶具已不含罗合。

茶罗〔Tea screen〕 即"罗合"。

筛子〔Tea screen〕 即"罗合"。

罗子〔Tea screen〕 即"罗合"。

鎏金飞仙鹤纹壶门座银茶罗子〔Gold-plating silver tea screen figured with flying red-crowned crane decoration pattern〕 唐代宫廷筛茶用具。咸通十年（869）文思院造。白银质地、鎏金装饰，长方形，由箱、盖、座、框和屉组成。箱高 9.5 厘米，长 13.4 厘米，宽 8.4 厘米，约重 1498.5 克。罗框双层套合，夹牢丝绢罗面，置于罗箱之中，内壁两侧平置狭板轨道，便于罗框前后摆动筛茶。罗框下有抽屉，收集筛下茶粉。罗盖为盝（lù）顶扁长方形，箱盖与罗箱之间有套合企口。罗底座置放罗箱，座四周侧面有镂空扁桃形壶门 10 个。箱两侧各饰两个驾鹤执幡人物，间饰流云纹，抽屉面饰山岳及朵云纹，箱背端饰双飞舞鹤及流云纹，盖饰正倒置二飞天人物像并绕流云纹，箱栏界圈长条莲瓣纹。箱色银白，纹饰金黄色。1978 年陕西法门寺塔基地宫出土。法门寺博物馆收藏。

茶臼（1）〔Tea mortar〕 舂捣茶叶的器具。多用檀木制成。明代朱权《臞仙神隐》："茶臼，檀木为之，大概取其声。予尝为诗，谓'松下捣茶惊鹤梦'耳。"

燃 烘 具

茶炉〔Tea stove〕 亦称"茶鼎"、"茗炉"、"风炉"、"茶灶"，石制的称"商象"、"石鼎"、竹制的称"竹炉"、"竹茶炉"、"苦节君"。煮茶燃具。按使用的燃料可分炭炉、柴炉、电炉、天然气炉、酒精炉、油炉等，按制作材料可分泥瓦炉、石炉、竹炉、陶炉、金属炉。炉系由古代炊器之一的鼎演化而来。唐代以前，煮茶燃具多称"鼎"，晋代左思《娇女诗》："心为茶荈剧，吹嘘对鼎钖。"唐代皮日休有《茶鼎》诗，说明唐仍有前代遗风。陆羽《茶经》规范了饮茶器具，称"鼎"为"风炉"，"铜铁铸之"，但白居易《偶吟》之二："晴教日煞药泥灶，闲看科松洗竹林。"表明野外煮茶用泥灶。宋代斗茶风盛，燃具要求小巧，便于携带，应运出现了竹茶炉，其图形首见于宋代刘松年《茗园赌市图》。明代高濂《遵生八笺》称古茶炉为"商象"。盛颙《茶器图》则将烹茶的竹茶炉称为"苦节君"。明代还产生瓦器茶灶，以适合山林田野使用。朱权《茶谱》："古无此制，予于林下置之，烧成瓦器如灶样，下层高尺五为灶台，上层高九寸，长尺五，宽一尺……前开二火门，灶面开二穴以置瓶。"清初有人称茶炉为"茶灶"，陈恭尹《茶灶》："白灶青铛子，潮州来者精。"随着近代、现代的能源开发和金属制品的发展，油炉、气炉、电炉、酒精炉逐步取代了传统的炭薪茶炉。

茶鼎〔Cha ding〕 即"茶炉"。

茗炉〔Tea stove〕 即"茶炉"。唐代皮日休《夏景冲淡偶然作二首》其一："茗炉尽日烧松子，书案经时剥瓦花"。

风炉〔Tea stove〕 即"茶炉"。

汕头风炉〔Shantou stove〕 亦称"潮汕烘炉"。煮茶燃具。工夫茶"烹茶四宝"之一。黏土烧制的红泥小火炉，高温下遇水炉体不裂。外形如鼎，通红古朴，长形，高约 20 厘米，置炭的炉心既深又小，有盖有门，通风性好。是玉书碨的配套器具，由风炉改进而来，其炉口大小与碨底相

称，燃料用白炭，可形成急火。

潮汕烘炉〔Chaoshan stove〕 即“汕头风炉”。

商象〔Shangxiang〕 即“茶炉”。明代高濂《遵生八笺》：“商象，古石鼎也，用以煎茶。”

石鼎〔Stone tea stove〕 即“茶炉”。石制。古称“商象”。

茶灶〔Tea stove〕 即“茶炉”。明代罗宾《茶解·器》云：“灶置铛二，二炒一焙，火分文武。”唐代陆羽《茶经》：“灶，无用突（烟囱）者。”

竹炉〔Bamboo stove〕 即“茶炉”。竹制。

竹茶炉〔Bamboo tea stove〕 即“茶炉”。竹制。

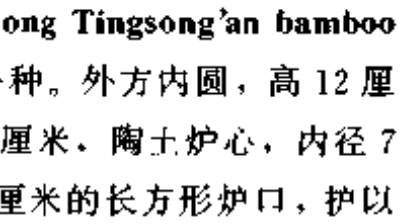
苦节君〔Kujiejun〕 即“茶炉”。竹制。“苦节”乃指炉具材料，“君”为尊称，比喻竹茶炉逆境守节之意。

听松庵竹茶炉〔Tingsong'an bamboo tea stove〕 亦称“惠山竹茶炉”。竹茶炉的一种，应用时，上置茶瓶，炉内燃薪即可煮水。其炉心陶或瓦制，炉口铜套，外壳竹制，体形小巧朴实，便于携带，适合室内使用。因系惠山寺住持命工匠制作，而制作地为惠山听松庵，故名。宋代刘松年《茗园赌市图》画有竹茶炉，后人多仿制。明代秦夔《听松庵复竹茶炉》：“炉以竹为之，崇俭素也，于山房为宜。合炉之具，其数为六：为瓶之似弥明石鼎者一，为茗碗者四，皆陶器也，方而为茶格者一，截斑竹为之。”

惠山竹茶炉〔Huishan bamboo tea stove〕 即“听松庵竹茶炉”。

乾隆仿听松庵竹茶炉〔Qianlong Tingsong'an bamboo tea stove replicate〕 竹茶炉的一种。外方内圆，高12厘米，宽18厘米，四柱直径各1.5厘米，陶土炉心，内径7厘米，上罩铜质垫圈，3厘米×4厘米的长方形炉口，护以铜套。为乾隆帝于乾隆十六年(1751)二月南巡无锡惠山寺，按明僧所遗竹炉命工匠仿造。乾隆御笔诗及跋镌于炉底板：“竹炉胚夏鼎，良工率能造。胡独称惠山？诗禅遗古调。腾声四百载，摩挲果精妙。陶土编细筠，规制偶仿效。水火坎离济，方圆乾坤肖。讵慕齐其名，聊亦从吾好。松风水月下，拟一安茶铫。独苦无多闲，隐被山僧笑。乾隆辛未春过听松庵，见明僧性海所遗竹炉，命仿制并记以诗。御题。”北京故宫博物院收藏。现存惠山寺旧址“惠泉山房”的竹茶炉，系由王木东据有关资料复制。

灰承〔Stove ash receptacle〕



灰承

烧水煮茶的风炉炉栅以下承受炉灰的部分。圆形有带足或不带足，方形常带足。铁制、泥瓦或瓷石制，也有饰竹制成。有连体式和分装式，前者炉膛、炉栅和灰承一体化，后者炉膛和炉栅相连，灰承独成一体，使用时两体合一。唐代陆羽《茶经》：“灰承作三足铁样抬之。”

鎏金镂空飞鸿毬路纹银笼子〔Gold-plating hollowed-out silvery cage with flying swan goose decoration pattern〕

唐代宫廷炙茶用具。用来烘烤茶饼，以利于碾末。白银质地，纹饰鎏金，底边铭文为“柱管臣李杆进”。笼形如圆筒，由身、盖、脚、提梁和系链组成。笼高17.8厘米，盖高4.6厘米，盖径16.15厘米，腹深10.2厘米，足高2.4厘米，重654克。整体为银钣冲压成毬路形镂空，如圆形方孔古钱币套合构图，笼底平有四足，每只呈倒“品”字形花瓣。盖隆起，笼盖与笼身以企口式套合。笼身上口圈甲两侧加铆环耳，套置鹅头曲颈弓形提梁，上拴银链与笼盖连接，笼身、笼盖毬路纹上焊饰模塑展翅飞翔的鸿雁39只。1987年陕西法门寺塔基地宫出土。法门寺博物馆收藏。

火箝〔Coal tongs〕 亦称“火筷子”、“火箸”、“降红”。夹取薪炭的工具。质地有银、铜、铁等，形似烤茶夹，也有筷形，两箸有链相系，明代不常用链。唐代陆羽《茶经》：“火箝一名箸，若常用者，圆直一尺三寸，顶平截，无葱台勾锁之属，以铁或熟铜制之。”明代盛颙根据其拨火夹炭之功用取名“降红”。

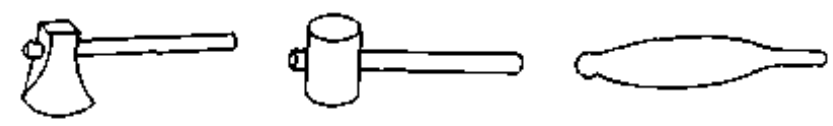
火筷子〔Coal tongs〕 即“火箝”。

火箸〔Coal tongs〕 即“火箝”。

降红〔Xianghong〕 即“火箝”。

银火箸〔Silver coal tongs〕 唐代宫廷燃具附件。即银质火箝。用链相连。箸长27.6厘米，链长10.3厘米，重76.6克。上粗下细，箸顶端呈宝石状突起，箸顶至下4厘米处有凹槽一周，系银链。全箸光素无纹饰。1987年陕西法门寺塔基地宫出土，法门寺博物馆收藏。

炭椎〔Tanzhua〕 亦称“锤”。古代碎炭工具。铁制，长约33厘米，一端尖锐，中部丰满，握手处有一小环，作装饰品，有斧形或锤形。唐代陆羽《茶经》：“炭椎以铁六棱

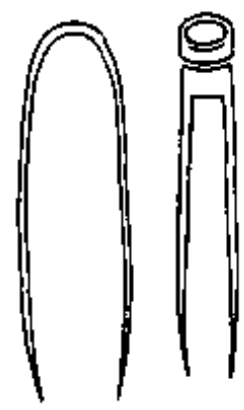


不同形状的炭椎

制之，长一尺，锐上丰中，执细头系一小银，以饰椎也，若今之河陇（河州、陇州）军人木吾（木制的警棒）也。或作锤，或作斧，随其便也。”

锤〔Hammer〕 即“炭椎”。

夹〔Tongs〕 亦称“茶钤”、“箝”。古代炙茶工具。用竹或铁制之。饮用饼茶时，须把饼茶夹住，放在明火上炙烤，发其茶香，令其燥之，以备磨碎。唐代饼茶质量不及宋代，用竹夹炙茶，可借助竹香以益茶味。陆羽《茶经》：“夹，以小青竹为之，长一尺二寸，令一寸有节，节已上剖之，以炙茶也。彼竹之筱、津



夹

润于火，假其香洁，以益茶味。”宋代崇尚斗茶，以真茶为佳，故蔡襄《茶录》云：“茶钤屈金铁为主，用以炙茶。”遂用铁钤取代竹夹。

茶钤〔Tea tongs〕　即“夹”。

箝〔Tongs〕　即“夹”。

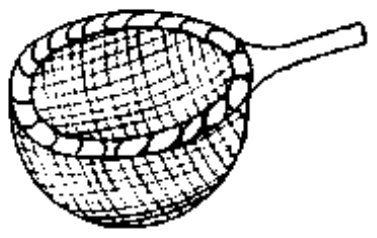
洁　具

巾〔Tea cloth〕　亦称“受污”、“茶巾”、“司职方”。用于拂拭茶具，保持器物清洁的工具。用粗绸或麻布制成，现代多用棉制品。方形，柔软，易吸水。在不同年代，其名不一。唐代陆羽《茶经》：“巾，以绝布为之，长二尺，作二枚，互用之，以洁诸器。”宋代审安老人《茶具图赞》中列为“十二先生”之一（参见“司职方”）。明代盛颙称茶巾为“受污”。现代称为“茶巾”。

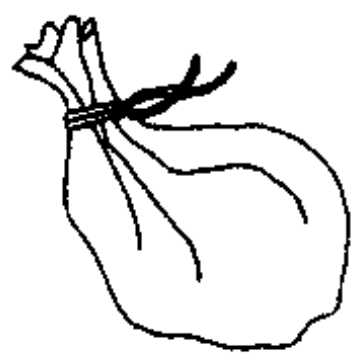
受污〔Shouwu〕　即“巾”。

茶巾〔Tea cloth〕　即“巾”。

漉水囊〔Filter bag〕　古代滤水工具。似圆形网兜，骨架用生铜制成。也有竹木制品。囊“圆径五寸，柄一寸五分”，用青篾丝编织，卷成囊形，缝上绿色的绢，缀上饰品。外层另套有绿油布制成的袋，因不漏水，故能取水，名为“绿油囊”。唐代陆羽《茶经》中二十四器之一，“若常用者，其格以生铜铸之，以备水湿，无有苔秽腥涩意，以熟铜苔秽、铁腥涩也”，此物乃唐代“禅家六物”之一。僧人皎然《春夜赋得漉水囊歌送郑明府》：“吴缣楚练何白皙，居士持来遗禅客。禅客能裁漉水囊，不用衣工秉刀尺。先师遗我或无缺，一滤一翻心敢赊。”绿油囊也是禅家用品，皎然《因游支硎寺寄邢瑞公》：“诗题白羽扇，酒挈绿油囊。”陆羽从小生活于众僧之中，成年后与僧家过从甚密，深受禅家影响。且陆羽极重饮茶用水，故此移用。漉水囊未受后代重视，历代茶书未将其作茶具记载。


漉水囊

绿油囊〔Green oilcloth bag〕　见“漉水囊”。


绿油囊

茶帚〔Tea broom〕　亦称“札”、“宗从事”。古代清洁和扫刷碾磨具中残留茶末的器具。用棕榈皮制成笔形或帚形的刷子。唐代陆羽《茶经》称其为“札”，“缉栟榈皮，以茅莞木夹而缚之，或截竹束而管之”，与唐代末茶用碾相适应。宋代审安老人《茶具图赞》中列为“十二先生”之一（参见“宗从事”）。

札〔Zha〕　即“茶帚”。

茶洗〔Chaxi〕　亦称“漉尘”。洗散茶的专用器具。多为陶器，也有用其他材料制成者。明代高濂《遵生八笺》：“漉尘，茶洗也。”明代张谦德《茶经》：“茶洗以银为之。”形状如碗或盂，分上下两层，上层底部有孔，放入茶叶后用水淋洗，尘垢从孔中流出，浮尘尽除。明代钱椿年《茶谱》：“洗茶，凡烹茶，先以热汤洗茶叶，去其尘垢、冷气，烹之则美。”始见于明代，与饮用散茶必须洗茶有关。现代某些茶类的饮用方法，还保留明代遗风。

漉尘〔Luchen〕　即“茶洗”。

涤方〔Difang〕　古代盛放洗涤茶具污水的盛器。用槐、楸、梓等木板制成。板与板之间的接缝均用漆涂封，以免漏水。方形，可容水八升。唐代陆羽《茶经》：“涤方，以贮涤洗之余，用楸木合之。”

滓方〔Zifang〕　古代茶渣的贮具。方形。用槐、楸、梓等木板制成，内外接缝有漆封、以防漏水、可容水五升。唐代陆羽《茶经》：“滓方，以集诸滓，制如涤方，受五升。”

盂〔Broad-mouthed receptacle〕　❶亦称“水盘”。现代漏水、倒渣用的器皿。金属制或陶瓷制。圆盘形，双层，盘面有水孔，洗杯时，汤水从盘面小洞孔流入下层，茶渣则直接倒入水盘下层。❷一种敞口的食具，多为陶瓷制品。唐以前茶具未完全从食具中脱离，未成独自系统，盂亦作盛茶汤的器具。晋代卢琳《四王起事》：“待瓦盂承茶，夜蓦上之，至尊饮以为佳。”用盂盛茶水供晋惠帝饮用。

水盘〔Broad-mouthed receptacle〕　即“盂”❶。

辅　具

瓢〔Ladle〕　亦称“牺杓”、“杓”、“胡员外”、“分盈”。古代烹茶时用于取茶水或分茶水的用具。常用葫芦或匏剖开制成，或用木、竹雕成。晋代杜育《荈赋》：“酌之以匏，取式公刘。”匏即瓢。唐代陆羽《茶经》：“瓢，一曰牺杓，剖匏为之，或刊木为之。”宋代审安老人《茶具图赞》中列为“十二先生”之一（参见“胡员外”）。明代盛颙称“杓”为“分盈”，用以量水斤两。古人由饮团饼茶过渡到饮散茶，其瓢杓使用意义也在变化，由取水或分茶的工具演化为量水、取水用具。

牺杓〔Ladle〕　即“瓢”。

杓〔Ladle〕　即“瓢”。

分盈〔Fenying〕　即“瓢”。

则〔Ze〕　亦称“茶匕”、“茶匙子”、“撩云”。量取茶叶的用具。用贝壳、兽角、金、银、玉、铜、铁和竹木制作。唐代陆羽《茶经》：“则者，量也，准也，度也。凡煮水一升，用末方寸匕，若好薄者减之，嗜浓者增之，故云则也。”宋代饮用末茶仍用则。明代盛颙《茶器图》称则为“撩云”，此时则已用在散茶饮用上，取茶果用。当代中国台湾省居民饮

茶仍有用茶则量取茶叶者。

茶匕〔Tea spoon〕 即“则”。

茶匙子〔Tea spoon〕 即“则”。

撩云〔Liaoyun〕 即“则”。

银质鎏金飞鸿纹银茶则〔Gold-plating silver figured tea spoon〕 唐代宫廷取茶粉的量具。白银质地，纹饰鎏金。形似长柄汤匙，全长19.2厘米，匙部长径4.5厘米，短径2.6厘米，柄上段宽1.3厘米，下段宽0.7厘米，重44.5克。形似长柄汤匙、匙头为卵圆形，微凹，平浅，匙柄略扁，上粗下细，柄尾端呈三角形。匙柄有两段錾花鎏金纹饰，上段为飞鸿流云纹，下段为菱形图案纹。1987年陕西法门寺塔基地宫出土。法门寺博物馆收藏。

茶荷〔Tea measuring spoon〕 亦称“仙媒”、“茶合”。泡茶用具。具有漏斗和简单度量作用。竹制或陶瓷制。大多为半圆形，一端有口，便于将干茶叶送入茶壶而不遗撒。使用时，按饮茶人数酌量把茶叶从茶罐倒入茶荷，向客人展示茶叶种类和品质，并视茶叶粗细、老嫩、新陈决定水温和用茶数量。

仙媒〔Tea measure spoon〕 即“茶荷”。

茶合〔Tea measuring spoon〕 即“茶荷”。

竹筴〔Bamboo tong〕 古代煮茶用具。木制。用于击搅茶汤。陆羽《茶经》：“竹筴或以桃、柳、蒲葵木为之，或以柿心木为之，长一尺，银裹两头。”宋代不再用。

茶匙(2)〔Tea spoon〕 古代点茶用具。金属制作。条形，一端细长，另一端较粗，内凹成匙形。饮末茶时，加茶末于盏中，注水入盏，以茶匙击拂，茶水交融，产生泡沫，以品尝或作茶戏。宋代蔡襄《茶录》：“黄金为上，人间以银铁为之。”宋代陶谷《清异录》“紫相公”条曰：“降酒先生风韵高，搅银公子更清豪。”“降酒先生”指茶饼，“搅银公子”指银茶匙。1987年陕西法门寺塔基地宫出土鎏金流云纹长柄银匙。

鎏金流云纹长柄银匙〔Gold-plating silver spoon with long handle and decorative pattern〕 唐代宫廷茶具。全长35.7厘米，匙头纵径4.4厘米，横径2.7厘米，柄上端宽1.2厘米，下端宽0.7厘米，重84.5克。匙头呈卵圆形，匙面平整，刻划“五哥”字样，为唐僖宗所用。匙柄有两节莲蕾状凸起栏界，柄身分三段錾刻流云纹，中部竖錾“重二两”三字。为珍贵的唐代烹茶器具。1987年陕西法门寺塔基地宫出土。法门寺博物馆收藏。

南朝茶匙〔Tea spoon in Southern Dynasty〕 南朝点茶用具。铜质。匙面呈橄榄形，微凹，扁平弧形柄，长21.7厘米，匙横径3.9厘米，纵径8.6厘米，上柄宽3.2厘米，下柄宽1.6厘米。1960年于江西南昌南朝古墓出土。江西省博物馆收藏。

茶筅(1)〔Tea bamboo broom〕 亦称“竹帚”、“竺副帅”。古代点茶用具。竹制、帚形。宋徽宗《大观茶论》：“以斤竹老者为之。”饮用点茶时，先将茶盏烫热，再加茶末于盏中，然后注水，用筅点茶，即用茶筅在盏中用力搅拌，使茶末和水充分混合成乳状茶汁，表面产生极小的白色泡沫，宛如白花布满盏面，形成汤花“乳雾汹涌”，出现咬盏而久久不散的图像。茶筅功能系由茶匙发展而来，北宋中期已发展为用竹制成的平行分须茶筅。审安老人《茶具图赞》中列为“十二先生”之一（参见“竺副帅”）。南宋时出现圆形分须茶筅。茶筅结构虽简，但须精工细作。明代朱权《茶谱》：“截竹为之，广韧制作最佳，长五寸许，匙茶入瓯，注汤筅之，候浪花浮成云头雨脚乃止。”茶筅是饮用末茶的专门工具，自改用散茶后被淘汰，而日本仍习用末茶，故沿用至今。

竹帚〔Bamboo broom〕 即“茶筅”。

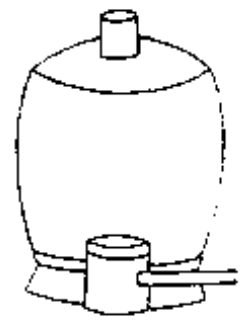
套 茶 具

十二先生〔Shi'er Xiansheng〕 套茶具的别称。以竹、石、木、丝及金属等制成。宋代审安老人《茶具图赞》将当时饮茶用具简化为12种，并将各具拟人化，戏称“先生”，赐予姓名和字号，冠以官名。包括：韦鸿胪（茶笼）、木待制（臼、槌、杵）、金法曹（茶碾）、石转运（茶磨）、胡员外（瓢）、罗枢密（罗合）、宗从事（茶帚）、漆雕秘阁（茶托）、陶宝文（茶碗）、汤提点（汤瓶）、竺副帅（茶筅）、司职方（茶巾）。野航道人长洲朱存理《茶具图赞》后序云：“饮之用必先茶……制茶必有其具，赐具姓而系名，冠以爵，加以号，季宋之弥，文然清逸高远，上通王公，下逮林野，亦雅道也。”

韦鸿胪〔Wei Honglu〕 即“茶笼”。烘具兼贮具。“十二先生”之一。姓“韦”，指其质地竹制。取名文鼎，字景旸，号四窗闲叟，示器物形制。官名鸿胪为“烘炉”谐音。鸿胪秦汉时掌接待宾客等事，隋以后渐变为礼仪之官。

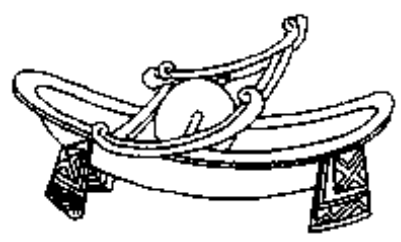
韦鸿胪

木待制〔Mu Daizhi〕 碎茶用具。由槌、杵、臼组成，碎茶用。多用橘木制成。“十二先生”之一。姓“木”，示质地。名利济，字忘机，号隔竹居士。官名“待制”，原意为轮流当值以备顾问。宋代文臣除有本官名外，另封给待制等头衔作为美称。槌似锤子；杵为一头粗一头细的木棍，用以承受槌的打击以捣碎饼茶；臼是木头雕成的，中部凹下，盛放饼茶。使用时，饼茶放在臼底部，杵在其上，然后用槌击杵，使饼茶破碎。

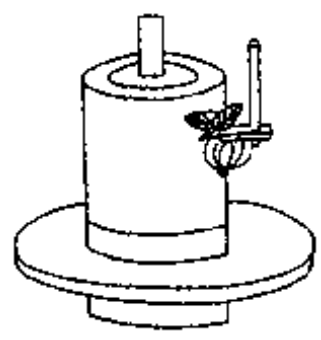


木待制

金法曹〔Jin Facao〕 即"茶碾"。碎茶用具。"十二先生"之一。姓"金"，示质地。名研古、轹古，字元锴、仲铿，号雍之旧民、和琴先生。冠以官名"法曹"，示其茶碾职能。曹为古代郡县的属官。


金法曹

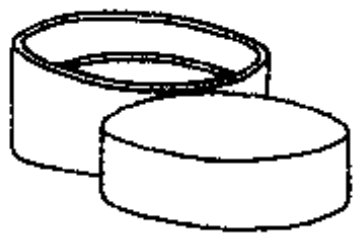
石转运〔Shi Zhuanyun〕 即"茶磨"。碎茶用具。"十二先生"之一。姓"石"，指质地。名凿齿，字遹行，号香屋隐君，均表示其形制、运作特征。唐设江淮转运使，经理江淮米粮、钱币、物资的转运。宋初改置专职的诸道转运使，掌军需，督察地方官吏。


石转运

胡员外〔Hu Yuanwai〕 即"瓢"。取水用具。"十二先生"之一。姓"胡"，即谐音"葫"，指由葫芦制成。名惟一，字宗许，号贮月仙翁，示其器形制特征，源出苏轼诗："大瓢贮月归春瓮，小勺分江入夜瓶。""员外"，即员外郎简称，唐六部下设各司副职称之。

胡员外

罗枢密〔Luo Shumi〕 即"罗合"。筛茶用具。"十二先生"之一。姓"罗"，示筛网为罗绢质地。名若药，字传师，号思隐寮长。冠以官名"枢密"，谐音疏密，喻指筛网形制。唐代宗以宦官充枢密使，掌中枢机密。宋代枢密院和中书省号称"二府"，负责军国要政。


罗枢密

宗从事〔Zong Congshi〕 即"茶帚"。洁具。"十二先生"之一。姓"宗"，谐音"棕"，指质地。名子弗，字不遗，号扫云溪友，指职责。"从事"，汉代刺史的佐官，此职至宋被废。

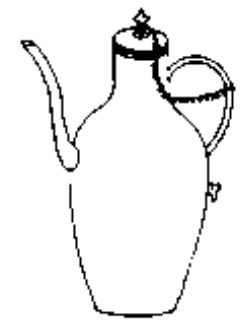
宗从事

漆雕秘阁〔Qidiao Mige〕 即"茶托"。与杯盏配合使用的饮具。"十二先生"之一。复姓"漆雕"，示明质地。名承之，字易持，号古台老人，示明茶托承接茶盏的功能。"秘阁"为官署名，是藏经史图书及历代御制典籍之地。宋代也有"直秘阁"官职，故有双重含义，示功能和重要性。

漆雕秘阁

陶宝文〔Tao Baowen〕 即"茶碗"。饮具。"十二先生"之一。姓"陶"，示质地。名去越，字自厚，号兔园上客、指产地建窑及产品兔毫盏。"文"，即文学，官名。

陶宝文


汤提点

汤提点〔Tang Tidian〕 即"汤瓶"。烹茶用具。"十二先生"之一。姓"汤"，指热水。名发新，字一鸣，说明点茶后茶显色，点茶出水时呜呜有声。号温谷遗老，指其烹茶功能。官名"提点"，意指提而点茶之功能。"提点"系官名，宋代设各路提点刑狱公事，掌司法、刑狱和河梁等事。

竺副帅〔Zhu Fushuai〕 即"茶筅"。点茶用具。"十二先生"之一。姓"竺"，喻指质地为竹制。名善调，字希点，号雪涛公子，意指茶筅的功能，为汤提点服务和调拂后茶汤沫饽形象。官名"副帅"，点明茶筅在茶具中的地位、职责。

竺副帅

司职方〔Si Zhifang〕 即"茶巾"。洁具。"十二先生"之一。姓"司"，为"丝"的谐音，指质地，意指丝织的方形巾。名成式，字如素，号洁斋居士，意指洁具。官名"职方"，喻其职能。隋初有职方侍郎，唐宋兵部下有职方司，掌舆图、镇戍、征讨等事。

司职方

工夫茶茶具〔Tea set for gongfu tea〕 亦称"烹茶四宝"。闽南、潮汕地区饮用工夫茶的组合茶具，由罐、壶、杯、炉四件组成。质地或陶，或瓷，古朴雅致，其形各异。清代袁枚《随园食单》："杯小如胡桃，壶小如香橼。"工夫茶初时茶具众多，《清代述异》曰："工夫茶器更为精致，炉形如截筒，高约一尺二三寸，以细白泥为之。壶出宜兴窑，圆体扁腹，芴嘴曲柄，大者可受半升许。杯盘则花磁居多，内外写出山水人物，极工致……杯小盘大如月，此外尚有瓦镭、棕垫、纸扇、竹夹，制者朴雅。"在演进过程中，工夫茶具由十件简化到现时实用的四件，即孟臣壶、若琛杯、玉书茶碾、汕头风炉。因茶具精美贵重，故云"四宝"。

烹茶四宝〔Four essentials for boiling tea〕 即"工夫茶茶具"。

乾隆御制诗紫砂茶具〔Zisha tea set engraved with poem by emperor Qianlong〕 清代宜兴紫砂茶具贡品。其中有"朱泥六方壶"，通高15.3厘米，壶体瘦高秀丽，一面印有烹茶人物图，另一面有隶书镌刻乾隆御制诗一首《雨中

烹茶泛卧游书室有作》："溪烟山雨相空濛、生衣独坐杨柳风。竹炉茗碗泛清濑，米家书画将无同。松风泻处生鱼眼，中泠三峡何须辨。清香仙露沁诗脾，座间不觉芳堤转。"诗后阴刻篆书圆印"乾"、方印"隆"。另有茶叶盖罐，一为米黄色，一为淡赭色，造型大同而小异，均以相同书体刻上述御制诗，另一面印花。一件为梅花纹，另一件为竹纹。均无工匠本款。北京故宫博物院收藏。

紫砂源泉茶具〔Zisha Yuanquan tea set〕 现代紫砂质茶具。宜兴紫砂工艺厂鲍志强、刘建平创作。全套茶具由壶、杯、碟组成。壶高 12.8 厘米，杯高 6.2 厘米，碟高 1.8 厘米。壶与杯的造型均取自一卷竹筒，半展的竹筒边缘形成把手。壶身用隶书刻满唐代卢仝《七碗茶歌》："一碗喉吻润，两碗破孤闷。三碗搜枯肠，惟有文字五千卷。四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。五碗肌骨清，六碗通仙灵。七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。"

釉下蓝芙蓉高白釉 9 头茶具〔White glazed tea set 9 pieces with blue cottonrose hibiscus decoration〕 现代景德镇瓷质组合茶具。景德镇为"毛主席纪念堂"制作的专用高级瓷器。由 1 把壶、4 只耳盅、4 块碟配套，釉下蓝装饰，芙蓉花画面。样品存景德镇市陶瓷研究所。

青花玲珑龙心 22 头扁茶具〔Qinghua tea set 22 pieces with double dragon decoration〕 现代景德镇瓷质组合茶具。配有奶盅、糖缸，适合红碎茶加奶、加糖饮用。包括茶壶 1 把，糖缸 1 只，奶盅 1 只，耳盅 6 只，碟 6 块，平盘 6 块，稍大平盘 1 块。装饰为青花玲珑，平盘盘心画"双龙戏珠"，各件均以青花饰边。为外销产品。

青花双龙 9 头茶具〔Qinghua tea set 9 pieces with double dragon decoration design〕 景瓷传统成套茶具。由 1 把容量为 1000 毫升的木瓜型茶壶、4 只莲子耳盅、4 块月心碟（盅托）组成，共 9 件。用青花"双龙戏珠"纹样装饰。

青花玲珑 8 头小茶具〔Qinghua Linglong small sized tea set 8 pieces〕 现代景德镇瓷质组合茶具。饮工夫茶用。由 1 把小型莲蓬壶、1 块小型圆盘和 6 只石榴令盅共 8 件组成。采用青花玲珑装饰。

金地开光龙凤 6 头大茶具〔Large sized tea set 6 pieces with dragon and phoenix decoration〕 景德镇饰金陶瓷茶具。由 1 把容量为 1000 毫升的四合壶、1 块圆口茶盘和 4 只莲子耳盅组成。装饰时，先在瓷器彩饰面上用"新彩"（清末引进的颜料）绘以龙、凤纹样，再用黄金水（一种金的树脂酸盐）涂敷于纹样的外部，形成一定形状的金框，经过 700℃烤烧后即成。金光闪耀，民间风格浓郁。

景瓷杯碟〔Jindezhen porcelain cup and dish〕 现代景德镇茶具。由一杯一碟组成，系组合茶具的配套件。容量在 60～200 毫升之间。品种有金钟杯（盅）、大肚盅、发口盅、莲子盅、莲子耳盅、大号耳盅、二缸盅、三缸盅、石榴令盅、玉兰令盅等。其装饰有青花、青花玲珑、粉彩、新彩等。碟即小口径盘，盘径在 9.5～14 厘米之间。器形有平底、月心底。其装饰亦丰富多样。

少数民族茶具〔Tea set in minority nationality〕 少数民族的饮茶用具。按用途可分五类。搅茶具：将茶和奶或他物均匀混合；盛茶具：专门盛茶汤用；水具：盛放奶汁、茶汁用；煮具：大多为壶，亦有用釜，烧煮茶水用；燃具：炉或石灶、火堆。按质地分，则有金属、陶瓷、木竹三类。金属制品：金碗、银碗、铜碗、壶、釜、炉等；陶瓷制品：多为陶瓷茶碗；木竹制品：有茶筒、茶杯、茶碗等。按民族分，有蒙古族茶具、藏族茶具、拉祜族茶具等。按饮用茶类分，有奶茶茶具、酥油茶茶具、烤茶茶具等。西藏林芝地区朗县 79 号古墓发现距今 1300 年的木碗，而藏胞至今也仍有以木碗作茶具者。元代耶律楚材《西域从王君玉乞茶》诗"玉杵和云舂素月，金刀带雨剪黄芽"，叙述了元代蒙古族饮茶器具"占达穆"搅茶臼和木槌，今仍沿用。少数民族茶具有高贵华丽者，金银饰以浮雕，如"蒙古族翠花碗"，薄银装饰，镂有骏马图案；藏族的"贡碗"，描龙绣凤或八瓣莲花座。亦有粗犷无饰、朴实无华者，如云南哈尼族烤茶罐，粗陶制，仅上半部有釉。随着现代生活的发展，少数民族地区增加了细瓷茶具，茶具种类日益丰富。

酥油茶茶具〔Tea set for buttered tea drinking〕 藏族饮用酥油茶的主要器具。由打茶筒、勺、碗、紫铜釜、木桶、壶等组成。打茶筒有杵和筒，长 65 厘米左右。木杵一端圆球形，插入茶筒。筒亦木制，外圈裹上铜箍，增加牢度。筒口有盖，留有圆孔便于杵插入。紫铜釜专供贮浓茶用，常为铝壶或铜壶烧水。木桶盛酥油。使用时，将茶熬成浓汁放在釜中备用。打茶时，将茶水加盐加热后倒入茶筒再加酥油，用杵上下抽动，混合茶汁、酥油，倒出后再用勺分装碗中，稍加热即可饮用。勺为紫铜质，装有铜丝网，能过滤茶渣，用碗与身份地位相关，不同阶层使用不同茶碗，活佛等显赫要人常用黄地描龙绣凤、八瓣莲花座碗。僧侣、年长者则用浅蓝底色并刻有雄狮或半透明花纹的茶碗。一般牧民则用白底、刻有折枝牡丹的茶碗。在偏僻乡间，茶具简陋，但打茶筒是必备器具。

擂茶茶具〔Tea set for Lei tea drinking〕 擂茶制作工具。由擂钵、擂棒和捞瓢组成。擂钵，陶制，圆形，直径约 17 厘米，内壁有辐射状齿纹，与擂棒配合，便于粉碎物料。擂棒，亦称"擂棍"，由油茶树木制成。短者约半米高，长者高过人头，一端有舂头，用以冲击擂钵内的物料。捞瓢，竹制，用于收集钵内碎料。

奶茶茶具〔Tea set for milk tea〕 蒙古族制作和饮用奶茶的主要器具。由搅茶臼、木槌、茶碗、茶壶和高筒茶壶组成。搅茶臼和木槌、高筒茶壶系木制品。茶碗有木、瓷或金属制品，茶壶有陶器或铜铅制品。木槌形如棒槌状，搅茶

臼呈倒圆锥形，下有底座，用于搅拌调料。高筒茶壶为圆锥形，壶口半圆形，高约65厘米，带把。壶身扣铜箍，盛奶茶备用。木碗称“翠花碗”，外裹银箔装饰，或用镂有骏马图案的银碗，盛奶茶款待客人。茶壶用于煮茶。奶茶茶具历史悠久，元朝时曾有诗人将木槌、搅茶臼称“玉杵”和“云春”。由于蒙古族同胞的社会地位、经济状况不同，故奶茶茶具有贵俗之分，主要区别在于用材和加工精细度。奶茶茶具是中华茶具的重要组成部分。

建水紫陶7件套茶具〔Jianshui violet pottery tea-set 7 pieces〕　亦称“九道茶茶具”。用于表演昆明九道茶的特制茶艺用具。1989年云南省茶叶进出口公司与建水紫陶工艺厂为“首届茶与中国文化展示周”中的茶艺表演而专门设计制造，包括一壶、一盘、一罐和四个小杯。建水所产无釉细陶器以红、黄、青、紫、白色黏土为原料，坯体成型后，雕刻书写并镶填色泥，焙烧后打磨。产品光亮剔透。装饰以雕填法制作断简残帖，古朴典雅。

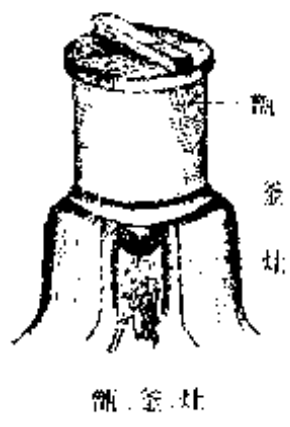
九道茶茶具〔Tea set for tea drinking with nine steps in Kunming〕　即“建水紫陶7件套茶具”。

紫砂组合茶具〔Zisha combination tea set〕　现代紫砂质茶具。宜兴紫砂工艺厂何道洪制作。壶高13.5厘米，口径8.1厘米，杯高4.5厘米。四杯设计成一个整体，杯可插入壶腹下的四个方形空当，便于包装与携带。作品构思巧妙，设计独特。宜兴紫砂工艺厂收藏。

饼茶制具

饼茶制具〔Tea cake manufacturing equipment〕　制作饼茶的工具。唐代陆羽《茶经·二之具》中详细介绍了制饼茶所使用的工具，是世界上对制茶工具最早的系统记载。按功能可分为蒸茶工具、成型工具、干燥工具以及计数工具“穿”、封藏工具“育”。古时饼茶工具分别以竹、木、泥、石、铁、纸为原料制成，就地取材，制作简便，设计制作上照顾到饼茶的品质要求。大体上沿用到元代。自明代起蒸青饼茶逐步演变为蒸青绿茶和紧压茶两大茶类。现代已由机械设备组成的生产线完成加工过程。

饼茶蒸茶工具〔Tea cake steaming equipment〕　唐代陆羽《茶经·二之具》列举的有“灶、釜、甑(zèng)、箅(bì)、叉”5种。



甑、釜、灶

饼茶蒸茶灶〔Tea cake steaming stove〕　饼茶蒸茶工具。唐代陆羽《茶经·二之具》：“灶，无用突者。”唐代陆龟蒙《茶灶》诗“无突抱轻岚”，唐代皮日休《茶灶》诗“灶起岩根旁”，“燃薪松脂香”，均表明饼茶蒸茶的灶，是无突的简陋土灶，上置釜，以松柴为燃料。无突的原因是土灶进柴口大，若有烟突，通风量大，火焰直上，灶内温度降低，无法保证蒸茶的高温短时，不利于煮水。

饼茶蒸茶釜〔Tea cake steaming cauldron〕　蒸茶时用于煮水、承甑的工具。唐代陆羽《茶经·二之具》：“釜，用唇口者。”釜置于灶上，釜内加水，上置甑、箅，用以蒸茶。釜的唇口用于向釜内加水，因为釜（锅）与甑（蒸笼）的衔接处以泥加封，以防漏气和移动。唇口釜的设计符合蒸茶工艺要求。

甑〔Zeng〕　用于盛放入蒸鲜叶的工具。原为古代蒸食炊具，相当于现代的蒸笼。后发展出专用于蒸茶的甑。唐代陆羽《茶经·二之具》：“甑，或木或瓦，匪腰而泥。”是说它用木或瓦制成，圆桶形，箍腰，涂泥。使用时，置于釜（锅）上，甑里面有一竹篮状的箅，用以蒸茶，蒸茶时密封，使蒸茶高温短时。

箅〔Bi〕　饼茶蒸茶工具。相当于蒸隔。唐代陆羽《茶经·二之具》：“（在甑里面）篮以箅之，箄以系之。始其蒸也，入乎箅，既其熟也，出乎箅。”指蒸茶用的箅为竹编，小篮子状，以便于拿取所蒸之茶。用竹箄系在甑里，蒸茶时，把芽叶放在箅里，蒸至适度，从箅中取出。

叉〔Fork〕　用于翻动蒸叶的工具。原指一头分叉，便于扎取的器具。唐代陆羽《茶经·二之具》：“〔叉〕以木枝三亚（椏，木椏枝也）者制之，散所蒸芽笋并叶，畏流其膏。”是说蒸饼茶用的叉是用木枝做成带有三个分叉的木叉。因为蒸过的芽叶水分多，叶温高，叶汁使芽叶粘在一起，摊晾时，须用叉翻动蒸叶，解块散热，减少水分，使叶汁不会流失，并且防止叶色黄变和香气低闷。

饼茶成型工具〔Tea cake shaping equipment〕　唐代陆羽《茶经·二之具》中列举的共6种，即捣茶工具杵、臼，拍茶工具规、承、襜（chān），列茶工具芘莉。

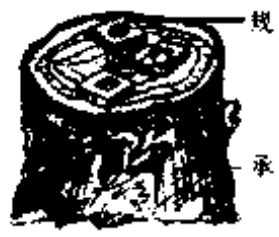
饼茶捣茶杵、臼〔Smashing mortar and pestle for tea cake〕　亦称“碓”。用于舂捣茶叶的工具。即民间脱粟用的木杵和石臼。作业时，用其将蒸好的茶叶捣碎，以便装模和压制。唐代陆羽《茶经·二之具》：“杵臼，一曰碓，惟恒用者佳。”元代王祯《农书·杵臼门》“杵臼，舂也……”，“黄帝尧舜氏作”，“断木为杵，掘地为臼，杵臼之利，万民以济”，表明杵和臼两种工具由来已久。唐代以后杵臼有了发展，宋代捣茶工具已有了专用的茶臼，除“捣”的作用外，还有“榨”、“研”功能。《宋史·食货志》载，自北宋起，研磨饼茶时，已使用以水力为动力的水转磨代替杵、臼。

饼茶捣茶杵、臼

碓〔Dui〕　即“饼茶捣茶杵、臼”。

规〔Mould〕　用于规范饼茶形状的工具。唐代陆羽

《茶经·二之具》："规，一曰模，一曰㮚，以铁制之，或圆，或方，或花。"是说规就是模子，铁制，有圆形、方形和花形三种。作业时，把蒸过捣好的茶叶装入规内，压紧后出模，使饼茶具有一定的形状。



规、承

承〔Anvil〕 放规用的砧礅。唐代陆羽《茶经·二之具》："承，一曰台，一曰砧，以石为之，不然，以槐桑木半埋地中，遣无所摇动。"拍茶时，承上铺一张油绢或旧布衣防污，再放上规，然后把蒸熟捣碎的茶叶装入规中，拍紧成型后退模，排列在芘莉上晾干。

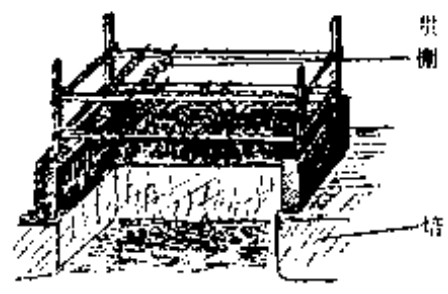
襜〔Apron〕 垫在规下的洁具。唐代陆羽《茶经·二之具》："襜，一曰衣，以油绢或雨衫、单服败者为之。以襜置承上，又以规置襜上，以造茶也，茶成，举而易之。"是说襜是普通的油绢或旧衣，作业时，用作清洁工具，摊在砧礅上，上面再放模子，每次压制出模后，另换新襜再做。

芘莉〔Bili〕 用于摊晾茶饼的工具。唐代陆羽《茶经·二之具》："以二小竹，长三尺，躯二尺五寸，柄五寸，以篾织方眼，如圃人土罗，阔二尺，以列茶也。"是说芘莉（bi li）像土筛（土箩），在两根小竹之间用竹篾织成方眼。作业时，把压制成型的饼茶放置在芘莉上，经摊晾，使形状固定。

芘莉

饼茶干燥工具〔Tea cake drying equipment〕 唐代陆羽《茶经·二之具》中列举的共5种，即穿茶工具"棨"（qǐ），穿茶及解茶工具"朴"，烘茶工具"焙、贯、棚"。

焙（2）〔Drying stove〕 烘干灶。唐代陆羽《茶经·二之具》："焙，凿地深二尺，阔深二尺五寸，长一丈，上作短墙，高二尺，泥之。"挖地而成，内可烧火。作业时，焙上置棚架，用贯把饼茶穿起来，放在棚架上烘干。



焙、贯、棚

贯〔Guan〕 用于穿茶的工具。唐代陆羽《茶经·二之具》："贯，削竹为之，长二尺五寸，以贯茶焙之。"是说贯是用竹削成的竹扦，长二尺五寸，与棚的宽度相同。作业时，用它把上焙的饼茶穿成串，放在棚上烘干。

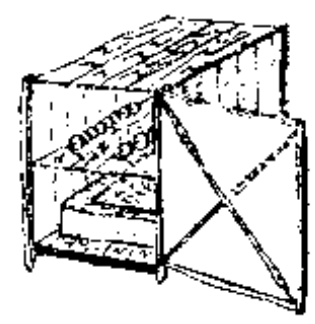
棚〔Peng〕 放贯的架子。唐代陆羽《茶经·二之具》："棚，一曰栈，以木构于焙上，编木两层，高一尺，以焙茶也。茶之半干，升下棚；全干，升上棚。"棚是置于灶上的棚架，以木料制作，两层、长、阔与焙（灶）相同。作业时，把用贯穿成串的饼茶置于其上。两层结构，半干的茶放在下层烘，全干时移到上层。

棨〔Qi〕 用于穿透茶饼的工具。唐代陆羽《茶经·二之具》："棨，一曰锥刀，柄以坚木为之，用穿茶也。"是说棨又叫锥刀，用坚固的木料作柄。作业时，用它在已成型的饼茶中心打个孔，以便于用朴穿起来运送到烘茶工具上烘干。

朴〔Pu〕 用于贯穿饼茶的工具。唐代陆羽《茶经·二之具》："朴，一曰鞭，以竹为之，穿茶以解茶也。"是说朴又叫鞭，系软性小竹。作业时，用它将已成型的饼茶穿起来运送（解）到烘茶工具上去烘干。

穿〔String〕 饼茶计数工具，亦为计量单位，义同"串"。唐代陆羽《茶经·二之具》："穿，江东、淮南剖竹为之，巴山峡川纫穀皮为之。江东以一斤为上穿，半斤为中穿，四两、五两为小穿。峡中以一百二十斤为上穿，八十斤为中穿，五十斤为小穿。"穿是绳索一类的东西，要求坚韧耐用，各地就地取材，江东和淮南用竹篾结成篾索，峡中用穀树皮搓成绳索。使用时，用其将饼茶按上、中、小穿重量穿成"穿"，以便计数。

育〔Yu〕 饼茶封藏设备。唐代陆羽《茶经·二之具》："育，以木制之，以竹编之，以纸糊之。中有隔，上有覆，下有床，旁有门，掩一扇，中置一器，贮煨煻火，令煴煴然。"是说育类似烘箱，以木作框，以竹编墙，外裱以纸，旁有一门，内分两层，下层放火盒，上层放饼茶。贮存饼茶时，用微弱无焰的火烘茶，可以低温长烘防潮方式贮存茶叶。


育

水磨〔Hydromill〕 亦称"水碓"、"水转磨"。饼茶加工的研磨工具。宋代开始应用。《宋史·食货志》："元丰（1078～1085）中，宋用臣都提举汴河堤岸，创奏修置水磨，凡在京茶户擅磨末茶者有禁"。元代应用水磨的规模更大，王祯《农书》："水转连磨……须用急流大水，以凑水轮，其轮高阔，轮轴围至合抱，长则权宜，中列三轮，各打大磨一盘磨之……此磨既转，其齿复旁打带齿二磨，则三轮之力，互拨九磨。其轴首一轮，既上打磨齿，复下打碓轴，可兼数碓……常到江南等处，见此制度，俱系茶磨，所兼碓具，用捣茶叶，然后上磨。"这种水转磨，兼有捣碓功能，元代已从河南推广到江西等茶区。

水碓〔Hydromill〕 即"水磨"。

水转磨〔Water-driving mill〕 即"水磨"。

十四、茶 俗 部
Customs about Tea

茶俗总论

茶俗〔Tea custom〕 在长期社会生活中，逐渐形成的以茶为主题或以茶为媒体的风俗、习惯、礼仪。是一定社会政治、经济、文化形态下的产物，随着社会形态的演变而消长变化。在不同时代、不同地方、不同民族、不同阶层、不同行业，茶俗的特点和内容不同。因此，茶俗具有地域性、社会性、传承性、播布性和自发性，涉及社会的经济、政治、信仰、游艺等各个层面。茶俗名目繁多，从不同角度可划分出不同类别：以民族划分，每个民族大都有各具民族特色的茶俗。以地域划分，粗而言之，有南北不同；大而言之，可分为东南、西南、东北、西北和中原五大板块；细而言之，每一板块又可分出若干茶俗区。以阶层划分，有宫廷茶俗、文士茶俗、僧道茶俗、世俗茶俗等。以时间划分，有古代茶俗、现代茶俗、当代茶俗等。以茶事内容划分，有茶叶生产习俗、茶业经营习俗、茶叶品饮习俗等。以茶俗文化分类，有日常饮茶、客来敬茶、岁时饮茶、婚恋用茶、祭祀供茶、茶馆文化、茶礼茶艺、其他茶规等。传统茶俗中多为有品位的风尚、礼俗，亦有当移易的鄙俗、陋俗。

以茶会友〔Be on friendly terms by tea〕 传统茶俗。即用茶招待友人，或是朋友聚会品茶清谈，以交流思想、增进感情。唐宋以来，名人雅士常以茶与好友欢聚。唐代名臣、著名书法家颜真卿等曾在月夜啜茶，挚友抒怀，留下《五言月夜啜茶联句》。宋代著名文学家、诗人苏轼与好友秦观等游惠山，以被誉为“天下第二泉”的惠山泉水煮茶。明代朱权主张托志释道，以茶会友，所著《茶谱》云：“凡鸾俦鹤侣，骚人羽客，皆能去绝尘境，栖神物外，不伍于世流，不污于时俗。或会于泉石之间，或处于松竹之下，或对皓月清风，或坐明窗净牖，乃与客清谈款话，探虚玄而参造化，清心神而出尘表。”明代许次纾《茶疏》提倡饮茶者应为“佳客”，而冯可宾《岕茶笺》将“主客不韵”作为“禁忌”。当代著名诗人柳亚子与毛泽东“饮茶粤海”、鲁迅常与好友上茶馆，周恩来、陈毅常陪外宾访茶乡、品龙井，均为“以茶会友”的佳话。

茶风出塞〔Tea custom spread beyond the Great Wall〕 唐代饮茶风尚渐由南方向塞外西北各地的传播。唐代封演《封氏闻见记》：“古人亦饮茶耳，但不如今人溺之甚。穷日尽夜，殆成风俗。始自中地，流于塞外。往处回纥入朝，大驱名马，市茶而归。”

三茶六饭〔Three times of tea and six times of meal〕 茶话俗语。形容待遇周到茶饭周全。明代兰陵笑笑生《金瓶梅》第十二回：“照顾你一个钱，也是养身父母，休说一日三茶六饭扶持着。……”又清代曹雪芹《红楼梦》第六十八回：“现在三茶六饭，金奴银婢的住在园里。”古时三茶六饭是形容生活富足，吃喝齐全之意。每天能享受到三遍茶、六餐饭。

茶会（2）〔Tea meeting〕 社会活动。❶古时聚会饮茶，同时论佛谈玄，多在新茶开始采制之后举行。唐代武元衡《资圣贲法师晚青茶会》诗云：“禅庭一雨后，莲界万花中。时节流芳暮，人天此会同。”后来的茶话会、不限于佛

门、但仍保持这种“饮”、“谈”的传统。❷旧时商人在茶楼中边饮茶边商谈生意的聚会。各种行业的商人,一般都在固定的茶楼聚会。上海、宁波一带最盛。❸社交性集会。因主要用茶水、果点招待宾客而得名。

茶话会(2)〔Tea party〕 以茶和茶点为媒介的社交活动。众人聚会,共享茗趣,同时进行各种问题的研究与探讨,系古代茶会的遗风。现今社交活动和座谈讨论常用这种方式。

阳羡茶会〔Yangxian tea meeting〕 在阳羡茶区举行的名茶盛会。今江苏宜兴古称阳羡,所产“阳羡茶”为唐时贡茶。浙江长兴顾渚与阳羡交界,所产茶亦称“阳羡茶”,又称“顾渚紫笋茶”,亦为贡品。每岁入贡前,常州、湖州两太守都要到两州毗邻的顾渚山境会亭,邀请社会名流大办茶宴,品评贡茶质量,世称阳羡茶会。唐代大诗人白居易有《夜闻贾常州崔湖州茶山境会想羡欢宴因寄此诗》云:“遥闻境会茶山夜,珠翠歌钟俱绕身。盘下中分两州界,灯前合作一家春。青娥递舞应争妙,紫笋齐尝各斗新。”

太学生茶会〔Tea meeting of ancient imperial college students〕 流行于北宋太学生间的社交活动。北宋朱彧《萍洲可谈》卷一载:“太学生每路有茶会,轮日于讲堂集茶,无不毕至者,因以询问乡里消息。”

无我茶会(1)〔Wuwo tea meeting〕 茶艺活动。20世纪80年代初兴起于中国台湾,后流传到韩国、日本等地。90年代在韩国、日本和中国台湾、福建武夷山市都举办过这种茶会。“无我”原为佛教语,谓世界上不存在实体的自我。提倡“无我”即要消灭人们的一切妄想,达到清净境界。“无我”也可作“忘我”、“无私”解释,茶会以“无我”命名,意在达到“德行修养至善”,提倡和平友好,以茶会友。无我茶会程序为:按照约定抽签入座,不分尊卑,一律席地而坐,围成一圈,自带茶具、茶叶、热水,人人泡茶,人人奉茶。每人泡茶四杯,各自向左边的三位茶侣各奉一杯,自留一杯,同时自己也得到右边茶侣三人的奉茶。这样各人喝四杯,大家都能品尝到各种茶的风味。连泡三次,奉送三次,然后各自收拾茶具,散会。茶会体现“和敬清寂”的境界,进行期间禁止讲话,一切举动相互配合默契。开始之前,可以相互联谊,留影纪念,互相观摩茶具、茶叶,尽情欣赏不同的风韵。

中甸茶会〔Zhongdian tea meeting〕 云南中甸地区藏族未婚青年自发举行的赛歌晚会。中甸藏语称茶会为“扎礼”,意为请喝酥油茶的聚会。一般在节日或农闲举行,参加者为未婚青年男女。聚集时,主人在火塘边备有酥油茶和糯米酒,边唱边喝。先唱寒暄歌,后唱情歌。双方连歌,接不上者为败。茶会上,交际语言委婉谦和,体现藏族人民谦逊好客的美德。通过茶会开展社交活动,引来幸福美满的婚姻。

茶宴〔Tea feast〕 亦称“汤社”、“茗宴”。用茶宴请、款待宾客。此风最早可溯及三国时代。《三国志·吴书·韦曜传》:“(孙)皓每飨宴,无不竟日,坐席无能否,率以七升为限,虽不悉入口,皆浇灌取尽。(韦)曜素饮酒不过二升,初见礼异时,常为裁减,或密赐茶荈以当酒,至于宠衰,更见逼强,辄以为罪。”这是以茶代酒的发端。参见“以茶代酒”。南朝宋何法盛《晋中兴书》:“陆纳为吴兴太守时,卫将军谢安尝欲诣纳(拜访纳),纳兄子俶怪纳无所备,不敢问之,乃私蓄十数人馔。安既至,纳所设唯茶果而已,俶遂陈盛馔,珍馐毕具。及安去,纳杖俶四十,云:‘汝既不能光益叔父,奈何秽吾素业(清白的操守)。’”这是史载的第一桌茶宴。主人以此标榜自己的清白操守。《晋书·桓温列传》:“温性俭,每宴惟下七奠(饤)盘(盘)茶果而已。”在崇尚豪奢的西晋,茶果宴成了吝啬的表现。“茶宴”一词则首见于南朝宋山谦之《吴兴统记》:“每岁吴兴、毗陵二郡太守采茶宴会于此。”唐代,茶宴被视为清雅风流。唐代钱起《与赵莒茶宴》:“竹下忘言对紫茶,全胜羽客醉流霞。尘心洗尽兴难尽,一树蝉声片影斜。”唐代鲍君徽《东亭茶宴》:“闲朝向晓出帘栊,茗宴东亭四望通。……坐久此中无限兴,更怜团扇起清风。”唐代李嘉祐《秋晚招隐寺东峰茶宴送内弟阎伯均归江州》:“幸有香茶留稚子,不堪秋风送王孙。”宋代,茶区扩大,制茶方法改进,饮茶方式创新,茶宴更加盛行。宋代蔡京《太清楼特宴记》、《保和殿曲宴记》、《延福宫曲宴记》都记有皇室宫廷茶宴盛况。宋徽宗赵佶曾设茶宴赏赐群臣,并“亲手注汤击拂”(蔡京《延福宫曲宴记》)。清代自乾隆朝起已成定规,一般于元旦后三日在重华宫举行茶宴。宴时,乾隆帝升宝座,群臣每二人一几,边饮茶,边看戏,并“仿柏梁体,命联句以记其盛。复当席御制诗二章,命诸臣和之,岁以为常”(《清朝野史大观·茶宴》)。寺院饮茶之会,以“径山茶宴”最著名,还有明清时西藏佛教寺庙流传的“熬广茶”活动。径山寺禅院茶宴仪式,被日本僧侣带回后,逐渐演变成了日本的茶道。当代的茶宴又有了新的内容和形式,常见的有吉庆茶宴、婚礼茶宴、聚会茶宴、采新茶宴等,是一种茶话会的形式。

汤社〔Tea feast〕 即“茶宴”。出自和凝以茶结社的故事。和凝(898~955),五代词人。宋代陶谷《荈茗录》载:“和凝在朝,率同列递日以茶相饮。味劣者有罚。号‘汤社’”。

茗宴〔Tea feast〕 即“茶宴”。

饮茶二十四时宜〔Twenty-four optimum time for tea drinking〕 品茗环境需求。明代许次纾《茶疏·饮时》谈及下列二十四种情况为适宜饮茶时间:“心手闲适,披咏疲倦,意绪棼乱,听歌拍曲,歌罢曲终,杜门避事,鼓琴看画,夜深共语,明窗净几,洞房阿阁,宾主款狎,佳客小姬,访友初归,风日晴和,轻阴微雨,小桥画舫,茂林修竹,课花

责乌，荷亭避暑，小院焚香，酒阑人散，几辈斋馆，清幽寺观，名泉怪石。”这也是时人认为饮茶的最佳心趣。

茶事三欲〔Three essentials for tea matter〕 饮茶技艺。明代陈继儒《眉公杂著·太平清话》载：“采茶欲精，藏茶欲燥，烹茶欲洁。”即茶事三欲。又言饮茶时：“一人得神，二人得趣，三人得味，七八人名施茶。”说明品茶的妙趣。

茶令(2)〔Tea game〕 茶会上所行的辞令，以助茶兴。由一人作令官，令在座者依令而行，失误者受罚。宋代王十朋《万季梁和诗留别再用前韵》云：“搜我肺肠茶著令。”自注：“予归与诸子讲茶令，每会茶、指一物为题，各举故事，不通者罚。”

茶礼仪〔Tea courtesy〕 敬茶的礼节仪式。可分为宫廷茶仪、宗教茶仪、家庭茶仪、敬宾茶仪、婚礼茶仪等多种类型。宫廷茶仪常用于迎送使臣宾客、表彰庆典等，又称赐茶。所用茶具华贵，以金银制作；品茶讲究“精茶”，采用“真水”；茶仪注重身份贵贱，仪式森严。清代各级官府和官吏，或向属下索取，或向上层致送，奉献茶叶亦称茶仪。茶与道、佛等宗教活动结合形成宗教茶仪，两晋、南北朝时已很普遍。中国的饮茶与民间风习融合形成茶礼，常见于婚丧祭祀和社交应酬活动。中国是多民族国家，各民族风俗习惯不同，礼仪内容也有所差异。

清宫茶制〔Tea stipulation in the imperial court of Qing Dynasty〕 清代宫廷茶规。满族从东北入主中原，继承明代宫制，吸收汉族饮茶习俗，完善了清宫廷茶制。乾隆三十四年（1769）修成《国朝宫史》一书，在“宫制”一章中，对御茶房作了定编定员：“御茶房：七品执首侍首领三名，八品侍监首领四名，太监四十五名。”皇帝和皇太后有各自的御茶房，皇子皇孙娶福晋后也设专用茶房。今故宫中可见御茶房故址。茶库里有各地进贡的名茶，茶类繁多，质量上乘。如浙江省须年交上等龙井茶28篓，每篓800包，每包2两。帝后茶饮用水考究，北京西郊玉泉山水既轻又清，专供御用。

赐茶果〔Grant tea by emperor〕 宫廷茶礼。唐、宋时代帝王常赐予大臣茶与果品，以示恩宠。唐代白居易《谢恩赐茶果等状》：“赐茶果梨脯等。”《宋史·真宗纪》：“上召见隐士郑隐、李宁，赐茶果束帛。”清代高士奇《天禄识余·赐茶果》：“金銮旧例，翰林当直学士，春晚困，则日赐成象殿茶果。”亦常用于迎送使臣宾客或重大庆典活动。宋代宋庠《元宪集》卷二十七《赐契丹国信使茶药诏》：“肃持命节，祈达朝言。冒暑于行，念劳方久。夙宵良苦，调卫宜先。特申药茗之颁，参资汤液之品。祛烦蠲疾，尚谅眷怀。”

分茶〔Fen cha〕 ❶烹茶待客之礼。唐代韩翃《为田神玉谢茶表》：“吴主札贤，方闻置茗；晋臣好客，才有分茶。”❷宋人沿袭唐人习俗，煎茶用姜、盐，不用者则称分茶。胡仔《苕溪渔隐丛话》前集卷四十六记北苑贡茶云：“分试其色如乳，平生未尝曾啜此好茶。”❸泡茶游戏，亦称“茶百戏”。流行于宋代，帝王与庶民都玩。玩时“碾茶为末，注之以汤，以筅击拂”，使茶乳幻变成图形或字迹。北宋陶谷《荈茗录》：“近世有下汤运匕别施妙诀，使汤纹水脉成物象者，禽兽、虫鱼、花草之属，纤巧如画，但须臾即就散灭。此茶之变也，时人谓之茶百戏。”杨万里《澹庵座上观显上人分茶》诗中有：“分茶何似煎茶好，煎茶不似分茶巧”句。分茶法今已失传。❹亦称“分茶店”，宋时指酒菜店或面食店。

茶百戏〔Tea game〕 即“分茶❸”。

分茶店〔Tea-serving shop〕 即“分茶❹”。

茶禅一味〔Same sense in tea and buddhism〕 佛教语汇。意指禅味与茶味是同一种兴味。原系宋代克勤禅师（1063～1135）书赠参学日本弟子的四字真诀，收藏于日本奈良大德寺，后成为佛教与民间流行语。佛教僧众坐禅饮茶的文字记载可追溯到晋代。《晋书·艺术传》记载，敦煌人单道开在后赵都城邺城（今河北临漳）昭德寺修行，除“日服镇守药”外，“时复饮茶苏一二升而已”。唐代陆羽曾在寺院学习烹茶术七八年之久，所撰《茶经》记载的“煎茶法”即源于丛林（佛教僧众聚居之所）。唐代封演《封氏闻见记》亦载：“开元中，泰山灵岩寺有降魔禅师大兴禅教，学禅，务于不寐，又不夕食，皆许其饮茶。人自怀挟，到处煮饮，从此转相仿效，遂成风俗。”终使僧人饮茶成风，有的甚至达到“唯茶是求”的境地。茶与禅的相通之处在于追求精神境界的提纯与升华。饮茶时注重平心静气品味，参禅则要静心息虑体味，茶道与禅悟均着重在主体感受，非深味之不可。如碾茶要轻拉慢推，煮茶须三沸判定，点茶要提壶三注，饮茶要观色、品味，这些茶事过程均有体悟自然本真的意蕴，由此便易体悟佛性，即喝进大自然的精英，使神清意爽，有助领略般若真谛。“遇茶吃茶，遇饭吃茶”（《祖堂集》卷十一），平常自然，是参禅第一步。故清代湛愚老人《心灯录》称赞“赵州‘吃茶去’三字，真直截，真痛快”；丛林中也多沿用赵州方法打念头，除妄想。“茶禅一味”流传广泛，“饭后三碗茶”成为禅寺“和尚家风”。宋代道原《景德传灯录》卷二十六：“晨起洗手面盥漱了吃茶，吃茶了东事西事，上堂吃饭了盥漱，盥漱了吃茶，吃茶了东事西事。”饮茶为禅寺制度之一，寺中设有“茶堂”，有“茶头”专管茶水，按时击“茶鼓”召集僧众饮茶。禅寺还开辟茶园，种植茶树。“茶禅一味”还传至海外，南宋乾道年间（1165～1173）荣西和尚将茶叶带到日本，并著《吃茶养生记》，将饮茶与修禅结合起来，在饮茶中体味清虚淡远的禅意，后逐渐形成仪规详细的“日本茶道”。日本《山上宗二记》即云：“茶道是从禅宗而来的，同时以禅宗为依归。”泽庵宗彭《茶禅同一味》曰：“茶意即禅意，舍禅意即无茶意。不知禅味，

亦即不知茶味。”参见“佛教与茶”。

品茶议道〔Talking over the taoism with tea tasting〕 道教习俗。道教被视为“中国的根柢”(鲁迅语)，对中华民族历史和文化传统产生过重大影响，开创之初融纳巫术、神仙方术、儒家伦理、黄老之学于一体。史籍关于道教与茶的记载早于佛教，魏晋之际的《神异记》载：“余姚人虞洪，入山采茗，遇一道士，牵三青牛，引洪至瀑布山，曰：‘予丹丘子也。闻子善具饮，常思见惠。山中有大茗，可以相赐，祈子他日有甌犧之余，乞相遗也。’因立奠祀，后常令家人入山，获大茗焉。”《太平御览》卷八六七引南朝道教思想家、医学家陶弘景《名医别录》云：“茗茶轻身换骨。昔丹丘子黄山君服之。”唐代女道士李冶为著名道家茶人，自幼与陆羽交情至深，德宗朝为陆羽、皎然在苕溪组织的诗会重要成员，并共同创造唐代茶道格局。唐末以后，道教更加兴盛，宫观林立，设有“茶头”，以茶为礼，以茶为供，以茶修炼，以茶养生，品茗议道，饮茶达悟，并开辟茶园，创制名茶。唐代诗人温庭筠(约812～866)撰《西陵道士茶歌》，描绘道教煎茶和饮茶情景：“仙翁白扇霜鸟翎，拂坛夜读《黄庭经》。疏香皓齿有馀味，更觉鹤心通杳冥。”一边饮茶，一边念《黄庭经》，齿颊带着茶香，心灵和仙境相通，此为“品茶议道”之境界。参见“艺文部”中“西陵道士茶歌”条。明代朱权崇尚道教，自号臞仙、涵虚子、丹丘先生等，所撰《茶谱》载，茶“可以倍清谈而万象惊寒”，“与客清谈款话，探虚玄而参造化，清心神而出尘表”是对“品茶议道”的绝妙注释。参见“道教与茶”。

禁酒倡茶〔Promote tea drinking instead of wine〕 伊斯兰教教规之一。伊斯兰教戒律森严，禁止饮酒。中国西北地区的穆斯林主食牛羊肉，茶能去油腻和补充必需的维生素，故成为当地的日常必需品，饮奶子茶、香料茶、酥油茶等蔚然成风。伊斯兰教国家均有饮茶禁酒之风习。参见“伊斯兰教与茶”。

佛教与茶〔Buddhism and tea〕 茶与佛教的关系。佛教自东汉传入中国，到魏晋南北朝时，至少在江淮以南寺庙中的僧侣，已有尚茶之风。唐时北方禅教大兴，促进了饮茶的普及，进而推动了茶叶生产。佛教禅宗的饮茶风尚受到佛教各宗各派的重视。在名寺大庙中，均设有专门茶寮、茶室，一些法器亦用茶命名。中唐后，南方许多寺庙都种茶，出现无僧不茶的嗜茶风尚。唐代刘禹锡《西山兰若试茶歌》，记载山僧种茶、采茶、炒制及沏饮香茶的情景。中国寺庙饮用茶叶、崇尚茶叶，且生产、研究、宣传茶叶，故有“自古名寺出名茶”之说。唐时的福州方山露芽、剑南蒙顶石花、岳州湄湖含膏、洪州西北白露、蕲州蕲门团黄等，北宋苏州西山水月茶、杭州於潜(今临安)天目山茶、扬州蜀冈茶、会稽日铸茶、洪州双井白芽等，近代安徽的黄山毛峰、六安瓜片、霍山黄芽、休宁松萝等，多为僧侣创制并成为珍品。佛教的茶叶文化促进了中国茶业的发展。参见“茶禅一味”。

道教与茶〔Taoism and tea〕 茶与道教的关系。道教为中国汉民族的宗教，自东汉汉安元年(142)张道陵倡导于四川鹤鸣山之后，名山胜境，道观林立。道观四周凡可种茶之处，无不种植茶树。宫观道士以茶作为祭献、祈祷、斋戒之品，道教门徒宣扬茶对人体的营养和药理功能，提倡以茶会友。中国一些古老名茶系由道教徒最先种植和制作，道教对茶的传播起到推动作用。参见“品茶议道”。

伊斯兰教与茶〔Islamism and tea〕 茶与伊斯兰教的关系。伊斯兰教在中国西北边陲的回、维吾尔、哈萨克、乌孜别克、塔塔尔、塔吉克、柯尔克孜、东乡、撒拉、保安等民族地区传播最广。从教义上讲，他们“禁酒倡茶”，认为茶能给人以道德的修炼，使人宁静清心。西北地区气候高寒，蔬菜缺乏，人们以食牛羊肉及奶制品为主，茶有生津止渴、去腻消食作用，成为穆斯林生活中与粮食一样重要的必需品。“以茶待客”为穆斯林之风尚。参见“禁酒倡茶”。

基督教与茶〔Christianity and tea〕 茶与基督教的关系。基督教与茶关系密切的是三大教派之一的天主教，于元代传入中国。公元1556年葡萄牙神父克鲁士(Cruz)来华传播天主教，1560年回国，向欧洲介绍中国饮茶及茶的知识：“凡上等人家习以献茶敬客，此物味略苦、呈红色、可以治病，作为一种药草煎成液汁。”以后，意大利传教士利玛窦(Matteo Ricci)、威尼斯牧师勃脱洛(Botero)、意大利牧师利赛(Ricci)等相继来华，回国后都曾介绍中国饮茶习俗。勃脱洛《都市繁盛原因考》：“中国人用一种药草煎汁，用以代酒，可以保健防疾病，并可免饮酒之害。”葡萄牙神父派托亚(Pantoia)介绍中国茶：“主客见面，互通寒暄，即敬献一种沸水冲泡之草汁，名之曰茶，颇为名贵，必须喝二三口。”天主教对中国饮茶风习在欧洲的传播起到宣传和促进作用。

大茶会〔Tea meeting in large scale〕 藏传佛教寺院中的一种集会方式。聚会饮茶并讲论佛理，不定期举行，少则几十人，多则数千人参加。据二百多年前到西藏的葡萄牙传教士忽克《鞑靼·西藏中国旅行记》记载：“(喀温巴穆大喇嘛庙)聚集四方之学生及甚多之巡礼者，开大茶会。笃诚信仰之巡礼者，用茶款待全体喇嘛。事虽简单，然而为非常之大举动，费用浩大。四千喇嘛，各饮两杯，须费银五十六两。行礼仪式亦足惊人。无数排列之喇嘛，披庄严之法衣而静坐，年轻人端出热腾腾之茶釜，施主拜伏在地，就分施给大众，施主大唱赞美歌。如巡礼富裕者，茶中加添面粉之点心，或牛酪等物。”

熬广茶〔Decocting guangcha in lamasery〕 藏、蒙等少数民族对藏传佛教寺院礼佛布施的俗称。流传于西藏、青海、内蒙古等地区。藏传佛教僧侣习惯在吃饭前，先熬制一锅酥油茶，以便在开饭时与食物一起吃。故到寺院礼佛的

人，都必须熬广茶，并于僧侣喝茶时布施。

寺院茶〔Temple tea〕 寺院产的茶。佛教僧众，茶禅结缘，饮茶成风，故寺院普辟茶园，焙制“寺院茶”，以供佛、待客和自用。各名山宝刹创制出多种名茶，如：杭州法境寺香林茶、龙井寺龙井茶，余杭径山寺径山茶，天台国清寺华顶茶，景宁惠明寺惠明茶，临安禅源寺天目青顶、普陀寺佛茶，四川甘露寺蒙山茶，江苏洞庭水月院碧螺春，云南感通寺感通茶，福建武夷山武夷寺岩茶等均为寺院茶。

击鼓饮茶〔Tea drinking with beating drum〕 寺院按时击鼓通知饮茶之习俗。鼓多置于法堂西北角。宋代林逋《西湖春日》诗：“春烟寺院敲茶鼓，夕照楼台卓酒旗。”陈造《县西》诗：“茶鼓适敲灵鹫院，夕阳欲压赭圻城。”

寺院茶会〔Tea meeting in temple〕 佛教寺院茶俗。逢教门盛事，特大祈祷，新任住持升座等庆典，寺院常举办盛大茶会以示庆贺。后范围逐渐扩大，也用于檀越信众，与众僧结缘。

收茶三等〔Three grades of collected tea〕 寺院茶俗。唐代冯贶《云仙杂记》：“觉林寺志崇，收茶三等。待客以惊雷荚，自奉以萱草带，供佛以紫茸香。盖最上等以供佛，而最下以自奉。”指当时寺院中僧徒将收藏之茶叶分三等，供不同对象饮用。

施茶〔Providing tea in charity〕 江浙民间施舍茶水的慈善活动。旧时多流行于江浙两省城镇及乡村的夏收季节。酷暑之际，正值夏收、村口、庙前、埠头、凉亭等处都摆出大茶壶，烧水泡茶。行人路经此处或农民劳动口渴，均可自行倒茶饮用，不必付钱，直至秋凉为止。该社会慈善活动由施茶会负责，施茶会由地方有名望、热心公益的人士组成。经费由募捐集资解决，收支账目张榜公布，有公众监督。此习俗现今在部分乡镇仍保留。

施茶会〔Tea-providing society〕 施茶活动的组织机构。参见“施茶”。

饮茶宜忌〔Avoidance in tea drinking〕 品茗注意事项。徐珂《清稗类钞》：“冯正卿名可宾，益都人。明湖州司里，入国朝，隐居不仕，嗜茶。”强调“饮茶之所宜者，一无事，二佳客，三幽坐，四吟诗，五挥翰，六倘佯，七睡起，八宿醒，九清供，十精舍，十一会心，十二赏鉴，十三文僮”。“饮茶亦多禁忌，一不如法，二恶具，三主客不韵，四冠堂苛礼，五荤香杂陈，六忙冗，七壁间案头多恶趣”。冯氏“饮茶七忌十三宜”提出饮茶应注意时间、场所、器具、茶友、意境等，以确保品茶情趣之高雅。

茶道〔Tea ceremony〕 以吃茶为契机的综合文化活动。起自中国，传至海外，并在域外形成日本茶道、韩国茶礼等。茶道之“道”，有多种含义：一是宇宙万物的本原、本体；二指事理的规律和准则；三指技艺与技术。茶道强调环境、气氛和情调，以品茶、置茶、烹茶、点茶为核心，以语言、动作、器具、装饰为体现，以饮茶过程中的思想和精神追求为内涵，茶道在品茶约会的整套礼仪、排场中体现个人修养。因此，它是有关修身养性、学习礼仪和进行交际的综合文化活动，茶道具有一定的时代性和民族性，涉及艺术、道德、哲学、宗教以及文化的各个方面。中唐诗僧皎然的《饮茶歌消崔石使君》即出现“茶道”二字：“三饮便得道，何须苦心破烦恼。”“孰知茶道全尔真，唯有丹丘得如此。”唐代封演约于8世纪末撰写的《封氏闻见记》亦载，“开元中”（713～741）“茶道大行，王公朝士无不饮者。”中国茶道成熟于唐代陆羽，其“为茶论，说茶之功效，并煎茶炙茶之法，造茶具二十四事，以都统笼贮之。远近倾慕，好事者家藏一副”。陆羽茶道强调“精行俭德”的人文精神，注重烹瀹条件和方法，追求恬静舒适的雅趣。唐代茶道以文人为主体，至宋代文人茶道更加系统化，有炙茶、碾茶、罗茶、候汤、熁盏、点茶等基本程序，追求借茶励志的操守、淡泊清尚的规度。宫廷茶道突出茶叶精美，茶艺精湛，礼仪繁缛，等级鲜明，以教化民风为目的，致清导和为宗旨。民间还有以争香斗味为特色的斗茶，“使汤纹水脉成物象者”的分茶。明代朱权改革传统茶道，“取烹茶之法，末茶之具，崇新改易，自成一家”（《茶谱》）。朱权晚年崇尚道家思想，认为茶发“自然之性”，饮者要“清心神”、“参造化”、“通仙灵”，追求秉于性灵、回归自然的境界。明清时代，紫砂茶具兴起，茶由煮向冲泡发展，茶道程序由复杂转为简单，但茶道仍追求用水、茶具、茶叶俱佳，明代张源《茶录》讲究“造时精，藏时燥，泡时洁。精、燥、洁，茶道尽矣”。“饮茶以客少为贵，客众则喧，喧则雅趣乏矣”。现代茶道虽然衰微，却未失传。据《金陵野史》载，抗日战争之前，中国茶道专家夏自怡曾在金陵举行茶道集会，所用为四川蒙山野茶、野明前、狮峰明前三种名茶，烹茶之水汲自雨花台第二泉，茶道过程有献茗、受茗、闻香、观色、尝味、反盏六项礼序。茶道是产生于特定时代的综合性文化，带有东方农业民族的生活气息和艺术情调，追求清雅，向往和谐；茶道基于儒家的治世机缘，倚于佛家的淡泊节操，洋溢道家的浪漫理想，借品茗倡导清和、俭约、廉洁、求真、求美的高雅精神。

九难〔Nine difficulties of tea〕 茶学技艺。陆羽《茶经·六之饮》：“茶有九难，一曰造，二曰别，三曰器，四曰火，五曰水，六曰炙，七曰末，八曰煮，九曰饮。阴采夜焙非造也，嚼味嗅香非别也，膻鼎腥瓯非器也，膏薪庖炭非火也，飞湍壅潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉缥尘非末也，操艰搅遽非煮也，夏兴冬废非饮也。”这里陆羽指出茶学技艺九种，前面指九件茶事难以掌握，后面则着重指出要避免各种不当处理。说明茶叶虽是日常饮品，但要精通其艺也绝非易事。

唐煮宋点〔Boiling tea in Tang Dynasty and pointing

tea in Song Dynasty〕 古代品茶方式。唐代以煮茶为主，宋代以点茶为主。唐代茶有粗茶、散茶、末茶、饼茶之分，因而取茶煮饮之法亦有不同。粗茶须击碎，散茶须干煎，末茶须炙焙，饼茶须捣碎，都是把茶叶放入容器中煮煎。故统称"唐煮"。参见"煮茶（1）"。后来，饼茶的加工技术更加精细，其煎饮方式也更为讲究。先将茶饼碾成末，后入鼎中以水煎熬。至宋代，茶叶品评技艺由煎茶发展为点茶。点茶即将茶叶置杯中，用沸水冲泡。宋代蔡襄《茶录》称："凡欲点茶，先须熇盏令热，冷则茶不浮。"苏东坡诗有："道人晓出南屏山，来试点茶三昧乎"之句。反映宋时即风行点茶。点茶之法比煎茶更为讲究。宋人品饮虽也有煮茶者，但凡"茶之佳者，皆点啜之"，所以用"宋点"代表宋代品茶方式。

斗茶〔**Tea competition**〕 亦称"茗战"。贡茶的兴起，使相互评比茶叶品第的斗茶应运而生。宋代范仲淹《和章岷从事斗茶歌》："北苑将期献天子，林下雄豪先斗美。"揭示了斗茶与贡茶的因果关系。宋代唐庚《斗茶记》载斗茶场景。斗茶者二三人聚集在一起，献出各自所藏珍茗，烹水沏茶，依次品评，定其高下。表明斗茶是一种茶叶品质评比方式，不同于唐代陆羽以精神享受为目的的品茶。宋徽宗赵佶《大观茶论》云："天下之士励志清白，竞为闲暇修索之玩，莫不碎玉锵金，啮英咀华，校箧笥之精，争鉴裁之妙，虽否士于此时，不以蓄茶为羞，可谓盛世之清尚也。"南宋斗茶普及民间，不仅帝王将相、达官显贵、骚人墨客斗茶，市井细民、浮浪哥儿均喜爱斗茶。宋代李嵩、史显祖，元代赵孟頫，明代唐寅均绘有《斗茶图》，参见"艺文部·茶事绘画"。这些画卷展现了历代斗茶的风采。明清斗茶风气逐渐衰落，但仍不绝如缕。当今各地的名茶评比会，可谓古代斗茶的延续。各地选送做工精细、品质上乘的茶叶，经专家评定和群众评议排出名次、定出等级。

茗战〔**Tea competition**〕 即"斗茶"。旧题唐代冯贽（或以为宋代王铚伪作）《云仙杂记》卷十："建人谓斗茶为茗战。"宋代吴儆诗："睡馀岂是惊军将，茗战都缘避作家。"清代余怀《板桥杂记·雅游》："酒兵茗战之馀，微闻蘅泽。"

点茶〔**Pointing tea**〕 ❶犹泡茶。宋代苏轼《送南屏禅师》："道人晓出南屏山，来试点茶三昧手。"蔡襄《茶录》："凡欲点茶，先须熇盏令热，冷则茶不浮。"《水浒传》第二十四回："王婆一边自点茶来吃了。"❷泡茶技艺之一，与"煎茶"、"煮茶"相区分。因以瓶滴注为点，故名。宋代胡仔《苕溪渔隐丛话》前集卷四十六引《学林新编》："茶之佳品，皆点啜之，其煎啜之者，皆常品也。"蔡襄《茶录·点茶》："钞茶一钱七，先注汤，调令极匀；又添注入，环回击拂，汤上盏可四分则止。"点茶盛行于宋代，故有"唐煮宋点"之说。点茶用饼茶，茶器有茶焙、茶笼、砧椎、茶钤、茶碾、茶罗、茶盏、茶匙、汤瓶等。点茶技艺有炙茶（炭火烤干水气）、碾茶（茶块碾成粉面）、罗茶（用绢罗筛茶）、候汤（选水和烧水）、熇盏（用开水冲洗茶盏）和点茶（沸水冲泡）等基本过程。其中，"候汤最难"（蔡襄《茶录》），"汤要嫩，而不要太老"，"盖汤嫩则茶味甘，老则过苦矣"（罗大经《鹤林玉露》）。点茶则最为关键，其要点为："量茶受汤，调如融胶"（赵佶《大观茶论》）；点茶之色，以纯白为上；追求茶的真香、真味，不掺任何杂质；注重点茶过程中的动作优美协调。精于点茶技艺者，称"善点茶"。

煎茶（2）〔**Decocting tea**〕 烹茶。因用水煎熬茶汤，故名。唐代封演《封氏闻见记·饮茶》："自邹、齐、沧、棣，渐至京邑，城市多开店铺，煎茶卖之。"五代孟贯《赠栖隐洞谭先生》诗："石泉春酿酒，松火夜煎茶。"煎茶之法起于何时何地，史无确征。西晋郭义恭撰《广志》，已有"煮煎之"语。《桐君录》则载："西阳武昌晋陵皆出好茗，巴东别有真香茗，煎饮令人不眠。"唐代中叶已盛行煎茶，故陆羽著《茶经》力倡煎饮法。唐代流行饼茶，须经炙、碾、罗三道工序，将饼加工成细末状颗粒的茶末，再进行煎茶。煎茶包括烧水与煮茶，先将水放入"镀"（陆羽设计的两侧有方形耳的大口锅）中烧开，到"沸如鱼目，微有声"的第一沸时，加入适量盐调味；到"缘边如涌泉连珠"的第二沸时，舀出一瓢开水，用竹夹在"镀"中搅动形成水涡，使水沸度均匀，用量茶小勺"则"量取茶末，投入水涡中心，再加搅动；到茶汤"势若奔涛溅沫"的第三沸时，将原先舀出的一瓢水倒回去，使开水停沸，这时，茶汤面会出现"沫饽"，古人以"沫饽"多为胜。然后开始"酌茶"，即用瓢向茶盏分茶，其基本要领是使各碗沫饽均匀。煎茶之法有多种，宋代苏辙《和子瞻煎茶》诗咏及三种煎茶法：一种是"西蜀法"，"相传煎茶只煎水，茶性仍存偏有味"；一种是"北方法"，"北方茗饮无不有，盐酪椒姜夸满口"；还有诗人自用的"煎茶法"，"铜铛得火蚯蚓叫，匙脚旋转秋萤光"。

煎茶四要〔**Four elements for tea boiling**〕 煎茶技艺。明代高濂《遵生八笺》卷十一载："煎茶四要：一择水。凡水泉不甘，能损茶味。故古人择水最为切要。山水上，江水次，井水下。山水乳泉漫流者为上，瀑涌湍激勿食，食久令人有颈疾。江水取去人远者，井水取汲多者。如蟹黄、混浊、咸苦者，皆勿用。二洗茶。凡烹茶，先以热汤洗茶叶，去其沉垢冷气，烹之则美。三候汤。凡茶须缓火炙，活火煎。活火谓炭火之有焰者，当使汤无妄沸，庶可养茶：始则鱼目散布，微微有声；中则四边泉涌，累累连珠；终则腾波鼓浪，水气全消。谓之老汤三沸之法，非活火不能成也。……四择品。凡瓶要小者，易候汤，又点茶注汤有应；若瓶大嘴存，停久味过，则不佳矣。茶铫茶瓶，瓷砂为上，铜锡次之。"备述煎茶特别要注意水的选择、茶的处理、汤的烹煎和茶具的选用，有的现在仍有参考价值。

煮茶（1）〔**Boiling tea**〕 较为简单原始的茶饮制作方法。因将茶叶放入锅里水煮，故称。西晋郭义恭撰《广志》，

即云："茶从生，真煮饮为茗茶。"东晋郭璞注《尔雅》"槚，苦荼"，亦云"可煮作羹饮"。南北朝后魏元欣所撰《魏王花木志》也载："茶，叶似栀子，可煮为饮。"唐代杨华《膳夫经手录》："茶，古不闻食之。近晋宋以降，吴人采其叶煮，是为茗粥。"中唐还保留着煮茶"吃茗粥"的饮茶习惯。稍后陆羽《茶经·六之饮》总结饮茶方式："饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者，乃斫、乃熬、乃炀、乃舂，贮于瓶缶之中，以汤沃焉，谓之痷茶。或用葱、姜、枣、橘皮、茱萸、薄荷之等，煮之百沸，或扬令滑，或煮去沫。斯沟渠间弃水耳，而习俗不已。"今有民间喜爱的"打油茶"、"擂茶"等，则为原始"煮茶"遗风。

熬茶〔Decocting tea〕 ❶一种加作料煮成的茶。清代阮葵生《茶余客话》卷十："芽茶得盐，不苦而甜。古人煎茶必加姜盐……今内廷皆用熬茶，尚有古意。"❷烹茶方法。流行于西北、青藏高原一带。因该地气压偏低，沸水不到100℃，难以使砖茶（粗老茶）冲泡出茶汁，故将其碾碎放入锅中，熬出茶汤，以供饮用。❸藏、蒙等少数民族到藏传佛教寺院礼佛布施之俗称，亦称"熬广茶"。参见"熬广茶"。

熏茶〔Boiling tea〕 煮茶、煎茶或沏茶的通称。汉代王褒《僮约》："脍芋脆鱼，烹鲤煮茶。"此为煮茶。近人徐珂《清稗类钞》："欲烹茶，须先验水。""烹时须活火，活火者，有焰之炭火也。即沸，以冷水点注，再沸再点，如此三次，色味俱进。"此即煎茶。清代陆嵩《竹儿行》："儿年虽幼颇有知，扫地烹茶习已熟。"此指沏茶。参见"煮茶（1）"、"煎茶"。

茶担〔Tea supplier〕 流动的卖茶方式。以担挑或以车推，至小巷深院、集墟闹市，"点茶汤以便游观之人"。宋代范祖述《杭俗遗风》所载茶担包括"锡炉二张，其杯箸、调羹、瓢托、茶盅、茶船、茶碗等等"，"无不足用"。

出游茶担〔Tea supplier for tour〕 士大夫出游时为方便品饮香茗而携带的茶担。明代许次纾《茶疏·出游》："士人登山临水，必命壶觞，乃茗碗薰炉，置而不问，是徒游于豪举、未托素交也。余欲特制游装，备诸器具、精茗名香，同行异室：茶罂一、注二、铫一、小瓯四、洗一、瓷合一、铜炉一、小面洗一、巾副之。附以香奁、小炉、香囊七筋以为半肩。薄瓮贮水三十斤为半肩，足矣。"许次纾设计的这副茶担，不仅点茶所需的器具一应俱全，还有半挑水，成为游动的茶肆，可在出游时随处升炉烹茶。

茶粥（2） ●〔Porridge-shaped concentrated tea〕亦称"茗粥"。煮制的浓茶，因其表面凝结成一层似粥膜样的薄膜而称之为"茶粥"。唐代储光羲《吃茗粥作》诗："淹留膳茶粥，共我饭蕨薇。"唐代杨华《膳夫经手录》："茶，古不闻食之，近晋、宋以降，吴人采其叶煮，是为茗粥"。《北堂书钞》卷一百四十四引近代傅咸《司隶校尉教》："闻南市有蜀妪，作茶粥卖之。廉事打破其器物，使无为，卖饼于市而禁茶粥，以困老妪，独何哉"？宋代苏轼《绝句》之二："偶与老僧煎茗粥，自携修绠汲清泉。"清代唐孙华《夏日斋中读书》："忘忧代萱苏，破睡调茗粥。"❷〔Tea gruel〕以茶汁煮成的粥。

茗粥〔Porridge-shaped concentrated tea〕 即"茶粥（2）"❶。

茗糜〔Tea porridge〕 茶粥。唐代王维《赠吴官》诗："长安客舍热如煮，无个茗糜难御暑。"参见"茶粥（2）"。

北京茶俗〔Tea drinking custom in Beijing〕 区域饮茶习俗。北京为辽金元明清五朝帝都，由于朝廷提倡，饮茶的文化含义和社会功用更为突出。北京茶俗，特色有三：一是民间饮茶"京味"印记浓厚。市民爱喝"茉莉花茶"、"香片"、"高碎"，即使饮龙井，亦喜加香花。家居饮茶，市间茶棚，碗不厌其大，水要全沸有声，颇具豪爽之气。二是茶馆文化集各地大成，以种类繁多、功用齐全、文化内涵丰富和深邃为重要特点。茶馆普及京城内外，有大茶馆、清茶馆、书茶馆、二荤铺、棋茶馆、野茶馆等，还有流动的茶摊和季节性的茶棚。大茶馆规模气派，布置讲究，服务全面，多集饮茶、饮食、社会交往、世俗娱乐为一体。三是宫廷茶事高深，直接与朝廷文事、教化、礼仪结合。注重欢快、喜庆，常用于祝寿、庆典、贺仪，茶仪用于尊礼、视学、经筵。北京皇宫茶事以清代为代表，清代又以乾隆时期最盛。清宫日常生活爱用奶茶，千叟宴的"进茶"与"赐茶"均用红奶茶。

浙江茶俗〔Tea drinking custom in Zhejiang〕 区域饮茶习俗。唐宋时代，浙江淳安等地盛产茶叶，民间饮茶已相当普遍。但不同地区、不同场所、不同人群饮茶方法迥异。大部分农村在农忙季节，多用四耳陶瓷钵，放入一大把茶叶，以开水冲泡，劳动休息时以大碗喝茶，解渴却乏。一般家居用茶瓷壶，抓一把茶叶，开水沏泡，取几只茶盅，倒茶饮用，壶内可续水数次。贵客临门则要用茶盏专门沏茶，酷似四川的盖碗茶。大部分山区，家家户户有地火塘，火塘上方悬挂一把铜壶，随时可以烧水泡茶，吊铜壶的铁索上有一活扣，可调整铜壶距火的高度，以掌握火候。水开后，用瓷茶壶泡茶，再斟入茶盅饮用，也可直接将干茶放在大碗中冲泡饮用。天气冷时，围着火塘聊天喝茶，是山里民众的一大乐趣。浙西山区农民上山劳动，要背毛竹茶筒或茶葫芦，用葫芦盛茶不易发馊，夏季饮用凉爽可口。

广东茶俗〔Tea drinking custom in Guangdong〕 区域饮茶习俗。广州、珠江三角洲及潮汕地区百姓嗜茶。广州人均茶叶消费量居全国各大城市之首。除家庭饮茶外，还时尚茶楼饮茶。按饮茶时间可分为早茶、午茶、下午茶。供应场所普遍，茶楼、酒家、简易饭店、餐馆以至露天饮食摊均有供应。大小茶楼是茶叶消费的主要渠道。而潮州、汕头一带则以家庭消费为主。

黑龙江茶俗〔Tea drinking custom in Heilongjiang〕 区域饮茶习俗。黑龙江地处中国最北端，气候寒冷，饮食以肉类居多，因茶叶能涤肥腻，故成为黑龙江地区汉蒙民众待客及日常必需的饮品。1932年，万福麟、张伯英的《黑龙江志稿》，对当地茶俗有详细记载："土人熬饮黑茶（指红茶），间入奶油、炒米以当饭。黑茶，国语喀喇钗也。茶叶来自奉天，一包谓之一封，又称一个。性不寒能涤肥腻，塞外争重之。亦有瀹番片（花茶）、大叶（粗老茶）等茶，啜以盖碗者，满洲汉军数家外，晋商多如此。茶自江苏之洞庭山来者，枝叶粗条，函重两许，昔值钱仅七八文，八百函为一箱，蒙古专用和乳，交易与布并用。齐齐哈尔井水浊而秽，惟东郭陶家侧一井独甘，有力者争载入城，号曰窑水。旗户不重茶饮，客至则口吸菸袋手捧以进，或久坐饷白水一盂。市肆商主则煮茶进客，以故茶贩甚少。"

龙井茶，虎跑水（1）〔Longjing tea and Hupao spring water〕 杭州饮茶民俗。"龙井茶，虎跑水"为杭州"双绝"，虎跑泉水中的钾、钠、钙、镁含量比普通自来水要低得多，水质硬度小而透明，泡茶滋味甜润。西湖龙井茶，以色绿、香郁、味甘、形美"四绝"闻名遐迩，用清冽甘厚泉水冲泡，才显茶之本色。如果使用玻璃茶具冲泡，杯中茶叶徐徐舒展、上下浮动，还是一种视觉享受。茶汤清澈，茶香四溢，名茶名泉相得益彰。

宜兴三绝〔Three uniques in Yixing〕 地方物产。宜兴古称"阳羡"、"义兴"、为中国古代著名茶区，所产紫笋茶、紫砂壶和金沙泉水称为"宜兴三绝"。唐代卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》诗"天子未尝阳羡茶，百草不敢先开花"中的"阳羡茶"，即"阳羡紫笋"。唐肃宗年间起列为贡茶。宜兴紫砂茶壶历史悠久，形质优异，用其泡茶不夺香、不走味。宋代欧阳修《和梅公仪尝茶》诗："喜其紫瓯吟且酌，羡君潇洒有余清。"金沙泉水是紫笋茶入贡后不久指定的陪贡用水。水质清澈纯净，用以沏茶，可收"精茗蕴香，借水而发"之效。

茶人之村〔Teamen village〕 特指浙江德清县上杨、下杨、新兴、三合四个村。该地共有人家七百余户，男女老少嗜茶成瘾，"每日三饭六茶"，平均每人每年消耗茶叶近3公斤，为全国茶叶人均消费量的10倍，被称为"茶人之村"。村人饮茶时把茶汁和茶渣一块吃下，谓之"吃茶"。泡茶还配入芝麻、橙子皮、烘青豆、豆瓣、笋干、丁香萝卜、豆腐干、老姜、酱干等，常有咸味，又称咸茶。一般连续冲水三次，每人一碗。

茶寿〔Tea means longlive〕 喻活到一百零八岁者。多用于祝贺长者高寿。冯友兰（1895～1990）《三松堂全集》（一）："谓一百零八岁生日为茶寿。以茶字象艹加八十八也。"

茶叶品饮习俗

客来敬茶

茶饮源流〔Development in tea drinking〕 茶成为日常饮料的年代，学界有"西周初年"说、"西汉"说、"三国"说等。清代顾炎武《日知录》："自秦人取蜀而后，始有茗饮之事。"指出秦吞并巴、蜀以后，茶饮传播开来。此说为多数学者接受。但巴、蜀地区饮茶起自何时，茶界尚无定论。据唐代陆羽《茶经》："茶之为饮，发乎神农氏，闻于鲁周公。"遂有"史前"说。据东晋常璩《华阳国志》："武王既克殷，以其宗姬于巴，爵之以子。……丹、漆、茶、蜜……皆纳贡之。"遂有"西周"说。据明代杨慎《郡国外夷考》："《汉志》葭萌，蜀郡名。萌音芒，方言，蜀人谓茶曰葭萌，盖以茶氏郡也。"又有"战国"说。此后据陆羽《茶经》，则"齐有晏婴，汉有扬雄、司马相如，吴有韦曜，晋有刘琨、张载、远祖纳、谢安、左思之徒，皆饮焉。滂时浸俗，盛于国朝，两都并荆渝间，以为比屋之饮"。唐朝时，茶已成为都城西安、洛阳以及川鄂一带家家户户的饮料。至宋代，文人雅士讲究饮茶的技艺，注重饮茶的意境。宋徽宗赵佶《大观茶论》云："而天下之士，励志清白，竞为闲暇修索之玩，莫不碎玉锵金，啜英咀华，校箧笥之精，争鉴裁之妙。"成为"盛世之清尚也"。明代，茶叶的加工方法及茶饮的方法均有改革，通行炒青制茶，并由紧压茶改为条形散茶，直接将散茶入壶或盏用沸水冲泡而饮，也更加讲究饮茶的情趣。明代文震亨《长物志》："茶壶以砂者为上，盖既不夺香，又无熟汤气。"明代张谦德《茶经》："茶性狭，壶过大则香不聚，容一两升足矣！"开创紫砂或瓷质小壶品茶。这种饮茶方式一直延续到现在。当今，茶已成为中华民族的国饮。随着时代的发展，茶品及饮茶方式进一步趋向多样化。

客来敬茶〔Serve guest a cup of tea〕 传统茶礼。"以茶待客"的习俗至少在魏晋南北朝时已经出现。吴兴太守陆纳待客，"所设唯茶果而已"（《晋中兴书》）。司徒长史王濛好饮茶，并以茶待客。唐宋时期，客来敬茶已成普遍习俗，宋代朱彧《萍洲可谈》："今世俗，客至则啜茶……此俗遍天下。"至今亦然。

屈指代跪〔Crook the finger instead of kneel〕 亦称"谢茶礼"。广东茶俗。主人给客人倒茶时，客人要用手指在茶几上轻敲几下表示感谢。如果客人是独自一人，就用中指敲；如果夫妇同去做客，要用食指和中指一起敲；如全家老少都去做客，其中长者就应该用五个手指同敲。现虽有人遵守此俗，但一般已不拘泥于此礼。相传，此俗始于清代乾隆皇帝下江南微服私访，来至广州一茶馆，乾隆帝兴起，忘了

身份，抓起茶壶就给臣僚斟茶。按皇朝礼仪，皇上赐物，臣僚必须下跪接受，乾隆帝的突然行动，使臣属不知所措，如下跪则暴露身份、不跪则有欺君之罪。某臣急中生智，用食指和中指屈成跪状，轻点桌面，余皆纷纷仿效。后来，民间也风行以此谢茶的礼俗。在港澳和东南业华侨中也流行。

谢茶礼〔Ceremony for thanking the tea-serving〕 即"屈指代跪"。

壶口对客〔Avoidance of teapot mouth〕 茶礼禁忌。《礼记·少仪》："尊壶者，面其鼻。"此为敬客之意。鼻者，柄也。壶口与壶柄前后相对，如以柄向客，则示以客为尊；反之，如以口向客，则示以客为卑。故不能以壶口对客。此礼相沿成俗。

端茶送客〔Serve tea to see a guest out〕 旧时官场陋俗。主人端起茶杯就是送客，盛行于清代。官场往来，尤其是上司召见属下，大官接见小官，或一言不合、话不投机，或正事已毕，小官还无告辞之意，大官便双手端起茶杯，堂下侍从见状立即齐呼"送客"，客人不得不起身告辞。"端茶"实为下逐客令。此习曾蔓延至士绅家，清代以后逐渐消除。

撤茶〔Tea withdrawing〕 典故。朱国桢《涌幢小品》卷十三："王琎，昌邑人。洪武初，以儒士历宁波知府。堂馔用鱼肉，命埋之，号埋冤太守。有给事来谒，具茶，给事为客居间，公大呼撤茶，给事惭而退，又号撤茶太守。"后因以"撤茶"表示逐客。

吃茶去〔Go for tea drinking〕 ❶禅林法语。参见"茶禅一味"。❷惯用语。客来敬茶为中国待客传统。"吃茶去"是中国人以茶待客，用茶联谊的习惯用语，也是约友上茶馆、吃早茶的惯用语。

以茶当酒〔Tea drinking instead of wine〕 以喝茶代替喝酒。首见于魏晋之际。《三国志·韦曜传》载，吴主孙皓每飨宴，以七升为限。韦曜素饮酒不过二升，遂密赐茶荈以当酒。参见"孙皓"。后逐渐蔚成风气，宋代杜耒《寒夜》诗云："寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红。"

赠泉烹茗〔Present spring water to brew tea〕 茶事礼俗。宋代曾幾诗："锡谷寒泉双玉瓶，故人捐惠意非轻。疾风骤雨汤作声，淡月疏星茗事成。"又陆游取中泠水寄曾文清公诗曰："铜瓶愁汲中泠水，不见茶山九十翁。"古人互相赠泉品茶，借以寄托友情。

白族三道茶〔Three courses tea in Bai nationality〕 民俗茶饮。流行于云南大理白族居住地区，起源于公元8世纪南诏时期。"三道茶"为主人依次向宾客敬献苦茶、甜茶、回味茶三种，既清凉解暑、滋阴润肺，又陶情养性、寄寓"一苦、二甜、三回味"的人生哲理。第一道苦茶，采用大理产感通茶，用特制陶罐烘烤冲沏，茶味以浓酽为佳。第二道甜茶，以下关沱茶、朵美红糖、邓川乳扇、漾濞核桃为主料配制，其味香甜适口。第三道回味茶，以苍山雪绿茶、冬蜂蜜、椒、姜、桂皮等为主料泡制而成，生津回味，润人肺腑。品尝"三道茶"，伴以白族民间的诗、歌、乐、舞，烘托艺术气氛，为白族待客交友的高雅礼仪。

昆明九道茶〔Tea drinking with nine steps in Kunming〕 亦称"迎客茶"。饮茶礼仪。云南昆明书香门第接待宾客的饮茶习俗。分为品茶、净具、投茶、冲泡、论茶、匀茶、斟茶、敬茶、饮茶九道程序。一般有较高文化素养的家庭，室内布置典雅，栽四季鲜花，挂名人字画，登堂入室，清雅舒适。待客坐定，主人取珍藏名茶置于桌几，如南糯白毫、苍山雪绿等，请客人任选一种，主人即用温水冲洗茶壶和茶杯，清洁茶具，随后将茶叶投入紫砂壶内，按每人3～4克计算用量，再注入半壶初沸泉水，盖好，约5分钟后，注开水至壶满。主人自左向右分两次倒入茶杯，双手举杯献给客人。茶过三巡，主人可请来客欣赏花草字画，尽兴始散。

迎客茶〔Guest-welcoming tea〕 即"昆明九道茶"。

龙虎斗〔Long-Hu-Dou〕 民俗茶饮。流行于云南纳西族聚居区。将茶叶放入小土陶罐在火塘边烘烤，待茶呈焦黄色时，冲入开水用火熬煮。在空茶盅中倒入半盅白酒，待茶煮好后，将茶水冲入盛有白酒的茶盅，此时杯中发出悦耳声响，之后，便将茶盅送给客人饮用。纳西族人亦用其治疗感冒。

铜壶茶〔Copper-kettle tea〕 民俗茶饮。流行于云南撒尼族聚居区。泡煮方法：将水倒入铜壶，置于火上，把水烧开、放入茶叶，煮5～10分钟即成。将茶水倒入茶盅，先给客人，以示尊敬。

油盐茶〔Oil-salt tea〕 民俗茶饮。流行于云南傈僳族聚居区。制作时，用陶罐将茶叶炒黄，出焦香，倒入开水，放进油、盐，再加水煮沸。然后把茶水倒入茶盅，敬奉客人。

核桃米花茶〔Walnut-puffed rice tea〕 亦称"谢客茶"。民俗茶饮。流行于云南临沧地区农村彝族集居地，在彝族支系俐侏人中尤为流行。喜庆之日宾客满座，主人用核桃、米花加茶叶，冲泡核桃米花茶以迎宾客。喝迎客茶，唱祝福歌，跳欢乐舞，其乐融融。核桃与米花，香气扑鼻，且可滋补健肾，祛痰润肺。

谢客茶〔Walnut-puffed rice tea〕 即"核桃米花茶"。

白族雷响茶〔Thunderclap tea in Bai nationality〕 民俗茶饮。流行于云南白族居住地区。白族人家里来客，主人把鲜茶投入砂罐烘烤，烘出焦香后冲入沸水，这时罐内发出雷鸣似的响声。客人们开心大笑，全屋充满欢乐，白族人认为这是吉祥的象征。再煮片刻才倒入茶盅，主人双手献给客人饮用。茶汁味苦，但有回味。

傈僳族雷响茶〔Thunderclap tea in Lisu nationality〕 民俗茶饮。流行于云南怒江一带傈僳族居住地区。用大瓦罐

煨开水，小瓦罐烤饼茶，茶烤香后将开水加入熬约5分钟，滤去茶渣，将茶汁倒入酥油桶，再加酥油及炒熟碾碎的核桃仁、花生米、盐巴或糖等，最后将钻有洞孔的鹅卵石用火烧红放入桶内以提高茶汤温度，融化酥油。由于鹅卵石在桶内作响，有如雷鸣，故称"雷响茶"。响过即用木杵上下搅打，使酥油融于茶汁，即可趁热饮用。

普洱烤茶〔Pu'er roast tea〕 亦称"罐罐茶"。民俗茶饮。是云南思茅地区各族世代沿袭的古朴茶饮，也是招待宾客的一种礼茶。烤茶制作一般先要用炭火烧罐，将茶置罐内烤香，冲水煮沸，再用清水注入茶杯，将浓茶汁兑清。烤茶汤色红酽，滋味醇浓，提神生津，解热除疾。生活在普洱茶乡的十几个民族，以茶为媒，以茶会友，世代和睦相处，烤茶亦久盛不衰。

罐罐茶〔Jug tea〕 即"普洱烤茶"。

烧茶〔Shao tea〕 民俗茶饮。流行于云南佤族聚居区。制作时先用茶壶将水煮沸，另用一块薄铁板把茶叶烧烤至焦黄出香，将茶倒入开水壶内煮沸即成。倒入碗中，敬给客人。茶水苦后有甜，焦中有香。

土锅茶〔Tuguo tea〕 民俗茶饮。流行于云南哈尼族聚居地。哈尼语为"儿兰老拨"。泡煮方法：先用大土锅将水烧开，再放入烤焙吐香的七子饼茶煮滚，煮好后倒入竹制茶盅，以敬宾客。

三炮台盖碗茶〔Tea drinking with three-article tea set〕 亦称"三香碗子茶"。民俗茶饮。流行于回族聚居区。因盛茶水的盖碗是由衬碟、喇叭口茶碗和碗盖三件茶具组成，故称"三炮台"。茶具陶瓷质地。后有用祁连山产黑玉石制成的。取50克冰糖、3～4克湖南茯茶或云南沱茶、四颗桂圆，用盖碗冲泡后焖5分钟即成。若再加葡萄干和杏干，就称为"五香茶"。配制后，冲入开水，盖好碗盖，端给客人。饮用时左手托起茶碗，右手揭盖，用碗盖将浮在水面的茶叶、桂圆轻轻刮去，只喝茶水，边刮边喝，叫"刮碗子"。边喝边续水，直至冰糖溶解，桂圆泡涨，不再加水，最后可将桂圆等吃掉。

三香碗子茶〔Tea drinking with three-article tea set〕 即"三炮台盖碗茶"。

端果碟〔Fruit dishes〕 回族饮茶习俗。流行于甘肃河西走廊两侧回族居住区。当地回民待客茶点系由许多盛有干鲜果品的小碟组成，谓之果碟。回族好客重礼节，每逢红白喜事或节假日，有客来访，主人首先双手端出果碟。一般由9～13个小碟组成。在茶桌上摆成正方形或菱形，碟内盛满红枣、黑枣、白糖、沙果、核桃、柿饼、葡萄、蜜饯、花生仁、杏干及面制馃子等。沏茶时先敬年长者，长辈尝后，其他人再开始吃果子喝茶，宾主同喝同吃。当客人碗中茶水浅了，主人立即续满，直到客人满足为止。

侗族待客茶〔Guest-serving tea in Dong nationality〕 民俗茶饮。流行于贵州省侗族聚居地。侗族人好客，每有客至，必须泡三杯茶。第一杯是香茶，茶中佐以生姜，表示接风洗尘；第二杯是甜茶，饮茶配以糖果，表示甜情蜜意；第三杯是清茶，使人清心爽口，表示主客之间的亲昵。

打油茶〔Fried tea〕 民俗茶饮。亦称"煮油茶"。流行于桂、湘、黔以及毗邻地区，尤以广西恭城的侗族最为普遍。用于家常饮料和待客。制作工具是一口炒锅、一把竹篾编的茶滤，一只汤勺。用料有茶籽油、茶叶、阴米（糯米蒸后晾干）、花生仁、黄豆和葱花。讲究的油茶须加糯米水圆、白糍粑、虾公、鱼仔、猪肝、粉肠等。架锅生火，先用油炸阴米，成黄白色的米花。再炸糍粑，炒花生、黄豆，煮熟猪肝、粉肠、虾公和鱼仔，将各种配料分别均匀盛放客碗中；三是煮茶水，把茶油倒入热锅，放一小把籼米（或阴米）炒到冒烟嗅出焦味时，把茶叶拌和焦米一起炒，待锅冒青烟时，倒入清水加少量食盐同煮。茶水多少以喝油茶人数而定，以每人每轮半小碗为准。喝茶时，由主妇用汤勺将沸茶水倒进装有各种配料的碗中即成。按照当地风俗，每人需饮三碗。茶行三遍，才算对得起主人，故有"三碗不见外"之说。一般是"二咸一甜"（即二碗盐茶水，一碗糖水圆茶水）。

煮油茶〔Buttered tea〕 即"打油茶"。

鸡蛋茶〔Egg tea〕 民俗茶饮。流行于鄂西土家族聚居地。土家族人有向客人敬献鸡蛋茶的礼俗，即在油茶汤里打上几个荷包蛋。客人来后，主人即捧出一碗鸡蛋茶敬上，茶中荷包蛋数量有严格规定，一般不得少于3个，也不能超过4个，才算是对客人的敬重。

侗族茶盘阵〔Tea tray array in Dong nationality〕 民间待客风俗。流行于湖南新晃侗族自治县等地。侗族民间认为客人来寨，是"吉祥使者"的到来。故凡有客至，寨里男女老少都涌出相迎，手端装满糯米酒、甜酒、板栗等侗家特产的茶盘，众多茶盘围成一座茶盘阵，热情敬请来客进食，客人必须把每个茶盘里的酒喝一口，食品尝一点，表示敬重主人，然后才能进寨做客。

姜盐豆子芝麻茶〔Ginger-salt-bean-sesame tea〕 亦称"六合茶"、"岳飞茶"。民俗茶饮。流行于湖南岳阳、湘阴、汨罗等地。因用姜、盐、黄豆、芝麻、茶叶和开水六物混合制成，故名。据传始于南宋绍兴年间，岳飞带兵来到湘阴，岳家军由中原来到江南，水土不服，军中疫病流行，士气低落。岳飞平日喜读医书，且颇通医道，他根据茶能消食、姜能驱寒的功能，便嘱部下把含盐的生姜、黄豆、芝麻和茶叶等熬汤，送军士服用，果见神效，很快恢复了战斗力。消息传出，军营周围百姓纷纷仿效。从此姜盐豆子芝麻茶就在当地流传，遂成习俗，人称"岳飞茶"。其制法是将炒黄豆、擂生姜、少量食盐、芝麻、茶叶放在一起，用沸水冲泡，称"姜盐豆子茶"。若单放芝麻和茶叶者，称"芝麻茶"；也有

姜加茶叶、花生加茶叶、豆子加茶叶者，谓之“姜茶”、“花生茶”、“豆子茶”。湘阴人热情好客，不论远道来客或街坊近邻，只要在主人家坐定，主人便端茶敬客，一杯热茶在手，主客开始聊天，主人殷勤添茶，直到客人再三申明不能再饮，主人就不再斟添。这时，客人手掌拍打杯口，将茶料倒入口中吃掉。

六合茶（2）〔Six seasonings tea〕 即“姜盐豆子芝麻茶”。

岳飞茶〔Yue Fei tea〕 即“姜盐豆子芝麻茶”。

湘东煎茶〔Decocting tea in eastern Hunan〕 民俗茶饮。流行于湖南东部的浏阳、茶陵、炎陵。多用红茶泡制，在一土罐内，放1/3茶叶，盛满泉水，置火塘上烧烤，待罐中茶水煮沸后，注入茶盅，即可饮用。煎茶色泽红艳，香气浓郁，喝茶时还可配用油炸麻花、糖果、饼干等茶点。

湘北三道茶〔Three courses tea in northern Hunan〕 敬客茶饮。流行于湖南北部益阳一带。当地自古有用三道茶招待贵宾的礼节。每有客至，女主人端一长方形木茶盘，给每位客人敬一小茶盅煎茶水，客人必须一饮而尽，意在洗尘，此为第一道茶。然后让进厢房，落座八仙桌边，摆好土产茶点，端上第二道茶，茶盘内放几只金边花瓷茶碗，每碗放有三个剥壳的煮鸡蛋，几粒荔枝或桂圆，用红糖水浸泡，由客人随意饮用。第三道茶是洁白如奶的擂茶，具有充饥作用，喝完可再添。

擂茶〔Lei tea〕 亦称“三生汤”。民俗茶饮。以生茶叶、生米仁、生姜为主要原料，研磨配制后，加水煮煮而成。流行于中国南方，尤其在湖南、湖北、江西、福建、广西、四川、贵州等地最为普遍。由于地区不同，可分为桃江擂茶、桃花源擂茶、安化擂茶、临川擂茶、将乐擂茶等。各种擂茶除“三生”原料外，其他作料各不相同，有的加芝麻，有的加花生、玉米，还有白糖和食盐等。擂茶白似乳汁，滋味甜美，可防病健身，为待客佳品。

三生汤〔Sansheng tea〕 即“擂茶”。

桃江擂茶〔Lei tea in Taojiang〕 擂茶的一种。流行于湖南桃江一带。桃江擂茶由来已久，起源无从查考。传说有老者路过凉亭，见一壮汉躺卧不醒，双目紧闭，满身疱疮，流脓不止。老者当即解开包袱，取出有内齿的瓦钵，抓出几把东西放在钵内，用木杖擂磨，请旁人舀来桃江溪水，倒入钵内。顿时钵中水成乳色。老者将汤水的一半洒遍病人全身，另一半灌入腹内。少顷病人竟能坐起，而老者已无影无踪，只留下了包袱和钵、杖。打开包袱，里面尽是芝麻、花生、绿豆、生姜和茶叶。后人称之为擂茶。此后擂茶在当地迅速传开，并成为待客佳品。

桃花源擂茶〔Lei tea in Taohuayuan〕 擂茶的一种。流传于湖南常德桃花源一带。相传三国时蜀国将领张飞南征五溪，驻扎桃花源乌头村一带，一夜之间瘟疫流行，军士病倒大半。焦急之际，从山湾深处走来一位老妪，擂制了“三生汤”让军士冲服，军士竟然痊愈。此后，当地居民争相饮用，沿袭至今，遂成习俗。桃花源与桃江相距不远，均有擂茶，其差别在于前者为咸饮，后者为甜饮。参见“桃江擂茶”。

安化擂茶〔Lei tea in Anhua〕 擂茶的一种。流行于湖南安化一带。主要原料是花生米、黄米、芝麻、绿豆、黄豆、玉米、南瓜子和茶叶；作料有生姜、胡椒与盐巴等。制作时将其全部炒熟，放于擂钵中捣碎。然后用铁锅煮好开水，徐徐加入物料，拌和均匀，熬煮片刻，用木瓢舀入木桶，分发饮用。其稠如粥，香中带咸，稀中有硬、有喝的、有嚼的，可当饭食，经饱耐饿。

临川擂茶〔Lei tea in Linchuan〕 擂茶的一种。流行于江西临川一带。相传始于南宋。当时疫病流行，乡民把茶叶、生姜、胡椒、芝麻、糯米、食盐拌和在一起捣碎，冲泡取饮，终于病除。后相沿成俗，广泛饮用，婚嫁添丁，逢年过节，亲友来访都喝擂茶。擂茶成为祝福美满、吉祥如意的象征。

将乐擂茶〔Lei tea in Jiangle〕 擂茶的一种。流传于福建将乐县一带。制作擂茶时先将绿茶置擂钵钵底，掺以白芝麻、花生仁等，手握擂棍在钵中来回旋转，研成碎泥用捞瓢捞起，用白纱布筛滤后投入瓷壶。往壶内倒进滚沸开水，加盖热闷3～5分钟即成。斟入茶碗趁热分饮。茶色乳白，初饮口舌生津，齿颊留香；二口深饮，气爽神清，五内透畅。如在主要原料中变换配料，擂茶可做出多种风味。

赣南擂茶〔Lei tea in southern Jiangxi〕 擂茶的一种。流行于江西南部农村。将茶叶、芝麻、花生米加入少量食盐，置于擂钵中，用擂槌（木棒）碾碎成糊状，然后入锅煮开即可饮用。每当客人上门，主人将亲手制作的擂茶盛入大容器中端出待客，任凭客人开怀畅饮，以示热情。每逢婚嫁、添丁、孩子满月或过生日等喜庆日子也都制作擂茶。农忙时节煮作擂茶，常配以米果（饼类食物）佐餐。擂茶清香可口，四季皆宜，有生津止渴，健胃提神，治疗感冒之功能，在赣南农村普遍流行。

土家族擂茶〔Lei tea in Tujia nationality〕 擂茶的一种。流行于川、黔、湘、鄂四省交界的武陵山土家族聚居地。制作时，一般先将生茶叶、生米（或米仁）、生姜按个人的口味，用一定的比例倒入山楂木制成的擂钵中，用擂木来回用力研捣，直至三种原料混合研成糊状时，起钵入锅，加水煮沸，便成擂茶。土家族人民把擂茶当作日常饮料，吃饭之前总以先喝几碗擂茶为快，也把它当作招待亲友的点心。擂茶中有加白糖或盐巴的、有加花生米、芝麻、爆米花的，可视个人口味而定。

菊花豆子茶〔Chrysanthemum-bean tea〕 民俗茶饮。流行于江西西北部修水一带。修水宋代即出产著名的“双井

茶”，细嫩多毫，形如银发，色碧味鲜，列为贡品，名噪都城。修水产茶亦产菊，世称“两件宝”。菊花豆子茶制法：剔除菊花花蕊，只留花瓣，晾干撒点盐；把白皮红心的小萝卜洗涤切丁，晾干盐腌；另将盐姜丝、炒芝麻、炒小黄豆共5种作料，分藏罐中备用。客人登门后，主人端出有盖有托的茶碗，取5种作料各少许，烘青细茶4～5克，沸水冲泡。客人在几轮饮茶之后，妇女用插在发髻上的银钗，把茶和作料扒入口中；男士则左手斜托碗底，右手轻拍茶碗侧面，使茶叶受振动集中于碗沿，用右手中指将茶及作料扒进口中，慢咽细嚼，既暖胃又充饥。菊花豆子茶香浓、微辣、略咸、鲜嫩。菊花清凉明目，萝卜通气，生姜祛寒，食盐杀菌，与茶同食，有保健作用。

闽南侨乡七分茶〔Qifen tea in southern Fujian〕　民俗茶饮。福建南部侨乡盛产茶叶，饮茶风盛，当地视茶、米为同等地位，称茶为茶米。闽南侨乡人以茶待客，客人来到，主人会泡上一壶浓浓的乌龙茶。常用铁观音、毛蟹、黄旦、水仙等高档茶。冲泡讲究“高冲低斟”，壶水沸后，须等片刻，高提水壶离茶壶三四十厘米高，冲得茶叶在壶内翻滚，满后即盖壶盖，此谓“高冲”。用茶壶向茶杯斟茶时，要放得低，此谓“低斟”。该茶水温适当，茶汁均匀，汤色好，香气高，茶味甘醇，回味深长。斟茶入杯不宜过满，以七分满为度，可免客人烫手，故称“七分茶”。

藏族松潘茶〔Songpan tea in Zang nationality〕　民俗茶饮。流行于四川松潘藏族聚居地。茶与藏民生活紧密相关：款待客人首先端茶，送礼是茶叶和哈达，购物时首先购茶，外出旅行必带茶，做家务时先煮茶。松潘茶多为本地生产的大叶茶，质粗而性温，有较强的去腻助消化作用。其特点是，在泡煮时加少量食盐（类似盐巴茶），可止渴消食，还可增加人体热量。

镇巴烤茶〔Zhenba roast tea〕　民俗茶饮。流行于陕西镇巴一带。当地山民春夏秋冬皆喝烤茶，也用烤茶待客。来客在火塘边坐下，主人将干净的搪瓷茶杯摆好，火塘上方的竹篓中装有晒青茶，在杯内放入茶叶后置于火焰上烘烤，边烤边摇，使茶受热均匀，直到茶叶散出焦香，用悬挂在火塘上鼎锅里的沸水注入茶杯，在火塘边煨片刻，吹去面上浮沫奉给客人。烤茶味醇厚，带微苦，焦香浓郁，回味甘美。

熏豆茶〔Smoked-bean tea〕　民俗茶饮。盛行于江南小镇南浔（今属浙江湖州）一带。用来招待贵客。泡茶时，先放进碧螺春茶，再加入近百粒熏青豆、胡萝卜干（切成丝状）、野芝麻（晒干、炒熟）、橘皮（用福橘皮，香浓色红，用盐渍过）、桂花（用盐腌过）等，用沸水冲泡，盖上5分钟，开启碗盖，清香扑鼻，杯中红、绿、黄色相间，茶汤微咸，吃后满口清爽。

广东盐茶〔Salt tea in Guangdong〕　民间传统茶饮。俗称“咸茶”。创制于清代，盛行于广东海丰、惠来、丰顺等地客家居住区。广东《海丰县续志》（1873）“风俗”类载：“妇女又嗜咸茶，茶少下盐，置瓦盆中擂之千百杵，然后注以沸水，下以炒芝麻，家常加此二餐于早午饭后，若亲串至，又增多花生、炒米。”其制法以炒青绿茶为基料，配以芝麻、炒米、花生。其茶味爽口，微咸，带麻香和炒米香。通常自行调制，一般用以待客。民国末期尚流行，今罕见。

日常饮茶

清饮法〔Tea drinking with refined tasting〕　饮茶方式。以无拘无束，潇洒自如，趋向生活化、大众化为特征的品饮艺术。系选用条茶，用开水冲泡，讲究泡茶的水质、水温和茶炉、茶具，茶中不加奶、糖等作料，在清饮品尝中欣赏茶的色、香、味、形，慢斟细啜时领略幽雅闲逸、洒脱自然的情趣。

调饮法〔Tea drinking with seasoning〕　饮茶方式，相对于清饮法。在茶汤中添加其他物品，如酒、水果汁等，一般为现调即饮，也有加冰块冷饮。

三泡茶〔Three brewed tea〕　宫廷茶饮。以高雅精美的三合一茶具及益补健身之功能闻名。其主要成分有绿茶、桂圆、葡萄干、包胡杏、山楂等。有壮阳补肾、健脾益胃、清喉润肺、散热生津的作用。一泡二泡有苦涩味，三泡过后方显清甜，多次泡饮，令口舌生津，气爽神清，五内通畅。今流行于海南一带。

三清茶〔Sanqing tea〕　宫廷茶饮。用梅花、佛手和松子三者一起泡的茶。始自清代乾隆皇帝。近代徐珂《清稗类钞》载：“高宗命制三清茶，以梅花、佛手、松子瀹茶，有诗记之。茶宴日即赐此茶，茶碗亦摹御制诗于上，宴毕，诸臣怀之以归。”

鸡蛋糖茶〔Egg-sugar tea〕　调饮茶品。起于清代初年。将两个生鸡蛋黄搅匀加糖，倒入泡好的烫茶汤中，作临时充饥用。

北京大碗茶〔Beijing dawan tea〕　地方茶饮。流行于北京等地。因用大号碗装茶而得名。多为“忙人解渴”。金受申《老北京的生活》：“茶具不厌其大，壶盛十斗，碗可盛饭，煮水必令大沸，提壶浇地听其声有‘噗’音，方认为是开水。茶叶则求其有色、味苦，稍进焉者，不过求其有鲜茉莉花而已。”“至于沏茶功夫，以极沸之水烹茶犹恐不及，必高举水壶直注茶叶，谓不如是则茶叶不开。既而斟入碗中，视其色淡如也，又必倾入壶中，谓之‘砸一砸’。更有专饮‘高碎’、‘高末’者流，即喝不起茶叶，喝生碎茶叶和茶叶末。”旧专有卖大碗茶的茶水摊，因价廉物美、去暑解渴、受大众欢迎。

鲁北平原大碗茶〔Dawan tea in northern Shandong plain area〕　地方茶饮。流行于山东北部平原地区。鲁北

的商河、临邑、临清、惠民等县市农民，身材高大，性情豪爽，男女皆豪饮茶水。一日三遍茶，一人一把壶，饮茶不用茶杯，而用大碗，连续饮用。歌谣说："情愿舍头牛，不舍二货头。""二货头"指第二壶茶味道正浓，茶味最好，令张为宁愿以牛相抵。旧时山东农民爱喝黄大茶，缘其外形粗犷，味道醇酽，价格低廉。随着生活的改善，喝花茶和绿茶的增多。

维吾尔族清茶〔Scented tea in Uygur nationality〕 民俗茶饮。流行于新疆南部维吾尔族聚居地区。将茯砖茶敲碎，抓一把放入铜质茶壶，再加胡椒、桂皮、丁香等作料后，灌满清水，置火炉上煮沸4～5分钟后，稍微冷却即可饮用。其汤色红浓，香味醇正。喝香茶常与吃馕饼同进，有以茶代汤之意，为一日三餐必备。

维吾尔族奶茶〔Milk tea in Uygur nationality〕 民俗茶饮。流行于新疆北部维吾尔族聚居地区。取适量砖茶敲碎投入铁锅，加入清水煮沸，兑入新鲜奶或奶皮子，加少许盐，煮沸10分钟即成。喝茶时吃馕饼或抓饭，与蒙古奶茶近似。

红茶抓饭〔Black tea with rice by hand clutching〕 民俗饮食。流行于新疆维吾尔族聚居区。维吾尔族吃饭时常伴饮红茶，饭用手抓，故名。抓饭原出伊朗，唐时由丝绸之路传入我国新疆，称为"悖罗"或"扑罗"。抓饭有肉、素两类。肉抓饭用羊肉（或鸡肉）、胡萝卜丝、大米、菜油（或胡麻油）、水、盐制成，素抓饭用葡萄干、胡萝卜丝、大米、菜油（或胡麻油）、水、盐制成。抓饭多肉、多油，须借助红茶消食、去腻、清口。

回族清茶〔Smoky tea in Hui nationality〕 民俗茶饮。又称"泡茶"。流行于新疆乌鲁木齐和昌吉回民聚居地区。在茶碗中置一撮茶叶，一般用湖南宁乡沩山产的烟熏青茶，将开水注入茶碗，盖紧碗盖，几分钟即成。其汤色红浓，有熏香味。

回族罐茶〔Jug tea in Hui nationality〕 民俗茶饮。流行于甘肃、宁夏、青海三地的回族聚居区。以中下档炒青绿茶为原料，加水熬煮而成。煮茶罐高10厘米，口径5厘米，罐腹径7厘米，用土陶烧成。当地人认为土陶通透性好，散热快，不易使茶汤变味，有利于保香、保色和保味。煮茶时先往罐内装小半罐水，放在小炉上煮，水沸后放入茶叶5～8克，边煮边搅拌，使茶汁充分浸出，2～3分钟后加水八成满，待再次沸滚，即可倾汤入杯，小口饮呷。可提神、去腻、祛病。

哈萨克族米砖奶茶〔Milk tea in Kazak nationality〕 民俗茶饮。流行于新疆哈萨克族聚居区。将米砖茶捣碎投入壶中，加清水在火塘上煮熬，用另一只壶烧开水，兑入牛羊奶和盐，再将熬好的茶水兑入即成。

蒙古族奶茶〔Milk tea in Mongol nationality〕 民俗茶饮。流行于蒙古族聚居区。蒙古族人主食牛羊肉，很少吃蔬菜，常以吃茶弥补蔬菜之不足。奶茶的原料是青砖茶、牛羊奶和食盐。先将茶砖捣碎，放入铜壶加水煮开，再加适量牛奶或羊奶、少许食盐即成。牧民每天喝三次奶茶，同时吃炒米、油炸食品、奶制品和羊肉等。

蒙古族食茶〔Tea used as a food additive in Mongol nationality〕 民俗茶食。流行于蒙古族居住地区。系将砖茶研碎成粉末，掺在牛肉、牛乳中煮食。近代徐珂《清稗类钞》："茶，饮料也，而蒙古人乃以为食，非加水而烹之也。所用为砖茶，辄置于牛肉、牛乳中杂煮之。其平日虽偏于肉食，而不患坏血病者，亦以此。"

普洱酒茶〔Pu'er wine tea〕 民俗茶饮。流行云南南部边境地区，是佤、拉祜、傣等少数民族表喜贺吉庆的茶饮。系以糯米等为原料，经特殊加工后制成米酒（又称"水酒"），又用银毫特显、色泽油润的滇茶泡出茶汁，再用清开水兑冲茶、酒而成。每逢喜庆节日如春节、新米节、泼水节，村村寨寨都敬献酒茶；在婚嫁、贺新房、开新水等吉庆日子，则开怀畅饮。

普洱清茶〔Pu'er tea served without seasoning〕 民俗茶饮。普洱茶为滇南绿茶、紧压茶、红茶之总称，其质地优良，滋味醇厚，口味甘甜。普洱清茶不加任何作料，直接泡饮。须慢酌细品，体悟情趣。

滇西德昂族水茶〔Water tea in Deang nationality in western Yunnan〕 亦称"嚼茶"。民俗茶饮。流行于云南西部德昂族聚居地区。取鲜嫩茶叶摊放，经日晒萎凋后，拌上盐巴，装入小竹篓内，层层压紧，一周后即可取出食用。一般是嚼食，清香可口带咸味，解渴生津。

嚼茶〔Chewing tea〕 即"滇西德昂族水茶"。

凉拌茶〔Cold tossed tea〕 民俗茶肴。流行于云南基诺族聚居区。系人类早期的食茶方法。将茶树鲜叶捣碎放入大碗中，加入油、盐以及黄果叶、大蒜、辣椒、加泉水拌匀，即可作为菜食用。

布朗族酸茶〔Sour tea in Blang nationality〕 民俗茶食。流行于云南布朗族聚居区。每年五六月份高温高湿的夏茶季节，采下新鲜茶叶煮熟，放置阴暗处十多天，让其发酵发霉，再装入竹筒埋入土中，经月余后取出，即可常年食用。放在口中嚼细咽下，可消食解渴，也是馈赠的礼品。

青竹茶〔Bamboo tea〕 民俗茶饮。流行于云南布朗族聚居区，多在远离寨子时饮用。先砍碗口粗的鲜竹筒作煮茶工具，将泉水煮沸，放入干茶叶，待茶煮好后倒入短小的饮茶竹筒内饮用。融泉水、茶香、青竹香为一体，常在吃竹筒饭和烤肉后饮用。

佤族竹筒茶〔Bamboo tube tea in Va nationality〕 民俗茶饮。流行于佤族聚居地区。砍青竹为具，一端去除竹节，采摘青茶放入竹筒，置于火上烘烤，青茶在高温中受竹气蒸薰，使筒内茶叶产生特殊清香，然后冲开水作饮。在制作过

程中加少量盐巴，其滋味别致。饮后可止渴解乏、祛热解暑，明目化滞。阿佤人吃竹筒饭，喝竹筒酒，为古朴食风。

佤族苦茶〔Bitter tea in Va nationality〕 亦称“酽茶”。民俗茶饮。流行于云南佤族聚居区。选用阿佤山产绿茶和大叶茶，每次50克左右放入砂罐熬煮，水不可多放，熬到茶汤黑红为止，其浓度远超过哈尼族的煨酽茶。其苦涩味使外人不敢问津，阿佤人不饮淡茶，嫌不过瘾。

酽茶〔Bitter tea in Va nationality〕 即“佤族苦茶”。

拉祜族竹筒茶〔Bamboo tube tea in Lahu nationality〕 民俗茶饮。流行于云南拉祜族居住地区。鲜竹砍下，制成一头有节的竹筒，洗净内部，将新鲜茶叶装入，烘烤，茶叶遇热变软，水分蒸发，体积缩小，边烤边用木棒舂紧再加鲜叶，至压紧填满为止，用木塞塞好，放在火塘上烘烤，待竹筒表面起泡流黄油为止。烤竹的香气渗入茶叶，使茶带竹香。用时，取少量放入碗中，冲入沸水，即可饮用。竹筒茶久贮不变味，便于携带贮存。

傣族竹筒茶〔Bamboo tube tea in Dai nationality〕 民俗茶食。流行于云南南部傣族居住地区。当蔬菜食用，采下鲜茶用锅蒸或太阳晒，把蒸软晒萎的茶叶放在竹帘上搓揉，装入约30厘米长、碗口粗、一端有节的竹筒内。装满后将竹筒倒置让余水流出，两天后用泥灰封筒口，发酵二三月后，劈开竹筒，取出变黄的茶叶晾干，装入瓦罐，加入香油淹浸。随时可取出当蔬菜吃，还可以炒大蒜或作其他菜蔬的作料。

侗家茶饼〔Tea cake in Dong nationality〕 打油茶专用茶叶。广西三江侗族把茶叶制成茶饼，以便保存。鲜叶除去杂质，放入锅内煮沸杀青除涩，捞出晒干，装入木甑蒸软重压，每次加入茶叶1～1.5千克，层层加，层层压，直到甑满为止，冷却后倒出即成。关于茶饼的由来，在侗族流传着一个故事：一对青年男女即将结婚，小伙子为彩礼而焦急，忽然收到未婚妻的信：“多情哥哥莫着急，妹家不收钱和礼，若是有心迎妹去，茶叶十斤用篮提。”小伙子又喜又忧：喜的是未婚妻不要彩礼，只要茶叶；忧的是10斤干茶叶，三个大箩装不完，如何用篮提？无计可施，三天三夜吃睡不香。细心的妹妹察觉到哥哥心事，笑着说：“傻哥哥哟，这是嫂嫂考你呢，还不赶快请教我？”聪明的妹妹叫哥烧上半锅开水，把木甑架到铁锅上，将茶叶边蒸边压，层层加进去，十斤茶叶很快就压成一盘整齐美观的茶饼。小伙子把茶饼放进篮里，欢欢喜喜送到未婚妻家里去。从此，茶饼在侗家流传。

纳西族盐茶〔Salt tea in Naxi nationality〕 民俗茶饮。流行于云南纳西族聚居区。制法与“龙虎斗”煮茶法相似，但茶盅中不放白酒而放盐，也有放糖、油者，分别称“糖茶”、“油茶”。参见“龙虎斗”。

盐巴茶〔Salt tea〕 民俗茶饮。流行于云南纳西族、傈僳族、普米族、彝族、怒族、苗族等聚居地。有“早茶一盅，一天威风；午茶一盅，劳动轻松；晚茶一盅，提神去痛；一日三盅，雷打不动”的民谣。制作时，先将饼茶掰下一小块，砸碎放入小瓦罐内，移向火塘烤烘，待“嚼啪”作响、并发出茶叶焦香味时，即向罐内缓缓注入开水，煨煮5分钟后，将用线扎紧的块盐巴（井盐）在茶汤中抖动几下，添加咸味，然后将瓦罐移出火塘，倒浓茶于瓷杯中，加开水冲淡饮用，边喝盐巴茶，边吃玉米粑粑。

哈尼族煨酽茶〔Stewed tea in Hani nationality〕 民俗茶饮。流行于云南哈尼族聚居区。用于自饮及待客。制法：先用铜壶或大口缸在火炉上烧开水，水开后投放大把茶叶，温火熬几分钟即成。其汤浓味苦，能提神解渴。一般烧一次只饮一次，但待客必须煨三次才算有礼。

百抖茶〔Roasted tea〕 亦称“太华茶”。民俗茶饮。流行于云南、广西、四川、贵州苗族聚居地区。制作时将干茶放入特制陶罐在炭火上烘烤，边烤边抖，让茶叶在陶罐里翻滚。据说要抖上百次，直烤到茶叶疏松，嫩茎起泡，但并不焦烂为止。当滚烫的开水冲入烤好的茶叶时，水花四溢，香味扑鼻。

太华茶〔Taihua tea〕 即“百抖茶”。

滇南腌茶〔Pickled tea in southern Yunnan〕 民俗茶饮。流行于云南南部边境山区。该地处于亚热带，雨多、土肥，茶梢长到十余厘米时仍然很嫩。采下鲜茶放入缸内，用重盖紧压，边放边压，压满为止，然后用泥封口，经数月始成。腌茶宜湿不宜干，一般在雨季腌制。吃时将香料与腌茶充分拌匀后，直接入口细嚼，有似槟榔。

侗族豆茶〔Bean tea in Dong nationality〕 民俗茶饮，流行于黔东南侗乡一带。主要原料是黄豆、炒米花、玉米、青茶等。有清豆茶、红豆茶和白豆茶三种类型，不同场合用不同的豆茶。清豆茶一般在节日欢聚时饮用，其原料为青茶、米花、青豆、玉米等，由主办村寨负担或大家凑。原料加水放在大铁锅中清煮，由主茶老者分给与会众乡亲。在办喜事时饮用红豆茶，用猪肉熬汤，再加入黄豆、炒米花和玉米、茶叶，由新郎、新娘将熬好的茶敬献给客人。白豆茶在丧事时饮用，用牛肉熬汤，再加入青茶、炒米花、玉米和黄豆同煮。饮了白豆茶的吊丧者，须封一些钱在碗底称为“茶礼钱”。

酥油茶〔Butter tea〕 民俗茶饮。以酥油调制的茶饮料。流行于西藏。唐贞观十五年（642），文成公主入藏与松赞干布完婚时，带去大批精美工艺日用品及酒、茶等土特产。1388年版《西藏王统记》载，文成公主创制了奶酪和酥油，以酥油茶待客。制法：砖茶捣碎加沸水煮沸，熬煮成汁，倾入木制或铜制茶桶内，加适量酥油和少量鲜乳充分混合而成。装入茶壶放在文火上保温，随饮随取，可以单饮，也可与糌粑粉合成团，与茶共饮。

藏族清茶〔Salt tea in Zang nationality〕 亦称“盐茶”。民俗茶饮。流行于藏族地区。先将砖茶敲碎，取适量放入锅中，加食盐和水一起熬煮，沸滚 10 分钟，将茶水滤出，留下茶渣加水再煮，重复数次，直到茶汁清淡为止。然后将几次滤出的茶水混合盛于容器供一天饮用。进餐时吃一口糌粑，喝一口清茶。茶瘾大者每天能喝 70～80 杯。

盐茶〔Salt tea〕 即“藏族清茶”。

藏族奶茶〔Milk tea in Zang nationality〕 民俗茶饮。流行于以放牧为生的藏族居住区，为待客佳品。每有客到，主客在毯毯上席地而坐，女主人将古色古香的铜壶添大半壶水架在火炉上烧开，拿茯砖茶打碎放入壶内煮约 10 分钟，再加入适量食盐和鲜牛奶煮沸即成，将奶茶倒入细瓷茶碗，用盘子托送众客，并不断续茶，直到客人喝够为止。奶茶用于待客，也是日常饮料。一日三餐均边喝奶茶，边吃糌粑、炒面和麻花等食品，藏族人认为：“宁可三日无粮，不可一日无茶。”

裕固族三茶一饭〔Three times of tea drinking and one time of meal per day in Yugur nationality〕 餐饮习俗，流行于西北裕固族人居住地区。指每天只吃一次饭而喝三次茶。牧民每天早起第一件事是煮茶，用铁锅把水烧开，倒入捣碎的茯砖茶，熬煮到浓酽，再调入牛奶和食盐，用勺子反复搅拌，在瓷碗中加酥油、炒面等即成，此为早茶；中午饮时再加些烫面烙饼，此为午茶；下午再喝一次，此谓“三茶”。晚上放牧归来全家才吃一顿晚饭。

仡佬族茶泡〔Tea-white sweetmeat in Gelao nationality〕 民俗茶点。流行于广西山区仡佬族居住地区。仡佬人的佐茶食品。茶泡制法：将冬瓜削皮，切成各种形状的薄片，用糖蜜汁浸渍三五日，捞出晾干即成。食用前，先沏上茶，再用碟子装上茶泡，干吃或放入茶水浸食均可。

糌粑茶〔Zanba tea〕 民俗茶饮。流行于四川甘孜藏民聚居区。制作时，先将茶水烧好盛入碗内，每碗中加一瓢糌粑面（用青稞制成），用筷子边调边喝。

碱茶〔Alkaline tea〕 民俗茶饮。流行于四川甘孜藏族自治州一带，因茶内有碱而得名。制法：取 1.5 千克茶叶配加 250 克白碱加水煮熬，水干后，其碱汁大部浸入茶叶中，取出晒干贮放。在碱性条件下，茶多酚的氧化可减少粗老茶的苦涩，使茶味醇和红浓。饮用时取出少许在水中煮熬一会，其水呈棕黑色，味浓劲大，受甘孜、炉霍一带藏民喜爱，甚至把多次煮过的茶渣晒干、搓碎，放入水内，煮出茶色后，连茶渣一齐吞食。

盖碗茶〔Tea in three-article tea set〕 民俗茶饮。流行于四川。四川人有上茶楼摆龙门阵的传统习俗。以饮沱茶为主，中青年亦饮花茶。用盏、盖、托成套的盖碗泡茶，便于色、香、味的欣赏和品尝，为“正宗川味”。

苗族米虫茶〔Grain moth tea in Miao nationality〕 亦称“虫茶”或“茶虫屎”。民俗茶饮。流行于湖南城步苗族自治县。将鲜茶盛于竹篓，浇上淘米水，置于通风楼阁。不日，茶叶里长出米蛀虫，以茶为食，繁殖为满篓米虫。第二年四五月间，茶叶被虫吃光，篓底留下厚厚一层虫屎，筛去杂物，剩下的即为米虫茶，用瓷瓶装好备用。饮用时，抓几颗虫茶放入茶碗，冲入开水，米虫茶便开始释放出丝状红茶汁，飘于水中，并缓缓落入水底，少顷整个杯子的茶水都成深红色。口味香郁甘美。

虫茶（2）〔Grain moth tea in Miao nationality〕 即“苗族米虫茶”。

茶虫屎〔Grain moth tea in Miao nationality〕 即“苗族米虫茶”。

宁乡烟熏茶〔Ningxiang smoked tea〕 亦称“烟茶”。民间茶饮。流行于湖南宁乡一带。每年谷雨前后，茶从上长出嫩壮的芽梢，有如雀舌。此时往往降有细雨，如果不采即易养老，采下不及时加工又会变质。为防变质，茶民将雨季采下的雀舌茶，经杀青揉捻后，放在竹筛上，用松球子作燃料，熏干茶叶，使茶叶产生一种特殊的烟香，很受饮者欢迎，并远销新疆等回族聚居区。

烟茶〔Ningxiang smoked tea〕 即“宁乡烟熏茶”。

洞庭湖姜盐茶〔Dongting Lake ginger-salt tea〕 民间茶饮。流行于洞庭湖畔。系用盐姜加熟芝麻、熟豆子和茶叶一并沏泡而成。先制盐姜：秋季姜熟，剪去姜苗和根须，洗净泥土，分瓣扯散，刮净表皮，切成片或丝，放入适量明矾水浸泡半天，捞出后再加盐腌渍，每日翻动一次，三五天后把姜取出晒干贮存。饮用时取出，和茶与其他小料共泡。盐姜茶色泽淡黄、有辣味和咸味，辛温暖腹，宜冬季饮用。

咸茶〔Salted tea〕 民俗茶饮。流行于浙江德清一带，用竹片瓦罐特煮的沸水冲泡细嫩茶叶，再用腌过的橙子皮和橘子皮拌黑芝麻放入茶汤内，加入烘青豆或笋干等十余种作料，趁热品尝，口味鲜咸，随喝随续水，最后连茶叶带作料一齐吃掉。

水乡红茶〔Black tea in regions of rivers and lakes〕 民俗茶饮。流行于各地水乡。水乡人多饮红茶，其原因在于河水水质较软，有利茶多酚溶解，较多的茶红素溶于水后形成红艳的茶汤。水乡潮湿，红茶比绿茶易贮存，不易霉变。水乡人常年食用鲜鱼活虾等高蛋白和糯米食品，多喝红茶利于高蛋白分解。

琴鱼佐茶〔Tea drinking together with lyrefish〕 饮茶风习。宋代欧阳修《和梅公仪琴鱼诗》：“琴高一去不复见，神仙虽有亦何为。溪鳞佳味自可爱，何必虚名务好奇。”指的是历史上安徽泾县除出产“涌溪火青”名茶外，还有一种特产：琴鱼。相传秦时有位隐士琴高公，常在山上炼丹，炼后药渣倒在琴溪中，这些药渣仙化成琴鱼，琴鱼长不盈寸，虎头凤尾，瘦长而身无鳞片，晒干后状如炒青绿茶。泾县人

饮茶必有琴鱼相配，或将茶、鱼一起冲泡，或饮茶以琴鱼佐食。琴鱼虽小，味特鲜美，与茶同泡，琴鱼在清澈的茶汤中游弋，栩栩如生。外地游客凡到泾县，必亲尝琴鱼佐茶，茶香鱼鲜，相得益彰。

山西酽茶〔Shanxi strong tea〕　民俗茶饮。流行于山西地区。因茶叶放得多、茶汤特别浓苦，故名。投茶量约占茶壶容量的一半，主要用黄大茶，外客一般不敢饮用。此茶俗与当地水质不佳有关，唐代陆羽评定各地水质，认为"晋水最下"。山西古县流传："喝了古县水，粗了脖子细了腿，要想治好病，得喝浓茶水。"当地人饮酽茶以期改善健康状况。

婚恋用茶

婚恋茶俗〔Tea and wedding ceremony〕　婚恋用茶的习俗。宋代陆游《老学庵笔记》卷四记载少数民族婚俗：湘西辰、沅、靖各州之蛮，男女未嫁娶时，相聚踏歌。"其歌有曰：'小娘子，叶底花，无事出来吃盏茶。'盖《竹枝》之类也。"宋代吴自牧《梦粱录》卷二十《嫁娶》叙述杭州婚俗，男家送往女家定礼："若丰富之家，以珠翠、首饰、金器、销金裙褶，及缎匹、茶饼，加以双羊牵送。"明代郎瑛《七修类稿》："种茶下籽，不可移植，移植则不复生也。故女子受聘，谓之吃茶。又聘以茶为礼者，见其从一之义。"清代郑燮《竹枝词》："湓江江口是奴家，郎若闲时来吃茶。黄土筑墙茅屋盖，门前一树紫荆花。"茶树为常绿树，古人借此喻爱情之树常绿，爱情之花"从一"。以茶为聘礼，将茶作为吉祥物，寄托人们的祝愿。现今，浙江、江苏、安徽等地区，男女青年订婚、受聘、婚宴、婚礼等，仍离不开茶，分别称之为订亲茶、受聘茶、新娘子茶、传茶等。茶与婚姻相联，在中国北方少数民族边远地区更为常见。

未婚少女茶规〔Tea rules for unmarriaged girl〕　福建婚俗。流行于福安一带农村。凡未婚少女出外做客，不能随便喝别人的茶水，倘若喝了，就意味着同意作这家的媳妇。此习俗流传已久，当地认为茶树至性不移，结婚必以茶为信物，因此，未婚女子不可随便喝人家的茶。

三茶（2）〔Three tea customs〕　旧时汉族婚俗。❶流行于江浙一带，即订婚时的"下茶"，结婚时的"定茶"，同房时的"合合茶"。此俗现已不常见，但在某些地区仍有遗风。❷流行于湖南一带，指提亲、相亲和入洞房前三次所沏之茶。媒人上门提亲，沏以糖茶，含美言之意；男子上门相亲，姑娘送递的是一杯清茶，男子饮茶后，置贵重物品或钱钞于杯中送还女方，姑娘收受则为心许；入洞房前，以红枣、花生、龙眼泡入茶中，并拌以冰糖招待宾客，系早生贵子跳龙门之意。

茶食〔Tea cake〕　指糕点饼饵等小食品。茶食一词最早见于宋代字文懋昭《大金国志·婚姻》：金国旧俗，"婿纳币，皆先期拜门，戚属偕行，以酒馔往……次进蜜糕，人各一盘，曰茶食。宴罢，富者瀹建茗，留上客数人啜之。"清代俞樾《茶香室三钞》："宋洪皓《松漠纪闻》云：'金国旧俗，婿纳币……先以乌金银杯酌酒，饮三行，进大软脂、小软脂、蜜糕，人一盘，曰茶食。'按，此则茶食之名亦古矣。又按，大软脂、小软脂下有注云：如中国（指中原，与金国对称）寒具。蜜糕下有注云：以松食胡桃肉渍蜜和糯米粉为之，形或方或圆，或为柿蒂花，大略尖浙中宝阶糕。按，此物今苏杭皆有之，正谓之蜜糕，而宝阶糕之名，则无闻。"又为饮茶时佐茶的小食品。宋代周辉《北辕录》："茶食谓未行酒，先设此品，进茶一盏，又谓之茶筵。"元代睢玄明《耍孩儿·咏西湖》套曲："有百十等异名按酒，数千般官样茶食。"《儒林外史》第四十三回："买了两只板鸭、几样茶食，到船上送行。"

食茶（2）〔Tea for entertaining the matchmaker〕　亦称"走媒"。旧时汉族婚俗。流行于浙江西部地区。媒人受男方之托，向女方提亲，倘女方应允，则泡茶、煮蛋招待，俗称"食茶"。可用桂圆干泡茶，或用二只水泡蛋，加白糖拌和，当地称"圆眼茶"和"鸡子茶"。

走媒〔Act as a matchmaker〕　即"食茶（2）"。

茶礼〔Tea for betrothal gift〕　亦称"下茶"、"聘礼茶"。定亲的聘礼。因聘礼多用茶，故名。清代阮葵生《茶余客话》卷十九："珍币之下，必衬以茶，更以瓶茶分赠亲友。"茶须细茶，用瓷瓶装成双数，取成对成双之意。女方则将聘礼茶分赠亲友享用。以茶为礼亦取茶种"不移"之意，寓其白头偕老。明代许次纾《茶疏》："茶不移本，植必子生，古人结婚，必以茶为礼，取其不移植子之意也。今人犹名其礼曰下茶。"此俗最迟宋已有之，延续至近代。清代孔尚任《桃花扇·媚座》："花花彩轿门前挤，不少欠分毫茶礼。"清人福格《听雨丛谈》卷八："今婚礼行聘，以茶叶为币，满汉之俗皆然，且非正室不用。"有时聘礼不用茶叶，但仍称其为"下茶"。姑娘只能受一家茶礼，否则会被世人斥之"吃两家茶"，为不道德行为。

下茶〔Tea for betrothal gift〕　即"茶礼"。清乾隆年间《福山县志》："（男家）具羊二只及肉果、茶酒、首饰、币帛致于女家，谓之'下茶'。"

聘礼茶〔Tea for betrothal gift〕　即"茶礼"。

婚礼茶具〔Tea set for marriage〕　清代婚嫁礼品。庶民、皇家婚嫁皆送茶叶、茶具。相传光绪皇帝大婚的礼品中有精美茶具：金海棠花福寿大茶盘一对，金如意茶盘一对，金福寿盖碗一对，黄地福寿瓷茶盅一对和黄地福寿瓷盖碗一对。

蒙古族订婚五道礼〔Five courses gift for engagement in Mongol nationality〕　蒙古族婚俗礼品。流行于蒙古族

聚居区。订婚时，男方须向女方送五道礼：第一道由媒人送去一皮桶奶子酒；第二道由三个男人带去五壶奶子酒；第三道是男家的妇女上女家拜年，礼品是馍馍和手绢，手绢里包着茶叶、糖果和葡萄干等；第四道是茶叶一包，白哈达一条和皮带一根；第五道是砖茶、糖果和酒。当地认为茶叶象征婚姻的美满和谐。

撒拉族以茶订婚〔Tea as the engagement gift in Salar nationality〕　撒拉族婚俗。流行于内蒙古、辽宁一带撒拉族居住区。当青年男女相爱或男方家长看中某闺女，就由家长出面请媒人去女家说亲，如若同意，再由男方择定吉日，由媒人去女家送“订婚茶”。订婚茶主要包括砖茶及其他一些礼品，女方接受“订婚茶”，则表明婚姻关系已定。

总茶〔Tea as the engagement gift in Dongxiang nationality〕　东乡族婚俗礼品。流行于甘肃东乡族自治县及广河、和政等地区。订婚时，男方将一份彩礼送给女方“亲家伍”（同一祖父之下的近亲家庭）中的某一户，即表示向女方每个家伍成员送了礼，此份彩礼谓之总茶。下次议亲之事，则由另一家代为受礼，即家伍各户轮流接受总茶，表示许婚。

拿茶〔Tea as the engagement gift in Bonan nationality〕　亦称“干礼”。保安族婚俗礼品。流行于甘肃积石山保安族东乡族撒拉族自治县。订婚时男方送给女方的礼品一般都以茶叶为主，故名拿茶。接受了拿茶的女子，不能再同他人婚恋。

干礼〔Tea as the engagement gift in Bonan nationality〕　即“拿茶”。

吃喜茶〔Sending engagement tea gift〕　亦称“下定茶”。回族婚俗。流行于回族聚居地区。男方备羊腿、牛肉、衣料、茯砖茶、米糕等表示吃穿不愁的礼品，女方回赠姑娘亲手缝制的白帽、布鞋、脚布、手巾等礼品，以示对未婚夫的关心。仪式上先由阿訇念《古兰经》表示祝福，并将男女双方姓名填写在经名柬上，阿訇和媒人签名画押，分别交给男女方父母。当天男女双方各备糕点茶水招待内亲。也有在女方允婚后，由媒人于吉日将男方家的茯砖茶、衣料、化妆品及红绿头绳送到女家，表示已经订婚。

下定茶〔Sending engagement tea gift〕　即“吃喜茶”。

送茶包〔Tea as the gift of marriage-offer〕　少数民族婚俗。流行于中国西北回族、东乡族、保安族等聚居区。男方先请媒人去女方说亲，若女方家长同意，男方就准备茯砖茶或毛尖、沱茶等，包封大红纸，外贴喜庆剪纸花样，再用红盒装上冰糖、红枣等，扎上红线，由媒人送往女家，即为“送茶包”。此后，男女双方可通过亲友了解对方的人品，以便确定是否缔结婚约。

侗族坐夜打油茶〔Fried tea for serving the guests in marriage-offer in Dong nationality〕　侗族婚俗茶饮。流行于广西三江一带。侗族男女青年恋爱时兴“坐夜”，即双方相识后，约定小伙子去女家做客，到那天的傍晚时分，小伙子在屋外唱山歌，经反复试探，姑娘才开门让他进屋。先进行礼节性对歌，再进入倾诉衷情的对歌和交谈。对歌时，姑娘用打油茶招待小伙子。如果姑娘不提出休息，男方便不能离去，否则是不礼貌和不尊重女方，等姑娘再三提出休息后小伙子才能走。坐夜往往要延续到天亮才分开。通过多次活动，如果双方中意，再通过明媒正娶正式结婚。

吃细茶〔Tea drinking as a custom of engagement〕　侗族婚俗茶饮。流行于贵州侗族居住区。男女青年相好定情并征得男女双方家长同意后，就择定吉日，男方带上一包糖和细茶亲自登门。女方父母将糖摆列桌上，将细茶泡好，请寨上族中长辈和亲戚朋友一起来吃，表示自家女儿已订婚，如有人再来提亲，女方父母就直言相告：“我家的妹崽子已经吃过细茶了。”

献茶示情〔Serve tea to express love〕　广西婚俗，流行于广西三江侗族自治县。每当农历正月十五夜晚，男女青年欢聚，献茶对歌，谈情说爱。所用茶为打油茶，吃茶前先歌，女问男答。女的献茶分四道：第一碗茶碗上放筷子两双，以探男方有无对象。第二碗茶有碗无筷，试探男方智能如何。第三碗茶碗上放一根筷，试问男方是否钟情于女方，第四碗茶上放一双筷，表示称心如意，双双对对。每献一碗茶，就对一次歌。歌对得顺，茶献得勤，恋情倍增。献茶已成为侗族青年恋爱的媒介。

蜂蜜芝麻茶〔Honey-sesame tea〕　拉祜族婚俗茶饮，流行于云南拉祜族居住区。拉祜族视茶为高尚礼品，青年人定亲均以茶为礼。姑娘出嫁时，用炒熟的芝麻和蜂蜜泡茶招待宾客，寓意未来生活甜蜜。

佤族订婚礼茶〔Engagement tea gift in Va nationality〕　佤族婚俗礼品。流行于云南佤族聚居区。男女青年确定恋爱关系后，男方要向女方父母正式求婚，事先，男方家里杀鸡敬神，以求神灵保佑联姻顺利，再向女方赠送茶叶、芭蕉、酒等礼品，请女方家族的长辈们分享，意在取得全体族人对婚姻的认可。

德昂族以茶求婚〔Tea as a gift for making marriage-offer in Deang nationality〕　德昂族婚俗。流行于云南德昂族聚居区。当地流行以茶求婚，德昂语称“登用”。此婚俗只在女方父母拒绝男方求婚，而姑娘本人又愿意嫁给男方时才会发生。这时小伙子要征得姑娘同意，在约定的时间、地点把姑娘接走。男方须把一包干茶悄悄挂在女家门口，表示姑娘已离家。两天之后，男方须请媒人再带一包茶叶、一串芭蕉和两条咸鱼到姑娘家提亲。如果女家收下礼物，即表示同意这门婚事；如果退回礼物就说明坚决反对，男方只得将姑娘送回。

白族彩礼茶〔Tea as betrothal gift in Bai nationality〕

白族婚俗礼品。流行于云南白族聚居区。白族青年男女从订婚到结婚要送两次彩礼，订婚时送小礼，结婚时送大礼。小礼包括茶、烟、酒、糖，以及红、蓝、黑、紫、青、艳蓝等六色布、六色金银首饰。大礼包括茶等水礼及各式衣服20套，还有嫁妆钱。随着时代变化，彩礼内容有所变化，但茶仍是不可少的。

新婚请茶〔Tea in treating guests in wedding ceremony〕 汉族婚俗。见于现代各城市。婚礼除宴请男女双方至亲好友外，实行喜事新办，宾客前来祝贺，只泡清茶一杯，摆糖果、瓜子等几种茶点招待，既节约又热闹亲切。

传茶〔Serving tea〕 亦称"响茶"。旧时汉族婚俗。流行于全国各地，但名称稍有差异。新婚三日后，新妇下厨，并向尊长及伯叔等亲戚分献娘家所备茶果，故名"传茶"。亦有于新婚次日行此礼者。

响茶〔Serving tea〕 即"传茶"。

新婚三道茶〔Three courses tea in new-marriage〕 亦称"行三道茶"。江浙婚俗。旧时流行于江浙一带。新婚男女在拜堂成亲后饮用：第一道是两杯白果汤，第二道是莲子红枣汤，第三道才是茶汤。新郎新娘双手接过第一道茶，对着神龛深深作揖以敬神；第二道茶敬父母；第三道茶一饮而尽。意在祈求神灵保佑新人白头到老，夫妻恩爱，同时感谢父母养育之恩。行完三道茶后双双进入洞房。

行三道茶〔Three courses tea in new-marriage〕 即"新婚三道茶"。

苏州跳板茶〔Suzhou spring board tea〕 旧时苏州婚礼茶俗。新女婿和其舅爷进门后，稍坐片刻，女家即撤掉台凳，留下空间，在左右两边靠墙处各放两把太师椅，椅背衬好红色椅帔，新女婿和舅爷坐头二座，另两位至亲坐三四座。然后由"茶担"（即烧水泡茶敬茶的人）托着茶盘，表演"跳板茶"，向四位宾客献茶。表演者要有一定功夫：身段柔软，脚步稳健，节奏轻松，手托茶盘不能让茶水溅出。托着木板茶盘跳舞献茶，故称跳板茶。每逢举行"跳板茶"，亲朋邻居都会来观赏，精彩处满堂喝彩，增添了婚事欢乐气氛。

新娘茶（1）〔Bride tea〕 江西婚俗。流行于江西婺源一带。姑娘出嫁前，要用红丝线把翠绿的嫩茶芽扎成瑰丽的花朵，称为"茶花"。婚礼结束后，新娘用"茶花"孝敬公婆及款待贵宾。来宾品尝佳茗，夸赞新娘，祝福婚后家庭幸福和谐，温馨吉祥。以后由此派生出用丝线把茶叶扎成"婺源墨菊"等名茶，融饮用、观赏、技艺于一体。

烧新茶〔Boiling tea by bride〕 裕固族婚俗。流行于甘肃肃南裕固族自治县。男女青年结婚第二天天亮之前，新娘第一次到婆家厨房点燃灶火，俗称"生新火"。再用新锅熬一锅新茶，曰"烧新茶"。茶烧好后，新郎请来全家老小，按辈分一一向新娘介绍称谓。新娘则为全家每人舀一碗茶（酥油奶茶），家中若有小辈分的婴儿，则由新娘喂酥油一块。

腌茶酒〔Pickled tea wine〕 汉族婚俗茶食。新娘招待闹新房客人的便宴。流行于陕南大巴山地区。新婚之夜，新娘将娘家腌制的各色"嫁妆菜"装于碟中，放在桌上，并配有美酒多瓶。闹新房宾客边饮酒边品茶，边唱喜歌，新郎新娘要按闹房宾客的要求表演节目。

腌菜茶〔Tea with pickled vegetables〕 汉族婚俗茶食，流行于陕南大巴山地区。新婚次日清晨，新娘摆出由娘家腌制的"嫁妆菜"，沏上巴山香茗，请来宾和双方亲属品尝。席间以唱喜歌助兴。

行茶〔Tea gift〕 汉族婚俗。曾在湖北黄陂、孝感等地流行。婚礼中，男方送给女方的礼品中，除果品外，必须有茶和盐，称为"行茶"。茶产于山上，盐出自海中，意曰"山茗海沙"，与方言"山盟海誓"谐音。但亦有以糖代盐者。

送喜茶钱〔Gift-money for serving tea in wedding ceremony〕 土家族婚俗。流行于湖北、湖南、四川、贵州四省交界山区的土家族聚居区。青年男女婚后第二天早晨，由新郎引领，新娘端着茶盘，向前来贺喜的亲友、长辈敬茶。此时，长辈要向新婚夫妇赠送"喜茶钱"，祝他们婚姻坚贞不移。

新婚交杯茶〔Cross-cupped tea in new-marriage〕 湖南婚俗茶饮。流行于湖南北部的洞庭湖地区。新婚夫妇拜堂入洞房前饮用。交杯茶具用小茶盅，茶水为煎熬的红色浓汁，要求不烫也不凉。由男方家的姑娘或姐嫂用四方茶盘盛两盅，双手献给新郎新娘，新郎新娘都用右手端茶，手腕互相挽绕，一饮而尽，不能洒漏汤水。交杯茶象征夫妇恩爱，家庭美满。

新婚合杯茶〔Tea for new-marriage〕 云南婚俗茶饮，流行于云南南部。青年男女举行婚礼，都须共喝一杯茶，称为合杯茶。是以普洱茶泡成的红艳茶汤，象征喜庆吉祥，预示夫妻恩爱、同甘共苦、相互忠诚、白头到老。

新婚抬茶〔Carrying tea for serving guest in wedding ceremony〕 亦称"抬茶敬客"。湖南婚俗。流行于桃江一带。新婚之日，新郎新娘要给贺喜的客人抬上擂茶。客人八个人一桌，桌上红漆六边形木盘内放着六个瓷碟，盛满花生、南瓜子、盐姜、辣椒萝卜、辣椒刀豆和油汆红薯片。茶房内备好多个长方形红漆木盘，内放八碗洁白如奶的擂茶，新郎新娘二人双手恭敬地将茶盘抬起，每桌放一盘，依次送给客人，故称"抬茶"。新婚夫妇抬茶时，接到茶的客人都须送一句吉祥话，多用双关语，妙趣横生，称作"赞花词"。

抬茶敬客〔Carrying tea for serving guest in wedding ceremony〕 即"新婚抬茶"。

闹花夜〔Tea feast for celebrating the new-marriage〕 湖南婚俗。流行于湖南中部农村。在结婚的前一天晚上，男

家答谢众亲友以往对孩子的关照，特别邀请舅、叔等亲戚举行茶宴和酒宴款待。一般先办酒宴，后办茶宴。茶宴时，请民间艺人演唱花鼓戏，边吃茶点，边听弹唱。一般是清茶加茶点，也有用擂茶的。茶点多是当地土产，如油炸红薯片、巧果片、熟花生、瓜子、糖果、盐姜等。

陪嫁茶树〔Tea plant as a dowry〕 德昂族婚俗。流行于云南德昂族聚居区。成亲时，女方陪嫁除自用衣物外，还要陪嫁几棵茶树种在男家。茶树须是姑娘亲自培育的，表示爱情永恒。如果离婚，则将陪嫁茶树归还女家。

红糖油茶〔Oil-tea with brown sugar〕 婚俗茶饮。流行于云南傈僳族聚居区。举行婚礼时，女方家要在油茶（用花生仁、芝麻和茶叶等作料擂碎后制成）中加红糖，配制"红糖油茶"奉献给客人，客人们在饮"红糖油茶"之前，必须先喝一杯苦味浓茶，以祝新婚夫妇同甘共苦，先苦后甜。

白族闹棚茶〔Naopeng tea for wedding ceremony in Bai nationality〕 婚俗茶饮。云南白族男女青年成婚时，男方在接新娘的头天晚上举行"闹棚"，即邀请亲戚朋友来家聚会，喝茶吃糖果瓜子等，同时请人唱以板凳为道具的简单而又热闹的"板凳戏"，以表喜庆。按白族习惯一般喝雷响茶。

景颇族新婚舂茶〔Tea pestling in new-marriage in Jingpo nationality〕 景颇族婚俗。流行于云南盈江景颇族聚居区。结婚之日的午夜，新郎和新娘被寨内的青年人拉到楼下的石臼前，石臼里放着茶叶、鸡蛋、姜、蒜等，青年人戏逗新婚夫妇同持一根木杵舂捣石臼，而且必须连续捣十杵才能停下来。由于围观青年嬉闹，新人害羞，往往不能连续捣完十杵，则嬉闹者不肯放过，新郎新娘只好从头再来，往往要反复多遍才能一次舂完十杵，这时才被众人放行上楼安寝。舂茶的用意是表示新婚夫妇共同生活幸福美满。

藏族婚礼茶〔Tea as a custom of marriage in Zang nationality〕 婚俗茶饮，流行于藏族聚居区。新娘到夫家，有向夫家客人献茶的风俗，俗称婚礼茶。新娘刚进夫家，即由丈夫领进厨房，揭开锅盖，让新娘用木勺把早已煮好的茶汤扬三下，然后盛满第一碗，双手献给夫家长辈，老人们即唱起扬茶歌。新娘再舀满五个银碗的茶献给客人们，献茶时新娘要唱歌，客人和唱。新娘新郎还要献茶谢媒人。最后要唱以茶为内容的"送宾歌"。

瑶族新婚敬茶〔Proposing tea in wedding ceremony in Yao nationality〕 瑶族婚俗。广西瑶族姑娘出嫁时的礼仪。新娘出嫁到夫家，均由陪娘给撑伞来代替花轿。新娘送亲队伍庞大，一般数十人到百余人。新娘由送亲队伍陪送到新郎所在寨子，男方迎亲队伍在村边桐果树下或八角树边等候。熬好的茶水，盛在茶盘的小茶盅里，由男方专人向新娘和送亲人一一敬茶，并唱山歌互致敬意。再由吹鼓手绕着送亲队伍吹奏三圈。然后送亲队伍分成四队走八阵图三遍以上，叫"串亲家"。最后来到新房前敬茶对歌，放鞭炮，然后送入洞房。

壮乡敬茶筛鞋〔Tea cutsom in Zhuang nationality〕 壮族婚俗。流行于广西壮族聚居地。壮族青年结婚，女方姐妹都要到男方送亲。拜堂后，由送亲的二三人唱一组"十说歌"，内容是敦促男方多关照、教诲她们的亲姐妹。接着男方摆筵席款待，并举行敬茶敬酒筛鞋仪式，由男方后生捧出一面竹筛，依次来到女方每个送亲者面前，送亲者依次把准备好的礼鞋放入竹筛中送给男方，男方也将红包依次送给送亲者们作谢。其寓意是夫妻和睦、吉祥。整个筛鞋过程都以歌代话，互问互答，热闹有趣。

新人茶〔Tea serving by newly married couple〕 侗族婚俗茶饮。流行于贵州侗族聚居区。新人结婚之日，在喜气洋洋的洞房内，不论白天或晚上，桌上都摆有糖果和茶水招待贺喜客人。宾客到来，必须唱支歌或讲些吉利话，烘托喜庆气氛。新郎新娘喜滋滋地将香茶斟满茶杯，托起红漆茶盘双双送到唱歌客人面前，请他喝茶吃糖，谓之敬新人茶，并说："多谢贵言相赠。"

塔吉克族问安礼茶〔Tea for wishing good health in Tajik nationality〕 塔吉克族婚俗礼品。流行于新疆塔吉克族聚居区。塔吉克青年男女新婚一周后，新郎需在好友的陪同下，带着油馓去向岳父母请安，称为"问安礼"。岳父家则宰鸡炖肉款待女婿和客人。女婿告辞时，岳父母要回赠礼品，一般是一个精美的茶叶袋、十个鸡蛋、一条腰带。塔吉克族人喜欢饮茶，茶是富裕的象征，岳父母赠送茶叶袋，表示祝愿女婿家兴旺发达。

畲族婚礼茶〔Tea custom for marriage in She nationality〕 畲族婚俗茶饮。流行于浙江景宁畲族聚居区。举行婚礼时，新郎新娘拜堂后，即由新娘向长辈及宾客一一敬茶。所敬为甜茶，即在熬好的茶汤中加入砂糖制成。宾客饮茶后，都要放个小红包（钱包）在茶杯内，以回敬新娘。

畲族宝塔茶〔Tower tea in She nationality〕 畲族婚俗茶饮。流行于福建福安松罗一带畲族聚居区。新娘过门时，男方亲家伯带着四位轿夫到女方接亲，一进门，女方亲家嫂便将五大碗茶叠为三层：一碗作底，中间码三碗，上面再压一碗，形似宝塔。亲家嫂敬茶，动作惊险又干净利落。亲家伯接茶更为有趣：先用牙齿咬住最上面的一碗茶，右手指夹住中间三碗，左手端着底下一碗，分别送给轿夫，然后自己一气喝干咬着的那碗热茶。如果功夫到家，不使一滴茶水溅出，就会赢得满堂喝彩，否则会遭到奚落。

福安新娘茶〔Fu'an bride tea〕 福建婚俗茶饮。流行于福建福安一带。拜堂第二天，新娘上堂拜见夫家女眷，并敬糖茶。女眷们分别坐在堂屋两旁，新娘在伴娘引导下，逐个向长辈施礼、认亲和敬糖茶。糖茶用茶叶、红枣、冬瓜糖、冰糖、炒花生冲泡而成，沏入小茶盅，并配有银勺，以便客

人搅拌和酒食。新娘茶甘甜可口，象征新娘从此与夫家女眷相处和睦、生活甜蜜。喝完新娘茶，女眷们要向新娘回赠红包作为见面礼。

台湾婚礼茶宴〔Tea feast for marriage in Taiwan, China〕 台湾婚礼茶俗。婚礼开始，由六位仙子吹奏笙、笛等乐器，在门口迎接佳宾，客人在礼桌上签名祝贺。礼堂一端是喜殿，墙上有红幛一幅，双喜金字悬挂正中，前方置喜案，点红烛、放礼品。礼堂另一端为泡茶区，中置主位茶车一部，两旁各衬茶车两部，用鲜花连结。礼堂中部放长桌，摆茶食与料理。客人到齐，报喜童子取糖果分送宾客，唱赞歌、新人登堂，众人鼓掌，新人互赠礼品。之后，六仙子将新人带入泡茶区，新娘表演茶艺，四位泡茶师协助，新郎向母舅、父母、证婚人、介绍人敬茶，约一小时后，在乐声中送客，婚礼结束。

跪茶〔Kneeling tea〕 旧时广东婚俗。广东顺德新媳妇初见公婆时的敬茶礼仪。新娘来时，男方堂屋预先备好一张八仙桌，桌上有茶壶一把、茶盅两个。新娘跨进堂屋门槛，必须跪行到方桌前，叩头三次，再跪行至桌后，又叩头三次，然后直起身给公婆敬茶，每人一杯。此礼节今不复存。

新娘茶（2）〔Bride tea〕 婚俗茶饮。流行于广州及香港、澳门特区。用上等茶叶冲泡，茶中放红枣，寓吉庆之意。新娘初过门叩见公婆，必备新娘茶恭请公婆饮用；公婆接茶略为啜饮，笑逐颜开，连呼“好甜！好甜！”并回赠“利是”（红封包）答礼。然后新娘按辈分亲疏依次向其他长辈、平辈和贺客一一奉茶致敬。现代婚礼茶俗渐趋简化，奉新娘茶一般与婚宴结合进行。

摆茶宴〔Tea feast〕 旧时汉族婚俗。流行于四川西部丘陵地带。新婚第二天，新娘拿出从娘家带来的甜食、糖果、瓜子、咸菜、茶叶等，招待男方的亲友和宾客。

定茶〔Tea as the betrothal gift〕 汉族婚俗。清代后期流行于福建西部一带。定亲时男女双方须互赠定礼，光绪《龙岩州志》载：“男家以花布手巾三条，银洋二员（圆）诣女家见女，谓之‘定亲’。继而行聘，聘币外，佐以茶、椒、蜡烛、首饰等事，又备团、饼若干为饼礼，女家报以整圆红糖，视饼之半，谓之定茶。”

受茶〔Tea received as the betrothal gift〕 定亲时女方接受定茶。民国江苏《巴溪志》载：“聘日，致文定帖，求允帖，男宅曰‘送盘’、女宅曰‘受茶’。”

送盘〔Betrothal gift tea〕 参见“受茶”。

坐茶〔Entertaining bridegroom with tea〕 婚礼茶俗。结婚当日，新郎到新娘家接亲，女家对新郎热情招待。清光绪浙江《归安县志》载：“婿至，主人使亲族子弟迎入，升堂并拜，谓之‘拜厅’；主人以茶果款婿，谓之‘坐茶’。”既毕，新郎遂抱新娘上轿。

拜茶〔Meet ancesters and elders by newly-married couple with tea〕 婚礼茶俗。新娘被迎入门后，须先行拜祖先、拜父母和其他长辈，并献茶。民国浙江《镇海县志》载，新郎新娘“献茶于先人，口拜茶”。

送茶〔Tea entertained by the bride's side〕 亦称“点条盘”。婚礼茶俗。民国浙江《镇海县志》载，结婚次日，男方送食物于女家，女家则要回送。有钱人家送参汤或燕窝汤，一般人家回送茶。

点茶盘〔Tea and food presented by bride's side〕 即“送茶”。

茶盘钱〔Pecuniary reward from the husband's female relatives〕 婚礼上婆家女客送给新娘的钱币。民国福建《藤山志》载：新郎新娘拜过祖先、父母以后，新娘还要依次与亲戚女客见礼，谓之“见厅”。女客必赠以“赍敬”（见面礼），新娘要跪受致谢，并向女客献茶一盏，女客则投币于茶盘，谓之“茶盘钱”。

退茶〔Tea for breaking off an engagement〕 侗族婚俗。流行于贵州侗族聚居区。旧时侗族青年女子反抗包办婚姻的一种形式。当女家已接受男方的订婚礼，而姑娘又不愿意时，姑娘即用“退茶”的形式以示反抗。方法是：姑娘事先经过周密打听，摸清男家路线及男家人员的进出规律，趁男方只有父母在家的机会，包上一些干茶，直奔男家，并向男方父母表示本人没有福分服侍两位老人家，请另选别人之意，说完，将茶叶放在堂桌上，抽身便走。

丧葬祭祀用茶

以茶为祭〔Offer sacrifice with tea〕 中国用茶为供品的祭祀历史悠久，祭祀活动包括祭祖、祭神、祭仙、祭佛等。两晋南北朝时已有文字记载，梁朝萧子显《南齐书》中齐武帝遗诏有“我灵上慎勿以牲为祭，唯设饼、茶饮、干饭、酒脯而已”之语。以茶为祭，比“以茶为礼”更虔诚和讲究。王室祭典，均为贡茶；寺庙祭佛，也用好茶。祭品用茶形式有三：在茶碗、茶盏中注上茶水；不煮泡只放干茶；只置茶壶、茶盅作象征。用茶祭祀，流传久远，日本、朝鲜和东南亚各国均有类似做法。

建房茶〔Tea serving to builders〕 民俗茶品。流行于浙江农村。盖房时盛行“建房茶”。上梁时要撒茶叶等，以求吉利。

三茶六酒〔Tea-three and wine-six〕 祭祀习俗。浙江绍兴、宁波等地供奉神灵和祭祀祖先时，祭桌上除鸡、鸭、鱼、肉等食品外，还置杯九个，其中三杯茶、六杯酒。因九为奇数之终，代表多数，以此表示祭祀隆重丰盛。

龙籽袋〔Tea custom in memorial ceremony〕 丧俗用品。流行于福建北部地区。旧时福安一带采用土葬，先选坟地，然后挖穴。棺木入土之前在坟穴里铺一红毯，将茶叶，

麦豆、谷子、芝麻、竹钉以及钱币撒在毯上，再由家人捡起放入布袋，谓之“龙籽袋”，带回家挂在楼梁或木仓内长期保存，作为死者留给家里的财富，象征今后日子吉祥、幸福和富足。该礼俗现已消失。

畲族茶枝〔“Tea branch” in She nationality〕 畲族丧俗用品。流行于闽北畲族聚居区。举行葬礼时，让逝者右手执一茶树枝，相传茶枝是神龙的化身，能趋利避害，使黑暗变光明。

麻姑茶（3）〔Magu tea〕 民俗茶饮。流行于江西南城麻姑山一带。明代道士邓思瓘在南城外麻姑山修建麻姑庵，每天供奉的茶称为麻姑茶。加工方法与今银针茶相似，成品茶芽毛披露，雪白如银，香浓味隽，汤黄明亮。冲泡杯中，犹如蛟龙戏水，令人赏心悦目。

湖南丧者茶枕〔Tea pillow in funeral in Hunan〕 湖南丧俗用品。旧时流行于湖南省中部茶区。为亡者做的茶枕呈三角形，用白布做成，里面充满粗茶。随死者放入棺木。象征死者爱茶，并可消除臭味。

祭茶神〔Offer sacrify to tea fetish〕 祭祀习俗。旧时流行于湘西苗族聚居区。祭祀分为三种：早晨祭早茶神，正午祭日茶神，夜晚祭晚茶神。仪式极其严肃，禁止细微笑声。传说茶神穿戴褴褛，一闻笑声，便不愿降临。故白天在屋外祭祀时，必须用布围遮，不准闲人入内参与。夜间在屋内祭祀，须灭灯火。祭品以茶为主，辅以米粑、钱纸、簸箕等。

祭茶树〔Offer sacrify to tea bush〕 祭祀习俗。流行于云南西双版纳傣族自治州景洪县基诺山区。每年夏历正月间进行，由各家男性家长于清早带公鸡一只到茶树下宰杀，拔下鸡毛连血贴在树干上，边贴边说“茶叶多多长，茶叶青又亮，神多保佑，产茶千万担”等吉利话，期望茶叶好收成。

纳西族鸡鸣祭〔Offer a sacrify during cockcrow in Naxi nationality〕 纳西族丧俗。流行于云南丽江地区纳西族聚居区。当地办丧事一般在吊唁当天五更鸡叫时分进行，故名。家人备好米粥、糕点等供于灵前。死者子女还要用茶罐泡茶，再倒入茶盅祭祀亡灵。纳西人有喝早茶的习惯，尤其是年老者，不可一日无茶，“鸡鸣祭”表示家人对逝者的怀念。

德昂族葬礼茶〔Tea in funeral ceremony in Deang nationality〕 德昂族丧俗茶品。流行于云南德昂族聚居区。在安葬亡者时用竹子编制三所小竹房，称为“合帕”，以五种颜色涂饰。其中一个罩在棺木上，合帕内放置茶叶、烟草、芭蕉、米粒、水酒等供物及死者生前用过的部分用具，其余两个竹房派其他用场。合帕中的食物可多可少，但茶叶必须放置其内。

纳西族含殓〔Funeral ceremony in Naxi nationality〕 纳西族丧葬习俗。纳西语称“纱撒坑”。流行于云南丽江地区。纳西族人即将去世时，由其子将包有少量茶叶、碎银和米粒的小红布放置病者口内，边放边嘱咐：“您去了不要牵挂。”病人咽气后，则将红包取出挂于死者胸前，寄托家人的哀思。

格茶〔Tea in funeral〕 亦称“善茶”、“舍施茶”。丧俗茶品。流行于青海一带。当地土族举丧期内，除请喇嘛诵经、拜忏外，还请本村人来念“嘛尼”（即超度之意），一般每户一人，也有全村老少男性都到的。每晚念毕“嘛尼”后，请所有参加者吃一顿饭，先敬馒头、油炸馍、后敬茶，每人一碗“托斯塔力嘎”（油炒面），饭后即告结束。西北地区不产茶，在当地是贵重之物。敬茶，以示谢意。

善茶〔Tea in funeral〕 即“格茶”。

舍施茶〔Tea for charity〕 即“格茶”。

茶郊妈祖〔Mazu fetish in tea area〕 台湾保护茶工渡海安全的神祖。台湾早期做茶师傅多从福建聘请。每年春季做茶季节，大批茶工从福建渡海至台，秋季返回家乡。因渡海安全为众人关注，故航海保护神妈祖被茶工恭奉祭拜。早期员工们春天从家乡随身带去保护渡海安全的妈祖香火，到台湾后把香火寄挂在茶郊永和兴的“回春所”内，秋天回去再带回家乡。后来，从福建迎来祖神，称为“茶郊妈祖”，恭奉在回春所内让大家祭拜。每年农历九月二十二日，即茶神陆羽生日，为共同祭拜茶郊妈祖之日，亦即茶季结束。祭祖方式依照茶郊永和兴主事惯例，轮流担任炉主。茶郊妈祖至今仍奉祀在台北市茶商业同业公会内。参见“茶郊永和兴”。

岁时饮茶

节庆时令茶〔Festival celebrating and seasonal tea〕 民俗茶饮。流行地区广泛。❶民间节日茶饮，以热烈祥和、寻讨吉利为基调。如农历正月初一的“新年茶”，二月十二的“花朝茶”，四月的“清明茶”，五月的“端午茶”，八月的“中秋茶”等。由于地区不同，饮茶特色各不相同。流行江浙等地的“元宝茶”，系正月初一客人登门必饮之茶。敬茶时放颗橄榄或金橘，以表新春吉祥如意，祝愿财源兴旺。逢年过节时吃茶，要称“讨吃”。江苏如东正月吃“元宝茶”，主人给来客加开水，得称“涨财”，意在图吉利。农历二月十二百花生日的“花朝茶”和八月中秋桂花盛开时节的“中秋茶”等都须加些香料，以示喜庆。而在清明前后采制新茶招待宾客的“清明茶”，却以清茶为重，以示尝新。❷时令茶饮。如江南地区，夏天泡茶加放佩兰、藿香、淡竹叶、薄荷，皆为清凉去暑之物；金秋时节，加放金橘、橄榄、白菊花；严冬之际，以晒干的橘皮入茶，可清上焦之火。这些节令茶饮均有各自特色和功效。尤以盛夏的“伏茶”最为流行，不仅各家各户自行煎饮，有些商店门口或路亭也用大茶

缸施舍。今人翁偶虹《北京话旧》载，旧时北京有消夏的季令性茶棚，把饮茶和避暑结合在一起。

寄新茶〔Post spring tea〕 茶区习俗。谷雨前后，新茶上市，茶乡人常给远方亲友寄新茶，以交流感情，分享幸福。唐代诗人李群玉《答友人寄新茗》云："满火芳香碾曲尘，吴瓯湘水绿花新，愧君千里分滋味，寄与春风酒渴人。"茶区寄新茶的习俗，沿袭不断，久盛不衰。

七家茶〔Seven families tea〕 江南民俗茶饮。流行于浙江杭州一带。每逢新茶上市，祭罢祖先，便将新茶和糕团馈赠亲友乡邻。明代田汝成《西湖游览志余》载："立夏之日，人家各烹新茶，配以诸色细果，馈送亲戚比邻，谓之'七家茶'。富室竞侈，果皆雕刻，饰以金箔，而香汤名目若茉莉、林檎、蔷薇、桂蕊、丁檀、苏杏，盛以哥汝瓷瓯，仅供一啜而已。"

江南元宝茶〔Olive tea in southern Yangtze River region〕 江南民俗茶饮。用于年节时分。元宝曾是中国古代的流通货币，南方常用橄榄代表元宝。春节期间每有客至，主人即在茶碗内放上两颗青橄榄和一撮高级绿茶，沏上开水即成元宝茶，预祝客人来年发财。

年茶〔New year tea〕 民间岁时茶饮。流行于贵州侗族居住地。每年正月初一，全家团聚拜年之后，用几只红漆茶盘，盛满糖果置于火铺中央，一家人围坐，由当家人架上鼎罐开"年茶"，每人细茶一杯。先由老人讲一些祝福的话，青年们则放鞭炮相庆，一家人边啜茶，边聊天，享受天伦之乐。

三朝歌茶〔New-borne celebrating tea〕 亦称"打三朝"。民间生子茶俗。流行于贵州侗族聚居地。小孩出生后第三天，家人请人唱歌、喝茶，以保平安。是夜，亲友宾客聚集满堂，由主人将几张八仙桌连拢拼成"长龙席"，桌上摆满茶水和糖果香烟，众歌手团团围坐，一边唱歌，一边喝茶，歌声优美，言语诙谐，热闹非凡。

打三朝〔New-borne celebrating tea〕 即"三朝歌茶"。

送茶料〔Delivering the tea material〕 民间岁时茶俗。流行于闽西、粤东客家聚居区。茶料即佐茶之料，主要是橘饼、糖姜片、兰花根、冬瓜条等茶点。用纸包好，然后贴上红纸以示吉祥，在年关来临或正月出门走亲戚时送给长者，以表敬老之意。朋友之间也相互赠送，以谢平时获得关照。

端午茶〔Dragon boat festival tea〕 民俗岁时茶饮。端午节正午制作饮用。流行于江浙、福建、台湾等地。选用苍术、柴胡、藿香、白芷、苏叶、神曲、麦芽、红茶等原料经压制而成，泡服或煎饮均可，具有祛风散寒、消食和胃的功能。旧时有钱人家专门制作施舍，财力不裕的人集资制配储备，药店则向有交往的顾客免费赠送。后收入《经验百病内外方》，发展为适用于伤风感冒、食积停滞、腹泻腹痛等症的中成药。

茶馆文化

茶馆（1）〔Tea house〕 亦称"茶肆"、"茶寮"、"茶坊"、"茶楼"、"茶屋"等。商业性专用饮茶场所。系供客品茶、吃茶点、休息、娱乐和联络感情、沟通信息的场所。南北朝时期品茗清谈之风盛行，出现一种供人们喝茶的茶寮，既可喝茶，又可供来往客商住宿，此系中国茶馆和旅店的雏形。到唐开元年间，许多城镇已有卖煎茶的店铺，投钱供饮，成为茶馆的初级阶段。到宋代以卖茶水为业的茶坊已较普遍。当代，全国各地都有茶馆，多称茶室和茶座，均有地方特色。

茶肆〔Tea house〕 即"茶馆（1）"。宋代邵伯温《闻见前录》卷七："鲁公隐于民间，一日坐封丘巷茶肆中。"南宋京城临安（今杭州）有"车儿茶肆"、"蒋检阅茶肆"。《古今小说·赵伯升茶肆遇仁宗》："行到状元桥，有座茶肆……二人入茶肆坐下。"近代徐珂《清稗类钞·茶肆品茶》："终日勤苦，偶于暇日一至茶肆，与二三知己瀹茗深谈。"清代同治、光绪年间，谭叙初在苏州任藩台时，曾"严禁民家婢及女仆饮茶肆，然相沿已久，不能禁"。

茶寮〔Tea house〕 ❶寺中品茶小斋。明代杨慎《艺林伐山·茶寮》："僧寺茗所曰茶寮。寮，小窗也。"❷品茶的小室、小屋。明代陆树声《茶寮记》载："园居敞小寮于啸轩埤垣之西，中设茶灶，凡瓢汲、罂注、濯沸之具咸庀，择一人稍通茗事者主之，一人佐炊汲。客至则茶烟隐隐起竹外。"❸即"茶馆（1）"。清代魏秀仁长篇小说《花月痕》第六回："俯瞰柳荫中，渔庄稻舍，酒肆茶寮，宛如天然图画。"

茶坊〔Tea house〕 即"茶馆"。

茶楼〔Tea house〕 即"茶馆"。

茶屋（2）〔Tea house〕 即"茶馆"。

茶堂〔Tea room〕 寺院房舍之一。佛教将寺院院落中房舍称为"堂"，"茶堂"即招待施主、议事论佛和品尝香茗的场所。

茶室〔Tea room〕 品茶专室。明代文震亨《长物志》卷一："构一斗室，相傍山斋，内设茶具，教一童专主茶役，以供长日清谈，寒宵兀坐，幽人首务，不可少废者。"这种幽雅清寂的茶室，是文人雅士品茗作诗、与友聚谈的场所。

茶座〔Tea room〕 ❶卖茶的地方。设有座位、有茶水供应。现代茶座有的还供应其他饮料。如"音乐茶座"、"信息茶座"。❷茶馆为卖茶而设的座位。张天翼《温柔制造者》："（他们）想喝茶，可是那些茶座都已给占满了人。"❸指代茶客。老舍《茶馆》第三幕："小丁宝在门口儿歪着头那么一站，马上就进来二百多茶座儿。"

音乐茶座〔Tea house with music performance〕 新型饮茶休闲场所。常见于车站、港口、公园等公共场所，供售茶水和其他饮料，同时播放音乐，或有小型乐队演奏和歌手演唱。

信息茶座〔Tea house with information communication〕 新式茶馆。20 世纪 90 年代在北京等地出现。茶客们边品茶，边交流产销信息。

茶钱〔Tip〕 ❶喝茶用的钱，也叫茶资。❷指小费，额外多付的赏钱。

北京茶馆〔Tea houses in Beijing〕 地方茶馆。系由茶摊、茶棚逐渐发展而成。明代即属铺户一百三十二行，仅茶食铺就有三十多家。街头茶肆内，说书、口技、相声、杂技，到处可见。清代京师（北京）茶馆更为普遍，其售茶方式，“列长案，茶叶与水之资，须分计之。有提壶以往者，可自备茶叶，出钱买水而已”。光顾茶馆者以旗人居多，权势显赫的达官贵人却不至此。平时“汉人少涉足，八旗人士虽官至三四品，亦厕身其间，并提鸟笼，曳长裙，就广坐，作茗憩，与圉人走卒杂坐谈话，不以为忤也。然亦绝无权要中人之踪迹”。茶馆售茶与茶客饮啜的方式甚多，“有盛以壶者，有盛以碗者，有坐而饮者，有卧而啜者”。进入茶馆者，“终日勤劳，偶于暇日一至茶肆，与二三知己瀹茗深谈”者有之；“乃竟有日夕流连，乐而忘返，不以废时失业为可惜者”亦有之（引文均见徐珂《清稗类钞·茶肆品茶》）。北京茶馆种类繁多，诸如：窗明几净、喝盖碗茶的“大茶馆”，专供各行生意人集会的“清茶馆”，每日演述评书的“书茶馆”，可供茶客对弈的“棋茶馆”，卖茶又卖酒的“茶酒馆”，郊外荒村大道两旁设的“野茶馆”。民国之际，北京九门八条大街之店铺，无不栉比鳞次，尤以茶馆居多。

北京大茶馆〔Large tea house in Beijing〕 北京茶馆中的一类。以地方大、房子多为其主要特点。能同时容纳数百人，甚或能赶大车入内。门口均竖立两根柱，柱间的横搭上写着字号。前堂卖吃食，后堂卖茶水。店内设施为清一色八仙桌、大条凳。茶具为青花瓷提梁壶、青花瓷盖碗，货架上为青花瓷茶叶罐。茶资低廉，且饮用方便。若喝茶间遇事外出，可将茶碗扣于桌上，吩咐堂倌待回来续用。账目管理分“头柜”、“二柜”、“后柜”，各有地界分工。顾客有各界人士，为官的、经商的、唱戏的、算卦的、做小生意的、江湖卖艺的。大茶馆又分红炉馆、窝窝馆、搬壶馆、二荤铺四种，均以经营佐茶食品的不同而相区别。“红炉馆”专做满汉饽饽，以硬面“杠子饽饽”最有名。“窝窝馆”专做小吃点心，如艾窝窝、盆糕、蜜麻花等，店名由“艾窝窝”得名。“搬壶馆”介于红炉馆、窝窝馆之间，既做炸排叉等小吃，也做焖炉烧饼，或做肉丁馒头。“二荤铺”为顾客来料加工。名为“炒来菜儿”，谓之“一荤”，将店铺自备的原料亦谓之“一荤”，故名“二荤铺”。清代是北京大茶馆的鼎盛时期，最大的茶馆为“天汇轩”，次之为“汇丰轩”。

红炉馆〔Tea and pastry house〕 北京大茶馆中的一种。参见“北京大茶馆”。

窝窝馆〔Tea and light refreshments house〕 北京大茶馆中的一种。参见“北京大茶馆”。

搬壶馆〔Tea and refreshments house〕 北京大茶馆中的一种。参见“北京大茶馆”。

二荤铺〔Tea cooked food house〕 北京大茶馆中的一种。参见“北京大茶馆”。

北京清茶馆〔Tea house in Beijing〕 旧时北京茶馆中的一类。房屋设备较整齐完善。门外春、夏、秋三季搭凉棚，棚架上或房檐下悬挂木板招牌，上刻“毛尖”、“雨前”、“雀舌”、“大方”等茶类名称，招牌下系红布条穗迎风飘扬，招徕茶客。每日清晨五时左右开门，早市茶客多为悠闲老人或无业子弟，早起散步，手提鸟笼到城外遛鸟，回城就到茶馆喝茶休息。中午来茶馆的则多为小贩、生意人、高利贷者，边喝茶边交流信息，商谈买卖等。

北京书茶馆〔Tea house with folk art performance in Beijing〕 旧时北京茶馆中的一类。茶客可边饮茶，边听评书鼓词等曲艺节目，故名。一般上午接待喝茶，下午及晚上加说评书和唱鼓词，茶客除付茶资外，每到说唱一段时，还随意给一二文钱，这项收入由说唱艺人与茶馆老板分账。

北京棋茶馆〔Tea and chess house in Beijing〕 旧时北京茶馆中的一类。位于天桥市场一带，茶客以市民和无业者为多。馆内设备简陋，周围有方木数根半埋地下，或砌成砖垛，上铺长条薄板，板面画有一些棋盘格，供茶客对弈。除交付茶钱外，不收租棋费。

北京茶酒馆〔Tea and wine house in Beijing〕 北京兼卖酒的茶馆。规模很小，不备酒菜。一般门前均有他人设摊零卖羊头肉、驴肉、酱牛肉、羊腱子等。来此的顾客主旨在于谈天，品茶饮酒在于其次。

北京野茶馆〔Tea house in Beijing suburbs〕 设在北京郊野的茶馆。以田园自然风光为主要特色。环境幽僻，一般以几间土屋作门面，以芦箔为天棚，荆条为篱障，土坯为桌椅，砂色茶壶，黄砂茶碗，茶汤苦酽。来客可与乡村野老谈农事、看野景。

天津茶馆〔Tea houses in Tianjin〕 地方茶馆。清康熙二十三年（1684）下令解除海禁，天津逐渐繁荣，茶楼兴盛。1949 年前有茶楼十余家，主要卖茶水、小吃。每客一壶一杯，数人同去则一壶数杯，自备茶叶亦可代泡。早茶茶客多是木、瓦、漆工，联系荐工或交易古玩等。中午多添唱评书大鼓。有的茶楼晚间是名演员、名票友清唱。茶楼又是不同阶层人士品茗消闲，交流信息，或看报下棋的场所。中华人民共和国成立后大部分茶楼转业或撤消。1978 年以后开始恢复，除茶楼外，还有众多茶摊。

上海茶馆〔Tea houses in Shanghai〕 地方茶馆。始于清同治年间，最早的茶馆有“一洞天”、“丽水台”等。茶馆里有商贾用暗语谈生意，有艺人说书、卖唱，五行八作，均来茶馆。20世纪以来，上海受西洋风俗熏染，产生了音乐茶座、露天茶园。中华人民共和国成立以后，改造了旧式茶馆，新型茶馆不断增加，成为广大消费者饮茶、娱乐、休息的场所。

茶客功架〔Tea guest gongjia〕 茶馆习俗。20世纪30年代以前，上海茶馆兴旺，老茶客上茶馆从不开口向堂倌要茶，而是用手势示意，犹如戏曲演员的“功架”。比如要喝绿茶，就把食指伸直；要喝红茶，食指就要成弯曲状；要喝花茶，如菊花茶就得使五指伸出微弯，形如蟹菊，如玳玳花茶就伸手握拳状，茉莉或珠兰花茶就用大拇指、食指和中指碰合一起，以示小花型花茶；如果只喝白开水，只需伸出一个小指即可。茶客功架曾风行一时，今已不存。

南京茶馆〔Tea houses in Nanjing〕 地方茶馆。清初即建有“魁光阁茶馆”，地处秦淮河畔的夫子庙前。夫子庙为旧时科举试场，“魁光阁”意含夺魁，考生常去饮茶提神，因而“魁光阁”名闻遐迩。后衰落，到1987年恢复营业，赵朴初先生为茶馆题写匾额。南京还有著名茶馆“鸿福园”、“春和园”等。茶馆供应的茶叶种类繁多，随客挑选。还供应瓜子、春卷、水晶糕、酥烧饼等佐茶食品。

扬州茶馆〔Tea houses in Yangzhou〕 地方茶馆。扬州多茶馆，著名者为富春花园茶肆，坐落在扬州名园“个园”之中。园内绿树成荫，鸟语花香，茂竹修篁，环境优雅。竹叶似“个”字，故名个园。茶品选用安徽魁针、浙江龙井、江苏珠兰三种茶叶配制而成“魁龙珠富春茶”，取魁针之色，珠兰之香，龙井之味，色、香、味共融。茶馆还备有三丁包子等多种点心，以供佐茶。

杭州茶馆〔Tea houses in Hangzhou〕 地方茶馆。宋代、尤其南宋建都临安（今杭州）后更是茶坊遍布，清河坊、狮子巷等地茶客盈门，生意兴隆。宋代吴自牧《梦粱录·茶肆》：“今杭城茶肆亦如之，插四时花，挂名人画，装点店面。四时卖奇茶异汤，冬月添卖七宝擂茶、馓子、葱茶，或卖盐豉汤，暑天添卖雪泡梅花酒，或缩脾饮暑药之属。”“今之茶肆，列花架，安顿奇杉异桧等物于其上，装饰店面，敲打响盏歌卖，止用瓷盏漆托供卖，则无银盂物也。夜市于大街有车担设浮铺点茶汤，以便游观之人。”明、清以后，杭州评话兴起，茶馆又成为献艺场所，吸引了更多茶客。民国以前，因西湖游船停泊涌金门，茶馆多集中在闹市口一带。沪杭铁路通车以后，火车站附近茶馆林立。1913年前后，延龄路（现延安路）成为杭州商业中心，茶馆增多。1949年前杭州市茶馆最多时有300多处。后一度减少，80年代逐步恢复与发展，成为新型休闲场所。

杭州茶担〔Tea supplier in Hangzhou〕 流动茶摊。宋代杭州街头巷尾有卖水茶担。范祖述《杭俗遗风》：“杭州之有茶司一行，最为便当，每担一副，有锡炉二张，其杯箸、调羹、瓢托、茶盅、茶船、茶碗等件，无不足用。”

沿门点茶〔Serve tea from door to door〕 宋代民间茶俗。宋代吴自牧《梦粱录·茶肆》：“巷陌街坊，自有提茶瓶沿门点茶者。”记述了南宋临安（今杭州）巷陌街坊之间，有自提茶瓶者沿门点茶之风俗。点茶，即倒茶请人喝。吴自牧记述的点茶由头很多：有在朔望日，点茶以睦邻者；有遇凶吉二事，沿门点茶以传语报信者；有街司衙兵点送茶水于门面铺席，以索取钱物者（谓之“醵茶”）；也有僧道头陀欲行题注，先以茶水沿门点送，为“进身之阶”，硬索钱财者。凡此种种，均以沿门点茶的形式进行。

人情茶肆〔Tea market in ancient Hangzhou〕 南宋杭州茶肆的一种。宋代吴自牧《梦粱录·茶肆》：“人情茶肆，本非以点茶汤为业，但将此为由，多觅茶金耳。”灌园耐得翁《都城纪胜》也有类似记述：“人情茶坊，本非以茶汤为正，但将此为由，多下茶钱也。”

花茶坊〔Tea house with pornographic place〕 旧时茶馆之一种。即有妓女的茶坊。兴于南宋。宋代吴自牧《梦粱录·茶肆》：“大街有三五家开茶肆，楼上专安着妓女，名曰花茶坊。如市西坊南潘节干、俞七郎茶坊，保佑坊北朱骷髅茶坊，太平坊郭四郎茶坊，太平坊北首张七相干茶坊，盖此五处多有炒（吵）闹，非君子驻足之地也。”

吃讲茶〔Tea talking〕 民间习俗。为解决民间纠纷的一种饮茶方式。流行于江浙、四川一带。凡乡间街坊发生房屋、土地、婚姻等一般民事纠纷，不值得上衙门打官司，于是便约定时间一起去茶馆评议解决。吃讲茶有约定俗成的规矩：入茶馆后，纠纷双方先给全部茶客逐一奉茶。接着双方陈述纠纷的前因后果，表明各自态度，请茶客评议。最后由坐在靠近门口两张桌子（称马头桌）的“公道人”裁定。公道人一般是辈分较大，办事公道，向有声望者。一经裁定，大家赞同，就算了事，由败诉方付清全部茶客的茶费。故川东地区又将吃讲茶叫“付茶钱”。一般吃讲茶后不会再生异议，但也有些特殊强横之辈再生事端。清末民初许多茶楼特在醒目之处悬以木牌，上书“奉谕严禁讲茶”。

付茶钱〔Tea talking〕 “吃讲茶”在川东地区的名称。

杭州鸟儿茶会〔Tea talking together with birds enjoying in Hangzhou〕 民间习俗。流行于杭州。相传杭州人养鸟的风气源自南宋、清末民初最为盛行。喝早茶时，茶客大多拎着鸟笼上茶馆，边喝茶，边逗鸟，鸟品多为画眉、鸣声响亮、清脆悦耳，以此消闲，怡养身心。在此有做鸟儿生意的，也有斗鸟赌博者。

茶亭（2）〔Tea kiosk〕 旧时民间建于路旁供行人饮茶和休息的场所。江浙一带农村极为普遍，今广西龙胜各族自治县等地的侗族中亦流行。通常由老人负责看管和烧茶

水，供行人免费饮用。烧茶水费用从公用茶亭田租的收入中支付。老人的生活费用，亦由茶亭田租收入中负担全部或部分。

绍兴茶馆〔Tea houses in Shaoxing〕 地方茶馆。绍兴盛产茶叶，饮茶之风世代相传，茶馆随处可见，沿河最多。1949年以前有百余家。大都有店号，如“一乐天”、“林泉居”、“适庐”等。茶客一般是固定的老主顾，其中以制造锡箔的师傅居多。大多是喝茶聊天、休息消闲的，但也有些是来谈生意的，也有来说荆和解纠纷的。茶馆凭签供应茶水，每月茶馆有自制标记的竹签。喝茶有茶规，如把茶杯盖仰天放在桌上，表示你暂时离开还将回来，别人就不会来占位置。鲁迅喜欢上茶馆喝茶，曾说：“有好茶喝，会喝好茶，是一种清福。”绍兴茶馆一度衰落，20世纪80年代后复苏。

合肥茶馆〔Tea houses in Hefei〕 地方茶馆。合肥茶馆与外地茶馆不同，备有桌、凳、茶具，只供开水，顾客须自带茶叶。茶馆供应沏茶开水亦非主要业务，其经营内容，上午早市主要是各种油炸食品、馄饨、面条，下午供应各种荤素包子和应时饭菜，还承办筵席。合肥茶馆收费均先吃后付，喝茶按每人每次收水费，从进来喝茶到离开茶馆为一次。

福建茶馆〔Tea houses in Fujian〕 地方茶馆。福建尤其闽南饮茶考究，品类繁多，宋代已闻名。历史上煊赫一时的贡品龙团茶，不复生产，代之而起的是乌龙茶经久不衰。茶馆泡沏乌龙茶用特制的乌龙茶茶具：壶为紫砂冲罐，“大不盈握”；杯是仅半个乒乓球大的细瓷小杯。《厦门志》(1832)：“俗好啜茶，器具精小，壶必曰孟公壶，杯必曰若琛杯。”沏茶慢饮慢啜，细细品尝，别具一格。

长沙茶肆〔Tea houses in Changsha〕 地方茶馆。徐珂《清稗类钞》：“长沙茶肆，凡饮茶者入座，茶博上即以小碟置盐姜、菜菔（萝卜）一二片以饷客。客以茶资之外，必别有所酬。又有以盐姜、豆子、芝麻置于中者，曰芝麻豆子茶。”

广州茶馆〔Tea houses in Guangzhou〕 地方茶馆。汉高祖时广州属南越，赵佗被封为南越王。相传赵佗喜饮茶，每日清晨带僚属去临江茶楼煮饮，居民受其影响，上茶楼饮茶渐成风习。当代广州人多数喜欢上茶楼、茶肆饮茶。广州茶馆分为高中低三档，低者叫“二厘馆”，用粗制绿釉茶壶泡茶，还供应芽菜粉、松糕、大包等廉价食品，在清同治、光绪年间盛行。广州中高级茶楼有陶陶居、莲香楼、惠如楼、三如楼、多如楼等，座位都有上千个，一天之内有早茶、午茶、晚茶三市，早茶兴旺，点心种类繁多，如蒸烧卖、叉烧包、糯米鸡、猪油包等。

早茶〔Tea house with pastry supply in Guangdong〕 民俗茶饮。流行于中国南方众多城镇、乡村，以广东早茶最为有名。一般清晨6时开始，10时结束。通常除供应面饺、甜食、糕团外，还有“凤爪”、“叉烧”、“卤肝”等佳肴。茶的品类有各色花茶、工夫红茶、乌龙茶等。广式早茶已在全国大中城市流行。浙江湖州、嘉兴一带城乡居民和农民亦兴饮早茶，天不亮即上茶馆，边喝茶，边吃棕子、糕团、油饼等为早餐。上海市民向有喝早茶的习惯，天刚亮，店铺的老虎灶已烧上铜壶，低矮小桌边坐满茶客，大多是做小生意和打零工的市民，每人一壶茶，佐以大饼和油条。民间有“清晨一杯茶，饿死卖药家”之说。

茶壶揭盖续水〔Opening the top of teapot〕 广东饮茶习俗。在茶室饮茶时，若须续水，茶客只要把茶壶盖子揭开，搁在茶壶口边，茶室服务员即会添水。这一习俗始于清代，相传当时广州有八旗子弟游手好闲，仗势欺人。一次上茶馆喝完茶后将随带鸟笼中的鸟塞进茶壶，盖上壶盖，大声呼叫堂倌续水，堂倌不知底细，揭盖续水，一鸟冲出，八旗子弟乘机诬赖伙计放走珍鸟，高价索赔。店主无奈，只好高价赔款。从此，茶馆定下规矩：茶客要求续水，必须自己打开壶盖，这一习俗沿用至今。

成都茶馆〔Tea houses in Chengdu〕 地方茶馆。四川茶馆以浓郁的文化特色闻名全国，其中以成都茶馆为著，有“四川茶馆甲天下，成都茶馆甲四川”之说。成都茶馆历史悠久，晋代张载《登成都楼》诗：“芳茶冠六清，溢味播九区。”以“一早、二大、三多、四好”为特色。旧时华华茶厅有四院，设座千余。一律是盖碗茶，茶具配置、座椅设置、服务格调均别具一格。茶楼堂倌一手提长嘴茶壶、一手托盖碗，指夹茶碗盖，高冲低泡，动作优美，有时堂倌一手能拿十数套茶碗奔走于众多的茶客之间不摔不乱，堪称一绝。成都茶馆有早茶、午茶和晚茶之分：早茶多为年长者晨练之后或提鸟笼来馆，坐候热茶吃早点。中午是茶馆的黄金时段，经商、旅游、劳动者接踵而至。傍晚仍以老人为主，在此喝茶听书。

幺师〔Waiter〕 四川成都一带茶馆对掺茶续水者的称呼，也有用作对旅店、饭馆等服务人员的称呼。巴金《寒夜》二十七：“巷口新近摆起来的面摊上，正是生意兴隆的时候，幺师大声叫唤，顾客们高谈阔论。”

茶房（2） ❶〔Tea house〕指茶馆。元代李寿卿《度柳翠》第二折：“师父，长街市上不是说话去处，我和你茶房里说话去来。”❷〔Tea house〕供应茶水的地方。《红楼梦》第三十五回：“我也记得交上来了，就只不记得交给谁了——多半是在茶房里。”❸〔Waiter〕旧时称在旅馆、茶馆、剧场等公共场所供茶水、打杂差的工役人员。《老残游记》第二回：“进得店去，茶房便来问道：‘客人，用甚么夜膳？’”

茶博士（2）〔Tea attendant〕 亦称“煎茶博士”，对卖茶人或茶坊伙计的称谓。典出宋代王谠《唐语林》：“御史大夫李季卿宣慰江南，至临淮。或言常伯熊善茶者，李公请

之。伯熊着黄衫、乌纱帽，手执茶器，口诵茶名、区别指点，左右刮目。茶熟，李公为啜两杯。至江外，又召陆鸿渐。渐身衣野服，随茶具而入，既坐，敷摊如伯熊故事。公心鄙之，茶毕，令奴子取钱三十文酬煎茶博士。鸿渐久游江介，通狎胜流，至此羞愧，复著《毁茶论》。”原本是达官贵人对茶圣陆羽的蔑称和侮辱。《水浒传》第十八回：“宋江便叫：‘茶博士，将两杯茶来！’没多时，茶到。”

煎茶博士〔Tea attendant〕 即“茶博士（2）”。

台湾茶馆〔Tea houses in Taiwan〕 地方茶馆。17世纪后，广东、福建人大量移居台湾，带去了茶叶、饮茶习惯，也带去了茶树的种植、加工技术，促进了茶业的兴起。特别是1970年以后，台湾茶馆进入全新的发展时期。1971年，台北市设立专业销售乌龙茶及提供品茶的茶馆。1977年，设立了销售茶与艺术品的茶艺馆，及仿古的工夫茶馆。同时，台湾南部的高雄也有数家茶馆开张。到20世纪末，台湾大大小小的茶艺馆有千余家，经常到茶艺馆品茶的以25岁到35岁的人为多。以喝一般乌龙茶为主，其后依次是冻顶茶、文山茶、清茶、铁观音、红茶、绿茶。云南的普洱茶、四川的沱茶、福建铁观音乌龙茶、武夷岩茶、杭州龙井、祁门红茶和洞庭碧螺春等，均受欢迎。宜兴紫砂壶、景德镇瓷壶瓷杯和潮州茶具最为常见。茶艺馆讲究泡茶技艺，有专职“泡茶师”，除品茗外，还可品尝小吃、欣赏音乐、研讨学术和召开小型会议。

香港茶楼〔Tea houses in Hong Kong〕 地方茶馆。香港茶楼脱胎于广州茶楼，过去两者无大区别，均以名茶美点招徕顾客。20世纪70年代香港经济起飞之后，茶楼趋向高档，装潢、消费竞趋奢华，许多茶楼兼营酒菜，引进欧美、日本、东南亚各国美食，品种繁多；传统点心用料至精至贵，花样款式不断翻新。中低档茶室仍以价廉物美、丰俭由人吸引茶客，尚可见到“一盅两件”的崇俭茶风。

茶　艺

茶艺（1）〔Tea artistry〕 泡茶与饮茶技艺。中国茶艺常见的种类有文人茶艺、禅师茶艺、富贵茶艺、工夫茶艺、平民茶艺、儿童茶艺、江湖茶艺等。各类茶艺因参与人员、情操观念和客观条件的差异，对茶叶要求、茶具选择、环境布置、茶点选用都各具特色。如文人茶艺，以文人雅士为主，追求“精俭清和”精神。禅师茶艺，以寺庙僧侣为主，特重“静省序净”的禅宗文化思想。富贵茶艺，以帝王权臣为主，宣扬“雍容华贵”，君临天下的茶文化观念。工夫茶艺，以富商巨贾为主，注重“奢豪富裕”，对茶叶品类等级要求严格，而文化要求不高。平民茶艺，以平民百姓为主，偏于“伦序和畅”，以人伦之间秩序井然，和乐畅顺为宗旨。儿童茶艺，以儿童为主，培养儿童“天真纯稚”之天性。江湖茶艺，以江湖豪士为主，倡导“豪侠忠义”之精神。每种茶艺追求的风格和表现形式，均与其代表的社会阶层文化观念相融通。

文人茶艺〔Tea artistry from scholar〕 文人品茗艺术。流行于江南文人雅士云集地区。始于唐代陆羽、卢仝、皎然等，后经宋代梅尧臣、苏轼、黄庭坚，明代朱权、文徵明、唐伯虎及清代周高起、李渔、张潮等文人倡导，日臻完善。文人茶艺对茶叶、茶具、用水、火候、品茗环境及参与人员都有严格要求。一般选用汤味淡雅、制工精良之阳羡茶、顾渚茶，并喜用宜兴紫砂壶（泡茶）、景德镇瓯（饮茶）、惠山竹炉（生火烧水）和汴梁（开封）锡铫（煮水）等茶器，用无锡惠山泉煮茶。饮茶讲究汤候，要控制好茶量与温度。在室内品茗，以书、花、香、石、文具为摆设。在室外品茗也备同样器物，并多选清雅场所。与会茶友，须人品高雅，有较好修养。诗词歌赋、琴棋书画、清言对话，是文人茶艺的主要活动内容。

禅师茶艺〔Tea artistry from buddhist monk〕 佛门品茗艺术。在寺院僧侣中流行。始于六朝释法瑶，后经唐代降魔师、皎然、百丈、赵州等禅师推崇发展，禅师茶艺自成一体。茶有提神效果，泰山降魔师首先倡导“以茶禅定”。皎然深通禅礼，精于文墨，又兼掌寺院事务，认为禅与茶十分相宜，主张寺院栽茶制茶，并以茶代酒，使茶渐入禅宗精神领域。后经唐代中叶百丈怀海撰写“百丈清规”，将茶融入禅宗礼法。代宗年间高僧赵州从谂，倡导“以茶悟道”。前后200年间，经几代禅师努力，禅师茶艺才趋完善，得以在寺院广泛流行。禅师茶艺一般选用寺院自制茗茶和泉水，按照佛教教理选用茶具，安排茶室摆设，赋予象征意义。如茶勺五寸，表示点茶供养五方圣凡；茶扇十骨，以表十界茶；茶器不求豪华贵重，只讲圆虚清净，因此要底部鼓起，重心平稳，以求安定。即使大茶会，也强调平等如一，将茶汤一次点好，再用小勺分盛小碗，分送宾客，共享同一茶汤。茶室如禅堂，力求简朴，有祖师真容、茶、花、香、画即可。禅师茶艺讲究僧侣们身体力行，自己种茶、制茶、煮茶，以茶供佛，以茶待客，以茶修行，即物求道，不离物言道。

富贵茶艺〔Tea artistry for nobles〕 亦称“宫廷茶艺”。宫廷品茗艺术。为君王、权臣享用。“富贵茶”一词脱胎于“富贵汤”。五代苏虞撰写《仙芽传》有“十六汤品”，称“富贵汤”，“以金银为器，惟富贵者具焉”。富贵茶重排场，讲气势，选用高价绝品茶叶，金银精制茶器，珍馐天下名泉，捏拿得宜汤候，雄豪富丽茶室，显示豪奢气派。1987年陕西省扶风县法门寺出土的茶具，包括银质金花茶碾子、银质金花茶罗子、银质龟形茶粉盒、银茶则银茶匙、银涂金盐台、银质鎏金坛子、银香炉、琉璃茶碗、茶托等，即为唐代宫廷茶具代表。富贵茶常用于朝廷各种礼仪，如清明节敬

神祭祖（荐新茶）、款待群臣（赐新茶）以及吉庆喜宴等。

宫廷茶艺〔Imperial court tea artistry〕 即“富贵茶艺”。

工夫茶艺〔Congou tea artistry〕 工夫茶品茗艺术。源于清代富豪人家，后成为汉族民间传统茶艺。流行于广东潮汕和福建漳州、泉州等地，又传到香港特区、台湾省和东南亚。因饮此茶时要下功夫精心选购茶具；冲泡茶时，要下功夫精心操作；喝茶时要有闲工夫徐徐品饮，不能性急猛喝，故名工夫茶。茶具一般为宜兴紫砂陶壶，小巧玲珑，古朴典雅，有些名贵茶壶还包金包银，镂刻花纹。杯用白瓷上釉制成，洁白透明。泡茶前先用沸水烫壶烫杯，再把茶叶装入壶中约七成满。冲茶讲究技巧，有“烫杯净杯”、“高冲”、“低斟”、“括沫”、“淋盖”、“澄清”等各种要领。品茶时不能一饮而尽，应拿起茶盏，先闻其香，后品其味。茶要先敬客人、尊长，一般每壶冲三杯，如在座三人以上，其他人须待下轮。一般泡上三四轮再加茶叶，或者倒掉更换，重新再泡。循环往复，尽兴方休。

平民茶艺〔Tea artistry for populace〕 平民品茗艺术。流行于平民百姓家庭之中，或待客或自享。对茶叶、茶器、冲泡技术等，都比较讲究。家庭茶艺于家人聚会时，注重天伦之乐，追求和谐的家庭气氛，培养家庭成员的人文素养。待客时则体现主人自身的品位以及对客人的热诚与尊敬。

少儿茶艺〔Tea artistry for children〕 新兴茶艺。20世纪90年代先后在香港、上海、杭州等地兴起。主要对象是中、小学生。形式有开办儿童茶艺班，举办小茶人茶艺馆、少年茶艺中心等；主要活动内容是学茶史、学茶艺、学茶文化，要求孩子们懂礼貌，守秩序，爱祖国，爱大自然，尊师爱亲，学会泡茶技艺，作弘扬中华茶文化的接班人。

香港儿童茶艺〔Tea artistry for children in Hong Kong〕 新兴茶艺。1992年，香港茶艺中心开办儿童茶艺班，吸收14岁以下少年儿童学习茶艺操作，结合讲解茶的历史、茶叶茶具常识和茶德。要求学生懂礼貌、守秩序、爱大自然、尊师爱亲，规定学生每天晚饭后泡好茶敬奉长辈。这种寓教于艺的教学方法引起学生们的浓厚兴趣，并受到家长们的欢迎。

上海少儿茶艺〔Tea artistry for children in Shanghai〕 新兴茶艺。1992年初，上海市黄浦区少年宫新办了“小茶人茶艺馆”，在宋园、汪怡记、湖心亭以及市茶叶学会、市茶叶进出口公司的专家、教授指导下，小学员们学茶史，学茶艺（操作），学茶文化，获得社会各方面的赞赏，而后茶艺活动发展到许多小学、中学。

杭州青少年茶艺〔Tea artistry for children in Hangzhou〕 新兴茶艺。杭州青少年活动中心在各界茶人支持下，于1996年2月开办青少年茶艺培训，对象为中小学生，内容包括茶史、茶文化等基本知识和饮茶风俗以及各类茶的冲泡技艺。以中国茶德廉、美、和、敬为宗旨，培养孩子们从小热爱祖国，做一个懂礼貌、讲道德的公民。并于1996年6月成立杭州少儿茶艺队，1997年1月开设杭州小茶人茶馆。1996～1997年已参加“中日西湖茶会”等茶文化活动15次。

香港茶艺〔Tea artistry in Hong Kong〕 品茗艺术，流行于香港特区。为20世纪80年代后期逐渐兴起的饮茶方式。它继承和发扬了中国优良茶艺传统，又与现代文化相结合，并适应香港人的需要。饮茶方式从大泡大饮演变为精致品饮，饮茶地点从饮食并重的茶楼改为清纯品茗的茶艺馆，饮茶目的也从一般的解渴消食提神演进为高雅的文化艺术享受。从而进入精神文化领域，使饱受生活节奏急促所困扰的香港人得以舒缓紧张的神经，领略返朴归真回归自然的意趣，通过亲切和谐的品茗气氛，促进人际关系的和睦。

江湖茶艺〔Tea artistry for itinerant〕 江湖人士品茗程式。秘密社会和江湖人士所进行的茶艺活动。相传始于明末清初。郑成功收复台湾，军师陈永华成立天地会，组织反清复明活动，台湾与厦门联络频繁，帮会人员使用一定暗语互通信息，并在茶会中运用“茶碗阵”进行交谈，以确定彼此身份，此为江湖茶艺雏形。茶碗阵本不算茶艺，但由于使用者长期操作，动作熟练，日积月累，形成了娴熟的饮茶程式。江湖茶艺以江湖人为主体，以豪侠忠义精神为主导，自成一格。

茶碗阵〔Tea bowl array〕 江湖茶艺。始于明末清初，是帮会人员中互通信息的一种暗语，反映组织的信仰、信念，并具斗智特点，整个过程充满神秘而又庄严的色彩。一个完整的“茶碗阵”，包括图像、阵式（分布阵和破阵）及饮茶诗（又称谣诀）等，采用非语言直说的方式，以象征手法的秘密符号暗传帮派的内部信息（如访友、求援、争斗、和解、斗法等）。“茶碗阵”结构的变化，含有特定的语义。1912年商务印书馆出版的日本学者平山周撰写的《中国秘密社会史》辑有近代民间秘密社会隐语、“茶碗阵”等形制定则。其中说道：“茶碗阵者，于饮茶之际，互相斗法。甲乙相对时，甲先布一阵，令乙破之。能破者为好汉，不能破者为怯弱。”20世纪30年代初中国学者萧一山所编《近代秘密社会史料》中有“茶阵”的形制定则资料。1935年由北平研究院史学研究会印行。朱琳编著的《洪门志》第十一章“暗号”第二节列举有44种茶碗阵阵法。李小峰所编《海底》第四编《规律》第二章“茶阵”记载70个不同的茶阵排列方式。旧时三合会、哥老会、天地会等组织所习用的茶碗阵，虽然大同小异，但又各有差别。

泡茶程序〔Procedure of tea brewing〕 茶叶冲泡必要的顺序。冲泡程序因茶类和茶具而异，有名茶、高级绿茶无盖杯泡法；普通绿茶、条红茶、花茶盖杯泡法；普通绿茶、条红茶、花茶壶泡法；红碎茶壶泡法；红碎茶及绿碎茶冷饮

法；乌龙茶广东潮州工夫泡饮法；乌龙茶福建式泡饮法等。一般都有备茶、赏茶、备具、置茶、备水、冲泡、奉茶、品赏等程序。用壶泡茶还有温具、分茶程序。

三不点〔Three avoiding in tea brewing〕 泡茶禁忌。点，即点茶或泡茶。"三不点"，即泉水不甘不点，茶具不洁不点，客人不雅不点。宋代胡仔《苕溪渔隐丛话前集》卷四六："六一居士（欧阳修）《尝新茶诗》云：'泉甘器洁天色好，坐中拣择客亦佳。'东坡守维扬，于石塔寺试茶，诗云：'禅窗丽午景，蜀井出冰雪，坐客皆可人，鼎器手自洁。'正谓诸云'三不点'也。"

茶汤（2）〔Tea infusion〕 亦称"茶水"。《水浒传》第十六回："看你不道得舍施了茶汤，便又救了我们热渴。"敬送"茶汤"有各种场合，唐代王建《宫词》之七："天子下帘亲考试，宫人手里过茶汤"。《都城纪胜》：南宋临安（今杭州）"有茶汤会，此会每遇诸山寺院作斋会，则往彼以茶汤助缘，供应会中善人"。按照佛教规制，寺院每日在佛前、祖前、灵前供奉"茶汤"。

备具〔Preparing tea set〕 泡茶程序之一。即准备泡茶用具，主要是茶杯、茶壶、水壶、炉子等。

备茶〔Tea preparing〕 泡茶程序之一。根据饮茶者的喜爱，准备好适当的茶类。名茶、高档绿茶，通常每人2克；普通绿茶、条红茶、花茶、碎红茶每人3克；乌龙茶须占茶壶的1/2容积。水和茶叶用量因茶类和饮用方法而异。名茶与高档茶的水茶比为50∶1；普通红茶、绿茶、花茶的水茶比为75∶1；红碎茶饮用时如若加奶或冰块，则茶汁需浓，其比为50∶1；而乌龙茶因习惯用小杯啜饮，水茶比为25∶1。

碾茶〔Compressed tea grinding〕 古人烹茶程序之一。宋代以前制作团茶、饼茶，饮用时需先将茶饼用纸包裹好后捶碎，再用茶碾磨细。宋代蔡襄《茶录》："碾茶，先以净纸密裹捶碎，然后熟碾。其大要，旋碾则色白，或经宿则色已昏矣。"

罗茶〔Sieving tea〕 古时烹茶程序之一。罗即筛，罗茶即筛茶。罗由罗盖、罗筛和罗底组成。罗圈用柘木制成的称"柘"，一般用剖开的大竹弯曲而成，蒙上质地细致、用水漂洗净的纱或绢做罗面。宋代蔡襄《茶录》："茶罗以绝细为佳，罗底用蜀东川鹅溪画绢之密者，投汤中揉洗以幕之。"宋徽宗赵佶《大观茶论》："罗欲细而面紧，则绢不泥而常透。……罗必轻而手不压数，庶几细者不耗，惟再罗，则人汤轻泛，粥面（茶汤表面——引者）光凝，尽茶色。"罗茶时，将罗筛套上罗底，再将碾碎的茶粉自碾移入罗筛内，加上盖筛转，以防筛茶时茶粉飞扬。筛下茶称"罗末"。古时的纱与绢孔眼大，罗末细的如"碎米"，粗的如"菱角"。宋代蔡襄《茶录》："罗细则茶浮，粗则沫浮。"

烹茶净具〔Cleaning tea set〕 烹茶程序之一。烹茶前洗净各种茶具。西汉王褒《僮约》中规定家僮要作"烹茶净具"的事宜。

燔盏〔Warming cup by fire〕 古代饮茶程序之一。即温杯。燔（xiè），火气熏烤。古时饮末子茶，烹茶时需将茶盏在炉上炙热，茶盏坯厚，炙后不易冷却，点注（冲泡）后茶汤保持较高温度，内含物易浸出，有利于击拂时汤花（泡沫）的形成。宋代蔡襄《茶录》："凡欲点茶，先须燔盏令热，冷则茶不浮。"

温具〔Warming tea set〕 乌龙茶沏泡程序之一。用开水洗涤茶具，并将茶壶、茶盏用开水烫过，以利提高茶具的温度，使茶的内含物易于泡出，并利于保温。作用同古代的"燔盏"。

洗茶〔Tea washing〕 古人品茶程序之一。明代出现散条茶后，原有饼茶的炙茶改由洗茶代替。明代屠隆《考槃余事》："凡烹茶，先以热汤洗茶，去其尘垢冷气，烹之则美。"洗茶洗去了散茶表面杂质，且可诱发茶香、茶味。至今饮用工夫茶的一些地区，还保留古人洗茶遗风。

炙茶〔Roasting compressed tea after washing〕 古人品茶程序之一。即烤茶。明代以前成茶为团饼状，若是饮用经年陈茶，则须先将饼茶置于瓷（陶）器中，以沸水渍之，洗去尘土，用钳取出，放在微火上炙干、碾碎再行饮用。宋人蔡襄《茶录》："茶或经年，则香、色、味皆陈。于净器中以沸汤渍之，刮去膏油一两重乃止，以铃（炙茶具——引者注）箝之，微火炙干，然后碎碾。若当年新茶，则不用此说。"炙茶可洁茶并便于碾碎茶叶，又有增香作用。

煮泉〔Boiling water〕 古人泡茶程序之一。即烧水。取泉水置于炉火上煮，至沸即可泡茶。唐代陆羽《茶经》对煮水有专门论述："其沸如鱼目微有声为一沸。缘边如涌泉连珠为二沸。腾波鼓浪为三沸。已上，水老，不可食也。"明代许次纾《茶疏》："水一入铫，便须急煮，候有松声，即去盖，以消息其老嫩。蟹眼之后，水有微涛，是为当时；大涛鼎沸，旋至无声，是为过时；过则汤老而香散，决不堪用。"泡茶烧水，要大火急沸，不要文火慢煮，以刚煮沸起泡为宜，所泡茶汤香味皆佳。如水沸过久，即古人称"水已老矣"。

三沸之法〔Three boiling method〕 饮茶煮水之法。唐代温庭筠《采茶录》："茶须缓火炙，活火煎。活火谓炭之有焰者，当使汤无妄沸，庶可养茶。始则鱼目散布，微微有声，中则四边泉涌，累累连珠，终则腾波鼓浪，水气全消，谓之老汤。三沸之法，非活火不能成也。"活火煎茶，火候、水温也要掌握适度，汤老则茶熟，其味不纯。

背二涉三〔Making tea after the second boiling and the beginning of the third boiling〕 烹茶技艺。宋代罗大经《鹤林玉露》引李南金言："《茶经》以鱼目、涌泉、连珠为煮水之节。然近世瀹茶，鲜以鼎镬，用瓶煮水，难以候视，则当以声辨一沸二沸三沸之节。又陆氏之法，以末就茶镬，

故以第二沸为合量而下末，若以今汤就茶瓯淪之，则当用背二涉三之际为合量。"背二涉三，系指二沸后三沸始起之时。

茶友火师〔Tea as friend of water and fire as the teacher of water〕 泡茶方法。论茶与水、火关系。清代屈大钧《广东新语·食语》："黎美周云，泉以茶为友，以火为师。火活，斯泉真味不失。"言明茶、泉、火三者配合得当，才能发其真香，吸其真味。

候汤〔Optimizing the tea brewing〕 烹茶程序之一。指掌握好烧水之际随时变化着的情状。宋人蔡襄《茶录》："候汤最难，未熟则沫浮，过熟则茶沉。前世谓之蟹眼者，固熟汤也。沉瓶中煮之不可辨，故曰候汤最难。"明代田艺蘅《煮泉小品·宜茶》："作人手器不洁，火候失宜，皆能损其色香也。"古人候汤一是选水，二是把握烧水的火候，同"煮泉"。唐宋文人都讲求三沸水。明代屠隆《考槃余事·候汤》条，归纳唐宋以来烹茶候汤经验为："凡茶须缓火炙，活火煎。活火，谓炭火之有焰者，以其去余薪之烟，杂秽之气，且使汤无妄沸，庶可养茶。始如鱼目、微有声，为一沸。缘边涌泉连珠为二沸。奔涛溅沫为三沸。三沸之法，非活火不成。如坡翁云'蟹眼已过鱼眼生，飕飕欲作松风声'，尽之矣。若薪火方交，水生釜炽，急取旋倾，水气未消谓之嫩。若人过百息，水逾十沸，或以话阻事废，始取用之，汤已失性谓之老。老与嫩，皆非也。"只有掌握判断准煮水火候，烹出来的茶才是真香真味真色。

赏茶（1）〔Tea examining〕 泡茶程序之一。茶叶沏泡之前，先请客人欣赏待泡茶叶的形状、颜色，干闻香气等。主客边看边交谈赏茶印象。

置茶〔Putting tea into tea pot〕 亦称"投茶"。泡茶程序之一。即将称好的一定数量的干茶置入茶杯或茶壶，以备冲泡。

投茶〔Putting tea into tea pot〕 即"置茶"。

泡茶〔Tea brewing〕 ❶用沸水注入盛有茶叶的茶杯（壶）内泡开茶叶的过程。是品饮艺术的关键，包含茶叶用量、泡茶水温、泡茶时间、泡饮次数及斟茶方法等。名茶和高档绿茶宜用80℃的开水；一般绿茶、花茶、红茶宜用90～95℃的开水；乌龙茶则应用沸腾的开水冲泡。也有的在正式冲泡之前，先冲入少量开水，浸泡20～30秒，使干茶松软，以便使内含物浸出，称为浸润泡。❷犹言吃茶。《水浒传》第三回："茶博士问道：'客官吃甚茶？'史进道：'吃个泡茶'"。❸宋、元、明人喝茶，往往把干果、蜜饯等沏在茶里，称为"泡茶"。《古今小说·新桥市韩五卖春情》："这两包粗果，送与姐姐泡茶，银子二两，权助搬屋之费。"

育汤花〔Froth on the brewing tea〕 古人点茶（即冲泡）时汤面泛起沫饽（泡沫）。唐代陆羽《茶经·五之煮》云："沫饽，汤之华也。华之薄者曰沫，厚者曰饽，细轻者曰花。"故以"育汤花"名之。泡沫散失的迟早与茶的品质有关。一般点茶时，当汤花泛起后，要看茶盏内沿水痕遗迹出现的早晚，如果茶末研碾细腻，点汤、搅动都恰到好处，汤花匀细，就可紧咬盏沿，且久聚不散，称"咬盏"。反之汤花散退较快，或随点随散，叫做"云脚涣散"。汤花散退后，茶盏内沿与汤相接地方会露出水痕，宋人称"水脚"。苏轼诗云："沙溪北苑强分别，水脚一线谁争先？"汤花散退较早、先出现水痕的茶叶质量较差。

咬盏〔Persistent froth on the brewing tea〕 参见"育汤花"。

云脚涣散〔Fast-dissipating froth on the brewing tea〕 参见"育汤花"。

水脚〔Water mark〕 参见"育汤花"。

凤凰三点头〔Water pouring〕 泡茶的冲水方法。又称"三点头"。冲水泡茶时，手提开水壶从高到低、重复冲水三次，一则向客人表示敬意，同时变化冲茶力度，使茶叶翻滚，使内含物容易浸出并让茶汤浓度均匀。

淋壶〔Washing tea pot〕 泡茶程序之一。用于闽南工夫茶泡制。在冲好茶、盖上壶盖后，须用沸水淋壶身，至茶盘积水涨到壶的中部即停。谓之"内外夹攻"，以泡出茶的精美真味。淋壶作用在于保温。

斟茶〔Pouring tea〕 泡茶程序之一。即用壶往茶杯（碗）中倒茶水。杨沫《青春之歌》第一部第十章："于是她笑着，赶快跟客人斟上水。"

关公巡城〔Artistry in pouring tea〕 斟茶技艺。流行于闽南、潮州地区。闽南工夫茶讲究斟茶技巧，用拇、食、中三指操作。食指轻压壶顶盖珠，中、拇指紧夹壶后把手，开始斟茶时，茶汤轮流注入几只杯中，每杯先倒一半，周而复始，逐渐加至八成，使每杯茶味与汤量均匀，如若壶中茶水正好斟完，即为恰到好处。这种斟茶动作，被形象地称为"关公巡城"。

韩信点兵〔Artistry in pouring tea〕 斟茶技艺。流行于闽南、潮州地区。斟工夫茶时，在"关公巡城"之后，茶汁将完，剩下少许从壶嘴一滴滴向外滴时，仍须转着均匀地斟到每一盏中，滴完为止。用拇、食、中三指操作，食指轻压壶顶盖珠，中、拇二指紧夹壶把手。这种斟茶动作，被形象地称为"韩信点兵"。

献茗〔Offering tea〕 亦称"奉茶"。茶道程序。茶泡好以后，主人持茶壶行至客前，注茶半杯，一般从客人左边用左手端茶奉上，而客人则用右手接受。亦可正面双手向客人奉茶，用手势表示请用，客人同样用手势答礼。然后宾主各一鞠躬。主人称为"献茗"、宾客则为"受茗"。

奉茶〔Offering tea〕 即"献茗"。

受茗〔Recepting tea〕 茶道程序。参见"献茗"。

品赏〔Tea tasting〕 品茗程序。即品饮与观赏茶汤。品赏时，先闻茶香：无盖茶杯可直接闻茶汤上飘逸的香气；

如是盖杯、盖碗可取盖闻香，作深吸气状以辨别香型和高低。然后观茶汤的色泽，欣赏绿茶的翠绿清澈或红茶的红艳明亮等。最后，小口喝茶，使茶汤从舌尖到两侧再到舌根，以辨别其滋味和香气。如是杯、碗泡茶，还可欣赏一下叶底的色泽和形态。

呷茶〔Taking a sip of tea〕　品茶方法。小口吸饮茶汤细细品味。如闽南工夫茶茶汤极浓，汤量很少，倒入杯中仅有一两口，须细细品啜才能真正领略工夫茶的韵味。

品茶（1）〔Tea testing〕　饮茶方式之一。以品尝茶味，体验茶韵为特色。不同于一般喝茶，不限于满足人体生理需要，而着眼于鉴赏。品茶所用多为名茶，主要在于欣赏、品味茶的色、香、味、形，并对其进行综合评价。在幽雅的氛围中，将少量茶汤慢慢饮入，通过舌尖、舌缘、舌根最敏锐的味蕾，仔细品尝，悟出好茶味感，进而体验轻松、高雅、舒畅、愉快的情趣。

吃茶（1）〔Swallowing tea after drinking〕　❶即喝茶。《儒林外史》第九回："（老姬）说罢，也不晓得请进去请安吃茶，竟自关了门回去了。"❷喝完茶汤之后，连茶叶一起咀嚼吞下。湖南长沙一带茶饮方法。徐珂《清稗类钞·长沙人食茶》："湘人于茶，不惟饮其汁，辄并茶叶而咀嚼之。家里来客人，必烹茶，若就壶斟之以奉客，为不敬；客去，启茶碗之盖，中无所有，盖茶叶已入腹矣。"江西萍乡亦有"吃茶"之俗，近代胡朴安《中华全国风俗志》载："萍（乡）人饮茶，与他地不同。其敬客皆进以新泡之茶，饮毕，复并茶叶嚼食。"江西武宁县也"俗喜嚼茶叶，吸其精液，又食其渣滓"（清代乾隆间《武宁县志》）。

反盏〔Bowl reversing〕　茶道最后一道程序。即献茗、受茗、闻香、观色、赏味程序之后，饮茶者将空杯反扣于碟中，并向主人致谢。

品茶佳境〔Best environment for tea tasting〕　品饮名茶的优良环境。品饮佳茗为美的享受，茶室往往选在游览胜地的幽静之处。闹市的茶馆，通常也闹中取静，创造幽雅环境。如室内设人工小溪、小池塘、小瀑布等。壁上挂有字画，桌上插四时鲜花或置放盆景，整体协调美观，简朴雅观，整洁舒适。重视品茶环境古已有之，明代许次纾《茶疏》提出品茶佳境的四项要求：清风照月，纸帐梅妻，竹床石枕，名花棋树。人称之"品茶四友"。《茶疏》还提出饮茶不宜近者有七点：一曰阴室；二曰小儿啼；三曰酷热斋舍；四曰厨房；五曰野性人；六曰市喧；七曰童奴相哄。

品茶四友〔Four elements for tea tasting〕　品茶环境要求。参见"品茶佳境"。

兰膏茶〔Langao tea〕　古代茶饮。始见于元代忽思慧撰《饮膳正要》："兰膏，玉磨末茶三匙头，面酥油同搅成膏，沸汤点之。"即用上档红茶磨成末，按1∶1.5的比例加入溶解的精制牦牛油，不断搅拌至充分融合。夏季气温偏高，为防止蒸发过快，可适当添加清水和少量食盐；冬天气温偏低，则加入热水，务必搅拌均匀，色呈乳白，贮以备用。其加工方法与近代藏族酥油茶制法大体一致。

末子茶〔Dust tea〕　古代茶饮。亦称"末茶"。明代徐光启《农政全书》载，古时茶饮有三：茗茶、末子茶、蜡茶。以末子茶饮法最妙：将茶芽采下，洗涤去尘，焙干。干茶入茶磨细研，至末色泛白为什。泡饮时，取一茶匙末子，置炙热的盏中，先注入少许沸水，用力调匀成浓膏状，此时茶香骤然迸发，闻之极为舒适。然后边注水边用茶筅回旋击拂，使产生大量泡沫（称汤花），汤花鲜白，自汤面涌起并覆盖汤面，汤花附着盏壁，击拂良好者，汤花可高耸盏缘，称"著盏无水痕"。品饮时，汤花、茶汤和茶末一饮而尽，滋味甘滑，汤花茸绵，白中泛绿，别具风格。

茗茶〔Ming tea〕　古代茶饮。饮用时，采摘茶芽，用温水泡洗尘污，煮饮时加入香茱萸，或用茱萸干煨汁与茶芽一起烹煮，茶汤呈红色。也有将茱萸切碎与茶汁一起烹煮者，称"无酒茶"。

无酒茶〔Ming tea〕　见"茗茶"。

泡茶师〔Tea maker〕　专司泡茶技艺的人员。起于中国台湾省。20世纪80年代，台湾一家茶业企业首次举办泡茶员培训班，结业后给每位学员颁发资格证书。后来，台湾陆羽茶艺中心把这种培训班固定在每年5月举办，并进行严格的"泡茶师检定考试"，内容分学科和术科两大类。学科为一般茶学常识，术科则要进行泡三种茶的技术考核，两项科目均通过后发给"泡茶师证书"。

调茶师〔Person who blend tea with flavoring〕　专职调制茶品人员。流行于中国台湾省。系由酒店业"调酒师"衍生而来。20世纪80年代台湾出现"泡沫红茶"饮茶方式，突破过去茶加水的单纯泡饮方式，茶中掺入了果汁、牛奶、蜂蜜、果酱等调料调味。喜香味者加香，喜酒味者加酒，诸多调料排列组合变化无穷。调茶师应运而生。

饮茶用水

饮茶用水〔Water for tea drinking〕　适宜泡茶的水类。有"品茶先品水"的说法。唐代陆羽《茶经·五之煮》："山水上，江水中，井水下。"中国各地都有适宜烹茶的名泉，是上乘的泡茶用水；其次是空气洁净时下的雨水和雪水；再次是未受污染的江水、湖水、井水。城市自来水含有较多的氯气，有损茶味，最好贮入缸桶一二天，待氯气散逸后再用。

天泉〔Rainwater and snowwater〕　古称用于泡茶的雨水和雪水为"天泉"。明代文震亨《长物志》："秋水为上，梅水次之。秋水白而洌，梅水白而甘。"唐代白居易《晚起》诗："融雪煎香茗。"宋代辛弃疾《六么令》词："细写茶经煮香

焉。”

地泉〔Spring water〕 泛指由地下涌出的泉水。明代文震亨《长物志·地泉》：“乳泉漫流，如惠山泉为最盛。次取清寒者，泉不难于清而难于寒。土多沙腻，泥凝者必不清寒。又有香而甘者，然甘易而香难，未有香而不甘者也。瀑涌湍急者勿食，食久令人有头疾。如庐山水帘、天台瀑布，以供耳目则可，入水品则不宜。温泉下生硫黄，亦非食品。”

煎茶用水二十品〔Twenty best waters for tea brewing〕 水质评价。据唐代张又新《煎茶水记》载，唐代刘伯刍曾将全国宜于煮茶的水分为七品：扬子江南零水“中泠泉”第一，无锡惠山寺泉水第二，苏州虎丘寺泉水第三，丹阳观音寺水第四，扬州大明寺水第五，吴淞江水第六，淮水最下第七。唐代湖州刺史李季卿与陆羽深交，曾询问水之优劣，陆曰：“楚水第一，晋水最下。”李命人把陆羽口授的水品一一记下：“庐山康王谷水帘水（谷帘泉）第一；无锡县惠山寺石泉水第二；蕲州兰溪（今湖北浠水兰溪镇）石下水第三；峡州扇子山（今湖北宜昌西南灯影峡南岸）下有石突然，泄水独清冷，状如龟形，俗云虾蟆口水第四；苏州虎丘寺石泉水第五；庐山栖贤寺下方桥潭水（招隐泉）第六；扬子江南零水第七；洪州（今江西南昌一带）西山西东瀑布水第八；唐州（今河南泌阳）柏岩县淮水源第九；庐州（今安徽合肥一带）龙池山顾水第十；丹阳县观音寺水第十一；扬州大明寺水第十二；汉江金州（今陕西石泉、旬阳一带）上游中零水第十三；归州（今湖北秭归一带）玉虚洞下香溪水第十四；商州（今陕西商县一带）武关西洛水第十五；吴松（淞）江水第十六；天台山西南峰千丈瀑布水第十七；郴州圆泉水第十八；桐庐（浙江）严陵滩水第十九；雪水第二十。”

用水七等〔Seven grades of water〕 对饮茶水质的品评。唐代张又新《煎茶水记》载，故刑部侍郎刘伯刍，“为学精博，颇有风鉴，称较水之与茶宜者凡七等：扬子江南零水第一；无锡惠山寺石水第二；苏州虎丘寺石水第三；丹阳县观音寺水第四；扬州大明寺水第五；吴淞江水第六；淮水最下第七。”刘伯刍和陆羽都擅长鉴水，但他们对各地水质品评结果不尽一致。如刘以南零水第一，而陆则以庐山康王谷水帘水为第一。

恶木败泉〔Deteriorating the quality of spring water by decay tree〕 泉水保洁禁忌。明代徐献忠《水品》：“泉上不宜有恶木，水受雨露，传气下注，善变泉味。况根株近泉，传气尤速。虽有甘泉不能自美，犹童蒙之性，系于所习养也。”恶木，系泛指散发异味的草木及腐枝败叶。

玉泉〔Yuquan Spring〕 ❶位于北京玉泉山西南麓。玉泉山六峰连缀，随地皆泉。水从山根流出，主泉口大石上镌着“玉泉”二字，水从石上漫过。金章宗纳此泉入燕山八景，名曰“玉泉垂虹”。后大石碎化，风景变迁，清乾隆时改“垂虹”为“趵突”，并为《御制玉泉山天下第一泉记》碑石立其旁。据《元一统志》称：“泉极甘洌。”用以沏茶、色香味俱佳。❷位于福建长汀，流为瀑布。其地产茶，以泉水冲泡。❸井名。《大清一统志》卷一六〇《河南·怀庆府》：“在济源县东一里，泷水北。唐代卢仝（号玉川子）尝汲泉煮茶，亦名玉川井。”

晋祠泉〔Jinci Spring〕 位于山西太原南晋祠正殿之右。泉上覆以亭，泉深及径均丈余，下开涵洞以泄于外。泉水甘美，祠内茶室以此供游客泡茶。距亭六米许有池，泉分数道流出祠外，居民亦引泉汲饮。

中泠泉〔Zhongling Spring〕 亦称“中零泉”。意为大江中心处的一股凉泉。位于江苏镇江西北金山下。泉原在长江中心漩涡处，后长江主河道发生迁移，中泠泉便渐与陆地相连而脱离江水，今江岸沙涨，泉没沙中。该泉由南泠、中泠、北泠三眼泉水组成，其中以中泠泉眼涌水最多，故以中泠泉为其统称。泉水甘洌醇厚，煎茶点茗特佳，其内聚力与表面张力均大，泉水可高出杯口而不溢出。唐代刘伯刍曾将其评为“天下第一泉”，陆羽则将其列为“天下第七泉”，遂成一大历史“公案”。宋代文天祥诗则称之为“扬子江心第一泉”。

中零泉〔Zhongling Spring〕 即“中泠泉”。

惠山泉〔Huishan Spring〕 位于江苏无锡锡惠公园内。相传为唐朝无锡县令敬澄于大历元年至十二年（766～777）所开凿。惠山旧名慧山，因西域僧人慧照曾居此山，故名。山有上中下三池，下池在“漪澜堂”前；中池方形，水味涩；上池圆形，水味甘。唐代陆羽、刘伯刍、张又新将其品定为“天下第二泉”，元代著名书法家赵孟頫特以此书匾额。元代杨载《惠山泉》诗云：“此泉甘洌冠吴中，举世咸称煮茗功。”惠山泉为“山水”，即通过岩层裂隙过滤的流动地下水，其“味甘”，“质轻”，“煎茶为上”。宋徽宗时，惠山泉水列为宫廷贡品。清乾隆皇帝到过惠山，并取泉水泡茗，还用特制小型量斗，量得惠山泉水为每斗一两零四厘，比北京玉泉水稍重。

虎丘第三泉〔Huqiu Third Spring〕 位于苏州虎丘山下虎丘寺中。《舆地纪胜》：“陆羽泉在吴县西北九里，陆鸿渐尝烹茶于此，言天下第三水也。”明代王鏊《吴都文粹续集》：“虎丘第三泉，其始盖出于陆鸿渐评定。或云张又新，或云刘伯刍，所传不一，而其来则远矣。今中泠、惠山名天下，虎丘之泉无闻焉。”后长洲（今江苏吴县）尹左绵高予以修复并作亭于其上，表之曰第三泉。

天下第五泉〔The Fifth Spring in the World〕 位于江苏扬州大明寺西园。唐代品泉家刘伯刍将大明寺泉水评为“天下第五泉”，此后扬名于世。泉水味醇厚，泡茶清新。泉井侧勒“第五泉”石刻三字，为明御史徐九皋所书。

陆羽井（1）〔Lu Yu Well〕 ❶位于苏州虎丘寺中，即陆羽泉。据《宋诗纪事》司马允诗：“百尺寒泉浸崖腹，薛

蚀题名不堪读。只今此味属谁论、自把铜瓶汲深绿。”盖宋时井名已腐蚀不清，诗人对陆羽评论水质倍感怀念。❷位于浙江余杭双溪乡，曾荒废，现已修复。

虎跑泉〔Hupao Spring〕 位于杭州西湖西南隅虎跑寺内。传说唐元和年间有位叫性空的和尚居此，苦于无水，忽见有二虎刨地，泉遂涌出，故取名“虎刨泉”，后觉拗口又改“虎跑泉”。泉水清冽、晶莹透澈，滋味甘醇，煎茶极佳。为杭州诸泉之冠。清乾隆帝游江南之时，取虎跑泉水泡茶后，称其为“天下第三泉”。此水冲泡龙井茶，色绿味醇，杭州人谓虎跑水和龙井茶为“双绝”。虎跑泉水出自石英砂岩裂隙，水质纯净，总矿化度仅有0.02～0.15克/升，含有对人体有益的矿物质成分，为矿泉水。

龙井泉〔Longjing Spring〕 亦称“龙泓泉”、“龙湫泉”。位于杭州南高峰与天马山之间的龙泓涧上游分水岭附近。明代田汝成《西湖览志》记述，龙井泉发现于三国东吴赤乌年间（238～251）。明代，曾在井口发现一片“投书简”，上刻东吴赤乌年间向“水府龙神”祈雨的文告。按此计算，龙井泉闻名于世已有一千七八百年。龙井四周出露岩层均为石灰岩质，并由西向东南方倾斜，龙井处于倾斜面的东北端，利于地下水顺岩层面向龙井方向汇集。同时，附近还有一条北东走向的断层破碎带，给源源不断的地下水补给创造了良好的通道，几股水流最终都流向龙井，从而构成了常年不涸的景象。用龙井泉水冲龙井茶，色青味甘，呈豆花香气，可与虎跑泉水泡龙井茶媲美。清代陆次云在《湖壖杂记》中说：“龙井，泉从龙口中泻出，水在池内，其气恬然，若游人注视久之，忽尔波澜涌起。其地产茶，作豆花香，与香林、宝云、石人坞、乘云亭者绝异，采于谷雨前者尤佳，啜之淡然似乎无味，饮过后觉有一种太和之气，弥沦于齿颊之间。”认为“无味之味，乃是至味也”。

龙泓泉〔Longhong Spring〕 即“龙井泉”。

龙湫泉〔Longqiu Spring〕 即“龙井泉”。

六一泉〔Liuyi Spring〕 ❶位于安徽滁州西南琅琊山醉翁亭旁。宋代文学家欧阳修自号六一居士，曾任滁州太守，写下千古名篇《醉翁亭记》，后人遂命名此泉为“六一泉”。❷位于杭州西湖孤山后岩。宋代苏轼任杭州知州，僧惠勤讲堂初建，掘地得泉，苏轼称其“白而甘，当往一酌”。此二人皆出欧阳修门下，泉出之际，适逢其去世，轼遂以“六一”名泉，并为之作铭。后岁久湮设。

烹茗井〔Pengming Well〕 位于杭州灵隐韬光寺内。白居易任杭州刺史时，与韬光禅师结为诗友。白居易曾备好茶饭，写诗邀韬光进城，诗云：“清茶除黄叶，红姜带紫芽。命师相伴食，斋罢一瓯茶。”韬光婉辞，回诗中有“城市不堪飞锡去”等句。飞锡，僧家语，指外行远游。韬光厌烦市井的喧闹，自称“山僧野性好林泉”。白居易遂亲至寺内，两人汲水烹茗，吟诗论文。当年白居易与韬光汲水烹茗之处，谓之烹茗井。

玉甑峰清泉〔Qing Spring in Yuzeng Peak〕 位于浙江乐清西雁荡山玉甑峰的玉虹洞内，冬暖夏凉，泉水不断，用以泡茶味甘洌。

参寥泉〔Shenliao Spring〕 位于杭州孤山旧智果寺内，泉出石缝间，水质甘洌，宜煮茗，以宋代寺僧参寥子之名命名。明代画家沈周《参寥泉》诗有“看碑言旧梦，托绠忆新茶”句。苏东坡与参寥子交往甚密，作《参寥泉铭并序》，有“舍下旧有泉，出石间，是月又凿石得泉，加洌。参寥子撷新茶、钻火煮泉而瀹之”之句。

金沙泉〔Jinsha Spring〕 亦称“金砂泉”。位于浙江长兴顾渚山。最早见于五代卜国毛文锡《茶谱》，明代徐献忠辑《吴兴掌故集》：“金砂泉，顾渚山贡茶院侧，唐学士毛文锡记云：‘将造茶时，太守具礼拜祭，顷之，发源清溢：供御茶毕，水即微减；供贡茶毕，水即减半；造毕，水即涸矣。’唐贡茶水二银瓶，宋初用一瓶。其后茶与泉俱不供。至元（元朝年号）时水大发，虽茶毕不减。我朝惟贡南京奉先殿茶耳。”

金砂泉〔Jinsha Spring〕 即“金沙泉”。

黄山温泉〔Huangshan Hot Spring〕 亦称“朱砂泉”。位于安徽黄山紫云峰和朱砂峰二谷间的中段地带。黄山以奇松、怪石、云海、温泉“四绝”而名扬天下。黄山温泉水清澈如镜，晶莹可掬，甘芳可口，被誉为独具风味的优良矿泉水，汲取煎茶，妙味绝殊。据《图经》载：“黄山旧名黟山，东峰下有朱砂汤，泉可点茗，茶色微红，此自然之丹液也！”黄山温泉为众多名士称颂。李白54岁游黄山，赋《送温处士归黄山白鹅峰旧居》：“黄山四千仞，三十二莲峰。”“归休白鹅岭，渴饮丹砂井（即黄山温泉）。”明代徐霞客于1616年初春考察黄山后，写游记：“汤深三尺，时凝寒未解，而汤气郁然，水泡池底汩汩起，气本香洌。”当代文豪郭沫若游黄山温泉后留下“尚有温泉足比华清池”的赞语。1979年7月中旬，邓小平视察黄山，为黄山温泉题下“天下名泉”四字。

朱砂泉〔Zhusha Spring〕 即“黄山温泉”。

白乳泉〔Bairu Spring〕 位于安徽怀远城南郊荆山北麓。因泉水甘白如乳而得名。宋代苏轼游此处，称之为“天下第七名泉”。泉水含矿物质，注入杯中，水面能略高出杯面而不外溢。用于沏茶，味甘美清洌。

龙焙泉〔Longbei Spring〕 亦称“御泉”。位于福建建瓯城东凤凰山麓。明代陈继儒《茶董补》引《天中记》：“龙焙泉即御泉也。北苑造贡茶，社前茶（社日前采制的茶）细如针，用御水碾造，每片计工直钱四万文，试其色如乳，乃最精也。”清代周亮工《闽小记》：“龙焙泉在城东凤凰山，一名御泉，宋时取此水造茶入贡。”

御泉〔Yuquan Spring〕 即“龙焙泉”。

谷帘泉〔Gulian Spring〕 位于江西庐山。泉水出露在汉阳峰康王谷，自谷间崖口飞落直下，散落纷纭数十缕，斑布如琼帘，悬注170余米。唐代陆羽将此泉评为天下第一。历代名人留下了多篇咏谷帘泉的诗文。宋乾道六年(1170)，陆游赴四川夔州就任途中，曾上庐山观景，并在《入蜀记》特载，谷帘水“真绝品也，甘腴清冷，具备众美”，“非惠山所及”。

招隐泉〔Zhaoyin Spring〕 位于江西庐山石人峰麓栖贤寺。因招隐了晚年隐居在浙江苕溪的陆羽，故又称“陆羽泉”。陆羽曾到栖贤寺，认定招隐泉为“天下第六”。其水质洁净，四季恒温，流量稳定，属上等饮用水。用泉水烹煮庐山云雾茶，汤色碧亮，鲜爽怡神，香馨持久。栖贤寺已于清末的战火中损毁殆尽，但宋代镌刻的“天下第六泉”五个大字犹存。

胭脂井〔Yanzhi Well〕 亦称“陆羽井”。位于江西上饶城北茶山寺内，因周围土赤如胭脂而得名。相传唐代陆羽曾寓居此地，开山种茶、自采自制，并以“胭脂井”水冲泡，汤色清澈、茶味鲜爽。

陆羽井(2)〔Lu Yu Well〕 即“胭脂井”。

济南七十二泉〔Seventy-two spring in Jinan〕 泉群。位于山东济南市老城区。泉眼众多，涌流不竭，水质明净甘冽。金代立“名泉碑”，列举泉名七十二，遂使济南获“泉城”之名。可划分为珍珠泉、黑虎泉、趵突泉、五龙潭四大泉群，均为游人品茶赏景胜地。

珍珠泉(1)〔Zhenzhu Spring〕 位于山东济南泉城路北珍珠饭店院内。济南七十二泉之一。泉水上涌，状如珠串，故名。泉水清澈见底，长年不断。珍珠泉群由濯缨、溪亭、南芙蓉、朱砂等名泉组成，均汇入大明湖之中。泉水清碧甘冽，是烹茗上等佳水。清代乾隆皇帝以清、洁、甘、轻为标准，将珍珠泉评为天下第三泉。

黑虎泉〔Heihu Spring〕 济南七十二泉之一。位于山东济南旧城东南的河滨公园内。因水从三石虎头喷出，故名。与周围琵琶、金虎、汇波、溪中、玛瑙、九女等14处名泉组成黑虎泉群。泉水涌出，声如虎啸轰鸣，引发众多文人咏诗。泉群附近风景秀丽，历来为品茶赏景之佳处。

趵突泉〔Baotu Spring〕 济南七十二泉之一。位于山东济南西门桥南。宋代起称趵突泉。泉有三眼，终年喷涌不止。水质优良，为济南七十二泉之首，用于烹茗尤佳。此泉与附近的满井、金线、卧牛、皇华、柳絮、漱玉等27处名泉和五处无名泉组成趵突泉群。

五龙潭〔Wulong Pool〕 济南七十二泉之一。位于山东济南旧城西门外。与趵突泉群相距约0.5公里。由五处泉水汇注成一水潭，故名。泉流量稳定，不涸不息，泉水澄碧，凉爽可口。

柳泉〔Liuquan Spring〕 位于山东淄博蒲家庄，为古典名著《聊斋志异》作者蒲松龄故居名泉。传说蒲松龄曾在茅亭上设茶待客，听取乡夫野老谈狐说鬼，以写《聊斋志异》。柳泉原为一处天然自流泉水，村民们砌石为井蓄水，泉水深丈余，即使大旱之年亦涌流不息，终年水满四溢，因而俗名为“满井”。泉边原有古老大柳树一株、蒲松龄和村民们又在泉边植柳一片。从此，井畔柳风拂面、翠枝婆娑、景色更为宜人，于是改为柳泉。蒲松龄十分喜爱柳泉，自号“柳泉居士”，每天到柳泉汲水烹茶。柳泉清澈明亮、用来煎茶，清香四溢。

满井〔Manjing Well〕 即“柳泉”。

崂山矿泉〔Laoshan Mineral Spring〕 位于青岛市崂山区境内。自古有“神水”、“仙饮”之称。矿泉水晶莹碧透，味道醇厚，用以泡茶，清香可口。

卢仝泉〔Lutong Spring〕 亦称“玉川泉”。位于河南济源市郊西北“通济桥”下游300米处。相传是唐代卢仝(号玉川子)汲水烹茶处，立有碑石，刻有“唐贤卢仝泉石”字样，卢仝有名的“七碗茶歌”即作于此。

玉川泉〔Yuchuan Spring〕 即“卢仝泉”。

偃师甘露泉〔Ganlu Spring in Yanshi〕 位于河南偃师。明代徐献忠《水品全秩》：“甘泉在偃师东南，莹澈如练，饮之若饴。”

蛤蟆泉〔Hama Spring〕 位于长江三峡西陵峡东段灯影峡南岸的扇子峰麓。扇子峰麓临江之处有一石灰岩溶洞，临洞口下有一大石赫然挺出呈椭圆形，状似蛤蟆，名“蛤蟆石”，又名“蛤蟆碚”，泉水即出自蛤蟆石之上，直泻而下，倾注于蛤蟆石的脊背和吻鼻之间，激玉喷珠，状如水帘，水质洁净，甘凉醇厚，唐代陆羽曾赞曰：“泄水独清冷。”宋代陆游《入蜀记》云：“登蛤蟆碚，《水品》所载第四泉也。”欧阳修《蛤蟆碚》诗曰：“石溜吐阴崖，泉声满空谷。”苏东坡的《虾蟆背》诗云：“岂惟煮茶好，酿酒应尤敌。”

文学泉〔Wenxue Spring〕 亦称“陆子井”、“陆羽茶泉”。位于湖北天门城关左护城河畔。陆羽青年时期研究茶事，常在此取水品茶，因曾被召任太子文学、太常寺太祝，虽未就职，人却称“陆文学”，故以“文学”名泉。泉井久湮，失其所在。清乾隆三十三年(1768)天大旱，居民掘荷池得断碑，上有“文学”字迹。天门知县马士伟集资凿井封苔，恢复了胜迹。抗日战争期间又被毁，1957年重新修复，筑有亭和井。亭内立有石碑，主碑正面刻有“文学泉”三字，背面题有“品茶真迹”四字。亭后小庙内有“唐处士陆鸿渐小像碑”一块，像为陆羽端坐品茶形像，颇有风致。

陆子井〔Luzi Well〕 即“文学泉”。

陆羽茶泉〔Lu Yu Tea Spring〕 即“文学泉”。

昭君井〔Zhaojun Well〕 亦称“楠木井”。位于湖北兴山宝坪村，即汉代王昭君故乡。相传为当年昭君汲水之处。青石井台，井口呈六角形、中嵌楠木，北侧石壁上镌

"楠木井"三字。井水清澈透碧，甘冽醇厚，水质好，宜泡茶。

楠木井〔Nanmu Well〕 即"昭君井"。

陆游泉〔Lu You Spring〕 亦称"陆游井"、"陆游潭"。位于湖北西陵峡下牢溪畔。泉水自岩壁石罅中流出，注入一正方形石坑中。清澈见底，夏日不涸，冬日不冰，常盈不溢。宋乾道六年（1170），陆游入川途中游此，取水煎茶品味，极为赞美，并题诗于峭壁："汲取满瓶半白乳，分流触石珮声长。囊中日铸传天下，不是名泉不合尝。"泉侧有三游洞，以唐代白居易、元稹、白行简三人同游此洞而得名。

陆游井〔Lu You Well〕 即"陆游泉"。

陆游潭〔Lu You Pool〕 即"陆游泉"。

马跑泉〔Mapao Spring〕 亦称"马刨泉"。位于湖北江陵城西北八岭山南端。清道光二十六年（1846）在泉旁立石碑，碑文大意：刘备被曹操围困于当阳，关羽引师急救，行至此地，烈日暴晒，人困马乏，寸步难移。赤兔马以蹄刨石，石开泉涌，人马得救，赶赴当阳，救援取胜。由此而得名。泉眼如马蹄，久旱不竭，泉水清冽，用以泡茶味道甘美。

马刨泉〔Mapao Spring〕 即"马跑泉"。

卓刀泉〔Zhuodao Spring〕 位于湖北武昌东湖南侧的伏虎山关庙中。此泉井口呈球台形，周围以三层条石垫砌。泉深10米，水色清澈，冬暖夏冽，味甘如醴。因泉而建卓刀庙，泉在庙院正中央，寺僧以水泡茶待客。

湖北玉泉〔Yuquan Spring in Hubei〕 亦称"珍珠泉"。位于湖北当阳玉泉山。唐代已有名，李白《答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶》："茗生此石中，玉泉流不歇。根柯洒芳津，采服润肌骨。"泉旁建有玉泉寺。

珍珠泉（2）〔Zhenzhu Spring〕 即"湖北玉泉"。

白沙井〔Baisha Well〕 位于湖南长沙回龙山下。湖南民谣"常德德山山有德，长沙沙水水无沙"，即盛赞白沙井之句。以洁净透明、甘冽不竭而被誉为长沙第一井。《湘城访古录》："其泉清香甘美，夏凉冬温。煮为茗，芳洁不变。"毛泽东《水调歌头·游泳》中"才饮长沙水"句即指此。

柳毅井〔Liu Yi Well〕 位于湖南岳阳君山龙口。清《巴陵县志》载，柳毅井地处山麓裂隙，集涓成流，泉水百年不涸，水质清澈洁净，甘冽醇厚。君山盛产银针茶，多以柳毅泉水冲泡。

醍醐泉〔Tihu Spring〕 位于湖南醴陵。《大清一统志·湖南·长沙府》："（醍醐泉）在醴陵县西五里，味甘香。"水质极好，当地人常在此汲水烹茶，自饮或招待客人。

思乾井〔Siqian Well〕 位于广东茂名。北宋太平兴国四年（979）乐史《太平寰宇记》载："潘真人炼丹之水，味甚香美；煎茶试之，与诸水异。高力士尝奏取其水归朝，供宫内煎茶之需。"

灵源泉〔Lingyuan Spring〕 亦称"灵水"。位于广西武鸣。是大型喀斯特暗河的出口。水出洞口处汇成一湖潭，称灵源湖。水从湖的南出口流入武鸣河，泉水清澈见底。湖北岸有一巨石，形如螃蟹，名螃蟹山，上刻"灵源"二字。以灵源泉水煎茶可称上品。清代太守韩章曾吟灵源泉，诗曰："为爱清莹水一泓，龙门石穴日渊通。青黄树拖围六幕，红紫石文濯锦丛。心眼顿开诸累尽，须眉毕鉴百私空。若教陆羽逢兹会，应注《茶经》上品中。"

灵水〔Lingshui Spring〕 即"灵源泉"。

乳泉〔Ruquan Spring〕 在海南儋州。《大清一统志·广东·琼州府》："在儋州城南，苏轼《乳泉赋》：'吾谪居儋耳，卜筑城南，邻于司命之宫，百井皆盐，而醪醴钟乳独发于宫中，给吾饮食酒茗之用，益沛然而无穷。'《通志》：'乳泉井在州东南朝天宫，即旧天庆观。'"儋耳，古郡名。乳泉四季不竭，水质甘洌醇厚，宜沏茶。

玉液泉〔Yuye Spring〕 位于四川峨眉山大峨寺神水阁前。源于石壁之中，清洁异常，喝之涤肠净胃，如饮琼浆玉液，故名。古人视之为神水，并造"神水阁"以祀。神水遇旱不涸，终年不竭，水味甘醇而浓，寺僧以此水煮茶待客，被誉为"峨眉第一泉"。

十五、艺　文　部

Literary and Art about Tea

茶文化　人类在社会历史发展过程中所创造的有关茶的物质财富和精神财富的总和。它以物质为载体，反映出明确的精神内容，是物质文明与精神文明高度和谐统一的产物。属“中介文化”。茶文化的内容包括茶的历史发展、茶区人文环境、茶业科技、千姿百态的茶类和茶具、饮茶习俗和茶道茶艺、茶书茶画茶诗词等文化艺术形式，以及茶道精神与茶德、茶对社会生活的影响等诸多方面。茶文化的物质形态表现为茶的历史文物、遗迹、茶书、茶画、各种名优茶、茶馆、茶具、茶歌舞、饮茶技艺和茶艺表演等。精神形态表现为茶德、茶道精神、以茶待客、以茶养廉、以茶养性、茶禅一味等。还有介于中间状态的表现形式，如茶政、茶法、礼规、习俗等属制度文化范畴的内容。因此茶文化的结构体系包括有关茶的物质文化、制度文化和精神文化三个层次。茶文化的精神内涵包含养生、修性、怡情、尊礼四个方面。养生是茶文化的功利追求，修性是茶文化的道德完善，怡情是茶文化的艺术趣味，尊礼是茶文化的人际协调。茶文化的物质内涵与精神内涵决定着茶文化的特性，其特性主要有自然性、创造性、利生性、艺术性、区域性、民族性、社会性、传播性、时间性、个体群体性等。茶文化与社会生活的关系密切，历史文人生活中有“琴棋书画酒诗茶”，平民百姓生活中有“柴米油盐酱醋茶”。茶文化发展至现代，其社会功能更加突出。主要表现形式为：①以茶营生。茶是重要的经济作物，有较好的经济效益和深度开发的潜能，发展茶叶生产与茶叶贸易，是促进国民经济增长的重要一环；②以茶会友，以茶联谊，客来敬茶，以茶示礼，提倡“和为贵”，调节社会人际关系，促进和平事业的发展；③以茶代酒，以茶倡廉，提倡茶德和茶人精神，以茶养性，提高人类群体的思想道德水平，促进社会的精神文明建设；④以茶为诗为画，以茶歌舞，以茶献艺，茶乡旅游，倡导高雅的艺术享受，美化人们的生活；⑤以茶为食，以茶设宴，提倡茶为国饮，丰富人们的饮食生活；⑥饮茶健身，发挥茶的保健功效，提高人们的健康水平；⑦以茶为媒，以茶祭祀，茶禅结合，发挥茶的媒介作用和精神寄托作用。

茶事艺文　反映与表现茶叶栽种培育、加工制造、购销买卖、冲泡品饮等各项茶事活动的多种文学艺术形式。体裁包括咏茶诗词、曲赋、楹联、散文、茶事小说、戏曲、影视以及绘画、书法、篆刻等。中国产茶饮茶历史久远，以茶为题材的作品，见于多种文学艺术形式。不同时代的创作各具时代特色，唐以前及唐宋两代，以诗词吟唱茶事为多；元代，茶已进入杂剧、散曲；明代始有茶事小说，茶事散文渐多，现代益盛，文坛名家，嗜茶爱茶，多著文记茶事叙茶情。茶事绘画作品，有唐以来创作相继，以明清两代为盛；书法作品，唐宋两代以文人记叙茶事的信札为多，具有史料与艺术双重价值，明清以后，书法艺术作品创作日渐趋热；茶事篆刻由实用的封泥，发展为艺术篆刻创作。茶事艺文是传统茶文化的重要组成部分。

茶　诗

茶诗　系以茶为主题或吟咏中及茶事之诗。中国茶诗具五大特点：其一，年代久远。茶诗最迟在西晋已出现，至南北朝时，已有四篇涉及茶的诗，如孙楚（约 218～293）的《歌》、左思的《娇女诗》、张载的《登成都白菟楼》，以及南

朝宋王微的《杂诗》，均被唐代陆羽收入《茶经》中。其二，作者众，茶诗多。历代著名诗人、文学家大多写过茶诗，从西晋到当代，茶诗作者约八百七十多人，茶诗达三千五百余篇。其三，体裁多样。有古诗、律诗、试帖诗、绝句、宫词、联句、竹枝词、偈颂、俳句、新体诗歌以及宝塔诗、回文诗、顶真诗等趣味诗。其四，题材广泛。涉及名茶、茶人、煎茶、饮茶、名泉、茶具、采茶、造茶、茶园、祭祀、庆贺、哀悼等，尤多赞扬茶的破睡、疗疾、饮用、解渴、清脑、涤烦、消食、醒酒、联谊、衣食之功等。其五，含义深刻。茶诗中的警句逐渐形成特有的喻茶成语和喻茶单字。

唐代以前茶诗

娇女诗 五言古诗。西晋左思作。诗为："吾家有娇女，皎皎颇白晳。小字为纨素，口齿自清历。"又云："其姊字惠芳，面目粲如画。轻妆喜楼边，临镜忘纺绩。"姊妹二人，聪明活泼，无忧无虑，嬉戏好动："心为茶荈剧，吹嘘对鼎铴。脂腻漫白袖，烟熏染阿锡。衣被皆重池，难与沉水碧。"她俩为茶饮而停止喧闹，还迫不及待地对着茶鼎下的炉火使劲吹气，以至油腻污染了白衫袖，炉烟熏黑了细布衣，难以清洗干净。诗中对两位娇女的容貌举止、性格爱好的描写细致传神，而茶饮对她俩的强烈诱惑及有关茶器、煮茶习俗的记述，使该诗成为陆羽《茶经》节录的中国古代第一首茶诗。

登成都白菟楼 五言古诗。西晋张载作。诗为："重城结曲阿，飞宇起层楼。累栋出云表，峣峣临太墟。高轩启朱扉，回望畅八隅。西瞻岷山岭，嵯峨似荆巫。蹲鸱蔽地生，原隰殖嘉蔬。虽遇尧汤世，民食恒有余。郁郁少城中，岌岌百族居。街术纷绮错，高甍夹长衢。借问扬子舍，想见长卿庐。程卓累千金，骄侈拟王侯。门有连骑客，翠带腰吴钩。鼎食随时进，百和妙且殊。披林采秋橘，临江钓春鱼。黑子过龙醢，果馔逾蟹蝑。芳茶冠六清，溢味播九区。人生苟安乐，兹土聊可娱。"此为以茶入诗的最早篇章之一，陆羽《茶经》节选"借问扬子舍"以下的16句。该诗描述白菟楼的雄伟气势以及成都的商业繁荣、物产富饶、人才辈出的景象，其中除赞美秋橘春鱼、果品佳肴外，还特别炫耀四川香茶，咏茶云："芳茶冠六清，溢味播九区。"按六清即《周礼》所谓的"六饮"，是供天子用的六种饮料，有水、浆、醴、凉、医、酏（yi 夷）。水即饮用水，浆：有醋味的酒，醴：甜酒，凉：薄酒，医：醴和酏混合的饮料，酏：薄粥。溢味：茶的美味四溢。九区即九州，《书·禹贡》把当时的全中国分为冀、兖、青、徐、扬、荆、豫、梁、雍九州，后用"九州"泛指全中国。诗人认为茶为全中国人所喜爱的饮料，甚至超过"六饮"。

杂诗 五言古诗。南朝宋王微作。诗为："桑妾独何怀，倾筐未盈把。自言悲苦多，排却不肯舍。妾悲叵陈诉，填忧不销冶。寒雁归所从，半途失凭假。壮情打驱驰，猛气捍朝社。常怀公汉惭，常欲复周雅。重名好铭勒，轻躯愿图写。万里度沙漠，悬师蹈朔野。传闻兵失利，不见来归者。奚处埋旌麾？何处丧车马？拊心悼恭人，零泪覆面下。徒谓久别离，不见长孤寡。寂寂掩高阁，寥寥空广厦。待君竟不归，收颜今就槁。"陆羽《茶经》节引该诗后四句。该诗描述一女子对阵亡丈夫的哀悼和思念。"收颜今就槁"即以茶解愁之意。

唐五代茶诗

唐五代茶诗 唐、五代产生的以茶为主题的或吟咏中及茶事之诗。唐、五代有大量茶诗，许多著名诗人都有咏茶之作。李白有咏"仙人掌"名茶诗，杜甫写有三篇茶诗，白居易写有五十余篇，卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》诗尤为脍炙人口，僧皎然咏陆羽诗最多，齐己上人也写有很多茶诗。皮日休和陆龟蒙互相唱和，各写了组诗《茶中杂咏》。刘禹锡的《西山兰若试茶歌》，元稹的宝塔诗《茶》亦颇有名。据对《全唐诗》的统计，唐、五代写过茶诗的诗人和文学家有一百三十余人，写有茶诗五百五十余篇。诗体有古诗、律诗、绝句，还有宫词、联句、宝塔诗等，内容涉及名茶、茶神陆羽、煎茶、饮茶、茶具、采茶、造茶、茶园、茶功及其他诸多方面。

答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶并序 五言古诗。唐代李白（701～762）作。诗前有序："余闻荆州玉泉寺近清溪诸山，山洞往往有乳窟，窟中多玉泉交流。其中有白蝙蝠，大如鸦。按仙经，蝙蝠一名仙鼠，千岁之后，体白如雪，栖则倒悬，盖饮乳水而长生也。其水边处处有茗草罗生，枝叶如碧玉。惟玉泉真公常采而饮之，年八十余岁，颜色如桃花，而此茗清香滑熟，异于他者，所以能还童振枯、扶人寿也。余游金陵，见宗僧中孚、示余茶数十片，拳然重叠，其状如手，号为'仙人掌茶'，盖新出乎玉泉之山，旷古未觌。因持之见遗，兼赠诗，要余答之，遂有此作。后之高僧大隐，知仙人掌茶发乎中孚禅子及青莲居士李白也。"全诗云："常闻玉泉山，山洞多乳窟。仙鼠如白鸦，倒悬清溪月。茗生此中石，玉泉流不歇。根柯洒芳津，采服润肌骨。从老卷绿叶，枝枝相接连。曝成仙人掌，似拍洪崖肩。举世未见之，其名定谁传。宗英乃禅伯，投赠有佳篇。清镜烛无盐，顾惭西子妍。朝坐有余兴，长吟播诸天。"此诗写"仙人掌茶"，系名茶入诗的最早诗篇。作者把"仙人掌茶"的出处、品质、功效作了详细的描述，故此诗成为重要的茶叶历史资料和咏茶名篇。

九日与陆处士羽饮茶 五绝。唐代皎然作。诗为："九日山僧院，东篱菊也黄。俗人多泛酒，谁解助茶香？"佳友共度重阳节，一反常规不饮酒。在诗人眼里，"泛酒"为流

"俗","茶香"才高洁。"谁解助茶香"一句问话，实含香外之香，味外之味。

饮茶歌诮崔石使君 七言古诗。唐代皎然作。诗为："越人遗我剡溪茗，采得金芽爨金鼎。素瓷雪色缥沫香，何似诸仙琼蕊浆。一饮涤昏寐，情来朗爽满大地。再饮清我神，忽如飞雨洒轻尘。三饮便得道，何须苦心破烦恼。此物清高世莫知，世人饮酒多自欺。愁看毕卓瓮间夜，笑向陶潜篱下时。崔侯啜之意不已，狂歌一曲惊人耳。孰知茶道全尔真，唯有丹丘得如此。"诗人讲述品饮剡溪茗的感受：第一饮达到"涤昏寐"，第二饮达到"清我神"，第三饮达到最高的境界——"得道"。同时提出品茶是最清高的，而饮酒则是一种"自欺"。诗中首次运用"茶道"两字。

吃茗粥作 五言古诗。唐代储光羲（约707～约762）作。诗为："当昼暑气盛，鸟雀静不飞。念君高梧阴，复解山中衣。数片远云度，曾不避炎辉。淹留膳茗粥，共我饭蕨薇。敝庐既不远，日暮徐徐归。"作者在友人家做客，正当盛夏，酷暑逼人，连鸟雀也躲避起来，虽然有高大的梧桐树遮阴，仍然热得要解开衣服纳凉。远处有几片云在移动，也遮不住烈日。主人留客吃茗粥和蕨薇，日暮作者才慢慢回家。茗粥即茶粥。

五言月夜啜茶联句 联句诗。唐代颜真卿（708～784）、陆士修、张荐、李萼、崔万、清昼（即皎然）作。诗为："泛花邀坐客，代饮引情言（士修）。醒酒宜华席，留僧想独园（荐）。不须攀月桂，何假树庭萱（萼）。御史秋风劲，尚书北斗尊（万）。流华净肌骨，疏瀹涤心原（真卿）。不似春醪醉，何辞绿蔗繁（昼）。素瓷传静夜，芳气满闲轩（士修）。"这首啜茶联句，几位作者各自别出心裁地创造了许多与啜茶有关的代用词，诸如："泛花"、"代饮"、"醒酒"、"流华"、"疏瀹"、"不似春醪"、"素瓷"、"芳气"等。此诗起于邀请客人饮茶。泛花：喻浮在茶汤上面的饽沫，借指饮茶。以茶代酒，为醒酒而设茶宴。僧人皎然想到最好能有一个清静的茶园。众人月夜啜茗，只管饮茶，不谈月亮。众人赞美颜真卿像秋风一样刚劲，像北斗星一样受人拱卫、尊重。众人体味到：饮茶能使人肌净骨清。流华：水上漂流的花，喻茶汤上的饽沫，借指饮茶。饮茶可疏洗人的内心。茶不会像春酒那样使人醉，因此多饮茶也不必推辞。绿蔗：借称茶。静静的夜晚大家捧着白瓷碗饮茶，茶叶的香气充满了小房间。轩：小房间。勾勒出一幅月夜在恬静的院落中、众人品茗抒怀的图景。

重过何氏五首（之三） 五律。唐代杜甫（712～770）作。诗为："落日平台上，春风啜茗时。石阑斜点笔，桐叶坐题诗。翡翠鸣衣桁，蜻蜓立钓丝。自逢今日兴，来往亦无期。"诗写春日傍晚，作者在何氏山林的平台上饮茶。兴之所至，便倚石阑在桐叶上题诗，旁边有翡翠鸟、蜻蜓做伴，犹如一幅色调雅致的"饮茶题诗图"。

西塔寺陆羽茶泉 五律。唐代裴迪（716～?）作，或疑为同姓同名的五代后梁裴迪（907～933）作。诗为："竟陵西塔寺，踪迹尚空虚。不独支公住，曾经陆羽居。草堂荒产蛤，茶井冷生鱼。一汲清泠水，高风味有馀。"诗人到陆羽故居的西塔寺，见寺院一片荒凉，十分感慨。结句明写茶泉之"清泠"，实赞茶人之高风，韵味浓重。

送陆鸿渐栖霞寺采茶 五律。唐代皇甫冉（约717～约770）作。诗为："采茶非采菉，远远上层崖。布叶春风暖，盈筐白日斜。旧知山寺路，时宿野人家。借问王孙草，何时泛碗花。"诗写春风送暖之际，作者送陆羽到很远很高的山上去采茶，采茶太晚了就在山野人家借宿。诗的最后满怀离愁地问道："你采的茶，我什么时候能够煮饮品尝到呢？"依依不舍、企盼重逢之情，尽在不言中。

送陆鸿渐山人采茶 五律。唐天宝十一载（752）进士皇甫曾（？～785）作。诗为："千峰待逋客，香茗复丛生。采摘知深处，烟霞羡独行。幽期山寺远，野饭石泉清。寂寂燃灯夜，相思一磬声。"作者为陆羽入山采茶送行，诗中用拟人手法，说群山在等待着你的到来，烟霞羡慕你独行。想像友人借宿山寺时，静夜听到磬声，将会传达彼此的思念。

与赵莒茶宴 七绝。唐代钱起作。诗为："竹下忘言对紫茶，全胜羽客醉流霞。尘心洗尽兴难尽，一树蝉声片影斜。"诗用白描手法，写作者与赵莒一道举行茶宴、饮的是紫笋茶，茶味比流霞仙酒还好。饮过以后，俗念全消，兴致更浓，所以直到夕阳西下才散。

过长孙宅与郎上人茶会 五律。唐代钱起作。诗为："偶与息心侣，忘归才子家。玄谈兼藻思，绿茗代榴花。岸帻看云卷，含毫任景斜。松乔若逢此，不复醉流霞。"诗人在长孙氏家参加"三人茶会"，一边品饮绿茶佳茗，一边玄谈悟道激发才思，连盛开的红石榴花也顾不得欣赏，只是神态洒脱地饮茶，遥望云天构思诗文。最后两句，联想到仙人赤松子和王子乔，碰到茶会连"流霞仙酒"也不想尝了，以夸张的手法极言茶味之美，茶会之乐。

焙茶坞 五言古绝。唐代顾况作。诗为："新茶已上焙，旧架忧生醭。旋旋续新烟，呼儿劈寒木。"诗写焙茶坞的繁忙，却是抓住两个细节，要揩洗干净焙茶用的"棚"、又召唤小孩把焙茶用的柴劈成小块。

茶山诗 五言古诗。唐代袁高作。诗为："禹贡通远俗，所图在安人。后王失其本，职吏不敢陈。亦有奸佞者，因兹欲求伸。动生千金费，日使万姓贫。我来顾渚源，得与茶事亲。黎畬辍农桑，采掇实苦辛。一夫旦当役，尽室皆同臻。扪葛上欹壁，蓬头入荒榛。终朝不盈掬，手足皆鳞皴。悲嗟遍空山，草木为不春。阴岭芽未吐，使者牒已频。心争造化功，走挺麋鹿均。选纳无昼夜，捣声昏继晨。众工何枯槁，俯视弥伤神。皇帝尚巡狩，东郊路多堙。周回绕天涯，所献愈艰勤。况减兵革困，重兹固疲民。未知供御馀，谁合分此

珍。顾省忝邦守，又惭复因循。茫茫沧海间，丹愤何由申！”诗人对茶民疾苦作真切的描述，对官府暴政有强烈的愤慨。

连句多暇赠陆三山人 联句诗。唐代陆羽、耿沣作。诗为：“一生为墨客，几世作茶仙（沣）。喜是攀阑者，惭非负鼎贤（羽）。禁门闻曙漏，顾渚入晨烟（沣）。拜井孤城里，携笼万壑前（羽）。闲喧悲异趣，语默取同年（沣）。历落惊相偶，衰羸猥见怜（羽）。诗书闻讲诵，文雅接兰荃（沣）。未敢重芳席，焉能弄彩笺（羽）。黑池流研水，径石涩苔钱（沣）。何事亲香案，无端狎钓船（羽）。野中求逸礼，江上访遗编（沣）。莫发搜歌意，予心或不然（羽）。”此为耿沣、陆羽联诗之作，表达了耿沣对陆羽在茶的造诣、诗文、交友等方面的赞美及崇敬，陆羽的闲雅与自谦，以及二人情趣相投之意。耿沣所吟“一生为墨客，几世作茶仙”，预见到陆羽以茶而流芳后世，常为人们引用。

喜园中茶生 五言古诗。唐代韦应物（约737～约791）作。诗为：“洁性不可污，为饮涤尘烦。此物信灵味，本自出山原。聊因理郡余，率尔植荒园。喜随众草长，得与幽人言。”作者利用办完公事后的空余时间，在荒园中开垦种植了一些茶树。诗中赞美茶独具洁性、灵味，饮之可以涤除尘烦。

新茶咏寄上西川相公二十三翼大夫二十舅 七绝。唐代卢纶（748～约799）作。诗为：“三献蓬莱始一尝，日调金鼎阅芳香。贮之玉合才半饼，寄与阿连题数行。”用玉盒盛茶，可见茶叶之珍贵。自己只尝一半，另一半则寄给在蜀做官的二位妻舅，希望他们在公务之暇好好品尝一番。

题陆鸿渐上饶新开山舍 五律。唐代孟郊（751～814）作。诗为：“惊彼武陵状，移归此岩边。开亭拟贮云，凿石先得泉。啸竹引清吹，吟花成新篇。乃知高洁情，摆落区中缘。”该诗真实地反映了陆羽晚年在江西上饶辟山种茶，开亭凿泉，啸竹吟花的闲适生活，并且赞扬了他一贯追求茶事的“高洁情”。

与孟郊洛北野泉上煎茶 五言古诗。唐代刘言史（生卒年未详）作。诗为：“粉细越笋芽，野煮寒溪滨。恐乖灵草性，旅事皆手亲。敲石取鲜火，撇泉避腥鳞。荧荧爨风馀，拾得坠巢薪。洁色既爽别，浮氲亦殷勤。以兹委曲静，求得正味真。宛如摘山时，自啜指下春。湘瓷泛轻花，涤尽昏渴神。此游惬醒趣，可以话高人。”写作者与孟郊携带越州茶叶，来到洛北作“野外之饮”。他们亲自动手，敲石取火，撇泉取水，捡得掉在地上的鸟窝当柴火来煎茶。他们的野外饮茶十分惬意，并深深感到与世外“高人”的心灵相通。

和韦开州盛山十二首·茶岭 五绝。唐代张籍（约767～约830）作。诗为：“紫芽连白蕊，初向岭头生。自看家人摘，寻常触露行。”这首短诗犹如一幅淡雅的“早春采茶图”：采摘的茶叶很细嫩，是初生的茶芽；家人很早就上山采茶，此时露水很重，因此衣服常常被露水弄湿。似乎不经意的几笔，却抓住了早春采茶的特色。

宫词（1） 七绝。唐代王建（约767～约830）作。一说元稹作。诗为：“延英引对碧衣郎，江砚宣毫各别床。天子下帘亲考试，宫人手里过茶汤。”诗写宫廷茶事一景：宫女们端茶给参加殿试的考生们喝。

西山兰若试茶歌 七言古诗。唐代刘禹锡作。诗为：“山僧后檐茶数丛，春来映竹抽新茸。宛然为客振衣起，自傍芳丛摘鹰嘴。斯须炒成满室香，便酌沸下金沙水。骤雨松声入鼎来，白云满盏花徘徊。悠扬喷鼻宿醒散，清峭彻骨烦襟开。阳崖阴岭各殊气，未若竹下莓苔地。炎帝虽尝未解煎，桐君有录那知味。新芽连拳半未舒，自摘至煎俄顷余。木兰堕露香微似，瑶草临波色不如。僧言灵味宜幽寂，采采翘英为嘉客。不辞缄封寄郡斋，砖井铜炉损标格。何况蒙山顾渚春，白泥赤印走风尘。欲知花乳清泠味，须是眠云�current石人。”此诗描述在西山寺内饮茶的情景。采茶、制茶、煎茶、尝茶等写得细腻生动。

洛中送韩七中丞之吴兴口号五首（之五） 七绝。唐代刘禹锡作。诗为：“溪中士女出笆篱，溪上鸳鸯避画旗。何处人间似仙境，春山携妓采茶时。”中丞：官名，御史台长官。口号：犹口占，信口吟成。画旗：有彩画旗帜的画船。言韩七中丞的画船从洛阳到吴兴入山去督制贡茶，溪畔的青年男女都出来观看，惊飞了溪中的鸳鸯。浙江长兴顾渚山采春茶（造贡茶）时节，中丞驻此携歌妓乐队，茶山一派笙歌，似仙境一般。

尝茶 七绝。唐代刘禹锡作。诗为：“生拍芳丛鹰嘴芽，老郎封寄谪仙家。今宵更有湘江月，照出菲菲满碗花。”生拍：茶叶加工工序，拍打成形，制成饼茶。谪仙：这里为刘禹锡自指。作者得到一位老人寄与的饼茶，于夜间煎饮。明亮的月光照在茶碗里，使茶汤的色泽更为好看。诗中有“湘江”两字，有人据此认为该诗系作者离常德经岳阳时所作。

别石泉 七律。唐代李绅（772～846）作。诗有小序：“在惠山寺松竹之下，甘爽，乃人间灵液。清澄鉴肌骨，含漱开神虑，茶得此水，皆尽芳味。”诗为：“素沙见底空无色，青石潜流暗有声。微渡竹风涵淅沥，细浮松月透轻明。桂凝秋露添灵液，茗折香芽泛玉英。应是梵宫连洞府，浴池今化醴泉清。”该诗写惠山石泉水为“人间灵液”，煎茶“皆尽芳味”，却无议论，也无评判，而是以栩栩如生的景物描绘，使效果更加强烈。清澈的泉水，汩汩的潜流，淅沥的竹声，松月倒映，丹桂凝露，茶香阵阵，诗意盎然。素沙：白沙，表明水很清。潜流：潜伏在地面下流动的水，表明是活水。淅沥：象声词，微风吹动竹叶发出的声音。灵液：泉水。玉英：白如玉的花，喻煎茶时茶汤泛起饽沫的美好之状。梵宫：佛寺。洞府：道教称神仙居住的地方，此借指泉源。

山泉煎茶有怀 五绝。唐代白居易作。诗为：“坐酌泠泠水，看煎瑟瑟尘。无由持一碗，寄与爱茶人。”瑟瑟：碧

色。尘：茶叶粉末。作者在诗中所怀念的爱茶人，可能是他的妻舅杨慕巢。如作者在《睡后茶兴忆杨同州》诗提到的："不见杨慕巢，谁人知此味。"

夜闻贾常州崔湖州茶山境会想羡欢宴因寄此诗　七律。唐代白居易作。诗为："遥闻境会茶山夜，珠翠歌钟俱绕身。盘下中分两州界，灯前合作一家春。青娥递舞应争妙，紫笋齐尝各斗新。自叹花时北窗下，清黄酒对病眠人。"此为咏"紫笋茶"名篇，写两郡太守在境会亭欢宴的情景。据诗人自注："时马坠损腰，正劝蒲黄酒。"故所叙品茶之乐，歌舞之盛，均是遥闻想像之事，却写得如同亲历，生趣盎然。

琴茶　七律。唐代白居易作。诗为："兀兀寄形群动内，陶陶任性一生间。自抛官后春多醉，不读书来老更闲。琴里知闻唯《渌水》，茶中故旧是蒙山。穷通行止长相伴，谁道吾今无往还。"作者喜欢琴和茶，本篇则重点写"抛官后"又"不读书"，更喜爱弹奏《渌水曲》和品尝"蒙顶茶"。以琴茶自娱，也表明了作者所主张的"达则兼济天下，穷则独善其身"的高尚情操。

谢李六郎中寄新蜀茶　七律。唐代白居易作。诗为："故情周匝向交亲，新茗分张及病身。红纸一封书后信，绿芽十片火前春。汤添勺水煎鱼眼，末下刀圭搅麴尘。不寄他人先寄我，应缘我是别茶人。"故情周匝：言向来彼此交往亲密。分张：分与；病身：白居易自称。绿芽十片：即寄来的新蜀茶；火前春：即火前茶。为寒食节（清明前一或二天）前所采制的茶叶。鱼眼：煮茶的水开始沸腾时出现稍小的水泡，称"蟹眼"；后出现稍大水泡，称为"鱼眼"，被认为是煎到较好的程度。刀圭：量茶末的用具，略像小调羹；麴尘：酒麴所生的细菌，色黄如尘，这里借指碾碎了的茶叶的粉末。别茶人：能鉴别茶叶品质优劣的人。该诗反映了李六郎中与白居易之间浓厚的茶情。

夏晝偶作　七绝。唐代柳宗元作。诗为："南州溽暑醉如酒，隐几熟眠开北牖。日午独觉无馀声，山童隔竹敲茶臼。"该诗写夏日午睡时听到山童敲茶臼的声音，表现作者闲适之情。

巽上人以竹间自采新茶见赠酬之以诗　五言古诗。唐代柳宗元作。诗为："芳丛翳湘竹，零露凝清华。复此雪山客，晨朝掇灵芽。蒸烟俯石濑，煨尺凌丹崖。圆方丽奇色，圭璧无纤瑕。呼儿爨金鼎，馀馥延幽遐。涤虑发真照，还源荡昏邪。犹同甘露饭，佛事熏毗耶。咄此蓬瀛侣，无乃贵流霞。"谢赠新茶，常赞其茗，着眼何处，方见奇崛？该诗对所赠竹间新茶，特从外形、内质方面加以赞美。"圆方丽奇色，圭璧无纤瑕"两句，使新茶之丽、之贵、之宝自然而出。"蓬瀛侣"，喻凡夫俗子顿成天仙，写新茶之神、之奇、之效。

走笔谢孟谏议寄新茶　亦称"七碗茶歌"。七言古诗。唐代卢仝作。诗为："日高丈五睡正浓，军将打门惊周公。口云谏议送书信，白绢斜封三道印。开缄宛见谏议面，手阅月团三百片。闻道新年入山里，蛰虫惊动春风起。天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花。仁风暗结珠琲瑵，先春抽出黄金芽。摘鲜焙芳旋封裹，至精至好且不奢。至尊之馀合王公，何事便到山人家？柴门反关无俗客，纱帽笼头自煎吃。碧云引风吹不断，白花浮光凝碗面。一碗喉吻润，两碗破孤闷。三碗搜枯肠，惟有文字五千卷。四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。五碗肌骨清，六碗通仙灵。七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。蓬莱山，在何处？玉川子，乘此清风欲归去。山上群仙司下土，地位清高隔风雨。安得知百万亿苍生命，堕在颠崖受辛苦！便为谏议问苍生，到头还得苏息否？"作者用优美诗句表现对茶的深切感受。特别是对饮七碗茶的描述，更为传神，遂使此诗脍炙人口，历久不衰，后人广为引用。如苏东坡《汲江煎茶》、《试院煎茶》等，都化用了卢仝诗句。此诗古人评价很高，宋代蔡正孙《诗林广记》称之为"佳作"，并云："玉川（卢仝自号——编者注）自出胸臆，造诣稳贴，得诗人之句法。"

七碗茶歌　即《走笔谢孟谏议寄新茶》。

乞新茶　七绝。唐代姚合（约775～约846）作。诗为："嫩绿微黄碧涧春，采时闻道断荤辛。不将钱买将诗乞，借问山翁有几人？"名茶碧涧春的品质特点是嫩绿微黄，采摘也很特别，人们在采茶时要戒食荤辛。作者喜欢饮这种茶，写了诗向友人去乞求，成为爱茶佳话。

寄杨工部闻毗陵舍弟自雹溪入茶山　五言排律。唐代姚合（约775～约846）作。诗为："采茶溪路好，花影半浮沉。画舸僧同上，春山客共寻。芳新生石际，幽嫩在山阴。色是春光染，香惊日气侵。试尝应酒醒，封进定恩深。芳贶千里外，怡怡太府吟。"诗中以丰富的想像，描绘了舍弟与僧人一道坐着画舸，由雹溪进入茶山采茶。绚丽的茶山风景，清香的茶芽，点染成无限春光。好茶进献朝廷，定会受到皇上赏赐。这一切，娓娓道来，仿佛亲临。

一字至七字诗·茶　宝塔体。唐代元稹作。诗为：

茶，
香叶，嫩芽。
慕诗客，爱僧家。
碾雕白玉，罗织红纱。
铫煎黄蕊色，碗转麴尘花。
夜后邀陪明月，晨前命对朝霞。
洗尽古今人不倦，将知醉后岂堪夸。

此诗概括地叙述了茶叶品质，人们对茶叶的喜爱、饮茶习惯以及茶叶的功用。用"宝塔体"咏茶很少见。此诗按字句分层排列像一座宝塔。

蜀茗词　七绝。唐元和十五年（820）进士施肩吾（生卒年未详）作。诗为："越碗初盛蜀茗新，薄烟轻处搅来匀。山僧问我将何比，欲道琼浆却畏嗔。"作者与山僧用越地产的著名茶碗，共饮四川新茶。作者赞美此茶可与"琼浆"相

比美。但他在戒酒的山僧面前，又不好说出“琼浆”两字，怕其嗔怒。全诗充满诙谐情趣。

忆茗芽 五律。唐代李德裕作。诗为：“谷中春日暖，渐忆摘茶英。欲及清明火，能消醉客醒。松花飘鼎泛，兰气入瓯轻。饮罢闲无事，扪萝溪上行。”此诗写作者回忆在乡间采茶、煎茶、尝茶的情景，充满着朴实自然的乡土气息。

美人尝茶行 七言古诗。唐大中年间（847~859）进士崔珏（生卒年未详）作。全诗为：“云鬟枕落困春泥，玉郎为碾瑟瑟尘。闲教鹦鹉啄窗响，和娇扶起浓睡人。银瓶贮泉水一掬，松雨声来乳花熟。朱唇啜破绿云时，咽入香喉爽红玉。明眸渐开横秋水，手拨丝簧醉心起。台前却坐推金筝，不语思量梦中事。”该诗细致描述了饮茶情景，娇媚的美人、啜茗的美景、梦中的美情，构成了一幅美妙的画卷。

西陵道士茶歌 七言古诗。唐代温庭筠作。诗为：“乳窦漱漱通石脉，绿尘愁草春江色。涧花入井水味香，山月当人松影直。仙翁白扇霜鸟翎，拂坛夜读《黄庭经》。疏香皓齿有余味，更觉鹤心通杳冥。”此诗描述西陵道士煎茶和饮茶的情景。

题茶山 五言排律。唐代杜牧作。诗为：“山实东吴秀，茶称瑞草魁。剖符虽俗吏，修贡亦仙才。溪尽停蛮棹，旗张卓翠苔。柳村穿窈窕，松涧度喧豗。等级云峰峻，宽平洞府开。佛天闻笑语，特地见楼台。泉嫩黄金涌，芽香紫璧裁。拜章期沃日，轻骑疾奔雷。舞袖岚侵涧，歌声谷答回。磬音藏叶鸟，雪艳照潭梅。好是全家到，兼为奉诏来。树荫香作帐，花径落成堆。景物残三月，登临恰一杯。重游难自克，俯首人尘埃。”该诗分四个方面来描述。一是作者因何来到茶山，二是茶山修贡时的繁华景象，三是茶山的自然风光，四是紫笋茶的入贡。作者奉诏到茶山监制贡茶，此时河里船多，岸上旗多，山中人多，笑声多，歌舞多。窈窕女子，舞袖歌声，加上这茶山的自然美景，极视听之乐。经过茶人辛勤劳动，制成了贡茶紫笋茶，于是修具奏章，派出快马，急送京师。最后四句则表示惜别之情，与前面的欢乐情景形成对照。该诗对茶山自然风光的描述，为后人所传诵。

题禅院 七绝。唐代杜牧作。诗为：“觥船一棹百分空，十岁青春不负公。今日鬓丝禅榻畔，茶烟轻飏落花风。”作者在禅院煎茶饮茶，追述过去十年，纵酒吟诗，十分快意。如今人老鬓丝渐稀，面对茶烟，不胜感慨。“鬓丝”、“茶烟”句常为后人引用。

故人寄茶 五言排律。唐大中年间（847~859）进士曹邺（生卒年未详）作。一说李德裕作。诗为：“剑外九华英，缄题下玉京。开时微月上，碾处乱泉声。半夜招僧至，孤吟对月烹。碧沉霞脚碎，香泛乳花轻。六腑睡神去，数朝诗思清。月馀不敢费，留伴肘书行。”此诗描写了一个细节：诗人对茶十分喜爱，品尝了九华英这种好茶，觉得有“六腑睡神去，数朝诗思清”的神奇功效。只吃了半块，而把另半块一直珍藏在身边。作者珍惜好茶，更珍惜故人寄茶之深情。

自水口入茶山 七绝。唐宣宗大中十年（856）进士李郢（生卒年未详）作。诗为：“倩倩红裙好女儿，相偎相依看人时。使君马上应含笑，横把金鞭为咏诗。”水口：今浙江省长兴县水口乡，唐设贡茶院于此。倩倩（qiàn 倩）：鲜艳的样子。穿着红裙的“水口”姑娘们，她们依偎在一起，好奇地看着来茶山监制贡茶的官员，骑在马上的李郢也洋洋自得地含笑吟起诗来。该诗描写了监制贡茶的官员初到茶山的情景。

茶山贡焙歌 七言古诗。唐大中十年（856）进士李郢（生卒年未详）作。诗为：“使君爱客情无已，客在金台价尤比。春风三月贡茶时，尽逐红旌到山里。焙中清晓朱门开，筐箱渐见新芽来。凌烟触露不停探，官家赤印连帖催。朝饥暮渴谁兴哀，喧阗竞纳不盈掬。一时一饷还成堆。蒸之馥之香胜梅，研膏架动声如雷。茶成拜表贡天子，万人争啖春山摧。驿骑鞭声若流电，半夜驱夫谁复见。十日王程路四千，到时须及清明宴。吾君可谓纳谏君，谏官不谏何由闻。九重城里虽玉食，天涯吏役长纷纷。使君忧民惨容色，就焙尝茶坐诸客。几回到口重咨嗟，嫩绿鲜芳出何力？山中有酒亦有歌，乐营房户皆仙家。仙家十队酒百斛，金丝宴馔随经过。使君是日忧思多，客亦无言征绮罗。殷勤绕焙复长叹，官府例成期如何。吴民吴民莫憔悴，使君作相期苏尔。”表现了作者对采制贡茶的人民寄与深切的同情。“凌烟触露”四句表现了采摘者的辛苦，“驿骑鞭声”四句，又描述了送贡茶者的艰辛。而修贡的太守在茶山的生活却是十分豪华舒适：“山中有酒亦有歌，乐营房户皆仙家。仙家十队酒百斛，金丝宴馔随经过。”与茶农、与送茶者的艰辛形成鲜明对照。身为刺史的作者同情人民疾苦，自感内疚：“几回到口重咨嗟，嫩绿鲜芳出何力？”作者最后表示，一旦当上宰相，他就会采取一些适当的政策来解救这里人民的贡茶之苦，使他们得到苏息。这只是美好的愿望。

湖州贡焙新茶 七绝。唐代张文规（生卒年未详）作。诗为：“凤辇寻春半醉回，仙娥进水御帘开。牡丹花笑金钿动，传奏吴兴紫笋来。”湖州顾渚紫笋茶是唐代著名的贡茶，深受皇帝的喜爱，所以宫中一旦知道紫笋茶贡到的消息，宫女们便立即向正在寻春半醉而回的皇帝禀报。该诗描绘了宫女报贡的情景。

茶中杂咏并序 五言古诗。唐代皮日休作。诗前有序，全文为：“案《周礼》酒正之职，‘辨四饮之物’，其三曰浆；又浆人之职，‘供王之六饮：水、浆、醴、凉、医、酏，入于酒府’。郑司农云：‘以水和酒也。’盖当时人率以酒醴为饮，谓乎六浆，酒之醹者也，何得姬公制。《尔雅》云：‘槚，苦荼。’即不撷而饮之，岂圣人纯于用乎？抑草木之济人，取舍有时也。自周已降，及于国朝茶事，竟陵子陆季疵言之详矣。然季疵以前，称茗饮者必浑以烹之，与夫瀹蔬而啜者无

异也。季疵之始为经三卷，由是分其源、制其具、教其造、设其器、命其煮，俾饮之者除瘕而去疠，虽疾医之不若也，其为利也，于人岂小哉！余始得季疵书，以为备矣，后又获其《顾渚山记》二篇，其中多茶事，后又太原温从云、武威段碣之，各补茶事十数节，并存于方册。茶之事，由周至于今，竟无纤遗矣。昔晋杜育有《荈赋》，季疵有茶歌，余缺然于怀者，谓有其具而不形于诗，亦季疵之遗恨也。遂为十咏，寄天随子。”十咏即：1.《茶坞》：“闲寻尧氏山，遂入深深坞。种荈已成园，栽葭宁记亩。石洼泉似掬，岩碑云如缕。好是夏初时，白花满烟雨”。2.《茶人》：“生于顾渚山，老在漫石坞。语气为茶荈，衣香是烟雾。庭从橛子遮，果任獐师虏。日晚相笑归，腰间佩轻篓。”3.《茶笋》：“裛然三五寸，生必依岩洞。寒恐结红铅，暖疑销紫汞。圆如玉轴光，脆似琼英冻。每为遇之疏，南山挂幽梦。”4.《茶籝》：“筤筤晓携去，聂个山桑坞。开时送紫茗，负处沾清露。歇把傍云泉，归将挂烟树。满此是生涯，黄金何足数。”5.《茶舍》：“阳崖枕白屋，几口嬉嬉活。棚上汲红泉，焙前蒸紫蕨。乃翁研茗后，中妇拍茶歇。相向掩柴扉，清香满山月。”6.《茶灶》：“南山茶事动，灶起岩根傍。水煮石发气，薪然杉脂香。青琼蒸后凝，绿髓炊来光。如何重辛苦，一一输膏粱。”7.《茶焙》：“凿彼碧岩下，恰应深二尺。泥易带云根，烧难碍石脉。初能燥金饼，渐见乾琼液。九里共杉林，相望在山侧。”8.《茶鼎》：“龙舒有良匠，铸此佳样成。立作菌蠢势，煎为潺湲声。草堂暮云阴，松窗残雪明。此时勺复茗，野语知逾清。”9.《茶瓯》：“邢客与越人，皆能造兹器。圆似月魂堕，轻如云魄起。枣花势旋眼，蕉沫香沾齿。松下时一看，支公亦如此。”10.《煮茶》：“香泉一合乳，煎作连珠沸。时看蟹目溅，乍见鱼鳞起。声疑松带雨，饮恐生烟翠。倘把沥中山，必无千日醉。”作者以浙江长兴顾渚山为背景，逐一对茶具、茶园、采茶、煮茶等茶事进行描写，近乎仄韵五律的这组五言古诗，构成一幅形象化的品茗画卷。诗人将此作寄给好友天随子（即陆龟蒙），陆氏特撰《奉和袭美茶具十咏》。后人曾将该诗诗序作为陆羽《茶经》代序。

奉和袭美茶具十咏 五言古诗。唐代陆龟蒙作。诗为十首：1.《茶坞》：“茗地曲隈回，野行多缭绕。向阳就中密，背涧差还少。遥盘云髻慢，乱簇香篝小。何处好幽期，满岩春露晓。”2.《茶人》：“天赋识灵草，自然钟野姿。闲来北山下，似与东风期。雨后探芳去，云间幽路危。唯应报春鸟，得共斯人知。”3.《茶笋》：“所孕和气深，时抽玉苞短。轻烟渐结华，嫩蕊初成管。寻来青霭曙，欲去红云暖。秀色自难逢，倾筐不曾满。”4.《茶籝》：“金刀劈翠筠，织似波文斜。制作自野老，携持伴山娃。昨日斗烟粒，今朝贮绿华。争歌《调笑曲》，日暮方还家。”5.《茶舍》：“旋取山上材，架为山下屋。门因水势斜，壁任岩隈曲。朝随鸟俱散，暮与云同宿。不惮采掇劳，只忧官未足。”6.《茶灶》：“无突抱轻岚，有烟映初旭。盈锅玉泉沸，满甑云芽熟。奇香袭春桂，嫩色凌秋菊。炀者若吾徒，年年看不足。”7.《茶焙》：“左右捣凝膏，朝昏布烟缕。方圆随样拍，次第依层取。山谣纵高下，火候还文武。见说焙前人，时时爽花脯。”8.《茶鼎》：“新泉气味良，古铁形状丑。那堪风雪夜，更值烟霞友。曾过赖石下，又住清溪口。且共荐皋卢，何劳倾斗酒。”9.《茶瓯》：“昔人谢堑垅，徒为妍词饰。岂如圭璧姿，又有烟岚色。光参筠席上，韵雅金罍侧。直使于阗君，从来未尝识。”10.《煮茶》：“闲来松间坐，看煮松上雪。时于浪花里，并下蓝英末。倾馀精爽健，忽似氛埃灭。不合别观书，但宜窥玉札。”该诗是对皮日休《茶中杂咏》的和诗，十咏的题目和内容均相同，亦以浙江长兴顾渚山为背景。

蜀州郑使君寄鸟觜茶因以赠答八韵 五言排律。唐代薛能（？～880）作。诗为：“鸟觜撷浑芽，精灵胜镆铘。烹尝方带酒，滋味更无茶。拒碾乾声细，撑封利颖斜。衔芦齐劲实，啄木聚菁华。盐损添常戒，姜宜著更夸。得来抛道药，携去就僧家。旋觉前瓯浅，还愁后信赊。千惭故人意，此惠敌丹砂。”作者把“鸟觜茶”讲得非常神妙，认为它的珍贵要超过“镆铘”宝剑，它的滋味是任何茶都不能与之相比的，并用“利颖”、“衔芦”、“啄木”来比喻这种茶的形状。

谢刘相公寄天柱茶 七律。唐代薛能（？～880）作。诗为：“两串寒团敌夜光，名题天柱印维扬。偷嫌曼倩桃无味，摇觉嫦娥药不香。惜恐被分缘利市，尽应难见为供堂。粗官寄与真抛却，赖有诗情合得尝。”天柱茶：安徽潜山所产名茶。串：陆羽《茶经》作“穿”，古代茶的计量单位。维扬：古江苏扬州的别称。曼倩：即东方朔，字曼倩，西汉文学家。偷桃：古神话传说，西王母种桃，三千年一结子，传东方朔曾三次偷食。薛能以夸张的手法，描绘他所得到的盖有扬州印记的两串“天柱”名茶。其珍贵赛过夜明珠，其味道胜过西王母的蟠桃和嫦娥的仙药，连忙供奉双亲。诗的最后两句十分风趣，说自己官职卑小，不配得到这种好茶，然而自己是一位诗人，得到这种好茶也是应该的吧。

采茶歌（1） 七言古诗。唐中和二年（882）进士秦韬玉（生卒年未详）作。诗为：“天柱香芽露香发，烂研瑟瑟穿荻篾。太守怜才寄野人，山童碾破团团月。倚云便酌泉声煮，兽炭潜然虬珠吐。看著晴天早日明，鼎中飒飒筛风雨。老翠香尘下才熟，搅时绕箸秋云绿。耽书病酒两多情，坐对闽瓯睡先足。洗我胸中幽思清，鬼神应愁歌欲成。”该诗开头点明所饮之茶为太守寄来的天柱茶；然后着重描绘烹茶和饮茶；最后两句，写出了品茶提神醒脑、引发诗兴的独特感受。

峡中尝茶 七律。唐代郑谷（约851～约910）作。诗为：“簇簇新英摘露光，小江园里火前尝。吴僧漫说鹅山好，蜀叟休夸鸟觜香。人座半瓯轻泛绿，开缄数片浅含黄。鹿门病客不归去，酒渴更知春味长。”作者在峡中尝到了“小江

园”这种名茶，认为它的色泽、味道可以和安徽宣城的“鸦山茶”、四川的“鸟觜茶”比美。

贡馀秘色茶盏 七律。唐乾宁年间(894～897)进士徐夤（生卒年未详）作。诗为：“捩翠融青瑞色新，陶成先得贡吾君。功剜明月染春水，轻旋薄冰盛绿云。古镜破苔当席上，嫩荷涵露别江滨。中山竹叶醅初发，多病那堪中十分。”作者用多种比喻，极言秘色茶盏制作之精巧，反映出唐代的陶制茶具已有相当高的水平。秘色：一种青色的瓷器。《骨董琐记·鸡肋篇》云：“（浙江）龙泉青瓷器谓之秘色，钱氏（指吴越王）所贡盖取于此。”捩（lie 列）：扭转。诗中说，制作时把翠、青两色融合在更富吉祥色彩的秘色茶盏中，制成后先向皇帝进贡。经过精雕细绘，秘色茶盏色如春水，亮如明月，质地轻而薄，盛着绿色的茶汤。茶盏青而明亮如镜，茶盏上有如青苔分裂的花纹。秘色茶盏宜放在坐席之上，其青翠犹如刚出水的嫩荷。初酿成的名酒竹叶青，诗人因病不能多饮、只好以茶代酒了。

谢尚书惠蜡面茶 七律。唐乾宁年间(894～897)进士徐夤（生卒年未详）作。诗为：“武夷春暖月初圆，采摘新芽献地仙。飞鹊印成香蜡片，啼猿溪走木兰船。金槽和碾沉香末，冰碗轻涵翠缕烟。分赠恩深知最异，晚铛宜煮北山泉。”作者善用比喻，如把“蜡面茶”比作“月初圆”，把自己比作“地仙”，把“铜碾”比作“金槽”，把碾碎的茶末比作“沉香末”，使全诗更富韵味。

咏茶十二韵 五言排律。唐代齐己（约860～约937）作。诗为：“百草让为灵，功先百草成。甘传天下口，贵占火前名。出处春无雁，收时谷有莺。封题从泽国，贡献入秦京。嗅觉精新极，尝知骨自轻。研通天柱响，摘绕蜀山明。赋客秋吟起，禅师昼卧惊。角开香满室，炉动绿凝铛。晚忆凉泉对，闲思异果平。松黄干旋泛，云母滑随倾。颠贲高人寄，尤宜别柜盛。曾寻修事法，妙尽陆先生。”该诗写采茶、煎茶、饮茶，诗句优美，描叙细腻。诗的结句，作者表示要以陆羽为师，也许不仅是求得煎饮茶妙法，更是追寻一种旷达闲适的人生。

谢湓湖茶 五律。唐代齐己（约860～约937）作。诗为：“湓湖唯上贡，何以惠寻常？还是诗心苦，堪消蜡面香。碾声通一室，烹色带残阳。若有新春者，西来信勿忘。”湓湖茶：唐代名茶，产于湖南省岳阳市南湓湖。蜡面：南宋程大昌《演繁露续集》：“建茶名蜡茶，为其乳泛汤面，与熔蜡相似，故称蜡面茶也。”作者得到家乡名茶湓湖茶，非常高兴，希望能再带给他一些当年春季采制的新茶。从“烹色带残阳”等三句看，乡亲所赠之茶可能是陈茶，所以茶汤带残阳般的红色。

阳羡杂咏十九首·茗坡 七绝。唐代陆希声(生卒年未详）作。诗为：“二月山家谷雨天，半坡芳茗露华鲜。春醒酒病兼消渴，惜取新芽旋摘煎。”饮了谷雨节前后的茶，可解除酒病兼消渴，“惜取新芽”的感慨亦油然而生。

与元居士青山潭饮茶 七绝。唐僧灵一（生卒年未详）作。诗为：“野泉烟火白云间，坐饮香茶爱此山。岩下维舟不忍去，青溪流水暮潺潺。”作者与元居士划船来到青山潭，取野泉煎茶，一边饮茶，一边观赏山水美景，到日暮还舍不得乘舟归去。野饮之乐，闲适之趣，溢于字里行间。

龙山人惠石廩方及团茶 五言古诗。唐代李群玉(生卒年未详）作。诗为：“客有衡岳隐，遗予石廩茶。自云凌烟露，采掇春山芽。圭璧相压叠，积芳莫能加。碾成黄金粉，轻嫩如松花。红炉爨霜枝，越儿斟井华。滩声起鱼眼，满鼎漂清霞。凝澄坐晓灯，病眼如蒙纱。一瓯拂昏寐，漱鬲开烦拿。顾渚与方山，谁能留品差。持瓯默吟味，摇膝空咨嗟。”诗人从衡岳隐者处得到石廩茶。茶系春季凌露而采，并加工成长如圭、圆如璧的饼茶，有很浓的香味。碾成粉末，有如松花。饮后，精神为之一振。作者赞美这种茶，并为石廩茶鸣不平，因为它还没有像“顾渚紫笋”茶和“方山”茶那样普遍受到人们的赏识和重视。

和门下殿侍郎新茶二十韵 五言排律。五代徐铉(917～992）作。诗为：“暖吹入春园，新芽竞粲然。才教鹰觜拆，未放雪花妍。荷杖青林下，携筐旭景前。孕灵资雨露，钟秀自山川。碾后香弥远，烹来色更鲜。名随土地贵，味逐水泉迁。力藉流黄暖，形模紫笋圆。正当钻柳火，遥想涌金泉。任道时新物，须依古法煎。轻瓯浮绿乳，孤竹散余烟。甘荈非予匹，宫槐让我先。竹孤空冉冉，荷弱漫田田。解渴消残酒，清神感夜眠。十浆何足馈，百榼尽堪捐。采撷惟忧晚，营求不计钱。任公因焙显，陆氏有经传。爱甚真成癖，尝多合得仙。亭台虚静处，风月艳阳天。自可临泉石，何妨杂管弦。东山似蒙顶，愿得从诸贤。”这首排律、吟咏新茶洋洋大观，从茶芽萌发、采茶、煎茶、饮茶，一直写到茶的功效、茶的知名度等。作者认为自己爱茶成癖，可算得一位茶仙。

煎茶（3） 七绝。五代南唐进士成彦雄（生卒年未详）作。诗为：“岳寺春深睡起时，虎跑泉畔思迟迟。蜀茶倩个云僧碾，自拾枯松三四枝。”晚春天气人刚睡起，感到神志昏沉，于是作者拾柴，云僧碾茶，又用虎跑泉水煎蜀茶饮。该诗如一幅白描，勾勒成春日煮茶图。

谢朱常侍寄贶蜀茶剡纸二首（之一） 七绝。五代闽崔道融（？～907）作。全诗为：“瑟瑟香尘瑟瑟泉，惊风骤雨起炉烟。一瓯解却山中醉，便觉身轻欲上天。”这首谢赠茶诗，以形象的语言，富有表现力的层面，通过描写茶叶的色泽，煎茶时水沸的声音、茶解“山中醉”的功效，表达了所赠茶之好，受赠之悦。

从弟舍人惠茶 七律。五代刘兼（生卒年未详）作。诗为：“曾求芳茗贡芜词，果沐颁沾味甚奇。龟背起纹轻炙处，云头翻液乍烹时。老丞倦闷偏宜矣，旧客过从别有之。珍重

宗亲相寄惠、水亭山阁自携持。”该诗写作者求茶、得茶、煎茶的过程，描述了作者对堂弟送茶的感激之情，以及对所赠之茶的珍爱。

宋代茶诗

宋代茶诗　宋代产生的以茶为主题或吟咏中及茶事之诗。宋代茶诗多于唐代，有更多的诗人、文学家吟作茶诗。如爱国诗人陆游，曾写下三百八十多篇茶诗，并以陆羽自比。苏东坡的茶诗有七十余篇，人们把他比作卢仝，东坡亦以卢仝自诩。黄庭坚写了许多宣扬家乡江西修水双井茶的诗篇，另一些茶诗颇有禅意。范仲淹的《和章岷从事斗茶歌》，可以与唐代卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》诗比美。欧阳修写了许多赞美龙凤团茶的诗，又写了双井茶的赞诗。此外，梅尧臣、蔡襄、曾巩等亦有不少优美的茶诗。据不完全统计，宋代茶诗作者二百六十余人，现存茶诗逾1200篇，诗体有古诗、律诗、绝句、宫词、竹枝词、联句、偈颂、回文诗，内容涉及名茶、茶神陆羽、煎茶、饮茶、名泉、茶具、采茶、造茶、茶园、茶功及其他诸多方面。

龙凤茶（2）　七律。北宋王禹偁作。诗为：“样标龙凤号题新，赐得还因作近臣。烹处岂期商岭外，碾时空想建溪春。香于九畹芳兰气，圆似三秋皓月轮。爱惜不尝惟恐尽，除将供养白头亲。”作者得到了皇帝恩赐的龙凤茶，心情十分激动，浮想联翩，写下了这首诗。

北苑焙新茶并序　五言排律。北宋丁谓作。诗前有序，序云：“天下产茶者将七十郡半，每岁入贡，皆以社前、火前为名，悉无其实。惟建州出茶有焙，焙有三十六，三十六中惟北苑发早而味尤佳。社前十五日即采其芽，日数千工，聚而造之，逼社即入贡。工甚大、造甚精，皆载于所撰《建阳茶录》，仍作诗以大其事。”诗为：“北苑龙茶者，甘鲜的是珍。四方惟数此，万物更无新。才吐微茫绿，初沾少许春。散寻萦树遍，急采上山频。宿叶寒犹在，芳芽冷未伸。茅茨溪口焙，篮笼雨中民。长疾勾萌并，开齐分两均。带烟蒸雀舌，和露叠龙鳞。作贡胜诸道，先尝只一人。缄封瞻阙下，邮传渡江滨。特旨留丹禁，殊恩赐近臣。啜为灵药助，用与上樽亲。头进英华尽，初烹气味醇。细香胜却麝，浅色过于筠。顾渚惭投木，宜都愧积薪。年年号供御，天产壮瓯闽。”该诗兼用叙述、描写，偶有议论，写得颇有气韵，是“北苑茶”的赞歌。

监郡吴殿丞惠以笔墨建茶各吟一绝谢之·茶　七绝。北宋林逋（968～1028）作。诗为：“石碾轻飞瑟瑟尘，乳花烹出建溪春。世间绝品人难识，闲对《茶经》忆古人。”该诗用“瑟瑟尘”和“乳花”来表明“北苑茶”品质甚佳，又感叹陆羽不识福建的这种“世间极品”，因此在《茶经》中没有详细记述。按《茶经》中只笼统写道：“其思、播、费、夷、鄂、袁、吉、福、建、韶、象十一州未详，往往得之，其味极佳。”

和章岷从事斗茶歌　七言古诗。北宋范仲淹作。诗为：“年年春自东南来，建溪先暖冰微开。溪边奇茗冠天下，武夷仙人从古栽。新雷昨夜发何处，家家嬉笑穿云去。露芽错落一番荣，缀玉含珠散嘉树。终朝采掇未盈襜，唯求精粹不敢贪。研膏焙乳有雅制，方中圭兮圆中蟾。北苑将期献天子，林下雄豪先斗美。鼎磨云外首山铜，瓶携江上中泠水。黄金碾畔绿尘飞，紫玉瓯心雪涛起。斗余味兮轻醍醐，斗余香兮薄兰芷。其间品第胡能欺，十目视而十手指。胜若登仙不可攀，输同降将无穷耻。吁嗟天产石上英，论功不愧阶前蓂。众人之浊我可清，千日之醉我可醒。屈原试与招魂魄，刘伶却得闻雷霆。卢仝敢不歌，陆羽须作经。森然万象中，焉知无茶星。商山丈人休茹芝，首阳先生休采薇。长安酒价减千万，成都药市无光辉。不如仙山一啜好，泠然便欲乘风飞。君莫羡花间女郎只斗草，赢得珠玑满斗归。”该诗脍炙人口，与卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》诗齐名，故《诗林广记引《艺苑雌黄》云：“此二篇皆佳作也，殆未可以优劣论。”全诗以夸张手法描述了当时斗茶情况，文词多处用典，以衬托茶味之美。开头先讲了茶的采制过程，然后讲斗茶，包括斗味和斗香，因为在众目睽睽之下进行，故对茶的品第高低都有公正的评价，胜者很得意，有如登临仙境，而败者则感到有如降将一般羞辱。诗的后部分讲到参加斗茶的茶品质都很好，它有神奇的功效，可以醒千日之醉，比灵芝仙草以及任何酒、药都好。假如卢仝、陆羽在世，他们将会给斗茶写赞美诗并把斗茶写入《茶经》。

煮茶（2）　七绝。北宋晏殊（991～1055）作。诗为：“稽山新茗绿如烟，静挈都篮煮惠泉。未向人间杀风景，更持醪醑醉花前。”作者以惠山泉烹日铸茶，同时饮酒、赏花、赋诗，也不管人们所说的“对花啜茶”是杀风景。

和伯恭自造新茶　七言排律。北宋余靖（1000～1064）作。诗为：“郡庭无事即仙家，野圃栽成紫笋茶。疏雨半晴回暖气，轻雷初过得新芽。烘焙精谨松斋静，采撷萦纡涧路斜。江水对煎萍仿佛，越瓯新试雪交加。一枪试焙春尤早，三盏搜肠句更嘉。多谢彩笺贻雅贶，想资诗笔思无涯。”诗中描绘了“自造新茶”的“仙家”景象：闲来无事，栽种名茶；轻雷初过、去采茶芽；精细加工，江水煎茶；品饮新茗，诗句更嘉。最后两句，作者对伯恭赠诗赠茶表示赞赏和感谢，把茶趣和人情融会在一起。

七宝茶　七绝。北宋梅尧臣作。诗为：“七物甘香杂蕊茶，浮花泛绿乱于霞。啜之始觉君恩重，休作寻常一等夸。”七宝茶是一种名贵的茶叶。《广群芳谱·茶谱》引《甲申杂记》：“宋仁宗朝，春试进士集英殿，后妃御太清楼观之，慈圣光献出饼角子以赐进士，出七宝茶以赐考试官。”蕊茶，即由细嫩茶芽所制成的茶叶。浮花泛绿，指七宝茶茶汤的饽沫

和色泽。乱于霞，指云蒸霞蔚一般。言七宝茶特别珍贵，不要看成和平常茶叶一样。作者得到御赐的“七宝茶”，深感皇上的恩宠和无上荣幸，因此便高兴地写了这首诗。

蒙顶茶 七绝。北宋文彦博作。诗为：“旧谱最称蒙顶味，露芽云液胜醍醐。公家药笼虽多品，略采甘滋助道腴。”旧谱指昔时的诗作。露芽，蒙顶茶。醍醐，精制的奶酪，味极甘美。药笼，盛药的器具。道腴，道之真源。言饮一点甘美的蒙顶茶，胜过奶酪，胜过良药，还有助于研究道之真源。

双井茶 七言古诗。北宋欧阳修作。诗为：“西江水清江石老，石上生茶如凤爪。穷腊不寒春气早，双井芽生先百草。白毛囊以红碧纱，十斤茶养一两芽。长安富贵五侯家，一啜尤须三日夸。宝云日注非不精，争新弃旧世人情。岂知君子有常德，至宝不随时变易。君不见建溪龙凤团，不改旧时香味色。”诗中对“一啜尤须三日夸”的“双井茶”，作了很高评价。结尾六句，从茶叶的品质联想到世态人情，另有一番深意。作者反对“争新弃旧”，认为做人应该像建溪龙凤团茶一样，经得起时间的考验，永不改变优美的品质。

送龙茶与许道人 七言古诗。北宋欧阳修作。诗为：“颍阳道士青霞客，来似浮云去无迹。夜朝北斗太清坛，不道姓名人不识。我有龙团古苍璧，九龙泉深一百尺。凭君汲井试烹之，不是人间香味色。”这是一首赠茶之诗，末句用夸张手法，竭力赞扬龙茶之美。

次谢许少卿寄卧龙山茶 七律。北宋赵抃（1008～1084）作。诗为：“越芽远寄入都时，酬唱珍夸互见诗。紫玉丛中观雨脚，翠峰顶上摘云旗。啜多思爽都忘寐，吟苦更长了不知。想到明年公进用，卧龙春色自迟迟。”由赠茶引起作者美好的遐思：茶山观看采茶，享受“啜多思爽”的快感。诗中还对许少卿将升官表示庆贺。

重游龙井 七绝。北宋赵抃（1008～1084）作。诗前有序：“予元丰己未仲春甲寅以守杭得请归田，出游南山，宿龙井佛祠。今岁甲子六月朔旦复来，六年于兹矣。老僧辩才登龙泓亭烹小龙茶以逞予，因作四句云。”全诗为：“湖山深处梵王家，半纪重来两鬓华。珍重老师迎意厚，龙泓亭上点龙茶。”小龙茶是西湖龙井茶的前身，此诗记述了旧地重游，辩才大师款待品饮小龙茶的欣喜。

送陆权叔提举茶税 五言古诗。北宋苏洵（1009～1066）作。诗为：“君家本江湖，南行即邻里。税茶虽冗繁，渐喜官资美。嗟君本笃学，寤寐好文字。往年在巴蜀，忆见春秋始。名家乱如发，棼错费寻理。今来未五岁，新传两盈几。又言欲治易，杂说书万纸。君心不可测，日夜涌如水。何年重相逢，只益使余畏。但恐茶事多，乱子易中意。茶易两无妨，知君足才思。”陆权叔才思横溢，著作甚丰，作者期望他担任“提举茶税”的官职之后，“茶易两无妨”，能够做到管理茶税和钻研《易经》两不耽误。

次赵清献公诗 七绝。北宋释元净（1011～1091），即辩才和尚）作。诗为：“南极星临释子家，杳然十里税青华。公年自尔增仙籍，几度龙泓诗贡茶。”诗题所说的“赵清献公诗”即赵抃的《重游龙井》诗，此系与赵抃的追和之作。赵抃曾几次到杭州西湖的龙井寺吃“小龙茶”，释元净诗中的“贡茶”即指此。南极星即老人星，借指赵抃。赵抃最后一次到杭州龙井寺（当时称龙井佛祠）看辩才和尚是在1084年，此时赵抃76岁。释子即和尚，辩才自指，释了家即龙井寺。税，税车，意即解马停车，指赵抃在龙井寺宿夜。青华，草木茂盛，喻龙井寺的四周环境。仙籍，仙人的名籍。诗题“清献”为赵抃去世后皇帝赐予的谥号。此诗应是在元丰七年（1084）赵抃去世后写的。他曾数次到龙井寺品茶吟诗，使辩才产生无限遐思。

六月八日山堂试茶 七绝。北宋蔡襄作。诗为：“湖上画船风送客，江边红烛夜还家。今朝寂寞山堂坐，独对炎晖看雪花。”炎晖即炎热的日光，雪花指茶汤。作者在暑天（农历六月八日）品茶，自有一种凉意。

北苑十咏 五言古诗。北宋蔡襄作。此为组诗，共十首：1.《出东门向北苑路》：“晓行东城隅，光华著诸物。溪涨浪花生，山晴鸟声出。稍稍见人烟，川原正苍郁。”2.《北苑》：“苍山走千里，斗落分两臂。灵泉出地清，嘉卉得天味。入门脱世氛，官曹真傲吏。”3.《茶垄》：“造化曾无私，亦有意所加。夜雨作春力，朝云护日华。千万碧玉枝，戢戢抽灵芽。”4.《采茶》：“春衫逐红旗，散入青林下。阴崖喜先至，新苗渐盈把。竞携筠笼归，更带山云写。”5.《造茶》：“屑玉寸阴间，搏（抟）金新范里。规呈月正圆，势动龙初起。焙出香色全，争夸火候是。”6.《试茶》：“兔毫紫瓯新，蟹眼青泉煮。雪冻作成花，云闲未垂缕。恩尔池中波，去作人间雨。”7.《御井》：“山好水亦珍，清切甘如醴。朱干待方空，玉璧见深底。勿为先渴忧，严扃有时启。”8.《龙塘》：“泉水循除明，中坻龙矫首。振足化仙陂，回睛窥画牖。应当岁时旱，嘘吸云雷走。”9.《凤池》：“灵禽不世下，刻像成羽翼。但类醴泉饮，岂复高梧息。似有飞鸣心，六合定何适。”10.《修贡亭》：“清晨挂朝衣，盥手署新茗。腾虬守金钥，疾骑穿云岭。修贡贵谨严，作诗谕远永。”组诗依次综述了北苑的山水和贡茶的采制品尝等情况，展示了一幅琳琅满目的北苑制茶长卷。

即惠山煮茶 五言古诗。北宋蔡襄作。诗为：“此泉何以珍，适与真茶遇。在物两称绝，于予独得趣。鲜香箸下云，甘滑杯中露。当能变俗骨，岂特消尘虑。昼静清风生，飘萧入庭树。中含古人意，来者庶冥悟。”作者亲自到惠山用惠泉水煮茶，珍泉真茶，可称双绝。作者也由此得到了乐趣。茶是那样鲜香，水是那样甘滑，饮了以后，既消除了庸俗气质（俗骨）、又洗去了俗念（尘虑）。静静的白昼，清风徐来，阵阵茶香散入庭树，更使后来到这里煮茶品茗之人有所省悟。

古灵山试茶歌　七言古诗。北宋陈襄(1017～1080)作。诗为："乳源浅浅交寒石，松花坠粉愁无色。明皇玉女跨神云，斗剪轻罗缕残碧。我闻峦山二月春方归，苦雾迷天新雪飞。仙鼠潭边兰草齐，露芽吸尽香龙脂。辘轳绳细井花暖，香尘散碧琉璃碗。玉川冰骨照人寒，瑟瑟祥风满眼前。紫屏冷落沉水烟，山月堂轩金鸭眠。麻姑痴煮丹峦泉，不识人间有地仙。"古灵山在福建闽侯县西南，瓜山之西，一名大帽山。金鸭指金属所铸鸭形的香炉。麻姑是中国古代神话中的女仙。地仙，旧时比喻生活闲散安逸的人，此处应为陈襄自指。该诗前八句描述古灵山茶树生长的环境，后八句写汲井水煎茶的情景。诗句华丽优美。

谢人寄蒙顶新茶　五言排律。北宋文同(1018～1079)作。全诗为："蜀土茶称盛，蒙山味独珍。灵根托高顶，胜地发先春。几树初惊暖，群篮竞摘新。苍条寻暗粒，紫萼落轻鳞。的皪香琼碎，蒙茸绿玉匀。漫烘防炽炭，重碾敌轻尘。无锡泉来蜀，乾崤盏自秦。十分调雪粉，一啜咽云津。沃睡迷无鬼，清吟健有神。冰霜疑入骨，羽翼要腾身。磊磊真贤宰，堂堂作主人。玉川喉吻涩，莫惜寄来频。"此诗细致描述了"蒙顶茶"的品质、特点以及作者品尝蒙顶茶的情况和茶的功效。作者为画家，故"诗中有画"。"磊磊真贤宰，堂堂作主人"，则由茶之美好升华到人之高尚。

谢许判官惠茶图茶诗　五律。北宋文同(1018～1079)作。诗为："成图画茶器，满幅写茶诗。会说工全妙，深谙句特奇。尽将为远赠，留与作闲资。便觉新来癖，浑如陆季疵。"许判官赠给文同一幅画着茶器的画和写满茶诗的诗卷。画面绝妙，诗句奇特，于是引发了作者的茶瘾，也像陆羽那样要钻研茶道了。

方推官寄新茶　七绝。北宋曾巩(1019～1083)作。诗为："采摘东溪最上春，壑源诸叶品尤新。龙团贡罢争先得，肯寄天涯主诺人。"壑源，北苑贡茶的主要产地，诗中言居住在壑源一带姓叶的所采制的茶叶，其品质最好。据宋代宋子安《东溪试茶录·茶名》云："今出壑源之大窠者六（叶仲元、叶世万、叶世荣、叶勇、叶世积、叶相）、壑源岩下一（叶务滋）、源头二（叶团、叶胘）、壑源后坑一（叶久）、壑源岭根三（叶公、叶品、叶居）。"主诺人即主管"画诺"之人。画诺，主管者在文书上签字，表示同意照办。曾巩曾任通判，有权行使画诺，故"主诺人"即曾巩自指。

尝新茶　七绝。北宋曾巩(1019～1083)作。诗为："麦粒收来品绝伦，葵花制出样争新。一杯永日醒双眼，草木英华信有神。"原注："丁晋公《北苑新茶诗序》云：茶芽采时如麸麦之大者。"该诗描写了作者所尝新茶的三个特点，即采摘细嫩、茶名新颖、功效提神。以"麦粒"来形容茶叶之嫩，颇有新意。

家僮来持双井芽数数饮之辄成诗以示同舍　七言古诗。北宋黄庶(1019～1058)作。诗为："我疑醇浓千古味，寂寞散在山茶枝。双井名人天下耳，建溪春色无光辉。吾乡茶友若敌国，粪土尺璧珍刀圭。嗟予奔走车马迹，尘埃荆棘生喉颐。煮云为腴不可见，青泉绿树应相嗤。长须前日千里至，百芽包裹林岩姿。井泉春风若满手，喜气收拾人恐知。江南阳和夜欲试，小斋独与清风期。石鼎泉甘火齐得，混沌不死元气肥。诗书坐对为客主，一啜已见沆瀣醨。通宵安稳睡物外，家梦欲遣不肯归。不信试来与君饮，洗出正性还肝脾。"粪土，喻恶劣下贱的事物。尺璧，直径一尺的大璧，言其珍贵。刀圭，古时量取茶末的用具，这里借称茶。该句言以茶为重，以尺璧为轻。长须，指男仆。沆瀣醨，可理解为用露水制成的薄酒，意即双井茶味似沆瀣醨。"洗出正性还肝脾"句是说双井茶可洗涤人的尘烦、昏邪而恢复纯正自然的天性。开头六句表明了双井茶的优异品质，名重天下，使得建溪的龙凤团茶也因之黯然失色。继八句说自己奔波在外，无缘好好品尝它。又言老家的仆人千里迢迢送来了双井茶，使他非常高兴。最后十句写一个晚上独自煎饮，觉得双井茶滋味确实好。诗句奔放优美，为后人所重。

太傅相公以梅圣俞寄和建茶诗垂示俾次前韵　七律。北宋苏颂(1020～1101)作。诗为："近来不贵蜀吴茶，为有东溪早露芽。二月制成输御府，经时犹未到人家。太官供罢颁三吏，东阁开时咏九华。从此闽乡益珍尚，佳章奇品两相夸。"梅圣俞即梅尧臣，北宋诗人。东溪，福建龙凤团茶的产地。御府，天子的府库。太官，皇宫中掌握膳食的官员。三吏即三公，东汉时太尉、司徒、司空的合称，为共同负责军政的最高长官，唐宋仍沿此称。东阁，东向开的小门，宰相招贤之地。该诗反映了福建的龙凤贡茶在北宋时期受皇家及官宦青睐而名重一时的情景。由于龙凤贡茶采制得早，阴历二月即可送达京城供皇室享用，因此使得原来珍贵的蜀吴茶现在不珍贵了，而且只有高级官员才能享用龙凤团茶，于是闽乡的茶叶弥足珍贵。

承示黄君诗再和韵　七绝。北宋苏颂(1020～1101)作。诗为："先春百品避东洄（自注：两溪名，龙茶所出），曾按《茶经》较胜来。除却黄家双井白，其余布鼓敢争雷。"黄君即黄庭坚。该诗言早茶中的许多品类都逊于福建东溪、洄溪所产之龙茶。双井白即双井茶，产于黄庭坚的家乡。《汉书·王尊传》："尊曰：'毋持布鼓过雷门。'"师古注："雷门，会稽城门也，有大鼓，越击此鼓，声闻洛阳。布鼓，以布为鼓，故无声。"该诗把龙凤团茶比作会稽城门的大鼓，而把除"双井茶"之外的茶比作布鼓，高下自见。

说茶曲尽其妙　七绝组诗。北宋苏颂(1020～1101)作。该诗全称为《昨日纳还公择诗卷相次复示三篇不独说茶曲尽其妙加以敏捷不易追攀辄罄鄙言聊答嘉贶》。诗为：其一："近闻朝客建溪回，说得茶园次第来。何事社前先贱馆，只缘春晚尚无雷（自注：今岁惊蛰差晚，无复晴雾，芽不暴长，最为精妙）。"其二："昔年叨预通闺籍，曾得红囊贡茗来，今

日中台重受赐，回头已度十春雷。”其三：“吟君三绝重徘徊，不复言诗为鼎来。咏到茶中精绝处，犹如笔下役风雷。”贶（kuàng 况），赐予。朝客，显贵的上人。厥篚，意即竹筐中所采来的茶叶很少（因春天来得晚）。叨（tāo），叨恩、忝受恩惠。闱籍指名籍在金闱、即名列仕版。金闱系汉宫的金马门，简称金门，后世亦称“朝廷”。中台，尚书省的官署。十春雷，十年。役，驱使。这三首绝句，其一言是年春天来得晚、茶芽发育慢，因此茶叶品质好。其二言昔年身在朝廷，蒙赐贡茶。十年后的今天又在尚书官署中获赐贡茶。其三言李公择的绝句写得有气势。三诗均用“雷”字韵，诗风别致。

寄茶与平甫 七绝。北宋王安石（1021～1086）作。诗为：“碧月团团堕九天，封题寄与洛中仙。石楼试水宜频啜，金谷看花莫漫煎。”诗中一写寄茶给平甫，二曰宜于“石楼试水”，不要“对花煎茶”。看来，把茶中放药混饮，并称之为“大好茶味”的王安石，其实也懂得品茗之道。

谨和答惠茶之什 七绝。北宋强至（1022～1076）作。诗为：“绿云浮面味回长，每饮疑兼盛德香。不独蠲烦优下吏，更容归遗细君尝。”蠲（juān）烦，除烦。下吏，作者的谦称。细君，妻的代称。诗言作者不但尝到了好茶，可涤除自身烦闷，而且又蒙赠茶，可拿回家供妻子品尝。写出了喜得好茶的欣喜情态。

谢通判国博惠建茶 七言古诗。北宋强至（1022～1076）作。诗为：“建溪春早地未暖，建俗巧计催春阳。茶傍万口噪地烈，惊破芽英不得藏。犹嫌旗枪已老硬，独爱鸟嘴嫩未长。撷而焙之一朝就，更范圭璧为圆方。南州尚珍北固重，自非富贵宁预尝。浦阳贱官性怯酒，素许茶味为最良。日分牒诉费齿舌，口吻镇燥喉无浆。建溪奇品远莫致，日夕梦想驰闽乡。尘埃填心渴欲死，忽拜公赐喜可量。拆封碾破苍玉片，云脚浮动瓯生光。愚知公使岂徒尔，欲俾下吏蠲俗肠。涤除诗兀起清思，驱逐睡兴穷缣缃。玉川不暇尽七碗，已觉两腋清风翔。”开头四句系言福建民间有一种“喊山”习惯，成千上万的人会聚在茶山上，齐声喊“茶发芽”，十是土地变暖，使得茶芽惊醒，从而萌发生长。继四句言把极细嫩的像鸟嘴那样的茶芽制成或圆或方的饼茶。又两句言这种茶在全国都很珍贵，而且只有富贵人家才能尝到。以下十六句诗系作者思茶、尝茶以及饮茶后的感受。浦阳即今之浙江浦江县，强至曾任浦江令，故“浦阳贱官”为作者自指。“浦阳贱官性怯酒，素许茶味为最良。”言强至畏酒而爱茶。蠲（juān 捐）：清洁、除去；蠲俗肠即清除卑俗的心肠。缣缃（jiān xiān）：浅黄色薄绢，可装裱书画，亦以指书画；穷缣缃即遍览书画。

谢张和仲惠宝云茶 七律。北宋王令（1032～1059）作。诗为：“故人有意真怜我，灵芽封题寄荜门。与疗文园消渴病，还招楚客独醒魂。烹来似带吴云脚，摘处应无谷雨痕。果肯同尝竹林下，寒泉犹有惠山存。”诗人对张和仲赠“宝云茶”十分感激，希望能与友人共作竹林之游，用惠山泉水煎茶同饮。

马子约送茶作六言谢之 六言绝句。传为北宋苏轼作。诗为：“珍重绣衣直指，远烦白绢斜封。惊破卢仝幽梦，北窗起看云龙。”该诗四句六言，巧妙运用卢仝《七碗茶歌》的诗句，写出对送茶者马子约的道谢之情。着墨不多、流畅自然。珍重：犹言“多谢”。绣衣直指：官名。白绢斜封：暗用了唐代卢仝“七碗茶歌”的诗句“白绢斜封三道印”。白绢内包的是茶叶。幽梦：隐约不明的梦境，也引用了卢仝的诗句“日高三丈睡正浓，军将打门惊周公”。云龙：即“密云龙”，一种名贵的贡茶。诗文大意：麻烦您（马子约）派一位官员千里迢迢地给我送茶来，人来时我还在睡觉，于是迫不及待地起床在北窗下鉴赏好茶。据《全宋诗》卷八百三十二：“子约名纯，孝宗隆兴时以太中大夫致仕，见《挥麈后录》卷十七、诗非苏轼作。”

记梦回文二首并叙 回文诗。北宋苏轼作。诗前小序：“十二月二十五日，大雪始晴。梦人以雪水烹小团茶，使美人歌以饮。余梦中为作回文诗，觉而记其一句云：‘乱点余花唾碧衫。’意用飞燕唾花故事也。乃续之为二绝句云。”其一为：“酡颜玉碗捧纤纤，乱点余花唾碧衫。歌咽水云凝静院，梦惊松雪落空岩。”其二为：“空花落尽酒倾缸，日上山融雪涨江。红焙浅瓯新火活，龙团小碾斗晴窗。”苏东坡嗜茶，连梦中也在饮茶，并且醒来又立即把梦中所吟残句写成诗。用回文体写茶诗较少见。酡（tuó 驼）颜，醉颜、言美女饮酒后面色红润。纤纤，形容女子的手柔细美好。该句言美人捧着玉色的茶碗向客人敬茶。“飞燕唾花”为历史故事。《赵飞燕外传》：“后与婕妤坐，误吐婕妤袖，婕妤曰：‘姐唾，染人绀袖，正如石上华，假令尚方为之，未必能如此。’以为石华广袖。”即是说美人的唾液，染于袖上，如花之美。此句写病酒女子的醉态，她吐湿了碧衫。歌声悠扬如水咽云凝于静院。他梦中见深山中下雪而惊醒。空花落尽即雪止转晴。日上山融指太阳出来，山雪融化，雪水流入江中使江水上涨。红焙，煮茶。斗晴窗指晴天窗下进行斗茶。此诗倒读犹佳。

次韵周穜惠石铫 七律。北宋苏轼作。诗为：“铜腥铁涩不宜泉，爱此苍然深且宽。蟹眼翻波汤已作，龙头拒火柄犹寒。姜新盐少茶初熟，水渍云蒸蓺未干。自古函牛多折足，要知无脚是轻安。”石铫，陶制的小烹器。铜铁质地者有腥涩味，不宜煎茶。苍然，借指青黑色的石铫。龙头，石铫柄上的饰物。姜、盐，煎茶时加入姜和盐以佐味。函牛，一种大鼎，鼎内可容纳一头牛。折足，鼎足折断，喻力薄任重，不胜其任。轻安，石铫无足，所以无折足之虞。诗言石铫两大优点，一是煎茶没有异味，二是它体形小而又无脚、没有大鼎的折足之虞。其中含有一种哲理，东坡诗常有弦外之音，于此可见一斑。

汲江煎茶　七律。北宋苏轼作。诗为："活水还须活火烹，自临钓石取深清。大瓢贮月归春瓮，小勺分江入夜瓶。雪乳已翻煎处脚，松风忽作泻时声。枯肠未易禁三碗，坐听荒城长短更。"南宋诗人杨万里对这首煎茶诗高度评价："七言八句，一篇之中，句句皆奇。一句之中，字字皆奇。古今作者皆难之。"海南月夜，取江水煎茶，独自品茗，荒寒的意境，写来细腻而洒脱。

惠山谒钱道人烹小龙团，登绝顶望太湖　七律。北宋苏轼作。诗为："踏遍江南南岸山，逢山未免更流连。独携天上小团月，来试人间第二泉。石路萦回九龙脊，水光翻动五湖天。孙登无语空归去，半岭松声万壑传。"诗中的"独携天上小团月，来试人间第二泉"，脍炙人口，常为后人所引用。

茶花二首　七律。北宋苏辙作。其一："黄蘗春芽大麦粗，倾山倒谷采无余。只疑残蘗阳和尽，尚有幽花霰雪初。耿耿清香崖菊淡，依依秀色岭梅如。经冬结子犹堪种，一亩荒园试为锄。"其二："细嚼花须味亦长，新芽一粟叶间藏。稍经腊雪侵肌瘦，旋得春雷发地狂。开落空山谁比数，蒸烹来岁最先尝。枝枯叶硬天真在，踏遍牛羊未改香。"在作者原来想像中，茶树经过一年的多次采摘，它的养分已经耗尽，没有能力再生了，却想不到冬天还能开放出许多花朵来。这种花清香如崖菊，秀色如岭梅，结下茶籽，又可以拿来播种，再长成茶树。因此，作者对茶树这种顽强的生命力表示赞赏。作者还进一步赞美茶花和茶芽。他说茶花很有滋味，"细嚼花须味亦长"，且花香耐久、"踏遍牛羊未改香"。茶芽在冬季长得很小而藏在叶间，但到了春天则猛发，使人们来年可以很早就尝到茶。历代咏茶花的诗不多，此两首诗别出心裁。

双井茶送子瞻　七言古诗。北宋黄庭坚作。诗为："人间风日不到处，天上玉堂森宝书。想见东坡旧居士，挥毫百斛泻明珠。我家江南摘云腴，落碓霏霏雪不如。为君唤起黄州梦，独载扁舟向五湖。"作者把珍贵的"双井茶"送给老师，自有一片尊师之心。诗中对苏轼十分崇敬，赞美东坡诗文字字珠玑，心志高洁。

戏答荆州王充道惠茶四首（之二、之四）　七绝组诗。北宋黄庭坚作。诗之二："茗碗难加酒碗醇，暂时扶起藉糟人。何须忍垢不濯足，苦学梁州阴子春。"之四："龙焙东风鱼眼汤，个中即是白云乡。更煎双井苍鹰爪，始耐落花春日长。"藉糟人即醉人，晋代刘伶《酒德颂》："枕曲藉糟。""何须"二句，南宋任渊注：按《南史·阴子春传》："身服垢污，脚数年一洗，言'每洗则失财败事'。云'在梁州洗足致梁州败'。"阴子春，南朝梁姑臧人，字幼文，累官梁、秦两州刺史。龙焙，指贡茶。鱼眼汤，喻煎茶水沸时泛起状如鱼眼的水珠。双井苍鹰爪即双井茶。前诗言作者已醉，却叫人扶着他洗一洗脚，边讲"忍垢不濯足"的故事。后诗言作者喝了龙焙贡茶，又喝了自己家乡珍贵的双井茶，大有两腋习习生清风，如入"仙乡"之感。谐趣、乐趣跃然纸上。

次韵谢李安上惠茶　七律。北宋秦观（1049～1100）作。诗为："故人早岁佩飞霞，故遣长须致茗芽。寒囊遽收诸品玉，午瓯初试一团花。著书懒复追鸿渐，辨水时能效易牙。从此道山春困少，黄书剩校两三家。"佩飞霞即刻着飞霞的玉佩，此处似指李安上仕途得意。长须指代男仆，寒囊（tuó驼），袋子空空的；诸品玉，多种名茶。午瓯，午间饮茶；一团花，茶汤。易牙，春秋时齐桓公的宠臣，善于调味和辨味，《吕氏春秋·精谕》："淄渑之水合，易牙尝而知之。"道山，犹言儒林、文苑，旧指文人聚集的地方。黄书即黄卷，古人用辛味苦味之物染纸以防蠹，纸色黄，故称"黄卷"。李安上命仆人送茶给作者。作者利用中午时间拿来煮饮，从而解除了春困，提高了校书的效率。作者说自己懒于著书，而对辨水（亦有辨茶之意）却感到很有兴趣。诗中用典贴切。

茶臼（2）　五言古诗。北宋秦观（1049～1100）作，诗为："幽人耽茗饮，刳木事捣撞。巧制合臼形，雅音侔祝椓。虚室困亭午，松然明鼎窗。呼奴碎圆月，搔首闻铮铁。茶仙赖君得，睡魔资尔降。所宜玉兔捣，不必力士扛。愿偕黄金碾，自比白玉缸。彼美制作妙，俗物难与双。"这首诗写了茶臼的制作，也写了捣茶声、捣茶人，并称赞茶臼制作精巧，因而十分珍惜。诗意清新，诗句优美。

简江子之求茶　七言古诗。北宋晁冲之（生卒年未详）作。诗为："政和密云不作团，小夸寸许苍龙蟠。金花绛囊如截玉，绿面仿佛松溪寒。人间此品那可得，三年闻有终未识。老夫于此百不忙，饱食但苦夏日长。北窗无风睡不解，齿颊苦涩思清凉。故人新除协律郎，交游多在白玉堂。拣芽斗夸皆饫尝。幸为传声李太府，烦渠折简买头纲。"此为作者向老友江子之的索茶诗，诗大意为：宋徽宗政和年间（1111～1117），制造贡茶密云龙不做成茶饼，而是保留整个茶芽，加工成小龙盘曲的形状，并装在一只精制的小盒内，称"方寸小夸"，盒外包有金花的大红袋子。茶芽富含光泽，如截短的玉，茶汤清澈翠绿，又仿佛松溪（在福建）之水。这种好茶叶寻常百姓家是尝不到的，我三年前就听说过但还未看到过。希望能尝到清凉解渴的茶叶。老朋友（江子之）你现在新任协律郎（掌校正乐律的官），而且你的朋友们很多都在官府（白玉堂）做官，"拣芽"、"斗茶"、"方寸小夸"这些名贵的贡茶都有机会尝个够，所以请你告诉李太府（太府为掌贡赋的官），麻烦他写信给我买一点头纲茶来（头纲茶为开春第一批进贡皇帝的贡茶）。诗中充满对"密云龙"茶的向往之情。

寄豫章公三首许官茶未寄　七绝组诗。北宋陈师道（1053～1102）作。共三首。其一："密云不雨卧乌龙，已是人间第一功。得诺向来轻季子，打门何日惊周公。"其二："愧无一缕破双团，惯下姜盐枉肺肝。誓酒不应忘此老，论

诗宁肯乞粗官。”其三：“生须百斛买双鬟，水截龙章试虎斑。老觉才粗浑不称，自携云月泻漫漫。”豫章公（黄庭坚）答应给作者寄官茶，但尚未寄。官茶在市场无售，只限政府公卖，只有朝廷官员才能享用，故作者写诗讨之。诗中首先用典故二则。一为“季布一诺”，亦称“一诺千金”。季子即季布，《史记·季布传》：“曹丘至，即揖季布曰，楚人谚曰：‘得黄金百斤，不如得季布一诺。’足下何以得此声于梁楚之间哉？”典故二：“打门惊周公”，借用了唐代孟谏议送茶给卢仝的故事。卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》：“日高丈五睡正浓，军将打门惊周公。”诗言“打门何日惊周公”，写出作者盼茶之切。第二首诗自叹没有双团饼茶，无奈只有煮些姜、盐。此为作者夸张之笔。继言不要忘记我已戒酒，因此更需要茶。这里借用了薛能《谢刘相公寄天柱茶》的诗句：“粗官寄与真抛却，赖有诗情合得尝。”第三首诗谓本来我最需要化百斛去买女婢（双鬟），让她们帮我裁开龙团茶饼以供煮茶。但自感年迈无才不相称，因此煮茶之事只好自己承担了。作者以诙谐的笔调写出对上等官茶的渴望之情。

次韵苏翰林五日扬州石塔寺烹茶 五言古诗。北宋晁补之（1053～1110）作。诗为：“唐来木兰寺，遗迹今未灭。僧钟嘲饭后，语出饥客舌。今公食方丈，玉茗撼噫嘻。当年卧江湖，不泣逐臣玦。中和似此茗，受水不易节。轻尘散罗曲，乱乳发瓯雪。佳辰杂兰艾，共吊楚累洁。老谦三昧手，心得非口诀。谁知此间妙，我欲希超绝。持夸淮北上，汤饼供朝啜。”作者记述了一次不寻常的饮茶，因为：第一，在扬州石塔寺内曾发生过唐代王播由“惭愧阁黎饭后钟”到“如今始得碧纱笼”的巨大变化，人情冷暖，世态炎凉，发人深思。第二，是和苏东坡一道饮茶，而苏东坡这次是由朝官贬到扬州来的。但东坡具有“中和似此茗，受水不易节”的高尚情操，使得他的门下士晁补之也为之深深感动和折服。第三，此日正是端午节，是屈原逝世的日子，对于屈原的为人和遭遇，苏、晁都是崇敬的、同情的，因此自然要“佳辰杂兰艾，共吊楚累洁”了。第四，烹茶的老谦是一位高手，东坡曾两次写诗称赞过他，因此所烹之茶，喝起来就更津津有味。

宫词（2） 宫词九十首之三十九。宋徽宗赵佶作。诗为：“今岁闽中别贡茶，翔龙万寿占春芽。初开宝篋新香满，分赐师垣政府家。”福建贡来春茶珍品翔龙、万寿，打开茶叶盒子，顿觉茶香扑鼻，于是分一点给近臣，让他们也一饱口福。

茶声（2） 七绝。宋代李南金（生卒年未详）作。诗为：“砌虫唧唧万蝉催，忽有千车捆载来。听得松风并涧水，急呼缥色绿瓷杯。”使文人墨客颇为快意和悦耳的是煎茶时沸水发出的声音，根据诗人的不同感受，茶声演变成为风声、水声、车声、虫声等。该诗叙写了四种茶声：唧唧的虫声如蝉鸣，独轮小车吱吱嘎嘎的声音，风吹松林所发出的松涛，以及溪涧中的流水声，道出茶人的独特感受。

汤戏 七绝。宋僧福全作，另说福全为唐人（见《全唐诗外编》）。据《清异录》载：“沙门福全能注汤幻茶，成诗一句，并点四瓯，泛乎汤表，檀越日造门求观汤戏，全自咏诗曰：‘生成盏里水丹青，巧画工夫学不成。却笑当年陆鸿渐，煎茶赢得好名声。’”福全是一位“汤戏”（亦称“分茶”，参见“茶百戏”）高手，而此诗对陆羽的“好名声”提出异议。该诗亦见于《宋诗记事》卷九十一，诗题为《自咏》。

修仁茶（3） 五言古诗。宋代孙觌（1081～1169）作。诗为：“烟云吐长崖，风雨暗古县。竹舆赪两肩，弛担息微倦。茗饮初一尝，老父有芹献。幽姿绝媚妩，著齿得瞑眩。昏昏嗜睡翁，唤起风洒面。亦有不平心，尽从毛孔散。”作者风雨天过修仁，有老父向他献“修仁茶”。这种茶外形很美，“幽姿绝媚妩”；内质亦佳，“著齿得瞑眩”。饮了以后，使得“昏昏嗜睡翁”精神为之一振，心情也随之舒畅起来：“亦有不平心，尽从毛孔散。”末两句巧妙地运用了唐卢仝的诗句，更显得“修仁茶”的品质优良。修仁，旧县名，在今广西壮族自治区东部。

述侄馈日铸茶 五律。南宋曾幾（1084～1166）作。诗为：“宝铛自不乏，山芽安可无？子能来日铸，我得具风炉。夏木啭黄鸟，僧窗行白驹。谈多唤坐睡，此味政时须。”作者收到日铸茶很高兴，便在夏日里煎饮起来，享受到驱睡提神的乐趣。

遽子得龙团胜雪茶两胯以归予其直万钱云 七律。南宋曾幾（1084～1166）作。诗为：“移人尤物众谈令，持以趋庭意可嘉。鲑菜自无三九种，龙团空取十千茶。烹尝使恐成灾怪，把玩那能定等差。赖有前贤小团例，一囊深贮只传家。”该诗描述了曾幾喜得名贵的龙团胜雪茶的欢欣之情，深感名贵之品不可轻易自家消受，只能收藏起来当传家宝。曾幾有二子，曾逮为次子。龙团胜雪，为龙凤团茶中的珍品。胯，系于腰间精制的囊带。尤物，珍贵的物品。趋庭，承受父亲教导的代称。鲑（xié 鞋），鱼类菜肴的总称。《南史·庾杲之传》：“清贫自业，食唯有韭菹、瀹韭、生韭杂菜。任昉尝戏之曰：‘谁谓庾郎贫，食鲑常有二十七种。’”此戏言缘于文中有三个“韭”字，韭、九同音，三个九，故戏称“二十七”。空取：不花分文。十千即“万”，意为价值万元。等差：茶的品级。前贤，指欧阳修。末两句言，像欧阳修那样把龙团胜雪作为传家宝珍藏起来。欧阳修得到皇帝赐给他的一块饼茶，藏了七年还舍不得吃掉事见欧阳修所写的《龙茶录后序》。

初识茶花 七绝。南宋陈与义（1090～1139）作。诗为：“伊轧篮舆不受催，湖南秋色更佳哉。青裙玉面初相识，九月茶花满路开。”诗设妙喻，把茶树叶和花比作青裙玉面，“九月茶花满路开”，既写景色之美，也见茶树之盛。

八十三吟 七律。南宋陆游作。诗为："右帆山下白头人，八十三回见草春。自爱安闲忘寂寞，天将强健报清贫。枯桐已爨（cuàn 窜）宁求识？敝帚当捐却自珍。桑苎家风君勿笑，他年犹得作茶神。"抒写诗人晚年安于清贫生活，因知音已绝，而生"枯桐"之叹、对己之诗文则犹敝帚自珍。尤其仰慕陆羽，期望亦被尊为"茶神"。其爱茶之诚，喜茶之切，自然流露，跃然纸上。

三游洞前岩下小潭水甚奇取以煎茶 七律。南宋陆游作。诗为："苔径芒鞋滑不妨，潭边聊得据胡床。岩空倒看峰峦影，洞远中含药草香。汲取满瓶牛乳白，分流触石珮声长。囊中日铸传天下，不是名泉不合尝。"该小潭后称"陆游泉"，又名"陆游井"、"陆游潭"，位于湖北省宜昌市郊西陵山上三游洞下百余步的半山腰崖脚处，与"三游洞"和泉前方的"下牢溪"齐名，为宜昌三胜。唐元和十四年（819），白居易与其弟白行简及诗人元稹等三人首探三游洞时，意外地发现这眼清泉。宋孝宗乾道六年（1170），陆游被朝廷贬谪到夔州（今四川奉节）任通判，是年十月八日陆游在赴蜀途中，慕名至此取泉水煎茶，其味妙不可言，遂激起诗兴，挥笔题此诗于岩壁之上。后人随即摩刻，并将其命名为"陆游泉"。

效蜀人煎茶戏作长句 七律。南宋陆游作。诗为："午枕初回梦蝶床，红丝小碾破旗枪。正须山石龙头鼎，一试风炉蟹眼汤。岩电已能开倦眼，春雷不许殷枯肠。饭囊酒瓮纷纷是，谁赏蒙山紫笋香？"长句指七律。梦蝶典出《庄子·齐物论》："昔有庄周梦为胡蝶，栩栩然胡蝶也。"后用"梦蝶"为梦幻之意。"山石龙头鼎"典出唐代韩愈《石鼎联句诗》："巧匠斫山骨"，"龙头缩菌盍。"即指石制的鼎，鼎盖作龙头形，陆羽《茶经》称之为"风炉"。岩电，谓目光明亮如岩下闪电，《世说新语·容止》："晋王戎视日不眩，裴楷说'戎眼烂烂如岩下电'。"倦眼，眼睛疲劳，言饮茶解倦，倦眼既开，目光如电。殷枯肠，在空肠中发出春雷般的鸣声。饭囊酒瓮，即酒囊饭袋，喻无能之人。诗中描绘了作者碾茶、煎茶、饮茶、除倦一系列过程，凭借茶事直抒胸臆，谴责南宋朝廷起用"饭囊酒瓮"之流，无能之辈，而像"蒙山紫笋"茶那样品质优异者却弃置不用。在咏物中抒情，十分自然。

喜得建茶 七律。南宋陆游作。诗为："玉食何由到草莱，重奁初喜坼封开。雪霏庾岭红丝碾，乳泛闽溪绿地材。舌本常留甘尽日，鼻端无复鼾如雷。故应不负朋游意，自挈风炉竹下来。"陆游得到了珍贵的"建茶"，十分高兴，便打开茶盒，用红丝碾把它碾碎，然后煎了喝，觉得舌本留甘，睡意全无。为了不辜负朋友们的好意，便又拿着风炉到竹林里去一道煎饮。关于茶的滋味，陆游在他的许多诗里曾有过各种描写，如："舌根茶味永"（《懒趣》），"茶味森森留齿颊"（《饭后忽邻父来戏作》），"茶甘半日如新嚼"（《初秋杂咏》），"匙聚茶香爽齿牙"（《杂兴》），"客散茶甘留舌本"（《晚兴》）等。

送陆务观赴七闽提举常平茶事（三首之一） 七绝。南宋周必大（1126～1204）作。诗为："暮年桑苎毁《茶经》，应为征行不到闽。今有云孙持使节，好因贡焙祀茶人。"此为赠别诗，却通篇运用茶事典故：首两句认为唐代陆羽之所以著《毁茶论》，是因为没有到过盛产好茶的福建。后两句说陆羽的第九代孙（云孙，即陆游，因同姓，故泛指）赴七闽之任，正好用贡茶祭祀茶神。因陆游与陆羽同宗，又任提举常平茶事，采用茶典，贴切自然。

夔州竹枝歌九首（之五） 竹枝歌。南宋范成大（1126～1193）作。诗为："白头老媪簪红花，黑头女娘三髻丫，背上儿眠上山去，采桑已闲当采茶。"此诗采用平铺直叙的手法，抓住采茶村妇的特征，展现出农村采茶的乡土气息。诗大意为：头上簪着红花的老年妇女和身上背着孩子的年轻妇女，当她们忙完了采桑养蚕之事后，现在又忙着上山采茶了。

以六一泉煮双井茶 七律。南宋杨万里作。诗为："鹰爪新茶蟹眼汤，松风鸣雪兔毫霜。细参六一泉中味，故有涪翁句子香。日铸建溪当退舍，落霞秋水梦还乡。何时归上滕王阁，自看风炉自煮尝。"六一泉，位于安徽省滁州城西南琅琊山麓，宋僧智仙修建。鹰爪，细嫩的茶叶，指双井茶。松风鸣雪，指煮茶沸腾时发出松风般的声音，茶汤面上呈现雪一样的饽沫。兔毫霜，指茶芽上的白毛。涪翁，黄庭坚的号。退避三舍，比喻对人让步，不敢与争。诗言双井茶要好于日铸茶和建溪茶。落霞秋水，出自唐代王勃《滕王阁序》："落霞与孤鹜齐飞，秋水共长天一色。"滕王阁，故址位于今江西南昌市赣江滨，唐高祖子滕王李元婴为洪州刺史时始建。作者在用六一泉煎饮双井茶时，联想到同乡黄庭坚咏双井茶的诗篇，又梦见唐代王勃《滕王阁序》中"落霞秋水"的美景，不禁思念起家乡来。他认为双井茶的品质优于日铸茶和建溪茶，更希望有一天能在滕王阁上亲自煎饮双井茶。诗中充满思乡之情。

濡庵坐上观显上人分茶 七言古诗。南宋杨万里作。诗为："分茶何似煎茶好，煎茶不似分茶巧。蒸水老禅弄泉手，隆兴元春新玉爪。二者相遭兔瓯面，怪怪奇奇真善幻。纷如擘絮行太空，影落寒江能万变。银瓶首下仍尻高，注汤作字势嫖姚。不须更师屋漏法，只问此瓶当响答。紫薇仙人乌角巾，唤我起看清风生。京尘满袖思一洗，病眼生花得再明。汉鼎难调要公理，策勋茗碗非公事。不如回施与寒儒，归续《茶经》传衲子。"分茶，又名"茶戏"、"汤戏"或"茶百戏"。明代以前，中国人均饮用碾碎的末茶，是在用水冲泡末茶时，使茶汁的脉纹形成种种奇妙的物象。作为一种游戏，有很强的技巧性。宋代陶谷《清异录》："茶自唐始盛，近世有下汤运匕，别施妙诀，使茶纹水脉成物象者，禽兽虫

鱼花草之属，纤巧如画，但须臾就散灭。此茶之变也，时人谓之茶百戏。”作者是“南宋四家”之一，其诗构思新巧，语言通俗明畅，自成一家，时称“诚斋体”。此诗以自然流畅的诗句，写出显上人为茶技艺的高超，那些“怪怪奇奇”的物象、气势雄健轻捷的文字，还有起清风、洗京尘、病眼明的疗效，都写得别有情趣，表现出诗人观察之细，运笔之妙。

康王谷水帘 五言古诗。南宋朱熹作。诗为：“循涧西北登，崎岖几经丘。前行荒蹊断，豁见清溪流。一涉台殿古，再涉川原幽。萦纡复屡渡，乃得寒岩陬。飞泉天上来，一落散不收。披崖日璀璨，喷壑风飕飕。采薪爨绝品，瀹茗浇穷愁。敬谢古陆子，何年复来游？”该诗描绘了去康王谷路线的崎岖和康王谷水帘的“飞泉”景观，并表达了对陆羽的敬意和怀念。

监造御茶有所争执 五言古诗。南宋徐玑（1162～1214）作。诗为：“森森壑源山，嫋嫋壑源溪。修修桐树林，下荫茶树低。桐风日夜吟，桐雨洒霏霏。千丛高下青，一丛千万枝。龙在水底吟，凤在山上飞。异物呈嘉祥，上奉玉食资。腊余春未新，素质蕴芳菲。千夫喘登垄，叫啸风雷随。雪芽细若针，一夕吐清奇。天地发宝秘，鬼神不敢知。旧制遵御膳，授职各有司。分纲制品目，簿尉监视之。虽有领督官，焉得专所为？初纲七七夸，次纲数弗差；一以荐郊庙，二以渝宾师。天子且谦受，他人奚可希！奈何贪渎者，凭陵肆奸欺。品尝珍妙余，倍称求其私。初作狐儿媚，忽变虎狼威。巧计百不行，叱怒面欲绯。再拜长官前，兹事非所宜。性命若蝼蚁，蠢动识尊卑。朝廷设百官，责任无细微。所守傥在是，恪谨焉可违？君一臣取二，千古明戒垂。以此重得劾，刀锯弗敢辞！移官责南浦，奉命去若驰。回首凤凰翼，雨露生光辉。”该诗系作者任建安（今福建建瓯）主簿（郡县中典领文书、办理事务的官）时所写。争执发生在他和监造御茶长官即领督官之间，长官要私拿御茶，徐玑则极力反对。徐言，御茶是用来“一以荐郊庙，二以渝宾师”的，皇帝也只有少量，臣下如何可以私取？长官受挫十分恼火，“初作狐儿媚，忽变狼虎威”。徐玑坚持不让私取，并表示要冒着风险去揭露长官的罪状：“以此重得劾，刀锯弗敢辞。”侯后，徐玑调任南浦，争执亦不了了之。

赠徐照 七律。南宋徐玑（1162～1214）作。诗为：“近参圆觉境如何？月冷高空影在波。身健却缘餐饭少，诗清都为饮茶多。城居亦似山中静，夜梦俱无世虑魔。昨日曾知到门外，因随鹤步踏青莎。”饮茶多了，便触发出诗情。“诗清都为饮茶多”，是人们传诵的名句。

净光山四咏呈水心先生·茶山堂 五律。南宋徐照（？～1211）作。诗为：“片山唐国赐，茶有数根留。几番见人说，今朝还独游。远波分段白，宿鹭向晴收。却有觉庵主，犹能学道州。”水心先生即叶适，南宋哲学家，永嘉学派的代表，是作者同乡。净光山，在浙江温州，又名松台山，有四处景点：宿觉庵、绝境亭、会景轩、茶山堂。诗前四句谓独游茶山堂，这里留存着唐代的茶树，表明温州在唐代已有了茶叶生产。“远波分段白”句，谓一眼望去，远处白色的波浪被分成一段一段的。“犹能学道州”句，疑为“赵州”之误，唐代高僧从谂禅师居赵州观音院，世称赵州。“学赵州”即觉庵主学习赵州那样的参悟禅机。

谢徐玑惠茶 五言律诗。南宋徐照（？～1211）作。诗为：“建山惟上贡，采擷极艰辛。不拟分奇品，遥将寄野人。角开秋月满，香人井泉新。静室无来客，碑粘陆羽真。”此谢赠茶诗，不仅表达了喜出望外、不胜荣幸之情，而且别出心裁联想到茶人采摘的艰辛，写诗时随手把陆羽像贴在碑上，可见作者对陆羽的崇敬。

谢薛总干惠茶盏 五言排律。南宋徐照（？～1211）作。诗为：“色变天星照，姿贞蜀土成。视形全觉巨，到手却如轻。盛水蟾轮漾，浇茶雪片倾。价令金帛贱，声出水冰清。拂拭忘衣袖，留藏有竹籯。人经思陆羽，联句待弥明。贪动丹僧见，从来相府荣。感情当爱物，随坐更随行。”诗言友人所赠茶盏产于四川，看上去它比一般茶盏要大一些，拿在手里质地很轻。盛了水的茶盏宛如一轮明月。茶盏的声音也很清脆，真是一件比金帛还要贵重的无价之宝。此茶盏应该写入陆羽的《茶经》，找一位像著名的唐诗《石鼎联句》的作者之一轩辕弥明那样的人写诗状物。作者对此茶盏十分珍爱，把它带在身边。此诗侧面反映出宋代茶具制作工艺之精妙。

赏茶（2） 七绝。南宋嘉定年间进士戴昺（生卒年未详）作。诗为：“自汲香泉带落花，漫烧石鼎试新茶。绿阴天气闲庭院，卧听黄蜂报晚衙。”旧时官府早晚两次坐衙治事，傍晚一次叫晚衙。群蜂飞集如衙参，叫做“蜂衙”，也有早晚两次。诗写作者独自汲香泉水煎饮新茶，闲卧在庭院里，听着黄蜂“报晚衙”之声，充满闲适之情。

茶歌 七言古诗。南宋葛长庚（生卒年未详）作。诗为：“柳眼偷看梅花飞，百花头上春风吹。壑源春到不知时，霹雳一声惊晓枝。枝头未敢展枪旗，吐玉缀金先献奇。雀舌含春不解语，只有晓露晨烟知。带露和烟摘归去，蒸来细捣几千杵。捏作月团三百片，火候调匀文与武。碾边飞絮卷玉尘，磨下落珠散金缕。首山黄铜铸小铛，活火新泉自烹煮。蟹眼已没鱼眼浮，飕飕松声送风雨。定州红玉琢花瓷，瑞雪满瓯浮白乳。绿云入口生香风，满口兰芷香无穷。两腋飕飕毛窍通，洗尽枯肠万事空。君不见孟谏议，送茶惊起卢仝睡，又不见白居易，馈茶唤醒禹锡醉。陆羽作《茶经》，曹晖作《茶铭》，文正范公对茶笑，纱帽笼头煎石铫。素虚见雨如丹砂，点作满盏菖蒲花。东坡深得煎水法，酒阑往往觅一呷，赵州梦里见南泉，爱结焚香瀹茗缘。吾侪烹茶有滋味，华池神水先调试。丹田一亩自栽培，金翁姹女采归来。天炉地鼎依时节，炼作黄芽烹白雪。味如甘露胜醍醐，服之顿觉沉疴

苏。身轻便欲登天衢，不知天上有茶无。”该诗前八句用优美的词藻描写茶芽的生长过程、采摘只写了一句“带露和烟摘归去”，制茶写了三句“蒸来细捣几千杵。捏作月团三百片，火候调匀文与武。”煮茶写了六句。之后大部分写尝茶、穿插了一些典故，最后讲饮茶后飘飘欲仙的感觉，进而产生了这样的遐想：天上到底有没有茶？诗句虽完，意味无穷。

寒夜 七绝。宋代杜耒（生卒年未详）作。诗为：“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红。寻常一样窗前月，才有梅花便不同。”该诗首句常为人们所传诵，诗末以“梅花”之高洁来喻“茶情”之醇厚，则又不同凡响。

金元明代茶诗

金代茶诗 金代产生的以茶为主题或吟咏中及茶事之诗。金代的茶诗很少，据《全金诗》统计，作者为四十余人，茶诗八十余篇，内容主要是煎茶、饮茶和茶坊，诗体主要为古诗、律诗、绝句和宝塔诗。较好的茶诗有冯璧《东坡海南烹茶图》、元好问《茗饮》、刘著《伯坚惠新茶》等。

东坡海南烹茶图 七绝。金代冯璧（1162～1240）作。诗为：“讲筵分赐密云龙，春梦分明觉亦空，地恶九钻黎洞火，天游两腋玉川风。”此诗抓住宋代苏东坡一生际遇的两极：昔日富贵，得赐名茶；一朝被贬，钻木取火。对于这位多才多艺的茶人兼诗人寄予了无限同情。而“觉亦空”是一种心灵的大彻大悟，“玉川风”是一种行动的潇洒自如，这也正是苏东坡烹茶时的精神升华。讲筵，犹讲席，此指苏轼元祐初年任翰林学士兼侍读，曾给皇帝讲书。密云龙，茶名，极为珍贵。春梦，据宋代赵德麟《侯鲭录》记载，苏轼谪居海南时，有一个七十多岁的老农妇对他说：“内翰昔日富贵，一场春梦。”苏轼很以为是，从此里人叫她“春梦婆”。地恶，是说海南自然环境条件差。苏轼曾说：“岭南天气卑湿，地气蒸潭，而海南尤甚。夏秋之交，物无不腐坏者，人非金石，其何能久？”钻，钻木取火，四季所用树木种类不同，故有“改火”之称；九钻，系多次改火。黎洞，少数民族黎族的简陋房屋。苏轼被贬谪海南儋州（今海南省儋州市）达三年之久，初居官舍，后被逐出，迁居于自建的“黎洞”，备尝艰辛。天游，犹“天放”，一任自然。两腋玉川风，是说苏轼像卢仝那样的嗜茶。

新样团茶 七绝。金代李俊民（1176～1260）作。诗为：“春风倾倒在灵芽，才到江南百草花。未试人间小团月，异香先入玉川家。”诗题表明写“新样团茶”，却未正面描绘，而以“异香先入玉川家”道尽茶之美、茶之味。玉川指唐代茶人卢仝。作者自比卢仝，也成品茗高人了。

茗饮（2） 七律。金代元好问（1190～1257）作。诗为：“宿醒未破厌觥船，紫笋分封入晓煎。槐火石泉寒食后，鬓丝禅榻落花前。一瓯春露香能永，万里清风意已便。邂逅华胥犹可到，蓬莱未拟问群仙。”诗的首联是说需茶解酒，颔联是写煎茶，后四句是饮茶后的感受。依次道来，诗句优美。

伯坚惠新茶 七绝。金代刘著（生卒年未详）作。该诗全称为：《伯坚惠新茶绿橘，香味郁然。便如一到江湖之上，戏作小诗二首》（之一）。诗为：“建溪玉饼号尤双，双井为奴日铸降。忽听松风翻蟹眼，却疑春雪落寒江。”作者赞扬伯坚惠赠的“建溪玉饼”为茶中之冠，双井茶和日铸茶都比不上它，但此茶好在那里却着墨不多，只写了一句：“却疑春雪落寒江”，主要着眼于汤色。

元代茶诗 元代产生的以茶为主题或吟咏中及茶事之诗。元代茶诗数量较少，据不完全统计，作者一百三十余人，茶诗近三百篇。诗体有古诗、律诗、绝句和竹枝词，题材有名茶、煎茶、饮茶、名泉、茶具、采茶、茶功等。佳作有耶律楚材《西域从王君玉乞茶》、谢宗可《茶筅》、刘秉忠《尝云芝茶》等。

西域从王君玉乞茶因其韵七首 七律组诗。元代耶律楚材作。共七首：1.“积年不啜建溪茶，心跨黄尘塞五车。碧玉瓯中思雪浪，黄金碾畔忆雷芽。卢仝七碗诗难得，谗老三瓯梦亦赊。敢乞君侯分数饼，暂教清兴绕烟霞。”2.“厚意江洪绝品茶，先生分出蒲轮车。雪花艳艳浮金蕊，玉屑纷纷碎白芽。破梦一杯非易得，搜肠三碗不能赊。琼瓯啜罢酬平昔，饱看西山插翠霞。”3.“高人惠我岭南茶，烂赏飞花雪没车。玉屑三瓯烹嫩蕊，青旗一叶碾新芽。顿令衰叟诗魂爽，便觉红尘客梦赊。两腋清风生坐榻，幽欢远胜泛流霞。”4.“酒仙飘逸不知茶，可笑流涎见曲车。玉杵和云舂素月，金刀带雨剪黄芽。试将绮语求茶饮，特胜春衫把酒赊。啜罢神清淡无寐，尘寰身世便云霞。”5.“长笑刘伶不识茶，胡为买锸漫随车。萧萧暮雨云千顷，磊磊春雷玉一芽。建郡深瓯吴地远，金山佳水楚江赊。红炉石鼎烹团月，一碗和春吸碧霞。”6.“枯肠搜尽数杯茶，千卷胸中到几车。汤响松风三昧手，雪香雷震一枪芽。满囊垂赐情何厚，万里携来路更赊。清兴无涯腾八表，骑鲸踏破赤城霞。”7.“啜罢江南一碗茶，枯肠历历走雷车。黄金小碾飞琼屑，碧玉深瓯点雪芽。笔阵陈兵诗思勇，睡魔卷甲梦魂赊。精神爽逸无馀事，卧看残阳补断霞。”七首诗均以“茶、车、芽、赊、霞”五韵写成，反复描述了渴求佳茗、煎烹名茶、品饮新芽的乐趣，以及才啜数杯，神清无寐，品饮方毕，思若泉涌的绝妙感受。

尝云芝茶 七律。元代刘秉忠（1216～1274）作。诗为：“铁色皴皮带老霜，含英咀美入诗肠。舌根未得天真味，鼻观先通圣妙香。海上精华难品第，江南草木属寻常。待将肤腠侵微汗，毛骨生风六月凉。”诗写云芝茶的外形特色，芳香的内质和极佳的滋味。

留题惠山 七绝。元代赵孟頫作。诗为：“南朝古寺惠山前，裹茗来寻第二泉。贪恋君恩当北去，野花啼鸟漫留连。”以平易自然的文字，来写对“天下第二泉”的依依不

舍之情。

题蔡端明苏东坡墨迹后（四首之二） 七绝。元代虞集作。诗为："老却眉山长帽翁，茶烟轻飏鬓丝风。锦囊旧赐龙团在，谁为分泉落月中。"诗言喜欢饮茶的苏东坡已离开人世，虽然赐他的龙团茶仍在，可是又有谁来煎茶饮茶呢？结尾两句具有怀古伤感之情。

煮土茶歌 七言古诗。元代洪希文（1282～1366）作。诗为："论茶自古称鳌源，品水无出中泠泉。莆中皆茶出土产，乡味自汲井水煎。器新火活清味永，且从平地休登仙。王侯第宅斗绝品，揣分不到山翁前。临风一啜心自省，此意莫与他人传。"此诗含蓄，对家乡土茶只说了"清味永"三字，并用"临风一啜心自省，此意莫与他人传"二句，暗示土茶品质优于王侯家的"绝品"，但不言明，恐有对朝廷不敬之嫌，读来更有余味。

题龙门茶屋图 五言古诗。元代倪瓒（1301～1374）绘图并题诗其上。诗为："龙门秋月影，茶屋白云泉。不与世人赏，瑶草自年年。上有天池水，松风舞沦涟。何当蹑飞鸟，去采池中莲。"诗中描述了"茶屋图"的景致，有白云泉、天池、瑶草、青松，还有池中的莲花。该画现虽未见，但钱杜撰《松壶画赘》卷上著录此画时，称其"极淋漓酣适之致，观者如入龙藏中斗奇宝也"。

阳羡茶 七言古诗。元代谢应芳（生卒年未详）作。诗为："南山茶树化劫灰，白蛇无复衔子来。颊年雨露养遗植，光春粟粒珠含胎。待看茶焙春烟起，箬笼封春贡天子。谁能遗我小团月，烟火肺肝令一洗。"诗中描述了"阳羡茶"的兴衰史，讲叙了"白蛇衔茶子"的神话故事，及"箬笼封春贡天子"的珍贵，作者希望得到"小团月"，"一洗""肺肝"之"火"。

寄径山颜悦堂长老 七绝。元代谢应芳（生卒年未详）作。诗为："每忆城南隐者家，昆山石火径山茶。年年春晚重门闭，怕听阶前落地花。"诗人把"隐者家"与"径山茶"相对，则使高超的隐士与名贵的茶叶联系起来；又把"重门闭"与"落地花"相对，则使禅院之幽雅与春去之无奈融为一体。短短四句，颇有韵味。

茶筅（2） 七律。元代谢宗可（生卒年未详）作。诗为："此君一节莹无瑕，夜听松声漱玉华。万缕引风归蟹眼，半瓶飞雪起龙芽。香凝翠发云生脚，湿满苍髯浪卷花。到手纤毫皆尽力，多因不负玉川家。"此诗描述了"茶筅"的形状及功用，善用比喻，清新流畅。茶筅（xiǎn 洗），形状如筅帚，调茶之具。参见"茶具"（辅具）。

咀丛间新茶二绝 七绝。元代汪炎昶（生卒年未详）作。其一："湿带烟霏绿乍芒，不经烟火韵尤长。铜瓶雪滚伤真味，石碓尘飞泄嫩香。"其二："卢仝陆羽事煎烹，谩自夸张立户庭。别向人间传一法，吾诗便把当茶经。"咀丛间新茶，是指把茶芽采下便放到嘴里生吃。南宋陆游亦有过此种体验，他的《即事》诗"安贫炊麦饭，省事嚼茶芽"即指此。烟霏，云雾之气；绿乍芒，初生的绿芒，喻茶芽。立户庭，自成一派或自成一家。作者把带露水的茶芽采下来放在嘴里生吃，他认为这要比经过烟火加工的茶更好吃。茶芽生食可避免因煮茶而丧失真味，以及碾茶时流失的一部分茶香。卢仝、陆羽的煮茶方法均自成一家，而我把茶芽生食写成诗当作茶经，并把这种茶芽生食的方法告诉大家。该诗似作者一时兴到之言，然亦优美自然。

明代茶诗 明代产生的以茶为主题或吟咏中及茶事之诗。明代有一百二十余人写过五百余篇茶诗，最多者为文徵明，有一百五十多首。诗体有古诗、律诗、绝句、竹枝词、宫词等。题材有名茶、茶神陆羽、煎茶、饮茶、名泉、茶具、采茶、造茶、茶功等。著名茶诗有文徵明《茶具十咏》、陈继儒《试茶》（四言古诗）、于若瀛《龙井茶歌》、高启《煮雪斋为贡文学赋禁言茶》、王世贞《试虎丘茶》等。

茗理诗并序 七绝。明代朱升（1299～1370）作。诗前有序："茗之带草气者，茗之气质之性也。茗之带花香者，茗之天理之性也。抑之则实，实则热，热则柔，柔则草气渐除，然恐花香因而太泄也，于是复扬之。迭抑迭扬，草气消融，花香氤氲，茗之气质变化，天理浑然之时也。漫成一绝。"诗为："一抑重教又一扬，能从草质发花香。神奇共诧天工妙，易简无令物性伤。"诗人从茶的制造入手，描述绿茶制造过程和原理，强调"天理浑然"，要遵循"易简无令物性伤"之理。

题李文则画陆羽烹茶 七绝。明代张以宁（1301～1370）作。诗为："阅罢《茶经》坐石苔，惠山新汲入瓷杯。高人惯识人间味，笑看江心取水来。"高人，指陆羽。李文则其人已不可考，陆羽烹茶图亦不存在，人们可以从诗中看到陆羽烹茶的神情与风貌。

谷帘泉并序 七言古诗。明代钱宰（1302～1397）作。诗前有序："谷帘魁天下泉，鸿渐有经刻。惠山水致远，经年不坏。惜去车之远，步涉崎岖，古今名公少到，以是无留题，仅有夏倚一记而已。自城西北至景德观，四十里。自观涉六七涧，穿林而行，越十里，渺然见泉自山下，未足取也。又二里上山，傍枕悬崖，后推前挽，支藤而上。又一里下坡，有涧，踏乱石，穿崖壁，又百有余丈，至帘下。少憩，回视，一帘如琼瑶珠璎，从天碎落，恍然非人世间也。《星江志》云'其流凡三十派，横涧七丈'是矣。然秋冬水涸，泉下不多；春夏太潦，涧石漫漫，又不可涉；惟盛夏得雨后两旬，则帘水可观，涧石亦出，可涉可坐也。因夏视陂塘而往，适得其时，与伺行坐歌石，命饮而诗之。"诗为："风卷河横翻玉液，段云散雪琼花密。分明放下水晶帘，垂垂若护蛟龙室。蹑空扪萝坐歌崖，林暗晖晖山外日。晚风泉声杂松吹，百鼓争鸣间箫瑟。山南山北知几泉？凡派常流我非匹。惜哉前哲不特书，仅留一记夏生笔。赖有陆子狄牙口，高下品题曾不失，

君今试看锡山碑、天下何泉居第一?”诗序详细叙述取谷帘泉水需要经历很长一段崎岖的山路，并且还得掌握取水的季节。七言古风则围绕着“谷帘泉”的名称，层层推进，生动描摹，“天下何泉居第一”之反诘，不问自明。

采茶词　七言古诗。明代高启（1336～1374）作。诗为：“雷过溪山碧云暖，幽丛半吐枪旗短。银钗女儿相应歌，筐中摘得谁最多?归来清香犹在手，高品先将呈太守。竹炉新焙未得尝，笼盛贩与湖南商。山家不解种禾黍，衣食年年在春雨。”诗的开篇是一派欢快场面：雨过天晴，溪山渐暖，茗吐新芽、幽丛夺目。银钗女儿，对歌采茶，相互竞赛，其乐融融。但是，清香犹然在手，高品先呈太守；新焙无缘品尝，只能卖给茶商。最后两句明写“山家”，实则指向茶农生活贫苦的现实，因为他们赖以生存的“春雨”新茶，受到无情的盘剥。于是，采茶之喜和山家之苦，清茗之香与盘剥之狠，形成了鲜明对照。

煮雪斋为贡文学赋禁言茶　七律。明代高启（1336～1374）作。诗为：“自扫琼瑶试晓烹，石炉松火两同清。旋涡尚作飞花舞，沸响还疑洒竹鸣。不信秦山经岁积，俄惊蜀浪向春生。一瓯细啜真天味，却笑中泠妄得名。”该诗主要写煮茶，由于诗题要求诗中不能着一茶字，于是作者句句用典，施展出高超的写作技巧，写出了一篇没有茶字的“煮茶”诗。如诗的首句：“自扫琼瑶试晓烹”，以“试晓烹”代言“烹茶”。又如“一瓯细啜真天味”，以“一瓯细啜”代言“啜茶”。

饮玉泉　七言古诗。明代吴宽（1435～1504）作。诗为：“龙唇喷薄净无腥，纯浸西南万叠青。地底洞名疑小有，江南名泉类中泠。御厨络绎驰银瓮，僧寺分明枕玉屏。曾是宣皇临幸处，游人谁复上高亭。垂虹名在壮神都，玄酒为池不用沽。终日无云成雾雨，下流随地作江湖。坐临且脱登山屐，汲饮重修调水符。尘渴正须清泠好，寺僧犹自置茶垆。”玉泉水本是“御厨”所用，诗中极力渲染玉泉水之名贵绝妙，最后归结到“尘渴正须清泠好”。

爱茶歌　七言古诗。明代吴宽（1435～1504）作。诗为：“汤翁爱茶如爱酒，不数三升并五斗。先春堂开无长物，只将茶灶连茶臼。堂中无事长煮茶，终日茶杯不离口。当筵侍立惟茶童，入门来谒惟茶友。谢茶有诗学卢仝，煎茶有赋拟黄九。《茶经续编》不借人，《茶谱补遗》将脱手。平生种茶不办租，山下茶园知几亩。世人可向茶乡游，此中亦有无何有。”汤翁，作者自指。诗言汤翁爱茶如爱酒，饮茶量很大。室内除了茶灶、茶臼以外，别无长物。一有闲暇便以煮茶为乐，终日捧着茶杯。侍候他的仆人只有茶童，来访的客人都是一些茶友。有人送茶来，就仿效卢仝写一首谢茶诗。煎茶之后，又学着黄庭坚写煎茶赋。汤翁写了《茶经续编》和《茶谱补遗》等书，还在山下亲自种下几亩茶园。汤翁劝告人们，饮茶会使你达到一种清空安乐的理想境界。无何有，即“无何有之乡”，典出《庄子》，借喻清静虚幻的理想境界。

题王浚之茗醉庐　七言古诗。明代吴宽（1435～1504）作。诗为：“昔闻尔祖王无功，曾向醉乡终日醉。醉乡茫茫不可寻，后世惟传《醉乡记》。君今复作醉乡游，醉处虽同游处异。此间亦自有无何，依旧幕天而席地。聊将七碗解宿醒，饮中别得真三昧。茅庐睡起红日高，书信先回孟谏议。陆羽卢仝接迹来，仍请又新论水味。不从卫武歌抑诗，初筵客散多威仪。无功先生安得知，醉乡从来分两岐。”茗醉庐的主人王浚嗜茶，其祖先无功先生（王绩）嗜酒。酒能醉人，茶亦醉人，但他们醉后分别进入两个不同的醉乡。王绩，唐代诗人，字无功。嗜酒，日饮一斗，时称“斗酒学士”。贞观初，太乐署史焦革家善酿，绩求为丞。革死，绩追述革酒法为经，著《醉乡记》以次刘伶《酒德颂》。人有以酒邀者，无贵贱辄往，饮至五斗不乱，著《五斗先生传》。所撰诗多以酒为题。卫武，即卫武公，春秋卫君，将兵佐周平戎，甚有功，周平王命为公。作抑诗以自儆，卒谥武。

送茶僧　七绝。明成化年间（1465～1487）进士陆容作。诗为：“江南风致说僧家，石上清香竹里茶。法藏名僧知更好，香烟茶晕满袈裟。”这位名僧喜欢饮茶，以致袈裟被茶渍烟熏沾满茶晕，从而赢得了“茶僧”这一雅号。

题《事茗图》　五绝。明代唐寅作。诗为：“日长何所事，茗碗自赍持。料得南窗下，清风满鬓丝。”赍（jī）持，携持。诗言漫长的白天无所事事，即在南窗之下捧着茶碗饮茶。清风吹来，连银色的鬓发都有感觉，自有一种乐趣。《事茗图》为作者所画，世称为名品。这首充满闲情逸致的题画诗，使诗情画意融为一体。参见“茶事绘画”部“事茗图”条。

咏惠山泉　五言古诗。明代文徵明作。诗为：“少时阅《茶经》，水品谓能记。如何百里间，惠泉曾未试。空馀裹茗兴，十载劳梦寐。秋风吹扁舟，晓及山前寺。始寻琴筑声，旋见珠颗泌。龙唇雪渍薄，月沼玉渟泗。乳腹信坡言，圆方亦随地。不论味如何，清德已云异。俯窥鉴须眉，下掬走童稚。高情殊未已，纷然各携器。昔闻李卫公，千里曾驿致。好奇虽自笃，那可辨真伪?吾来良已晚，手致不烦使。袖中有先春，活火还手炽。吾生不饮酒，亦自得茗醉。虽非古易牙，其理可寻譬。向来所曾尝，虎阜出其次。行当酌中泠，一验逋翁智。”开头六句写作者十多年来一直渴望去一趟百里之遥的惠山试茗，接着说去惠山的愿望终于实现了。作者亲眼看到了景美泉水更奇更美，有很多人正在取水准备带回家去。于是，作者便联想到唐代李卫公（李德裕）不远千里把惠山泉水运送到京城长安去的故事，遂把随身带去的茶叶在惠山用惠泉水煎吃。最后还谈到虎丘泉和中泠泉，作者说他将会吃到中泠泉水了，到那时可以看一下逋翁对水的鉴别是否精确（逋翁，唐顾况的字。此处逋翁应是“逋客”之意，即避世隐居之人，意指陆羽）。作者对惠山泉的

赞誉，细致生动，情真意切。

茶具十咏 五言古诗。明代文徵明作。诗前小序："嘉靖十三年，岁在甲午，谷雨前三日，天池、虎丘，茶事最盛。余方抱痾，偃息一室，弗能往与好事者同为品试之，会佳友念我，走惠二三种，乃汲泉吹火烹啜之。辄自第其高下，以适其幽闲之趣。偶忆唐贤皮、陆辈《茶具十咏》，因追次焉。非敢窃附于二贤，聊以寄一时之兴耳。漫为小图，遂录其上。"诗亦为十首：①《茶坞》："岩限艺灵树，高下郁成坞。雷散一山寒，春生昨夜雨。栈石分瀑泉，梯云探烟缕。人语隔林闻，行行入深迂。"②《茶人》："自家青山里，不出青山中。生涯草木灵，岁事烟雨功。荷锄人苍蔼，倚树占春风。相逢相调笑，归路还相同。"③《茶笋》："东风吹紫苔，一夜一寸长。烟华绽肥玉，云蕤凝嫩香。朝来不盈掬，暮归难倾筐。重之黄金如，输贡堪头纲。"④《茶篮》："山匠运巧心，缕筠裁雅器。丝含故粉香，箬带新云翠。携攀萝雨深，归染松风腻。冉冉血花斑，自是湘娥泪。"⑤《茶舍》："结屋因岩阿，春风连水竹。一径野花深，四邻茶菽熟。夜闻林豹啼，朝看山麋逐。粗足办公私，逍遥老空谷。"⑥《茶灶》："处处鬻春雨，青烟映远峰。红泥垒白石，朱火然苍松。紫英凝面薄，香气袭人浓。静候不知疲，夕阳山影重"。⑦《茶焙》："昔闻凿山骨，今见编楚竹。微笼火意温，密护云牙馥。体既静而贞，用亦和而煖。朝夕春风中，清香浮纸屋。"⑧《茶鼎》："斫石肖古制，中容外坚白。煮月松风间，幽香破苍壁。龙头缩蠢势，蟹眼浮云液。不使弥明嘲，自随王濛厄。"⑨《茶瓯》："畴能炼精珉，范月夺素魄。清宜鬻雪人，雅惬吟风客。谷雨斗时珍，乳花凝处白。林下晚未收，吾方迟来展。"⑩《煮茶》："花落春院幽，风轻禅榻静。活火煮新泉，凉蟾堕圆影。破睡策功多，因人寄情永。仙游恍在兹，悠然入灵境。"该诗是对唐代诗人皮日休《茶中杂咏并序》与陆龟蒙《茶具十咏》的和诗。明人与唐人唱和，别出心裁。以诗配画，尤为难得。诗前小序写明写作背景：明嘉靖十三年的谷雨前三天，苏州的天池、虎丘等地举行茶叶品评盛会，作者因病未能参加，他的好友给他捎来了几种好茶，于是作者自己煎尝并品评出茶叶的品质次序，从中感到一种闲趣。偶然想到唐代皮日休、陆龟蒙曾写有《茶具十咏》唱和诗，诗兴所至也追和了十首，还画了一幅《品茶图》，并把这十咏诗题在画上。诗共分十首，第一首写《茶坞》，即深山坞中的茶园。第二首写《茶人》，写一群掘地的茶农。描摹出茶农荷锄劳作，倚树休憩，相互谈笑而归的田园劳作图。第三首写《茶笋》，即肥壮的茶芽，写茶芽的生长情况和采早茶。第四首写《茶篮》，即茶篮，写篾匠制茶篮和茶人携篮采茶。第五首写《茶舍》，即制茶的地方，主要写茶舍所处的环境。第六首写《茶灶》，即蒸茶的地方，写蒸茶时散发出来的茶香。第七首写《茶焙》，烘茶用具，用竹编成。第八首写《茶鼎》，煮茶用的石鼎，写其形状等。第九首写《茶瓯》，即茶碗，写其形状、用途等。第十首写《煮茶》，从煮茶写到饮茶之乐。参见"茶事绘画"部"茶事图"条。

秋夜试茶 七绝。明代徐祯卿作，诗为："静夜凉生冷烛花，风吹翠竹月光华。闷来无伴倾云液，铜叶闲尝紫笋茶。"铜叶指铜制茶器。诗写独自一人月夜品尝紫笋茶、环境之幽雅，月亮之光华，心境之闲适，一一道来，平易自然。

某伯子惠虎丘茗谢之 七律。明代徐渭作。诗为："虎丘春茗妙烘蒸，七碗何愁不上升。青箬旧封题谷雨，紫砂新罐买宜兴。却从梅月横三弄，细搅松风炖一灯，合向吴侬彤管说，好将书上玉壶冰。"虎丘茶采于谷雨节，其蒸烘技艺尤为精妙。友人惠赠名贵虎丘茶，作者一边煎茶饮茶，一边吹着《梅花三弄》的笛曲，大有卢仝饮茶七碗、飘飘欲仙的感觉。

谢钟君惠石埭茶 五律。明代徐渭作。诗为："杭客矜龙井，苏人伐虎丘。小筐来石埭，太守赏池州。午梦醒犹蝶，春泉乳落牛。对之堪七碗，纱帽正笼头。"石埭茶，产今安徽石台县。龙井茶、虎丘茶均为名茶。矜、伐均为夸耀的意思。梦蝶为梦幻之意，典故出自《庄子·齐物论》。乳落牛形容泉水如刚流出来的牛乳一般，乳泉水是煎茶的好水。"纱帽正笼头"是说作者自己煎茶吃，唐代卢仝诗有"柴门反关无俗客，纱帽笼头自煎吃"之句。作者由石埭茶联想起杭州的龙井茶、苏州的虎丘茶。作者自煎自饮，豪饮七碗，茶味之美不言自明。

试虎丘茶 七言古诗。明代王世贞作。诗为："洪都鹤岭太麓生，北苑凤团先一鸣。虎丘晚出谷雨候，百草斗品皆为轻。惠水不肯甘第二，拟借春芽冠春意。陆郎为我手自煎，松飙泻出真珠泉。君不见蒙顶空劳荐巴蜀，定红输却宣瓷玉。毡根麦粉填调饥，碧纱捧出双蛾眉。挡箏炙管且未要，隐囊筠榻须相随。最宜纤指就一吸，半醉倦读《离骚》时。"作者煎饮虎丘茶浮想联翩，全诗眼界开阔，用典颇多。诗的前四句说洪都（今江西南昌市）的鹤岭茶虽好，福建的北苑茶采得更早，但一等到虎丘茶上市，所有的好茶都相形见绌了。继两句说惠山泉水不甘心称老二，它也要凭借虎丘茶来提高其身价。再两句说一位姓陆的少年男子为作者煎茶。下两句说四川蒙顶茶亦不如虎丘茶、而河北定窑的红色瓷茶碗则不及明朝宣德年间所制造的瓷茶碗。最后六句写有香茶美女相伴时的惬意心情。松飙即松风，喻烹茶水沸时所发出的声音；真珠，喻水沸时泛起的水泡。定红，河北定州定窑生产的红色瓷器；宣瓷，明宣德年间（1426～1435）所造的瓷器。两者相比，后者为好。毡根即毡毛，麦粉即麦面；调饥，晨饥，意即以毡根麦粉当早饭。以毡毛为食，出于《汉书·苏武传》："天雨雪，武卧啮雪与旃（同毡）毛，并咽之，数日不死，匈奴以为神。"古人认为麦面吃不饱肚子；碧纱当为"碧碗"之误，碧碗是一种上等琉璃浅棱碗。蛾眉，

美女的代称，言两个美丽的女子捧着用碧碗盛的虎丘茶来到作者跟前。抱（chou）筝，弹筝；炙，亲近；管，笙、箫之类的乐器。炙管可解为弄箫或弄笙。隐囊，犹今之“靠垫”；筠篮，竹篮；须相随，言这两件物品须随时带着。纤指，女子美好的手；一吸，即一饮。意即最好是美人把茶先饮一口。《离骚》、《楚辞》篇名，屈原所作，言作者在半醉中读《离骚》，此情此景令人十分惬意。

西湖竹枝词　七言古诗。明代王稚登（1535～1612）作。诗为：“山田香土赤如泥，上种梅花下种茶。茶绿采芽不采叶，梅多论子不论花。”茶梅间作，茶绿梅红，写出一种意境，一种情趣。

题唐伯虎烹茶图为喻正之太守三首　七绝组诗。明代王稚登作。其一：“太守风流嗜酪奴，行春常带煮茶图。图中傲吏依稀似，纱帽笼头对竹炉。”其二：“灵源洞口采旗枪，五马来乘谷雨尝。从此端明茶谱上，又添新品绿云香。”其三：“伏龙十里尽春风，正近吾家别墅东。他日干旄能见访，休将水厄笑王濛。”这三首诗分别描述了太守煮茶、灵源洞口采茶、盼太守来家做客。干旄，以旄牛尾饰旗杆，树于车后，以为威仪，此处干旄借称喻正之太守。

试茶（1）　四言诗。明代陈继儒作。诗为：“绮阴攒盖，灵草试旗。竹炉幽讨，松火怒飞。水交以淡，茗战而肥。绿香满路，永日忘归。”此诗大意言在华丽的树阴下煮茶、饮茶，犹存古风。寻找一个幽深的地方，用竹炉煎茶，燃起松枝，火势很旺。煮茶的水味清淡为好，不含杂质；参加斗茶的茶芽则应肥壮。作者在野外煮茶饮茶一整天才回家，一路上都闻到从绿色的茶树上散发出来的清香。作者以轻快的笔调，优美的词句，叙述了煎茶、饮茶的情景和惬意的感觉。

试岕茶作　七绝。明代陈继儒作。诗为：“明月岕茶真快哉，熏兰丛里带云开。一瓶花乳非容易，常伴深山虎穴来。”诗中既写产于浙江长兴顾渚山明月峡的岕茶品质极佳，又写出得到此茶之不易，因为“常伴深山虎穴来。”

惠山夜坐　五言古诗。明代袁中道（1570～1623）作。诗为：“酒是惠山泉，茶是惠山水。山色平掩蓝，春月更和美。画船开两轩，月色入船里。对月举酒杯，侍儿亦可喜。如此好景光，端无复睡理。”诗人以轻松自如的词句，写出了惠山夜间的“好景光”：似酒之泉，似茶之水，蔚蓝山色，和美春月。睡意顿失，情趣盎然。

早春寄书徐元叹买岕茶　七律。明代钟惺（1574～1624）作。诗为：“含情茶尽问吴船，书反江南又隔年。遥想色香今一始，俄惊薪火已三迁。收藏幸许留春后，遵养应须过雨前。何处验君新采焙，封题犹记竹中烟。”钟惺，湖北天门人；徐元叹，江苏苏州人。二人相交甚笃，钟惺喜吃岕茶（产于江苏宜兴和浙江长兴一带），徐元叹则每年寄茶。钟惺死后，徐元叹念念不忘，常用新岕茶祭祀钟惺的神像。此诗大意言作者岕茶吃完了，请问苏州徐元叹能否买新岕茶并寄来？上次给你（徐元叹）的回信时间已隔了一年，遥想春茶又将开始采制了。作者在此诗后有自注说，“岁一买茶，今三度”，意即徐元叹已给作者一连买了三年的岕茶。诗人要把茶叶贮藏起来留到春后再吃（含有要徐元叹多买一点岕茶的意思），因为遵照习惯岕茶茶芽要养到谷雨节后才能采制。从哪里辨别你所寄的茶为新茶呢？看看你的封题就知道了。

采雨诗　五言古诗。明代钟惺（1574～1624）作。诗前有序：“雨连日夕，忽忽无春。采之瀹茗，色香可夺惠泉。其法用白布五六尺，系其四角，而石压其中央，以收四至之水，而置瓮中庭受之；避雷者，恶其不洁也。终夕偲偲焉，虑水之不至，则亦不复知有雨之苦矣。以欣代厌，亦居心转境之一道也。作采雨诗。”诗为：“连雨无一可，不独梅柳厄，可助茶神理，此事差有益。置瓮必中庭，义不傍檐隙。岂不速且多，污滥亦堪掷。志士羞捷取，先难而后获。网罗仗匹素，承藉敢言窄。取盈亦人情，反喜溜声积。遣婢数持灯，验其所受迹。用觸苦雨情，听之遂终夕。”诗序介绍了写作背景：用雨水瀹茗，“色香可夺惠泉”，故极有兴致地采集雨水，并详细描绘了采雨方法。诗中用清词丽句，写出了采雨的情与趣，事与理。

龙井茶歌（1）　七言古诗。明万历十一年（1583）进士于若瀛（生卒年未详）作。诗为：“西湖之西开龙井，烟霞近接南山岭。飞流密泪写幽壑，石磴纡曲片云冷。拄杖寻源到上方，松枝半落澄潭静。铜瓶试取烹新茶，涛起龙团沸谷芽。中顶无须忧兽迹，湖州岂惧涧金沙。漫道白芽双井嫩，未必红泥方印嘉。世人品茶未尝见，但说天池与阳羡。岂知新茗煮新泉，团黄分列浮瓯面。二枪浪自附三篇，一串应输钱五万。”此诗用白描手法详细记述了龙井茶的产地、品质和龙井泉的水质，以“一串应输钱五万”极言龙井茶的名贵。

二茶（2）　五绝。明代谭元春（1586～1637）作。诗为：“同是嫩而拳，何知非雨前。辨茶如辨水，江半南零泉。”此诗化用茶事典故。唐代张又新《煎茶水记》：“代宗朝，李季卿刺湖州，至维扬，逢陆处士鸿渐……李曰：‘陆君善于茶，盖天下闻名矣，况扬子南零水又殊绝。今者二妙千载一遇，何旷之乎？’命军士谨信者，执瓶操舟，深诣南零，陆利器以俟之。俄水至，陆以勺扬其水曰：‘江则江矣，非南零者，似临岸之水。’使曰：‘某棹舟深入，见者累百，敢虚绐乎。’陆不言，既而倾诸盆，至半，陆遽止之，又以勺扬之曰：‘自此南零者矣。’使蹶然大骇伏罪曰：‘某自南零赍（zi 兹）至岸，舟荡覆半，惧其甚少，挹岸水增之。处士之鉴，神鉴也，其敢隐焉。’李与宾从数十人皆大骇愕。”嫩而拳，表示这种二茶的茶芽生长有力、持嫩性强，与谷雨节前生长的茶芽几乎差不多，很难区别。因此辨茶也和辨水一样，需要像陆羽那样有丰富经验和高超技艺。

余姚瀑布茶　原称《制新茶》。七律。明代黄宗羲

(1610～1695)作。诗为："檐溜松风方扫尽，轻阴正是采茶天。相邀直上孤峰顶，出市俱争谷雨前。两筥东西分梗叶，一灯儿女共团圆。炒青已到更阑后，犹试新分瀑布泉。"诗中再现了人们在加工茶叶时的繁忙热闹情景。

谢人惠茶 七律。明代潘允哲(生卒年未详)作。诗为："长日燕台正忆家，故人新惠故园茶。茸分玉碾闻兰气，火暖金铛见雪花。漫道玉川阳羡薮，还如鸿渐建溪芽。泠然一啜烦襟涤，欲御天风弄紫霞。"燕台即黄金台，故址在今河北易县东南北易水南，相传战国时燕昭王作，置千金台上，延请天下士，故名。茸(róng 绒)，茶芽上的白色毫毛。金铛，煮茶的铁锅；雪花，如雪的茶汤。玉川，唐代卢仝号；阳羡薮即阳羡茶，卢仝茶诗中曾提到这种茶。鸿渐，唐代陆羽字；建溪芽，即产于福建的龙凤团茶。泠然，清凉。御，驾驶；弄紫霞，欣赏天空的云霞。诗言作者思乡之际，收到故人赠与的家乡茶，心中为之一喜。兰花似的高香和醇厚的茶汤，可与阳羡茶、建溪茶比美。饮罢"烦襟涤"，飘飘欲仙。"还如鸿渐建溪芽"乃诗人虚拟之说，因陆羽未去过福建，他不了解也没有评论过建溪茶。

安溪茶歌 七言古诗。明代阮旻锡(生卒年未详)作。诗为："安溪之山郁嵯峨，具阴长湿生丛茶。居人清明采嫩叶，为价甚贱供万家。迩来武夷漳人制，紫白二毫粟粒芽。西洋番舶岁来买，五钱不论凭官芽。溪边遂仿岩茶样，先炒后焙不争差。真伪混杂人瞶瞶，世道如此良可嗟。吾哀肺病日增加，蔗浆茗饮当餐霞。仙山道人久不至，井坑香涧路途赊。江天极目浮云遮，且向闲庭扫落花，无暇为君辨正邪。"诗写安溪之茶，道尽安溪之事，既有"为价甚贱供万家"的担忧，又有"真伪混杂人瞶瞶"的"可嗟"，也有"西洋番舶岁来买"的畅销，还有"蔗浆茗饮当餐霞"的养生，平铺直叙，一一道来。

暮春偶过山家 七绝。明代吴兆(生卒年未详)作。诗为："山村处处采新茶，一道春流绕几家。石径行来微有迹，不知满地是松花。"诗写暮春时节山家忙于采茶的情景，既有新茶之绿，又有春流之清，既有石径之趣，又有松花之美，写出美好的自然风光。

题《诗经》堂 七绝。明代僧人得祥(生卒年未详)作。诗为："池边木笔花新吐，窗外芭蕉叶未齐。正是欲书三五偈，煮茶香过竹林西。"既是新花方吐，绿叶未浓，又是正要写"佛偈"的时候，忽然煮茶的香气飘过竹林的西边。简洁数笔，勾勒出一幅清丽的寺院禅茶图。

赠欧道士卖茶 七绝。明代施渐(生卒年未详)作。诗为："静守黄庭不炼丹，因贫却得一身闲。自看火候蒸茶熟，野鹿衔筐送下山。"写道士及茶事的诗作不多，此诗抓住"自看火候"与"野鹿衔筐"两个细节，把欧道士卖茶写得有情味，有野趣。

清代茶诗

清代茶诗 清代以茶为主题或吟咏中及茶事之诗。清代有一百四十余人写过五百五十余篇茶诗，最多者为厉鹗，有八十多篇。诗体有古诗、律诗、绝句、竹枝词、试帖诗等；题材有名茶、茶神陆羽、煮茶、饮茶、名泉、茶具、采茶、造茶、茶园、茶功等。著名茶诗有厉鹗《圣因寺大恒禅师以龙井茶易予(宋诗纪事)真方外高致也作长句邀恒公及诸友继声焉》，汪上慎多篇咏名茶诗，乾隆皇帝多篇咏龙井茶诗，阮元的"茶隐"诗，陈章的《采茶歌》，曹廷栋的《种茶子歌》等。

雪水茶 五律。清代杜岭(生卒年未详)作。诗为："飘勺生幽兴，檐楹挠瀑泉。倚窗方乞火，注瓮想经年。寒气销三夏，香光照九边。旗枪如欲战，莫使乱松烟。"作者用贮存在瓮中的雪水煮茶，饮之感到周身凉爽，且茶的香气、色泽都很好。

北山啜茗 五律。清代杜浦(1611～1687)作。诗为："雪罢寒星出，山泉夜煮冰。高窗斟苦茗，远壑见孤灯。拾级飘常润，归房杖可凭。下方钟鼓发，残月又东升。"诗写雪夜饮茶。寒夜之景，孤寂之情，颇有余味。

闽茶曲 七绝组诗。清代周亮工(1612～1672)作。诗前小序："闽茶实不让吴越，但烘焙不得法耳，予视事建安，戏作闽茶曲。"诗为："龙焙泉清气若兰，士人新样小龙团。尽夸北苑声名好，不识源流在建安。""御茶园甩筑高台，惊蛰鸣金礼数该。那识好风生两腋，都从着力喊山来。""崇安仙令递常供，鸭母船开朱映红。急急符催难挂壁，无聊斫尽大王峰。""一曲休教松栝长，悬崖侧岭展旗枪。茗柯妙理全为祟，十二真人坐大荒。""歙客秦淮盛自夸，罗囊珍重过仙霞。不知薛老全苏意，造作兰香诮闵家。""雨前虽好但嫌新，火气难除莫近唇。藏得深红三倍价，家家卖弄隔年陈。""延津廖地胜支提，山下萌芽山上奇。学得新安方锡罐，松萝小款恰相宜。""太姥声高绿雪芽，洞山新泛海天槎。茗禅过岭全平等，义酒应教伴义茶。""桥门石录未消磨，碧竖谁教尽荷戈。却羡篾家兄弟贵，新衙近日带松萝。""沤麻浥竹斩拼桐，独有官茶例未除。消渴仙人应爱护，汉家旧日祀乾鱼。"此诗介绍了闽茶自宋以来的演变历史，以及不断学习和借鉴其他地方经验来改善茶叶品质和包装方法，因名为"戏作"，故较为生动活泼。该诗每四句为一个中心内容，原附有小注，依次讲了以下十事：其一，大家夸北苑茶好，其实北苑茶就产于福建的建安。其二，元代于武夷山建立御茶园，园畔有喊山台。其三，崇安县令催交贡茶，武夷山的种茶道士一气之下把茶树都砍掉了。其四，武夷山茶业一度又兴旺起来而遍山栽茶，但百年后又衰落。其五，歙客闵汶水讥笑闽茶品质差。其六，此地的人认为陈茶比新茶好。其七，

学习新安人改进茶叶盛装的方法。其八，作者品尝义茶。其九、作者看到蔡襄的《茶录》石刻，制茶人仿制松萝茶成功。其十、要爱护武夷君，汉代人曾用干鱼祭祀武夷君。

绿雪　七绝。清代施闰章（1618～1683）作。其一："敬亭雀舌枉争传，手制从过谷雨天。酌向素瓷浑不辨，乍疑花气扑山泉。"其二："最难消息趁春晴，摘叶看僧顷刻成。眼底何人玉川子，可容庙岭独佳名。"作者自注："绿雪为自制敬亭茶名。"又自注："过谷雨数日，茶香味乃全。"茶名"绿雪"可能始于作者。此茶具有山茶的花香，其品质可与庙岭（岭茶中的极品）相比美。绿雪即名茶"敬亭绿雪"，产于安徽宣城敬亭山。

愚山侍讲送敬亭茶　五言古诗。清代王士祯（1634～1711）作。诗为："敬亭云木好，香茗丛幽岩。鸦山旧擅名，晚出思并兼。茶人竞春雾，历险如鼓儳。新火细煮焙，青箬劳封缄。先生往山时，采摘心所欢。封题寄千里，知我殊酸咸。年来同直庐，思归梦岩嵌。白毛剧皋卢，强饮口已箝。何当候蟹眼，飕飕响风帘。故山昨有寄，水驿驰江帆。开笼颂分我，芳香透重衣。靴纹隐蹙缩，犎臆垂廉襜。砻成玉雪霏，持作粱肉砭。渴羌老解事，未敢加姜盐。"此为王士祯答谢施闰章赠茶的诗。愚山，施闰章的号。侍讲，施之官职名。诗中的"靴纹隐蹙（cù 促）缩，犎（lèng 封）臆垂廉襜（chān 搀）"是化用了陆羽《茶经》中的话，《茶经·三之造》："茶有千万状，卤莽而言，如胡人靴者，蹙缩然；犎牛臆者，廉襜然。……此皆茶之精腴。"指茶饼饼面有像胡人皮靴上皱缩的粗褶纹或犎牛皮胸部整齐的细褶纹，这两种都是好茶。诗末四句言把茶碾成如玉如雪的粉末，饮之可以助消化。"渴羌"典故见晋代王嘉撰《拾遗记》："晋武帝为抚军时，有一老羌姓姚名馥，好啜浊嚼糟，常言渴于醇酒。群辈常狎弄之，呼为渴羌。晋武帝擢为朝歌邑宰，曰朝歌地有酒池，故使老羌不复呼渴。"这里王士祯借指自己渴于茶。该诗一再描绘敬亭绿雪茶品质优异，采摘极为艰辛，加工十分精细，并对施闰章千里寄茶深表感谢。最后两句自称懂些饮茶之道，绝不会像当时俗人所做的往好茶中加进姜盐。这是一首对敬亭绿雪茶的优美赞歌。

试新茶周人分赋　七律。清代孔尚任（1648～1718）作。诗为："精陈品具扫闲寮，茗战苏黄俱赴招。槐火石泉新历历，松风桂雨韵萧萧。未投兰蕊香先发，才洗瓷罂渴已消。谁寄一枪来最早？贡纲犹自滞春潮。"诗中记述一次斗茶盛会，人们把煮茶饮茶的茶具放入打扫过的闲静小室中，参加斗茶的人都应约而来。取水生火煮茶，泉水清澈，人们静听着水沸时发出的松风桂雨声。茶叶未入汤却先闻到茶香，洗涤茶碗时即已感到消渴。是谁把这样的好茶寄来呢？而头纲贡茶这时还未到达京城呢！

新茶行　七言古诗。清康熙丙戌（1706）宫鸿历作，诗为："六安山中种茶客，来宿平塘主人宅。我亦肩舆憩此间，土床相近蓬窗隔。客子喃喃语仆夫，今年寒土春不苏。六安山中雪一尺，黄金如土茶如珠。进茶例限四月一，三月寒犹刺人骨。旗枪未向雪中生，檄符已自州城出。何处南枝长粟芽，持金转买向邻家。往年一树一金值，今年三倍输官茶。侬家有茶十六树，里正来科种茶户。悭囊扑满三百文，沽酒杀鸡完旦暮。明朝卖女与商人，七尺银铛始脱身。官火干焙局秤大，折耗钱增二十缗。幕司赍送到银台，蜡裹筠笼当面开。通进堂官凡几辈，样茶一一封呈来。可怜进茶未十日，春雷一声萌叶出。换盐换米不值钱，只今贩向全椒驿。我闻此语重凄然，灵苗如今合弃捐。但知捣乳和酥煮，谁解分泉沃雪煎。中朝又说武夷好，阳羡棋盘贱如草。头纲入库饱蠹虫，枉用签名书进表。"该诗揭露和控诉贡茶给茶农带来的深重灾难，形象地描绘了贡茶制度这一苛政之酷烈。

幼孚斋中试泾县茶　七言古诗。清代汪士慎（1686～1759）作。诗为："不知泾邑山之涯，春风茁此香灵芽。两茎细叶雀舌卷，烘焙工夫应不浅。宣州诸茶此绝伦，芳馨那逊龙山春。一瓯瑟瑟散轻蕊，品题谁比玉川子。共对幽窗吸白云，令人六腑皆清芬。长空霭霭西林晚，疏雨湿烟客不返。"诗中极言泾县茶之好：该茶细嫩如"雀舌卷"，制作烘焙亦十分讲究，和浙江龙井茶比也毫不逊色。据清乾隆二十年《泾县志》："涌溪山，由磨盘山南趋至此，广袤三十里，多产美茶。"该茶与"黄山毛峰"、"西湖龙井"并称"三姊妹"。

武夷三味　五律。清代汪士慎（1686～1759）作。诗前有小序："此茶苦、涩、甘，命名之意或以此。余有茶癖，此茶仅能二三细瓯，有严肃不可犯之意。或云树犹宋时所植。"全诗为："初尝香味烈，再啜有余清。烦热胸中遣，凉芳舌上生。严如对廉介，肃若见倾城。记此擎瓯处，藤花落槛轻。"作者描述品武夷茶过程中的味感，即由苦涩到甘香的变化。苦涩一瞬间便过去了，而"香味烈"、"有余清"才是作者真正长时间的体味。诗写茶事，实蕴人事，寓人生际遇的三重境界。

圣因寺大恒禅师以龙井茶易予《宋诗纪事》真方外高致也作长句邀恒公及诸友继声焉　七律。清代厉鹗（1692～1752）作。诗为："新书新茗两堪耽，交易林间雅不贪。白甈封题来竹屋，缥囊珍重往花龛。香清我亦烹时看，句活师从味外参。舌本眼根俱悟彻，镜杯遗事底须谈（自注：白香山有《镜换杯》诗）。"诗大意为：新书（指作者所撰的《宋诗纪事》）和新茗（指大恒禅师的龙井茶）都值得深爱，而这样的交换则是高雅之举，并不存在着贪婪之心。龙井茶装在白色的小口瓮中送到了我这里，而《宋诗纪事》则装在青白色的书袋里也送到大恒禅师处。龙井茶的清香当烹的时候我就知道了，《宋诗纪事》笔法生动，禅师看了也会明白：通过我们的舌头（尝茶）和眼睛（看书）均会得到很多启发，相比之下白居易的"镜换杯"之事就不用去谈论它了。《宋

诗纪事》为厉鹗撰，一百卷，收录宋诗凡3812家。作者鉴于明人崇尚唐音忽视宋调之弊，想借纪事之作以改变风气。该诗记述了新著换佳茗的趣事，耐人寻味。

题汪近人煎茶图 古歌行体。清代厉鹗（1692～1752）作。诗为："巢林先生爱梅兼爱茶，啜茶日日写梅花。要将胸中清苦味，吐作纸上冰霜桠。敲门走送古梅枝，索我煎茶图子诗。此图乃是西唐山人所作之横幅，窠石苔皴安矮屋。石边修竹不受尘，合和茶烟上空绿。石兄竹弟玉川居，山展田衣野态疏。素瓷传处四三客，尽让先生七碗馀。先生一目肖似杜子夏，不事王侯恣潇洒。尚留一目著花梢，铁线圈成春染惹。春风过后发茶香，放笔横眠梦蝶床。南船北马喧如沸，肯出城阴旧草堂。"该诗系作者应汪近人之请而写。杜子夏指汉代的杜钦，一目失明，京城人称之为"盲杜子夏"，又称"小冠杜子夏"。石兄，宋代大书法家米芾称石为兄。汪近人，即汪士慎，字近人，号巢林，清代画家，扬州八怪之一。他曾将两幅画送到厉鹗处，一幅为汪近人自画的《梅花图》，赠给了厉鹗，另一幅为高翔所画的《煎茶图》，请厉鹗题诗。厉鹗应邀欣然命笔，给高画题了诗。该诗首先介绍了巢林先生爱饮茶又爱画梅花的特点，他要把茶的"清苦"味融入画作梅花之中。《煎茶图》中有石子、竹子、矮屋、炊茶之烟霭，及三四个人（包括巢林先生），他们都拿着白瓷碗在饮茶，身着山展、田衣，洋溢着浓郁的山野人家气息。图中的巢林先生虽然独目，却有一种清高洒脱不同凡俗的气概。题画诗最后几句是《煎茶图》画外之意。作者说巢林先生只有一目，但仍能画出好梅花，富有春意。他时而饮茶画梅，时而置笔大睡，任凭外面南来北往热闹非凡，他却长期住在扬州城北的草屋里，过着恬淡的隐居生活。

蒙兖州太守赠茶 七绝。清代郑燮作。诗为："头纲八饼建溪茶，万里山东道路赊。此是蔡丁天上贡，何期分赐野人家。"作者意外地得到了名贵的茶叶，写诗表达感激喜悦之情。

观采茶作歌 七言古诗。清代爱新觉罗·弘历作。诗为："火前嫩，火后老，惟有骑火品最好。西湖龙井旧擅名，适来试一观其道。村男接踵下层椒，倾筐雀舌还鹰爪。地炉文火续续添，乾釜柔风旋旋炒。慢炒细焙有次第，辛苦工夫殊不少。王肃酪奴惜不知，陆羽《茶经》太精讨。我虽贡茗未求佳，防微犹恐开奇巧。防微犹恐开奇巧，采茶竭览民艰晓。"弘历即清高宗，世称乾隆皇帝。全诗描述作者亲眼目睹的龙井茶区采杀、制茶的"辛苦工夫"，结句"防微犹恐开奇巧，采茶竭览民艰晓"，以关心"民瘼"收笔，为全诗点题。

四时即事 七律组诗。清代曹雪芹作。全诗为四季即事、每季一首。《春夜即事》："霞绡云幌任铺陈，隔巷蛙声听未真。枕上轻寒窗外雨，眼前春色梦中人。盈盈烛泪因谁泣，点点花愁为我嗔。自是小鬟娇懒惯，拥衾不耐笑言频。"《夏夜即事》："倦绣佳人幽梦长，金笼鹦鹉唤茶汤。窗明麝月开宫镜，室霭檀云品御香。琥珀杯倾荷露滑，玻璃槛纳柳风凉。水亭处处齐纨动，帘卷朱楼罢晚妆。"《秋夜即事》："绛芸轩里绝喧哗，桂魄流光浸茜纱。苔锁石纹容睡鹤，井飘桐露湿栖鸦。抱衾婢至舒金凤，倚槛人归落翠花。静夜不眠因酒渴，沉烟重拨索烹茶。"《冬夜即事》："梅魂竹梦已三更，锦瞬鹍衾睡未成。松影一庭惟见鹤，梨花满地不闻莺。女奴翠袖诗怀冷，公子金貂酒力轻。却喜侍儿知试茗，扫将新雪及时烹。"该诗载《红楼梦》第二十三回《西厢记妙词通戏语，牡丹亭艳曲警芳心》。"即事"是以眼前事物为题材的诗，此为贾宝玉进住大观园后，"每日只和姊妹丫鬟们一处"，"倒也十分快意"的"真情真景"。其中"金笼鹦鹉唤茶汤"、"沉烟重拨索烹茶"、"扫将新雪及时烹"，写出了官府豪门不同季节品茗的雅兴。

再题第二泉 七绝。清代袁枚作。诗为："不似中泠远莫求，不同庐瀑占高头。出山不远济人便，最好人间第二流。"作者认为第二泉（惠山泉）最好，因和中泠泉或庐山谷帘泉比，取水更方便。

试茶（2） 七言古诗。清代袁枚作。诗为："闽人种茶当种田，鄑车而载盈万千。我来竟入茶世界，意颇狎视心迪然。道人作色夸茶好，瓷壶袖出弹丸小。一杯啜尽一杯添，笑杀饮人如饮鸟。云此茶种石缝生，金蕾珠蘗殊其名。雨淋日炙俱不到，几茎仙草含虚清。采之有时焙有诀，烹之有方饮有节。譬如曲糵本寻常，化人之酒不轻设。我震其名愈加意，细咽欲寻味外味。杯中已竭香未消，舌上徐停甘果至。叹息人间至味存，但教卤莽便失真。卢仝七碗笼头吃，不是茶中解事人。"该诗从"闽人种茶当种田"入手，极言闽茶种植之盛；其叙"烹之有方饮有节"，极言闽茶品饮之精；后辨"卢仝七碗笼头吃"，坦言应解茶艺之道。有景有情、有叙有议，当得一篇闽茶诗论。

谢南浦太守赠芙蓉汗衫、雨前茶叶（二首之二） 七律。清代袁枚作。诗为："四银瓶锁碧云英，谷雨旗枪最有名。嫩绿忍将茗碗试，清香先向齿牙生。书交柏叶仙人寄，味比江城太守清。好色相如最消渴，被公知道旧风情。"此系为谢南浦太守赠茶而作。碧云英、谷雨旗枪，均指雨前茶。柏叶仙人，指唐代的田鸾，《太平广记》卷三十五引《化源记》曰，田鸾入华山，见"黄冠举头指柏树示之曰：'此即长生药也。'"教其服食之法，田鸾服用后遍体生疮，十余日后洗愈。"梦黄冠数人，持旌节导引谒上清。"列仙相谓曰："柏叶仙人来此。"遂授以仙术。江城太守，借指寄茶者南浦太守。相如，汉辞赋家司马相如，作者借指自己。诗言收到你带来的四银瓶好茶，漂亮而翠绿，吃了以后满口清香，感到这茶叶就像你南浦太守的为人一样清明醇香，感谢你最懂得我喜欢饮茶的志趣。

茶（3） 五律。清代高鹗（约1738～约1815）作。诗

为："瓦铫煮春雪，淡香生古瓷。晴窗分乳后，寒夜客来时。漱齿浓消酒，浇胸清入诗。樵青与孤鹤，风味尔偏宜。"此诗运用诸多典故叙述煎茶、分茶、尝茶以及茶的功用等，韵味无穷。樵青，唐代张志和之女婢名。《唐书·张志和传》："帝赐奴婢各一，志和配为夫妇，奴曰渔童，婢曰樵青。"张志和常命樵青司煎茶之事。

正月二十日学海堂茶隐 七律。清代阮元（1764～1849）作。诗为："又向山堂自煮茶，木棉花（阮元之子阮福注：堂外大人植木棉花十余本）下见桃花（阮福注：堂中诸生植桃花百余株）。地偏心远聊为隐，海润天空不受遮。儒士有林真古茂，文人同苑最清华。六班千片新芽绿，可是春前白傅家。"（阮福注：白香山《茶诗》云："绿芽千片火前春。"温庭筠《采茶录》："乐天有'六班茶'。"大人生辰与香山同日，故末句云。）白傅、白香山、乐天，均指白居易。学海堂，清代书院，在广州城北越秀山。道光初，阮元为两广总督时建立，并讲学其中。阮福对该诗的说明："癸未春，大人兼摄抚篆，尝于生辰避客抚署东园竹林中，有《竹林茶隐》诗。甲申冬，辟堂于越秀山以课士，取《拾遗记》何邵公"学海"之意以名其堂。今乙酉生辰，又来避客，煮茶于此。"阮元是一位爱茶人，写有茶诗六十余首。历任巡抚、总督等官职期间，每逢其生日，便停止办公一天，邀亲朋好友，来山间或竹林等幽静之处，饮茶吟诗，痛快闲游一日，称为"茶隐"，即隐之于茶，用茶来屏障尘世，保持身心的清静，以避送礼之俗，亦显清廉之风。为此也有茶隐诗十余首流传至今。

试雁山茶 七律。清代阮元（1764～1849）作。诗为："嫩晴时候焙茶天，细展青旗浸沸泉。十里午风添暖渴，一瓯春色斗清圆。最宜蔬笋香厨后，况是松萝翠石前。寄语当年汤玉茗，我来也愿种茶田。"（自注：汤显祖云："雁荡山种茶人多姓阮。"）汤显祖为明代戏曲作家、文学家，所居名"玉茗堂"，故阮元称他为"汤玉茗"。汤显祖有《雁山种茶人多阮姓，偶书所见》诗："一雨雁山茶，天台旧阮家。"雁山茶产于浙江雁荡山，品质极佳，曾为贡品。清代劳大舆《瓯江逸志》："浙东多茶品，雁山者称第一，每岁谷雨前三日，采摘茶芽进贡。"作者在雁荡山饮雁山茶，觉得茶味很美，十分高兴，表示愿意留在雁荡山种茶。

题画扇三种花·茗花 七绝。清代阮元（1764～1849）作。诗为："旗枪摘尽又生芽，三尺梅枝淡绿花。莫怪君谟辨香茗，看花须到野人家。"（作者题注：浙茶最多，杭州诸山所产皆名"龙井"，叶老开花如梅，五瓣，淡绿色。）君谟，即北宋蔡襄，著有《茶录》。作者把茶花（茗花）比作梅花，并说要看茶花，需要到茶山上去实地观察。蔡襄所以精于鉴别茶叶，也是由于他在实践中不断探索的结果。

宋助教寄龙井茶 七绝组诗。清代舒位（1765～1815）作。诗三首，"其一：鲤鱼风里豆花香，绝胜三瓶寄夜航。初试西湖好滋味，居然压倒白云枪。其二：诗肠渴禁酒三焦，正要瓯香细细浇。难觅中泠泉第一，梅花檐下雪初消。其三：南屏茶事妙谦师，禅榻花风感鬓丝。未负春青狂杜牧，吃君新茗报君诗（自注：来诗云是灵隐诗僧手焙）。"宋助教，即宋大樽，官国子监助教。鲤鱼风、指秋风。绝胜三瓶，即三瓶极好的龙井茶。白云枪，即白云茶，产于杭州西湖上天竺山后的白云峰下，为宋代名茶。宋代林和靖《尝茶次寄越僧灵皎》诗："白云峰下两枪新，腻绿长鲜谷雨春。"谦师，宋代一位精于茶事的和尚，苏东坡曾为他作诗两首。"禅榻花风感鬓丝"系借用唐代杜牧《题禅院》诗句。组诗第一首言宋助教所赠龙井茶是秋天寄到，作者品尝后觉得滋味很好，胜过"白云茶"；第二首言作者口渴正要喝茶，但没有天下第一泉的"中泠泉"水，只好用雪水煎茶；第三首言作者因知这龙井茶为灵隐诗僧所制造，于是联想起南屏谦师，并以灵隐诗僧比南屏谦师。同时作者又联想起杜牧在禅院饮茶，也以杜牧自况。此诗为答谢宋助教赠茶而作。

煎茶（4） 五律。清代舒位（1765～1815）作。诗为："茶烟飏清夜，风味淡相亲。乍扫墙阴雪，仍收涧底薪。香灯花在雾，古鼎石无尘。却笑文园渴，当炉但酒人。"文园，即汉文帝陵园，司马相如曾为孝文园令，后人称他为"文园"。酒人，好饮酒的人。舒位在夜间用雪水煎茶、饮茶，他感到与茶之间产生十分融洽的气氛。同时他觉得司马相如只是一个嗜酒之人，笑其与茶无缘。

广州采风杂感八首（之三） 七言古诗。清代林昌彝（1803～1876）作。诗为："包藏祸心英吉利，七万里外轮船至。互市高楼鬼岛连，挟山奇货通天智。洋烟流毒剧堪哀，茶（茶叶）约（大黄）曷换洋米来？（茶叶、大黄专换洋米，不换奇货，为上上策。）"作者对英国人用鸦片（洋烟）来毒害中国人民表示愤慨，并提出应该把茶叶、大黄专门用于换取外国大米的外贸策略。

茶戍得茶字 试帖诗。清代林昌彝（1803～1876）作。试帖起源于唐代，为科举考试所采用，大多为五言六韵或八韵的排律，以古人诗句或成语为题，冠以"赋得"二字，并限韵脚。林昌彝有写茶试帖诗两首。诗云："雅有匙名戍，偷闲学炼茶。丁坑初点雪，甲宅伴分芽。麦不妨新颗，薇宜泛白花。神来风两夜，候应火千家。为我随觞政，凭君疗觯痂。卯时煎更好，乙夜供宁赊。未许辛桥比，真嗤癸卣夸。倘铭阇茂字，岁岁饷金沙。"茶戍系"茶匙"的别名。炼茶，下功夫研究煎茶、品茶之事。丁坑，茶名。麦颗，为细嫩的茶芽。白花，是指茶汤上的饽沫（白花）。随觞政，可解为酒后饮茶。觯痂，当为"觯瘕"，一种怪病，见《续搜神记》："桓宣武有一督将，因病后虚热，便能饮复茗，必以一觯二斗乃饱。后有客造之，更进五升，乃吐出一物，如升大，有口，形质缩皱，状如牛肚。客乃令置盆中，以觯二斗复茗浇之，此物嗡之都尽，而腹中觉小胀，又增进五升，便悉混然，

从口中涌出。既吐此物，病遂瘥（chài差、病愈）。或问此何病？答曰‘此病曰茗瘕，一名斛二瘕’。”卯时，上午五时至七时，“煎更好”指饮早茶。乙夜，二更时分，夜间十时左右，“供宁赊”指夜间饮茶。金沙，指浙江长兴顾渚山金沙泉，金沙泉水与顾渚山紫笋茶曾同时作为向皇帝进贡的贡品。全诗处处讲茶事，可谓切题。

采茶歌（2） 七言古诗。清代张日熙（？～1861）作。诗为：“江南愁思盈芳草，采茶歌里春光老。春自催归茶自香，筠篮尤那红尘道。生小儿家龙井山，峰前峰后好烟鬟，清明寒食丝丝雨，素腕玲珑只自攀。东家采早新月白，西家采迟霉雨碧。迟早年来活计谙，嫩芽收向筠笼密。布裙红出俭梳妆，茶事将登蚕事忙。玉腕熏炉香茗冽，可怜不是采茶娘。”此诗描述采茶娘的辛勤劳动，并与不劳而获的富贵人家女子作强烈对比，对采茶娘深表同情，并发出深沉的叹息。结尾二句，有画龙点睛之妙。

睡起 七绝。清代朱祖谋（1857～1921）作。诗为：“病人梅天信有魔，透帘风与药烟和。策勋茗碗非吾事，孤负一封春碧螺。”作者不嗜茶，却又书写茶诗；作者不愿“策勋茗碗”，却又藏有一封绝品名茶“碧螺春”。茗“非吾事”、“孤负”名品的表述，使诗更增添了几分韵味。

采茶歌（3） 七言古诗。清代陈章（生卒年未详）作，诗为：“风篁岭头春露香，青裙女儿指爪长。度涧穿云采茶去，日午归来不满筐。催贡文移下官府，那管山寒芽未吐。焙成粒粒比莲心，谁知侬比莲心苦。”“那管山寒芽未吐”一句表示对官府的不满，认为他们不顾实际，为了奉承朝廷，乱下催贡文移，弄得老百姓忙忙碌碌，不得安宁。“谁知侬比莲心苦”一句揭示采茶姑娘的辛苦，作者对她们寄予深切同情。

种茶子歌 七言古诗。清代曹廷栋（生卒年未详）作。诗为：“百凡卉木移根种，独有种茶宜种子。茁芽安土不耐迁，天生胶固性如此，有僧浮海撷子来，量可斗计不数枚，大者如栗小如豆，浑囫清气含微炙。为我指画种茶法，吏与风植殊滋培。初冬恰值风日暖，溪庄周览商新栽。槐根斲泥浅作坎，下子继以大麦糁。糠秕杂土层覆之，要令生意交相感。交相感，麦先敷，穿土力弱茶性纡，曲折藉麦为前驱，待得茶生便刈麦，功成者退复谁惜。粉枪雀舌发先春，期以三年供采摘。色香幽自海山分，应胜沙溪并郑宅。会须扫雪活水烹，如嚼梅花和灵液。”该诗详细叙述种茶方法、说茶树适宜“直播”、并介绍大麦籽和茶籽的混播，是一份研究古代茶籽播种的形象化资料。但作者认为茶树不可“移植”，却有一定的片面性。

送茅与唐入宜兴山制秋岕 五律。清代宋伐（生卒年未详）作。诗为：“孤客峒山去，山中秋树苍。云深沾袖冷，烟暖焙茶香。处处供鸡黍，村村熟稻粱。此行余有待，未及共相将。”诗中描述了秋季在宜兴山区采制岕茶的景象。

咏武夷茶 七律。清代陆廷灿（生卒年未详）作。诗为：“桑苎家传旧有经，弹琴喜傍武夷君。轻涛松下烹溪月，含露梅边煮岭云。醒睡功资宵判牒，清神雅助昼论文。春畬催茁仙岩笋，雀舌龙团取次分。”作者在武夷山弹琴、烹茶，自有无穷乐趣。而武夷茶又可帮助他提起精神，夜晚处理公文，白昼赋诗论文，因此茶叶成为生活中的必需品。

鹿苑茶（2） 七绝。清代僧金田（生卒年未详）作。诗为：“山精石液品超群，一种馨香满面熏。不但清心明目好，参禅能伏睡魔军。”此诗描述鹿苑茶品质超群，可清心明目，驱除睡魔。作者为僧人，诗亦有禅意。

当代茶诗

当代茶诗 1949年后，茶叶生产飞速发展。20世纪80年代茶文化活动兴起，茶叶诗词创作繁荣兴旺。当代约有五十余人写茶诗四百余篇。诗体仍以旧体诗为主，如古诗、律诗、绝句、回文诗、顶真诗等，也有新体诗及汉俳。题材为名茶、茶神陆羽、饮茶、名泉、采茶、茶园、茶功、庆贺与哀悼等。著名茶诗有郭沫若《初饮高桥银峰》、赵朴初《汉俳五首》等。

和柳亚子先生 七律。毛泽东作。诗为：“饮茶粤海未能忘，索句渝州叶正黄。三十一年还旧国，落花时节读华章。牢骚太盛防肠断，风物长宜放眼量。莫道昆明池水浅，观鱼胜过富春江。”柳亚子于1949年3月28日作《感事呈毛主席》一诗，同年4月29日毛泽东作此诗奉和。毛泽东嗜茶，首句指1926年国共两党合作时期，毛泽东曾与柳亚子在广州品茗共事，粤海即广州。柳亚子1941年回忆与毛泽东初交情景，曾写过“云天倘许同忧国，粤海难忘共品茶”的诗句。

看西湖茶区 七绝。朱德作。诗为：“狮峰龙井产名茶，生产小队一百家。开辟斜坡四百亩，年年收入有增加。”诗写狮峰茶乡由于盛产龙井名茶，收益颇丰，从而使得人民生活一年比一年好。

梅家坞即兴 五律。陈毅作。诗为：“会谈及公社，相约访梅家。青山四面合，绿树几坡斜。溪水鸣琴瑟，人民乐岁华。嘉宾咸喜悦，细看摘新茶。”诗中写出梅家坞茶乡优美的自然环境、人民安居乐业的景象，以及嘉宾的喜悦之情。

初饮高桥银峰 七律。郭沫若作。诗为：“芙蓉国里产新茶，九嶷香风阜万家。肯让湖州夸紫笋，愿同双井斗红纱。脑如冰雪心如火，舌不饴饧眼不花。协力免教天下醉，三闾无用独醒嗟。”诗中盛赞湖南省农业科学院茶叶研究所创制的高桥银峰茶可与古代顾渚紫笋茶、双井茶比美，词句清丽，情景交融。

汉俳五首 俳句，又名发句，日本诗体之一。汉俳即用

中文写成的俳句。赵朴初（1907～2000）作。此为组诗，共五首：1.“山茶特地红，三年不见见犹龙，华藏喜重逢。”2.“茶话又欣同，深感多情白八翁，一席坐春风。”3.“笑语爱神清，念念关心天下平，世世弟兄情。”4.“惠我以汤盘，历历孤明一字禅，将心与汝安。”5.“发心清水台，讲堂户牖待翁开，听德我当来。”组诗记述了中日间茶禅交流的友情，明白如话。

咏天华谷尖茶　七绝。赵朴初（1907～2000）作。诗为：“深情细味故乡茶，莫道云踪不忆家。品遍锡兰和宇治，清芬独赏我中华。”诗仅二十八字，却环环相扣：先写对故乡茶的“深情细味”，表达即使“云踪”四处也依然“忆家”的情感。继而笔锋一转，突兀而起：品遍了闻名世界的锡兰（今斯里兰卡）和日本的好茶，“清芬独赏我中华”，充满了对中华茶文化的自豪与深情。

访西湖梅家坞　七绝。唐弢（1913～1992）作。诗为：“梅家坞村翠千重，一片歌声绕秀峰。如此湖山归去得，诗人不作作茶农。”诗写茶乡之美，情系田园风光。

茶圣陆羽（1）　五言古诗。王泽农（1907～1999）作。诗为：“世有茶博士，高风人圣林。著书非立说，治学务深沉。自采顾山笋，自汲白乳霖。不羡黄金屋，事茗立规箴。三篇源、具、法，玑珠万古音。”该诗讴歌了陆羽的高尚品德和《茶经》的巨大意义。

试新茶得人字　七律。苏步青（1902～　　）作。诗为两首，其一：“祁门龙井酒难亲，品茗强宽湄水滨。乳雾看凝金掌露，冰心好试玉壶春。若余犹得清中味，香细了无佛室尘。输与绮窗消永昼，落花庭院酒醒人。”其二：“客中何处可相亲，碧瓦楼台绿水滨。玉碗新承龙井露，冰瓷初泛武夷春。皱漪雪浪纤纤叶，亏月云团细细尘。最是轻烟悠扬里，鬓丝几缕未归人。”抗日战争期间，中国著名气象地理学家、浙江大学校长竺可桢，农学院院长蔡邦华，浙江大学教授李四光、苏步青、王淦昌、贝时璋、吴有训、钱宝琮、吴耕民等多次到贵州湄潭茶场品茗，他们对当地仿制的龙井茶倍加赞赏，并吟诗作记。如1943年5月16日以《试新茶》为题限人字韵作诗，作者有湄潭茶场场长、浙江大学农学院昆虫学教授刘淦芝和钱宝琮、苏步青等，此处选录了苏步青的诗章。在“国破山河在”的抗日战争年代里，科学家们流露出忧国忧民、怀念故土之情。

咏茶　七绝。连横（1878～1936）作。全诗由二十二首七绝组成，之六为：“新茶色淡旧茶浓，绿茗味清红茗稔。何似武夷奇种好，春秋同抱幔亭峰。”之七为：“安溪竞说铁观音，露叶疑传紫竹林。一种清芬忘不得，参禅同证木犀心。”之八为：“北台佳茗说乌龙，花气氤氲茉莉浓。饭后一杯堪解渴，若论风味在中庸。”这三首诗，分别对武夷奇种、安溪铁观音、台湾乌龙茶给予赞誉。

湖上龙井茶宴　顶真体。戴盟（1924～　　）作。诗为：“八月茶人湖上游，茶人湖上泛轻舟。轻舟湖上如天上，天上人间桂子秋。”顶真也叫“顶针”、“联珠”，顶真续麻是宋元时流行的文字游戏，次句首字必须“顶”前句尾字，后人仿效，也有次句开头词语短句需同于上句末尾词语短句的，总之务使语句递接紧凑而生动畅达。

茶词·茶曲

茶词茶曲　以茶为主题的词曲。宋代为词的鼎盛时期，茶词亦始于宋代，苏东坡、黄庭坚等文坛大家都有优美茶词问世。其后金、元、明、清，直到当代，均可见茶词。元以后又有以茶为主题的小令散曲与套曲。

行香子　茶词。北宋苏轼作。词为：“绮席才终，欢意犹浓。酒阑时、高兴无穷。共夸君赐，初拆臣封。看分香饼，黄金缕，密云龙。/斗赢一水，功敌千钟。觉凉生、两腋清风。暂留红袖，少却纱笼。放笙歌散，庭馆静，略从容。”该词以优美文字描述酒后煎茶、饮茶的“从容”，“两腋清风”的感受，由闹到“静”，由“浓”到淡，人生慨叹尽在不言中。

品令　茶词。北宋黄庭坚作。词为：“凤舞团团饼，恨分破、教孤令。金渠体净。只轮慢碾，玉尘光莹，汤响松风，早减了、二分酒病。/味浓香永。醉乡路、成佳境，恰如灯下，故人万里，归来对影。口不能言，心下快活自省。”此词以优美的文字，轻松的节奏，描绘出烹茶、饮茶的“心下快活”。恨分破，指把有凤凰图案的茶饼弄碎，有不忍吃之意。玉尘光莹，碾碎后的茶饼粉末有玉一样的光泽。酒病，醉酒；减酒病意为解酒。

好事近　茶词。金代蔡松年（1107～1159）作。词为：“天上赐金茎，不减玺源三月。午碗春风纤手，看一时如雪。/幽人只惯茂林前，松风听清绝。无奈十年黄卷，向枯肠搜彻。”作者将皇上赐的茶拿来煎饮，于是诗兴勃发，写下了这首优美的词。

卖花声·香茶　双调茶曲。元代乔吉（？～1345）作。全曲为：“细研片脑梅花粉，新剥珍珠豆蔻仁。依方修合凤团春。醉魂清爽，舌尖香嫩。这孩儿那些风韵。”该茶用梅花粉（取其香）、珍珠（一种名贵的中药）、豆蔻仁（中药）与茶配合而成，因此茶味香嫩。

水仙子·惠山泉　双调茶曲。元代徐再思（生卒年未详）作。全词为：“自天飞下九龙涎。走地流为一股泉，带风吹千寻练。问山僧，不记年。任松梢鹤避青烟。湿云亭上，涵碧洞前，自采茶煎。”诗人对惠山泉作了夸张的描述，“自采茶煎”的怡然自得，透出一股清新的禅意。

〔中吕〕阳春曲·赠茶肆　小令茶曲。元代李德载（生卒年未详）作。该小令共10首：1.“茶烟一缕轻轻飏，搅

动兰膏四座香。烹煎妙手赛维扬。非是谎，下马试来尝。”2.“黄金碾畔香尘细。碧玉瓯中白雪飞。扫醒破闷和脾胃。风韵美，唤醒睡希夷。”3.“蒙山顶上春光早。扬子江心水味高。陶家学士更风骚。应笑倒，金帐饮羊羔。”4.“龙团香满三江水，石鼎诗成七步才。襄王无梦到阳台。归去来，随处是蓬莱。”5.“一瓯佳味侵诗梦。七碗清香胜碧筒。竹炉汤沸火初红。两腋风，人在广寒宫。”6.“木瓜香带千林杏。金橘寒生万壑冰。一瓯甘露更驰名。恰二更，断梦酒初醒。”7.“兔毫盏内新尝罢。留得馀香在齿牙。一瓶雪水最清佳。风韵煞，到底属陶家。”8.“龙须喷雪浮瓯面。凤髓和云泛盏弦。劝君休惜杖头钱。学玉川，平地便升仙。”9.“金樽满劝羊羔酒。不似灵芽泛玉瓯。声名喧满岳阳楼。夸妙手，博士便风流。”10.“金芽嫩采枝头露。雪乳香浮塞上酥。我家奇品世间无。君听取，声价彻皇都。”这十首小令运用典故，广泛讲述了煎茶、饮茶的乐趣。维扬，今江苏扬州。唐代张又新《煎茶水记》记载李季卿在维扬与陆羽相遇，和陆羽鉴别南零水之事；又据唐代封演《封氏闻见记》载，陆羽曾为李季卿煮茶。故此处维扬即借指陆羽，“赛维扬”即赛陆羽。睡希夷，宋初有一道士名陈抟，宋太宗赐号希夷先生，他爱睡，一睡少则一月，多则几年，故称“睡隐”。陶家学士即陶谷，他在五代周时曾做过翰林学士，故称“陶学士”。销金帐、饮羊羔，史称陶谷“尝买得党进姬（姬：妾），命掬雪水烹茶，谓曰：‘党家有此风味乎！’姬曰：‘彼粗人，但知销金帐下，浅斟低唱，饮羊羔酒耳。’谷有愧色。”七步才，曹操的儿子魏文帝曹丕要他的弟弟曹植在七步中作诗，不成则行大法，曹植应声诗即成，后人谓“七步诗”。襄王，楚襄王，在宋玉的《神女赋序》中记载了襄王在梦中和神女相遇，神女临别时对襄王说：“妾在巫山之阳，高丘之阻，旦为朝云，暮为行雨，朝朝暮暮，阳台之下。”“襄王无梦”，意即饮茶可以破睡。杖头钱，《晋书·阮修传》：“性简任不修人事，常步行以百钱挂杖头、至酒店便独酣畅。”杖头钱即买酒的钱。

解语花·题美人捧茶 茶词。明代王世贞作。全词为：“中泠乍汲，谷雨初收，宝鼎松声细。柳腰娇倚。熏笼畔，斗把碧旗碾试。兰芽玉蕊。勾引出、清风一缕。擘翠娥、斜捧金瓯，暗送春山意。/微袅露鬟云髻。瑞龙涎犹自，沾恋纤指，流莺新脆。低低道：卯酒可醒还起？双鬟小婢。越显得、那人清丽。临饮时，须索先尝，添取樱桃味。”该词以清词丽句，将美人煎茶、捧茶的神态写得绰约动人。作者为明嘉靖年间的大名士、文坛盟主，此词蕴藏其人的名士风度、文人心态，值得细细体悟。

苏幕遮·夏景题茶 茶词。明代王世懋作。全词为：“竹床凉，松影碎。沉水香消，尤自贪残睡。无那多情偏着意。碧碾旗枪，玉沸中泠水。/捧轻瓯，沽弱酡。色授双鬟，唤觉江郎起。一片金波谁得似。半入松风，半入丁香味。”该词着意描述夏季烹茶、饮茶的情景，写出了“半入松风，半入丁香味”的快感。

百字令·谷雨试茶 茶词。明代黄超昌（生卒年未详）作。全词为：“春风著意，助才华，又是一番新致。花褪残红添绿叶，正是困人天气。燕尾翻斑，莺喉宛转，妆点游春记。此时此景，谁念孤清风味。/幸有翠叶初抽，琼枝细碾，竹里炉声沸。谩谩松风多逸兴，谅亦党家小试。雅沁诗脾，幽来琴韵，更浣愁人胃。名花美酒，于中作何位置？”词人紧扣“谷雨试茶”四字进行描述，上阕写谷雨天气的“新致”，下阕写试茶情景的“逸兴”。

好事近·茶壶茶瓶 茶词。清代边寿民（生卒年未详）作。全词为：“石鼎煮名泉，一缕回廊烟细。绝爱漱香轻碧，是头纲风味。素瓷浅蓝紫泥壶，亦复当人意。聊淬辩锋词锷，濯诗魂书气。”题虽为“茶壶茶瓶”，却只一句带过，主要还是写煮茶和尝茶的“风味”。

迎銮新曲 茶事套曲。清代吴城（生卒年未详）、厉鹗（1692～1752）作。戏曲或散曲中，多种曲调互相联贯，有首有尾组合成套者称为套数或套曲。同套数的诸曲一般皆有顺序。通押一韵。元套曲分折，一折通常由一调一套曲组成。此处吴城、厉鹗是仿作元套曲。1751年春，乾隆帝南巡至杭州，此前厉鹗和吴城赶写成《迎銮新曲》，共两套。首套称《群仙祝寿》，吴城作；次套称《百灵效瑞》，厉鹗作。在乾隆帝进早膳时由乐队演奏给他听，有关茶的部分见于多处。如：《群仙祝寿》第一折：“（老生扮许迈引仙童上）（仙吕引子）（小蓬莱）欲识蓬山仙界。看帘风吹断红埃。丹砒紫草，芳蕤一片，傍砌分栽。楼阁参差护碧烟，山前山后尽芝田。桃花日日随流水，长伴仙翁不记年。自家许迈，字叔元。名列上真，位阶仙苑。乘鸾跨鹤，历三山五岳之奇；煮石烹茶，齐碧海青天之寿。只因俺性嗜西湖，故此时常栖止。闻得当今圣人，恭奉圣母銮舆，巡幸浙水。顺省方之钜典，喜觐天颜；奉长乐之欢心，咸欣圣孝。意欲约同仙真葛洪，奏闻王母，邀请境内众仙，恭迎圣驾。速去走一遭也！”第四折：“（南江儿水）（男女仙合）雨足新茶焙，湖宽旧水肥。花迎辇路幽香细，禽鸣禁树新声腻，鱼游灵沼纤鳞侈。身在春风知未？万物咸熙。愿付史官频记。”《百灵效瑞》第二折：“（绛都春序）（下）（外扮焦公，小生扮陆羽上）（外）某乃焦山明应公焦先。（小生）某乃惠山茶神陆羽。（合）蒙大士召我等恭迎圣驾，快去走一遭也。（啄木儿）（外唱）云留汉，山姓焦。黄犊庐空风叶扫。（小生唱）剩旧时一卷《茶经》，泻花瓷第二泉邀。（合唱）静中细参玄关妙，幽人幸厕华林校。惟有水月松风酬圣朝。”在《迎銮新曲》中，茶被作为仙人的食物，而陆羽则成为“惠山茶神”、灵亦即神。外，戏剧角色名。《宋元戏曲史》：“元剧有外旦、外末，而又有外。外或扮男、或扮女，当为外末、外旦之省。”

茶 歌

富阳江谣 亦称"富阳茶鱼歌"。民谣。歌谣为："富阳江之鱼，富阳山之茶。鱼肥卖我子，茶香破我家。采茶妇，捕鱼夫，官府拷掠无完肤。昊天胡不仁？此地亦何辜？鱼胡不生别县？茶胡不生别都？富阳山，何日摧？富阳江，何日枯？山摧茶亦死，江枯鱼始无。山难摧，江难枯，我民不可苏。"富阳，在浙江杭州西南部，特产鲥鱼和名茶。富阳江，即富春江，在浙江省中部，是钱塘江自桐庐至萧山闻堰段的别称。明正德年间（1506～1521），浙江曾发生过一起有名的"谣狱案"，案件系由这首《富阳江谣》引起。《富阳江谣》是一篇控诉封建统治者残酷剥削的战斗檄文，该诗以愤慨的心情，犀利的笔触，充分揭露贡茶、贡鱼给茶农和渔民带来的深重苦难。字字是血，深切感人。当时浙江按察佥事韩邦奇听到后，便把《富阳江谣》附在奏章后呈报皇帝，结果韩邦奇被革职为民，几乎送掉性命。事见清代谈迁《枣林杂俎》。

富阳茶鱼歌 即"富阳江谣"。

八月十五看月华 民歌、流行于江西赣州地区。全文为："八月十五看月华，郎带月饼妹带茶。吃郎月饼甜到肚，食妹细茶开心花。"以"吃饼"、"食茶"细节，表达青年男女相爱深情。

台湾茶歌 民歌。今人林濑峰搜集。该茶歌共8首：1."茶叶好饮口中香，不知茶树出哪方。阿妹靠在哥身边，茶树出在九龙岗。"2."茶花白白茶叶青，双手攀枝弄歌声。忘了日日采茶苦，眼上情景一样新。"3."采茶山歌本正经，皆因山歌唱开心。山歌不是哥自唱，盘古开天唱到今。"4."饮酒爱饮竹叶青，采茶爱采嫩茶心。好酒一杯饮醉人，好茶一杯更多情。"5."种茶爱种好茶秧，恋妹爱恋有情娘。好茶制来味道香，有情阿妹顺亲郎。"6."摘茶爱摘嫩茶心，摘好头家发万金。总爱头家人意好，摘茶艰苦也甘心。"7."采茶爱采二叶心，三叶不采老了呢！三日不见阿哥面，一身骨节痛入心。"8."得蒙大姐暗有情，茶杯照影影照人。连茶并杯吞落肚，十分难舍一条情。"该民歌通过采茶的情节，表现了一对少男少女刻骨铭心的爱恋之情。

安溪采茶歌 民歌。载陈香编著《茶典》。此为组歌，共6首：1."十日曾无一日闲，采茶不易拣茶难。问侬何事不停手，尚有新株在隔山。"2."莲花有心清且凉，桑叶有心冷如霜。何以专心抚茶树，秋茶叶脆指尖香。"3."春情骀荡趁闲云，昨日采茶又忆君。偷向澄溪瞄一眼，为郎消瘦近三分。"4."莫辞辛苦采茶频，采罢茶香犹满身。恐似春茶枝易断，有心不嫁负心人。"5."武夷茶叶气味扬，清溪茶叶更清芳，不采武夷枝枝秀，要采清溪叶叶香。"6."何日采茶得再逢，梅花好在耐三冬。痴郎若问家何处，只在白山第一峰。"名为"茶歌"，实为"情歌"，通过采茶表达青年男女间的相爱之情。

冷水泡茶慢慢浓 民歌。全歌为："韭菜开花细绒绒，有心恋郎不怕穷。只要两人情意好，冷水泡茶慢慢浓。"以"冷水泡茶"的巧妙比喻，表达了青年男女相爱的情浓意切。

快把你的马儿赶来吧 云南纳西族民歌。全歌为："我是茶山上的采茶人，茶山便是姑娘的家。一天压千个茶饼，一夜包百块砖茶。我的歌儿融在茶饼里，砖茶里裹上我心里的话。山那边的赶马哥啊：你为什么还没有来到？快把你的马儿赶来吧！快来驮运姑娘的新茶。驮去我心头的歌，细品我心底的话。"歌词以茶表意，以茶传情，散发浓郁的茶香。

武夷茶歌 民歌。流行于福建武夷山茶区。歌词4首：1."清明过了谷雨边，背起包袱走福建。想起福建无走头，三更半夜爬上楼。三捆稻草打张铺，两根杉木做枕头。"2."想起崇安真可怜，半碗腌菜半碗盐。茶叶下山出江西，吃碗青茶赛过鸡。"3."采茶可怜真可怜，三夜没有两夜眠。茶树底下冷饭吃，灯火旁边算工钱。"4."武夷山上九条龙，十个包头九个穷。年轻穷了靠双手，老来穷了背竹筒。"民歌描写旧时武夷山茶工的苦难生活，凄哀清丽，感人肺腑。

采茶调 民歌。流行于湖南西部一带。全歌依照一年十二个月的顺序进行演唱："正月采茶是新年，姐妹双双佃茶园。上佃茶园十二亩，当面写字两交钱。二月采茶茶发芽，姐妹双双摘细茶。左手摘茶茶四两，右手摘茶茶半斤。三月采茶是清明，姐妹双双绣手巾。两边绣的茶花朵，中间绣起采花人。四月采茶正插秧，田中之内使牛忙。使得牛来秧又老，西面山上早麦黄。五月采茶茶叶圆，姐妹双双进茶园，十指尖尖把茶采，片片茶香风送传。六月采茶热洋洋，上栽杨柳下栽秧。栽得桑树妹来采，栽得杨柳好歇凉。七月采茶茶叶稀，姐妹双双坐高机。织得绫罗有用处，姐妹缝件采茶衣。八月采茶桂花香，风吹桂花满园香。大姐听见传二姐，二姐听见传三娘。九月采茶是重阳，重阳造酒菊花香。记得那年闰九月，过了重阳又重阳。十月采茶过大江，脚踏船儿走忙忙。脚踏船儿忙忙走，卖得茶叶回家乡。十一月采茶立了冬，十担茶箩九担空。茶箩挂在茶树上，到了明年又相逢。十二月采茶跌一年，姐妹双双收茶钱。你拿茶钱交与我，今年过了又明年。"该民歌表现了姐妹俩在一年十二个月中的采茶活动。

茶谣 歌谣。流行于安徽六安一带。该茶谣为6首：1."小小茶花五瓣开，三瓣正来两瓣歪。你要正来正到底，你要歪来尽管歪，不要正正又歪歪。"2."巳时已过午时中，大姐送饭过田中。我问大姐什么菜，横切萝卜直切葱，一碗炖蛋搁当中。"3."远望大姐那边来，手里拿着红绣鞋，我问大姐怎么卖，只卖鲜花不卖鞋，留着绣鞋作招牌。"4."小小茶棵矮登登，手扶茶棵叹一声。白天摘茶摘到晚，晚上炒

茶到五更，那有盘川转回程。”5.“我叫亲哥莫心焦，你的盘川我办到。簪花首饰与你当，细尖叶子随你挑，明年三月又来到。”6.“红绿荷包绿丝边，里头装的是黄烟。你吃烟来我点火，一双小手搭郎肩，去年想你到今年。”该茶谣以茶花起兴，实为青年男女相爱的恋歌。

倒采茶 民歌。流行于湖北来凤一带。所谓“倒采茶”，是采用采茶歌的曲调演唱历史传说和故事，但并非照常规由一月依次唱到十二月，而是颠倒过来，按冬、秋、夏、春时序演唱，故名。该歌词为：“腊月采茶下大凌，王祥为母卧寒冰。王祥为母寒冰睏，天赐鲤鱼跳龙门。冬月采茶冬月冬，秦琼打马过山东。秦琼打马山东过，夜奔潼关一场空。十月采茶小阳春，董永卖身葬父亲。董永卖身真孝子，天赐仙女配成婚。九月采茶菊花黄，目莲和尚去寻娘。十八地狱都寻过，转来封他地藏王。八月采茶是中秋，杨广观花下扬州。一心要吃桂花酒，万里江山一旦丢。七月采茶七月七，牛郎织女两夫妻。人家夫妻长相守，天河隔断两分离。六月采茶六月阴，前朝有个穆桂英。七十二道天门阵，阵阵不离穆桂英。五月采茶是端阳，刘秀十二走南阳。姚期马武双救驾，二十八宿闹昆阳。四月采茶四月八，丁山三请樊梨花。辞别母亲去挂帅，保住唐王坐中华。三月采茶桃花红，杨洄将军斩蛟龙。斩得蛟龙头落地，一股鲜血满江红。二月采茶百花开，无情无义蔡伯喈。苦了家中赵氏姐，罗裙装土垒坟台。正月采茶得一年，刘备关张结桃园。弟兄徐州失散了，古城相会又团圆。”此民歌中，均以“某月采茶”为起兴，演述十二则历史故事，发人深省。

茶山情歌 歌舞曲。聂耳（1912～1935）谱写。歌为：“（男）茶树发芽遍山青，我想妹妹到如今，问妹一句知心话，不知答应不答应。（女）明月当空遍山黄，谁家大姐不想郎，有心约郎山顶会，只怕堂上二爹娘。（男）叫声情妹你放心，女大当嫁男当婚，只要你心合我意，不怕爹娘不答应。（女）只要郎有好心肠，奴便自己做主张，年年明月当空照，但愿地久与天长。”此歌舞用双人对歌对舞的形式来表现男女间的爱情，“茶树发芽遍山青”句为起兴。

请茶歌 歌曲。流行于浙江四明山地区。马骥作曲。歌词为：“哎，革命的同志哥，请你喝杯四明茶，请你喝杯四明茶。四明山上的茶叶细又香，当年茶农撒下籽，游击队员帮浇秧。茶树种在名山上，云里生来雾里长。喝杯革命故乡茶，走遍天下嘴还香，走遍天下嘴还香。哎，革命的同志哥，请你喝杯四明茶，请你喝杯四明茶。四明山上的流水清又清，当年山民开山渠，游击队员砌堤埂。万古千秋长流水，地下喷来天上降。喝杯四明清凉水，革命意志永坚强，革命意志永哟坚强。”该歌曲表现了四明山区人民对革命同志的深厚感情。

挑担茶叶上北京 歌曲。叶尉林作词，白诚仁谱曲。歌词共四段：1.“桑木扁担轻又轻，挑担茶叶上北京。船家问我是哪来的客，我是湘江边上种茶人。”2.“桑木扁担轻又轻，头上喜鹊唱不停。我问喜鹊唱什么？他说我是幸福人。”3.“桑木扁担轻又轻，一路春风出洞庭。船家问我哪里去，北京城里探亲人。”4.“桑木扁担轻又轻，一片茶叶一片心，你要问我哪一个？毛主席的故乡人。”歌词文字优美，曲调明快。

龙井茶，虎跑水（2） 歌曲。周祥钧作词，曾星平作曲。歌词共两段：1.“龙井茶，虎跑水，绿茶清泉有多美，山下泉边引春色，湖光山色映满杯。五洲朋友！请喝茶一杯！春茶为你洗风尘，胜似酒浆沁心肺。我愿西湖好春光，长留你心内，凯歌四海飞。”2.“龙井茶，虎跑水，绿茶清泉有多美。茶好水好情更好，深情厚意斟满杯。五洲朋友！请喝茶一杯！手拉手，肩并肩，互相支持向前进。一杯香茶传友谊！凯歌四海飞。”这是一首对名茶、名泉、名湖的赞歌，也是一首友谊的颂歌。

采茶舞曲 舞曲。周大风作词编曲。舞曲歌词共两段：1.“溪水清清溪水长，溪水两岸好风光。哥哥呀你上畈下畈勤插秧，姐妹们东山西山采茶忙。插秧插到大天光，采茶采到月儿上。插得秧来匀又快，采得茶来满山香。你追我赶不怕累，敢与老天争春光，争呀么争春光”。2.“溪水清清溪水长，溪水两岸采茶忙。姐姐呀你采茶好比凤点头，妹妹呀你摘青好比鱼跃网。一行一行又一行，摘下的青叶往篓里装。千篓百篓堆成山，篓篓嫩茶发清香。多快好省来采茶，好换机器好换钢。”曲词描写江南茶区大忙季节中，青年男女分工合作，你追我赶，确保粮茶双丰收的动人情景，反映了当时的时代特点。

想念乌龙茶 歌曲。刘薇作词，张丕基谱曲。歌词共三段：1.“思念故乡树，想起乌龙茶，也许想茶意味着想妈妈。每当我惆怅的时刻，想着它，想着它，就像和妈妈一起品名茶。”2.“思念故乡花，想起乌龙茶，也许想茶意味着想念她。每当我失意的时刻，饮着它，饮着它，就像和恋人漫步在茶林下。”3.“思念故乡人，想起乌龙茶，也许想茶意味着想回家。每当我孤独的时刻，饮着它，饮着它，就像和亲朋一起制名茶。”每段后都反复唱道：“我没忘啊我没忘，安溪家山出名茶，芳香遍九州，芳名满天下。”该歌曲充满了对故乡茶的热爱，歌词亲切动人，通俗流畅。

南音与铁观音 歌曲。石祥作词，银力康谱曲，歌词共两段：1.“饮一杯铁观音，唱一曲南音，歌声里飘茶香，茶水中有歌韵。南音铁观音，铁观音南音，味儿一样浓，情啊一样深。歌与茶，同是安溪两件宝，茶与歌，同出闽南一条根。”2.“饮一杯铁观音，听一曲南音，闽歌逢知己，品茶倍思亲。南音铁观音，铁观音南音，饱含多少情啊，温暖多少心。歌与茶，海阔天空比翼飞，茶与歌，品不够哟唱不尽。”该歌曲对铁观音名茶、对南音充满着深情的爱，亲切感人，歌词亦流畅自然。

前门情思大碗茶 歌曲。阎肃作词，姚明作曲。歌词为：1.“我爷爷小的时候，常在这里玩耍。高高的前门，仿佛挨着我的家。一蓬衰草，几声蛐蛐儿叫，伴随他度过了那灰色的年华。吃一串冰糖葫芦，就算过节，他一日那三餐，窝头咸菜么就着一口大碗茶。世上的饮料有千百种，也许它最廉价。可谁知道它醇厚的香味儿，饱含着泪花，它饱含着泪花。”2.“如今我海外归来，又见红墙碧瓦。高高的前门，几回梦里想着它。岁月风雨，尤情任吹打，却见它更显得那英姿挺拔。叫一声杏仁儿豆腐，京味儿真美，我带着那童心，带着思念么再来一口大碗茶。世上的饮料有千百种，也许它最廉价。可为什么它醇厚的香味儿，直传到天涯，它直传到天涯。”歌词描写前门的大碗茶，勾起了游子海外归来的无限遐思。新旧对比，意味深长。

大碗茶之歌 新体诗。绿原作曲。全诗为：“喝吧喝吧二分钱一碗，坐在马路边殷勤地呼唤，眼睛盯着布鞋皮鞋塑料鞋，游动着在灰海里像船。喝吧喝吧二分钱一碗，眼见随船流走了大好光阴不免心烦，一桶茶水可以兑出五十碗，真希望一上午把它兑完。喝吧喝吧二分钱一碗，人们走过去又走过来又走过去，碗盖上蒙上了薄薄一层灰雾，只好低下头来看自己的书。喝吧喝吧二分钱一碗，吆喝着同时为那无理方程式发憷，为它伤了几晚上脑筋，还没法捉住那里面的未知数。喝吧喝吧二分钱一碗，唯愿明天明天就是明天，会意外收到一份准考证，或者一张体检通知单。喝吧喝吧二分钱一碗，明天是还坐在马路边，干着嗓子殷勤地呼唤，还是进了课堂实验室或者什么车间。喝吧喝吧二分钱一碗，街道已经模糊变成了几何线条，抬起的头低下了又抬起来，人脸仿佛都有了固定的坐标。喝吧喝吧二分钱一碗，街上人真多可天凉了喝的人很少，没关系挪到一个犄角，永远珍惜自己的一分一秒。喝吧喝吧二分钱一碗，不要腼腆不要沮丧不要烦闷，街上人真多，个个都有前程，你不比他们聪明可也不笨。喝吧喝吧二分钱一碗，理想的逆光像北极星，从黄昏伴你到黎明，将使你在迷惘中不断振奋。”该诗作者为20世纪80年代初上山下乡返京的青年，作品反映出一代知识青年返城后谋生、求学的时代印迹。载《随笔》1990年第5期。

晒药竹斋暖
撵茶松院深

茶 联

晒药竹斋暖，撵茶松院深 楹联。唐代许浑（约791～?）撰，清代溥侗以行书书录。《历代名人楹联墨迹》复印选载。

欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人 楹联。集苏轼《饮湖上初晴后雨》和《和曾辅寄壑源试焙新茶》两诗原句而成。据《杭俗遗风》，昔时挂于杭州西湖“藕香居”茶室。

客来茶香留舌本，睡余书味在胸中 楹联。原出宋代陆游诗句，清代邓石如以隶书书录。《历代名人楹联墨迹 复印选载。

泉从石出情宜洌，茶自峰生味更圆 楹联。明代陈继儒（1558～1639）撰。此联出自陈继儒《试茶》诗。现代书法家刘炳森书录，挂于杭州西湖龙井“秀萃堂”茶室。

烟锁池塘柳，茶烹凿壁泉 楹联。上联系晚明陈子升撰，五字的偏旁包括了金、木、水、火、土“五行”。征求下联，要求五字也带“五行”偏旁。上联长期在民间流传，但下联对上者绝少。据传，至20世纪60年代，北京大学一位教授拟一下联：“茶烹凿（凿）壁泉”。此五字的“五行”全在字脚，遂传为茶联创作佳话。

瀹茗夸阳羡，论诗到建安 楹联。清代郑簠（1622～1693）撰，隶书书录。联语吟夸产于江浙的阳羡茶和福建茶乡建安。郑氏擅长隶书，梁巘《论书帖》称：“郑簠八分书学汉人，间参草法，为一时名手。”此联《明清名人名联选》辑录。

作客思秋议围赤脚婢，品茶入室为仿长须奴 楹联。清代杭世骏（1696～1773）撰，行草书录。联语旁有题款云：“书为冬心老教正。”应是书赠金农（号冬心）的。“赤脚婢”、“长须奴”均为茶事绘画中人物，参见“卢仝烹茶图”和“玉川煮茶图”条。此联《明清名人名联选》辑录。

青松磊节承甘露，紫笋干云瀹醴泉 楹联。清代沈铭彝撰。隶书书录。《历代名人楹联墨迹》复印选载。

焚香读画，煮茗敲诗 楹联。清代赵福撰。联下部有款识：“湘秋大兄先生属书汉砖字”。《历代名人楹联墨迹 选载。

几净双钩摹古帖，瓯香细乳试新茶 楹联。清代江恂撰。隶书书录。《历代名人楹联墨迹》选载。

拣茶为款同心友，筑室因藏善本书 楹联。清代张廷济撰。《古今对联集锦》选录。

扫来竹叶烹茶叶，劈碎松根煮菜根 楹联。清代郑燮（号板桥，1693～1765）撰。此联挂于四川省都江堰市青城山天师洞。《中国名胜楹联大观》选载。

墨兰数枝宣德纸，苦茗一杯成化窑 楹联。清代郑燮撰。行书书录。《历代名人楹联墨迹》选载。

汲来江水烹新茗，买尽青山当画屏 楹联。清代郑燮为镇江自然庵题，见《郑板桥全集·板桥集外诗文》。镇江博物馆藏有拓片。

从来名士能评水，自古高僧爱斗茶 楹联。清代郑燮为扬州青莲斋题，见《郑板桥全集·板桥集外诗文》。

白菜青盐糙子饭，瓦壶天水菊花茶 楹联。清代郑燮

撰。行书书录。见《郑板桥书法集》。兴化薛振国提供拓片。

茗杯眠起味，书卷静中缘 楹联。清代吴让之（生卒年未详）撰。篆书书录。《书法》杂志1990年第2期选载。

茗杯眠起味
书卷静中缘

兰台架列排书目，顾渚香浮瀹茗花 楹联。清代曹秀先（1708～1784）撰并书录。《明清名人名联选》辑录。

宝鼎茶闲烟尚绿，幽窗棋罢指犹凉 楹联。清代曹雪芹撰。见《红楼梦》第十七回《大观园试才题对额》。

茶香秋梦后，松韵晓吟时 楹联。清代袁枚撰并书录。《明清名人名联选》辑录。

茶香秋梦后
松韵晓吟时

量様茗荚香闻灶，夜阁琴丝月满窗 楹联。清代陈鸿寿撰。隶书书录。《历代名家楹联墨迹》选载。

攀桂天高，忆八百孤寒，到此莫忘修士苦；煎茶地胜，看五千文字，个中谁是谪仙人 楹联。清代林则徐（1785～1850）撰。挂于福州贡院。《中国名胜楹联大观》辑录。

花笺茗碗香千载，云影波光活一楼 楹联。清代何绍基（1799～1873）为成都望江楼题书。《古今对联集锦》辑录。

世间重任实难挑，蒌角凹中也好息肩聊坐笑；天下长途不易走，梅花岭上何妨歇脚慢斟茶 楹联。清光绪翰林嘉应（今广东梅州）人温仲和（生卒年未详）撰。

为公忙为私忙，忙里偷闲吃碗茶去；求名苦求利苦，苦中作乐拿壶酒来 楹联。清代汪次闲（生卒年未详）撰。旧时杭州涌金门外三雅园茶楼挂有此联。《西湖楹联选》选录。

扫地焚香得清福，粗茶淡饭足平安 楹联。清代赵之谦（1829～1884）撰，书赠“梅圃老兄”，以隶书书录。《历代名人楹联墨迹》选载。

小住为佳，且吃了赵州茶去；曰归可缓，试同歌陌上花来 楹联。清代樊增祥（1846～1931）撰。题于西湖九溪道上林海亭。《西湖志》辑录。

守破砚残书蓄意搜求医俗法，吃粗茶淡饭养家难得送穷方 楹联。清代吴昌硕（1844～1927）撰。隶书书录。藏于杭州西泠印社。

泉烹苦茗能留客，水绕甘棠到惠民 楹联。清代金棨香（生卒年未详）撰。此为江苏常州惠民桥下“升平茶社”联。《中国茶文化今古大观》辑录。

岩泉澄碧生秋色，林树萧森带曙霞 楹联。北京静心斋焙茗坞联。静心斋原名镜清斋，建于清乾隆二十二年（1757），当年为清廷帝妃和王公近臣品茗并专为宫廷焙制御茶之所。今在北海公园内，设有茶座，供游人小憩品茶。

一杯春露暂留客，两腋春风几欲仙 楹联。出自宋代翁元广《题临江茶阁》诗句。现代书画家董寿平书录，挂于杭州茶人之家正门。

陶潜善饮，易牙善烹，饮烹有度；陶侃惜分，夏禹惜寸，分寸无遗 楹联。广州陶陶居茶楼的嵌名联。以四位古人名人联、对仗工稳，妙趣横生。

一掬甘泉，好把清凉浇热客；两头岭路，须将危险告行人 楹联。佚名。此为浙江绍兴驻跸岭巅茶亭联，表示茶亭主人的好客和善举。《中国茶文化今古大观》辑录。

客到烹茶，旅社权当东道；灯悬待月，邮亭远映胥江 楹联。佚名。此联原是存驿亭的亭联，亭在江苏苏州市西南横彩云桥东侧，清同治五年（1866）建。《中国茶文化今古大观》辑录。

秀萃明湖游目频来过溪处，腴含古井怡情正及采茶时 楹联。佚名。此联题于杭州西湖龙井茶区，描绘了采茶时节龙井茶山的风光景色。《西湖志》辑录。

四大皆空，坐片刻，无分尔我；两头是路，吃一盏，各自东西 楹联。佚名。此为河南省洛阳古道茶亭联。联语告诫路人得乐且乐。《中国茶文化今古大观》辑录。

不问石砚羊毫，一样染成烟雨景；且把玉壶雀舌，几番吟到月浸亭 楹联。此为古江州（今九江）甘棠湖茶亭联。湖由庐山泉水注入而成，湖畔有月浸亭，为品茶佳处。《中国茶文化今古大观》辑录。

楼外是五百里嘉陵，非道子一枝笔画不出；胸中有几千年历史，凭卢仝七碗茶引起来 楹联。佚名。挂于重庆嘉陵江茶楼。（道子，即吴道子，唐代著名画家。卢仝，唐代茶人，参见“卢仝”条。）《中国茶文化今古大观》辑录。

呼个朋来看处处柳眠花笑，喝杯茶去听声声燕语莺歌 楹联。现代花鸟画家陆抑非撰。悬于杭州西湖十景之一的“柳浪闻莺”茶室，联语道出品茶会友赏景之乐。《西湖志》辑录。

放晖凭水阁，把盏读茶经 楹联。会稽张处德撰联。现代书法家沈定庵书赠中国茶叶博物馆。

得与天下同其乐，不可一日无此君 楹联。今人吴熊和撰。书法家朱关田书录。挂于杭州茶人之家迎客轩。

座畔花香留客饮，壶中茶浪拟松涛 楹联。书画家赵蕴玉题书。挂于四川成都饮涛茶厅。上、下联的末一字正好是茶厅名。

林下春自足，壶中别有天 楹联。今人将孔阳撰，甲骨文书录。联下有款识云：“集甲骨文‘林下春自足，壶中别

有天'，以应笑梅医师之属乞正。”杭州裘笑梅藏。

楼景半连深岸水，茶烟轻扬落花风 楹联。今人邓散木撰。邓散木一生撰楹联甚丰，真、草、隶、篆各体俱全。该联为小篆书写。邓散木艺术陈列馆藏。《邓散木楹联墨迹选》刊印。

风物小桃源，且此徘徊，说道花深堪避世；水竹旧院落，无人与问，直个壶中别有天 楹联。今人邓散木撰。此联系邓散木集宋代词人程垓、刘过、蒋捷、周邦彦和姜夔的名句而成，隶书书写。邓散木艺术陈列馆藏。《邓散木楹联墨迹选》刊印。

茶 文

札、传

与兄子演书 信札。晋代刘琨作。信文如下：“前得安州乾茶二斤，姜一斤，桂一斤，皆所需也。吾体中烦闷，恒假真茶，汝可信信致之。”见《太平御览》卷八六七《饮食·茗》转引。

陆羽传 人物传记。载《新唐书》卷一九六《隐逸》。传文为：“陆羽，字鸿渐，一名疾，字季疵，复州竟陵人。不知所生，或言有僧得诸水滨，畜之。既长，以《易》自筮，得《蹇》之《渐》，曰：‘鸿渐于陆，其羽可用为仪。’乃以陆为氏，名而字之。幼时，其师教以旁行书，答曰：‘终鲜兄弟，而绝后嗣，得为孝乎？’师怒，使执粪除污堰以苦之，又使牧牛三十，羽潜以竹画牛背为字。得张衡《南都赋》，不能读，危坐效群儿嗫嚅若成诵状，师拘之，令薙草莽。当其记文字，懵懵若有遗，过日不作，主者鞭苦，因叹曰：‘岁月往矣，奈何不知书！’鸣咽不自胜，因亡去，匿为优人，作诙谐数千言。天宝中，州人酺，吏署羽伶师，太守李齐物见，异之，授以书，遂庐火门山。貌倪陋，口吃而辩。闻人善，若在己，见有过者，规切至忤人。朋友燕处，意有所行辄去，人疑其多嗔。与人期，雨雪虎狼不避也。上元初，更隐苕溪，自称桑苎翁，阖门著书。或独行野中，诵诗击木，裴回不得意，或恸哭而归，故时谓今接舆也。久之，诏拜羽太子文学，徙太常寺太祝，不就职，贞元末，卒。羽嗜茶，著经三篇，言茶之原、之法、之具尤备，天下益知饮茶矣。时鬻茶者，至陶羽形置炀突间，祀为茶神。有常伯熊者，因羽论复广著茶之功。御史大夫李季卿宣慰江南，次临淮，知伯熊善煮茶，召之，伯熊热器前，季卿为再举杯。至江南，又有荐羽者，召之，羽衣野服，挈具而入，季卿不为礼，羽愧之，更著《毁茶论》。其后尚茶成风，时回纥入朝，始驱马市茶。”该传简要叙述了陆羽的一生，与《全唐文》收录的《陆文学自传》，均为考察了解陆羽生平的重要资料。

陆文学自传 传记。唐代陆羽作。该自传近1100字，传为陆羽29岁时所写。自传记述了陆羽的出生、经历、性格以及著作。据自传可知，在公元761年前，陆羽已写成《茶经》一书。自传首段述其身世和性格：“陆子名羽，字鸿渐，不知何许人也。或云字羽名鸿渐，未知孰是。有仲宣、孟阳之貌陋，而有相如、子云之口吃，而为人才辩，笃性褊（biǎn扁）躁，多自用意。朋友规谏，豁然不惑。凡与人宴处，意有所适，不言而去。人或疑之，谓生多嗔（chēn），又与人为信，纵冰雪千里、虎狼当道而不愆（qiān牵）也。”自传又述及求学、著书及一度为伶工的坎坷经历，与《新唐书》本传大同小异。自传称与释皎然为忘年交，及安禄山之乱中写《四悲诗》等，表明陆羽不是闭门研究茶道的隐者。自传收入《文苑英华》卷七九三。

叶嘉传 散文小品。传北宋苏轼作。南宋陈善《扪虱新话》推测可能为陈之规手笔。全文以拟人手法为建茶立传，形象全面地介绍茶叶的历史与效用。其以“叶嘉”具名，源于陆羽《茶经》“茶者，南方之嘉木也”。先叙叶嘉生长在“上谷”，举家于“武夷”，繁衍于“郝源”（壑源）。后写叶嘉兴衰际遇：传入宫廷，得到天子赏识，遂命地方进奉。天子见其“容貌如铁，姿质刚劲”，命人烹之，饮之觉其“风味恬淡，清白可爱”，赞其“真清白之士也，其气飘然若浮云矣”，敕封为“钜合侯”，用于朝廷宴饮。天子一日三啜，也曾不堪其“苦”，一度想弃而不用，但在“思困”之时，又再思之如渴。后因国家战事频繁，财政见绌，遂行榷茶之法，一年即国库“半赡”。从此榷茶之法，遂为历代袭用。结尾的“赞语”与开头相呼应：“今叶氏散居天下，皆不喜城邑，惟乐山居。氏于闽中者，盖嘉之苗裔也。天下叶氏虽夥，然风味德馨，为世所贵，皆不及闽。”全文言辞委婉，情节曲折，风趣幽默，起伏跌宕。对叶嘉的身世和品格的评判：“嘉以布衣遇天子，爵彻侯，位八座，可谓荣矣。然其正色苦谏，竭力许国，不为身计，盖有以取之。”实际上蕴涵着作者自身遭遇的体验和慨叹。

记

顾渚山记（1） 山水小品。唐代陆羽作一卷。有今人张宏庸辑校本，载1986年《陆羽研究集刊》。全文共五节，第三节“绿蛇”、第四节“报春鸟”虽为顾渚山事，却仅有“采茶人呼为报春鸟”一句似与茶有关。而第一节《获神茗》，则载录晋代王浮所撰《神异记》余姚人虞洪入山采茗获大茗。第二节《飨茗获报》，收录南朝宋刘敬叔《异苑》的剡县陈务妻与二子以茶祀古冢而得钱十万。第五节《昙济茶》，则为《宋录》载豫章王子尚访昙济道人于八公山，饮茗而称之为“甘露”。此三节均与顾渚山无关，陆羽撰《茶经》均又收入《七之事》。通考全文，《顾渚山记》似为未完

之作，或虽以《顾渚山记》题名，却仅为游顾渚山时所辑撰，并非专为顾渚山茶事而作。

大明水记 读书杂记。北宋欧阳修作。全文约600字，夹叙夹议，言情达性。先叙唐代陆羽《茶经》论水要旨，次谈张又新《煎茶水记》所排宜茶水品的座次。接着，开门见山地指出，张氏说陆羽评为第四等的虾蟆口水、第八等的西山瀑布，第十七等的天台山千丈瀑布，"皆（陆）羽戒人勿食，食而生颈疾"。另外，还有"江水居山水上，井水居江水上"的现象，"皆与《茶经》相反"。欧阳修认为，陆羽不会说出自相矛盾的话，"疑羽不当二说以自异，使诚羽说，何足信也，得非又新妄附益之耶"。大概是张又新信口开河，随意将二十种水的品评附加到陆羽头上。最后，欧阳修得出结论："水味有美恶而已，欲举天下之水一二而次第之者，妄说也。"《大明水记》竭力破除排列水品座次的陈旧观念，标榜分辨水质美恶即可的见解，条分缕析，颇有见地。后人曾将张又新列为"等次派"，而将欧阳修视为"美恶派"。两种观点纷争一千多年，盖源于《大明水记》的独特魅力。

浮槎山水记 读书杂记。北宋欧阳修作。约600字，主要描写浮槎山之水品质极佳，而张又新《煎茶水记》中未予列入，于是"颇疑"张又新的评水方法，十分赞同陆羽的评水原则："山水上，江次之，井为下。山水乳泉石池漫流者上。"同时，倡导"听山溜之潺湲，饮石泉之滴沥"的"山林之乐"。

斗茶记（1） 随笔小品。北宋唐庚（1071～1121）作。全文近500字："政和二年三月壬戌，二三君子相与斗茶于寄傲斋。予为取龙塘水烹之，而第其品，以某为上，某次之。某闽人，其所贵宜尤高，而又次之，然大较皆精绝。盖尝以为天下之物，有宜得而不得，不宜得而得之者。富贵有力之人，或有所不能致，而贫贱穷厄流离迁徙之中，或偶然获焉。所谓尺有所短，寸有所长，良不虚也。唐相李卫公，好饮惠山泉，置驿传送，不远数千里。而近世欧阳少师作《龙茶录序》，称嘉祐七年，亲享明堂，致斋之夕，始以小团分赐二府，人给一饼，不敢碾试，至今藏之。时熙宁元年也。吾闻茶不问团铤，要之贵新；水不问江井，要之贵活。千里致水，真伪固不可知，就令识真，已非活水。自嘉祐七年壬寅，至熙宁元年戊申，首尾七年，更阅三朝，而赐茶犹在，此岂复有茶也哉？今吾提瓶支龙塘，无数十步，此水宜茶，昔人以为不减清远峡。而海道趋建安，不数日可至，故每岁新茶，不过三月至矣。罪戾之馀，上宽不诛，得与诸公谈笑于此。汲泉煮茗，取一时之适，虽在田野，孰与烹数千里之泉，浇七年之赐茗也哉？此非吾君之力欤？夫耕凿食息，终日蒙福而不知为之者，直愚民耳，岂吾辈谓耶？是宜有所记述，以无忘在上者之泽云。"此文记叙宋政和二年（1112），作者与几个友人进行斗茶的情景，为研究宋代斗茶的珍贵资料。《斗茶记》开始讲斗茶之事，接着叙唐代李德裕（李卫公）的千里取水，再议宋代欧阳修把贡茶藏了七年还未吃掉，根据作者的看法：不管什么样的茶叶，新茶是最可贵的；不管任何水，活水是最可贵的。作者便能有机会享受到新茶和活水。

煮茶梦记 散文随笔。元代杨维祯（1296～1370）作。全文为："铁龙道人卧石床，移二更，月微明及纸帐，梅影亦及半窗，鹤孤立不鸣。命小芸童汲白莲泉，燃橘湘竹，授以凌霄芽为饮供。道人乃游心太虚，缡缡凉凉，若鸿濛，若皇芒，会天地之未生，适阴阳之若亡，恍兮不知人梦。遂坐清真银晖之堂，堂上香云帘拂地，中著紫桂榻，绿琼几。看太初易一集，集内悉星斗文，焕烨煇煜，金流玉错，莫别爻画，若烟云日月，交丽乎中天，炊玉露凉，月冷如冰，入齿者易刻。因作《太虚吟》，吟曰：'道无形兮兆无声，妙无心兮一以贞，百象斯融兮太虚以清。'歌已，光飘起林末，激华氛，郁郁霏霏，绚烂淫艳。乃有扈绿衣若仙子者，从容来谒，云'名淡香，小字绿花'，乃捧太玄杯，酌太清神明之醴以寿予，侑以词曰：'心不行，神不行，无为而万化清。'寿毕，纡徐而退，复令小玉环侍笔牍，遂书歌遗之曰：'道可受兮不可传，天无形兮四时以言，妙乎天兮天之先，天之先兮复何仙？'移间，白云微消，绿衣化烟，月反明于内间，予亦寤矣。遂冥神合元，月光尚隐隐于梅花间，小芸呼曰：'凌霄芽熟矣！'"作者命童子小芸煮茶，自己忽然睡去，梦中到了天上，遇见一位名叫淡香、小字绿花的仙女，实为茶的化身。她拿出仙酒招待作者，等到梦醒时，小芸已把茶煮好了。作者梦中遨游仙境，煮茶亦有神味，其作《太虚吟》，及对仙女寿茶所答之词，所赠之歌，均为"道家"之言，一种太虚之间的怡然之气充溢在作品内。铁龙道人，作者自指。凌霄芽，云雾茶。鸿濛，宇宙形成前的混沌状态。芒同"茫"，皇芒谓宇宙的广大。爻（yáo 摇）是组成《周易》中卦的基本符号。有"—"、"--"两种。莫别爻画，意即这《易》一集中的爻的符号无法辨认。交丽，交相辉映；中天，天空。这句和上文联系起来的意思是：这些如烟云日月的星斗文，像是在天空交相辉映。欻（xū 需），炊忽，如火光之一现，言迅速；玉露：秋露。无为，道家的哲学思想，即顺应自然的变化；万化，四时阴阳之变化，广大之德化；清，清平。此句意即如能顺应自然的变化，那么万化得以清平。

玉泉天下第一泉记 记事散文。清高宗爱新觉罗·弘历作。文中说道："水之德在养人，其味贵甘，其质贵轻。然三者正相资，质轻者味必甘，饮之而颺疴益寿。故辨水者恒于其质之轻重分泉之高下焉。尝制银斗较之：京师玉泉之水，斗重一两；塞上伊逊之水，亦斗重一两；济南之珍珠泉，斗重一两二厘；扬子江金山泉，斗重一两三厘。则较之玉泉重二厘、三厘矣。至惠山、虎跑，则各重玉泉四厘；平山重六厘；清凉山、白沙、虎丘及西山之碧云寺，各重玉泉一分。是皆巡跸所至，命内侍精量而得者。然则是无轻于玉泉之水

者乎？曰：有。为何泉？曰：非泉，乃雪水也。尝收积素而烹之，较玉泉斗轻三厘。雪水不可恒得，则凡出于山下而有冽者，诚无过京师之玉泉……故定为天下第一泉。”乾隆皇帝一生，塞外江南无所不至，每次出巡，都带有一个特制的银质小方斗，命侍从精量各地泉水，然后以精确度很高的秤称其重量。因现北京颐和园西玉泉山泉水最轻，定为“天下第一泉”。该文即记此事。选“轻水”沏茶，符合现代科学理论。凡每升钙、镁离子含量不到8毫克的均为软水，如雪水、雨水。泉水、江水，大多为天然软水。大于8毫克的为硬水。用软水沏茶，香高味醇。

中泠泉记 记事小品。清代张潮作。记述作者到江苏镇江金山寺寻水、取水经过。大意是金山寺内有中泠泉水，作者尝后觉得与一般江水差不多，遂认为非真正中泠水。他便遍山寻找，发现一块石碑，上写中泠泉在金山脚下的郭璞墓旁，取水时间要在子时（半夜）和午时（正午），提水的工具要有铜瓶和长绠（长绳），提水时铜瓶系在长绠上下垂到石窟中，深度为寻（一寻为八尺）若干尺，这样才能取得真正的中泠水。作者没有这套提水工具，只能望泉兴叹。过了几天，又一次前来金山，路上遇到张道士，带着一个特制的水葫芦，说他是专门来取中泠泉水的，并约作者同往。他俩在子时到达中泠泉，道士拿出水葫芦取水，真正的中泠水终于取到了。烹而尝之，果然好水，但觉清香一片，从齿颊间沁人心脾，二三盏后，则瓢风满两腋，顿觉尘襟涤尽。于是作者赞叹道，古人的话没有错：“水哉！水哉！古人诚不我欺也！”

序、跋

三月三日茶宴序 序文。唐代吕温（约774～约813）作。全序为：“三月三日，上巳禊饮之日也，诸子议以茶酌而代焉。乃拨花砌，憩庭阴。清风逐人，日色留兴。卧指青霭，坐攀香枝。闲莺近席而未飞，红蕊拂衣而不散。乃命酌香沫，浮素杯，殷凝琥珀之色，不令人醉。微觉清思，虽五云仙浆，无复加也。座右才子南阳邹子、高阳许侯，与二三子顷为尘外之赏，而曷不言诗矣。”三月三日修禊的日子，本应饮酒，但诸子却以茶代酒。序文简单描述了茶宴场景：品尝着琥珀色的茶汤，觉得像仙浆一样美；这是一次脱离世俗的高雅饮赏，却又不挥写美妙的诗章。

《茶经》序（1） 序文。原为唐代皮日休《茶中杂咏》的序文，后作为陆羽《茶经》代序（第一篇序），参见“茶中杂咏并序”。

《龙茶录》后序 序文。北宋欧阳修作。全序为：“茶为物之至精，而小团又其精者，录序所谓上品龙茶者是也。盖自君谟始造而岁贡焉。仁宗尤所珍惜，虽辅相之臣，未尝辄赐，惟南郊大礼致斋之夕，中书、枢密院各四人，共赐一饼，宫人翦金为龙凤花草贴其上。两府八家，分割以归，不敢碾试，相家藏以为宝，时有佳客，出而传玩尔。至嘉祐七年，亲享明堂，斋夕始人赐一饼，余亦忝预，至今藏之。余自以谏官供奉仗内，至登二府，二十余年，才一获赐，而丹成龙驾，舐鼎莫及，每一捧玩，清血交零而已。因君谟著录，辄附于后，庶知小团自君谟始，而可贵如此。治平甲辰七月丁丑，庐陵欧阳修书还公期书室。”序中极言“龙凤团茶”的珍贵和得之不易。《龙茶录》即蔡襄所著的《茶录》。

进《茶录》序 序文。北宋蔡襄作。全序为：“臣前因奏事，伏蒙陛下谕臣先任福建转运使日所进上品龙茶，最为精好。臣退念草木之微，首辱陛下知鉴，若处之得地，则能尽其材。昔陆羽《茶经》，不第建安之品；丁谓《茶图》，独论采造之本。至于烹试，曾未闻有。臣辄条数事，简而易明，勒成二篇，名曰《茶录》。伏惟清闲之晏，或赐观采，臣不胜惶惧荣幸之至。谨序。”序文介绍了《茶录》写作因由及其特色，表达了把此书进呈御览的愿望。

《茶经》序（2） 序文。为陆羽《茶经》撰写的序。北宋陈师道（1053～1102）作。全序为：“陆羽《茶经》，家传一卷，毕氏、王氏书三卷，张氏书四卷，内外书十有一卷。其文繁简不同，王、毕氏书繁杂，意其旧文；张氏书简明，与家书合而多脱误。家书近古，可考证，自‘七之事’其下亡，乃合三书以成之，录为二篇藏于家。夫茶之著书自羽始，其用于世亦自羽始，羽诚有功于茶者也。上自宫省，下迨邑里，外及戎夷蛮狄，宾祀燕享，预陈于前，山泽以成市，商贾以起家，又有功于人者也，可谓智矣。经曰：‘茶之否臧，存之口诀。’则书之所载，犹其粗也。夫茶之为艺下矣，至其精微，书有不尽，况天下之至理欲求之文字纸墨之间，其有得乎？昔先王因人而教，同欲而治，凡有益于人者皆不废也。世人之说曰：‘先王诗书道德而已。’此乃世外执方之论，枯槁自守之行，不可群天下而居也。史称羽持具饮李季卿，季卿不为宾主，又著论以毁之。夫艺者，君子有之，德成而后及，所以同于民也；不务本而趋末，故业成而下也，学者慎之。”该序说明作者对陆羽《茶经》校订整理情况，同时肯定了陆羽对于茶事和对于世事的功绩。

《品茶要录》序 序文。宋代黄儒（生卒年未详）作。全序为：“说者怪陆羽《茶经》不第建安之品，盖前此茶事未甚兴，灵芽真笋，往往委翳消腐，而人不知惜。自国初以来，士大夫沐浴膏泽，咏歌升平之日久矣。夫体势洒落，神观冲淡，惟兹茗饮为可喜，园林亦相与摘英夸异，制卷鬻新而趋时之好，故殊绝之品，始得自出于榛莽之间，而其名遂冠天下。借使陆羽复起，阅其金饼，味其云腴，当爽然自失矣。因念草木之材，一有负瑰伟绝特者，未尝不遇时而后兴，况于人乎！然士大夫间为珍藏精试之具，非尚雅好真，未尝辄出，其好事者，又常论其采制之出入，器用之宜否，较试之汤火，图于缣素，传玩于时，独未有补于赏鉴之明耳。盖

园民射利，膏油其面，色品味易辨而难详。予因收阅之暇，为原采造之得失，较试之低昂，次为十说，以中其病，题曰《品茶要录》云。”作者认为建安茶叶的出名，是与茶叶生产进一步发展密切相关，而且和国家安定也是分不开的。作者根据平日积累的资料，对建茶品质的优劣，分为十个方面进行评说。

《茶经》序(3) 序文。为陆羽《茶经》撰写的序。明代李维贞（生卒年未详）作。系竟陵（今湖北天门）知县林明甫为陆羽《茶经》校对重刻时所书。序文稍及茶叶历史，主要篇幅是评价陆羽及其《茶经》，结尾概括道：“鸿渐穷厄终身，而遗书、遗迹百世之下宝爱之，以为山川邑里重，其风足以廉顽立懦，胡可少哉？夫酒、食、禽、鱼、博簺、樗蒱诸名经者伙矣，茶之有经也奚怪焉!”顽，贪婪。博簺(bósai)、樗蒱(chū pú)，均为古代博戏。言陆羽虽然一生穷愁困厄，但是他的遗书、遗迹，受到后人的重视和珍爱。陆羽的高风亮节，足以使贪婪者廉洁、懦弱者坚定。陆羽其人是不可缺少的。既然如酒、食、禽、鱼、博簺、樗蒱等许多东西都有以经为名的专书（酒最早的专书为宋代朱肱撰《北山酒经》），那么，茶之有经（《茶经》）又为什么要奇怪呢？

《茶经》序(4) 序文。为陆羽《茶经》撰写的序。明代鲁彭（生卒年未详）作。近600字。因监察御史柯乔来荆西道任职后，在天门县修陆羽茶井，在井旁又建茶亭，并命刻《茶经》存于龙盖寺内，故作者为这次刻印的《茶经》写序。序文主要对陆羽及其《茶经》作了较高的评价：“夫茶之为经，要矣。行于世，脍炙千古。乃今见之《百川学海》中。兹复刻者，便览耳。刻之竟陵者，表羽之为竟陵人也。”“向使羽就文学、太祝之召，谁谓其事不伊且稷也?而卒以不仕，何哉？古人有自谓‘不堪流俗、非薄汤武’者，羽之意其亦以是乎？厥后茗饮之风行于中外，而回纥亦以马易茶，由宋迄今，大为边助。则羽之功，固在万世，仕不仕，奚足论也!”

《茶经》序(5) 序文。为陆羽《茶经》撰写的序。明代陈文烛（生卒年未详）作。全文为：“先通奉公论吾沔人物，首陆鸿渐，盖有味乎《茶经》也。夫茗，久服令人有力、悦志，见《神农食经》。而昙济道人与子尚设茗八公山中，以为甘露，是茶用于古，羽神而明之耳。人莫不饮食也，鲜能知味也。稷树艺五谷而天下知食，羽辨水煮茗而天下知饮。羽之功不在稷下，虽与稷并祀可也。及读《自传》，清清泠泠起四座，所著《君臣契》等书不行于世，岂自悲遇不稷若哉！窃谓稷、陆羽，易地则皆然。昔之刻《茶经》、作郡志者，岂未见兹篇耶？今刻于经首，次《六羡歌》，则羽之品流概见矣。玉山程孟孺善书法，书《茶经》刻焉。王孙贞吉绘茶具。校之者，余与郭次甫结。夏，金山寺饮中泠第一泉。”序文高度评价了陆羽及其《茶经》，载录了此次刻印《茶经》的书写、绘图、校对等人员及时间、地点等。

《茶经》序(6) 序文。为陆羽《茶经》撰写的序。明代徐同气（生卒年未详）作。全文为：“余曾以屈、陆二子之书付诸梓，而毁于煲。计再有事，而屈郡人、陆里人也，故先锲《茶经》。客曰：‘子之于《茶经》奚取?’曰：‘取其文而已。陆子之文奥质奇离：有似《货殖传》者，有似《考工记》者，有似《周王传》者，有似《山海》、《方舆》诸记者：其简而赅，则《檀弓》也；其辨而纤，则《尔雅》也，亦似之而已。如是以为文，而能无取乎?’客曰：‘其文遂可以为经乎?’曰：‘经者以言乎其常也。水以源之盈竭而变，泉以土脉之甘涩而变，瓷以壤之脆坚、焰之浮烬而变，器以时代之刓削、事工之巧利而变。其鹜为经者，亦以其文而已。’客曰：‘陆子之文，如《君臣契》、《源解》、《南北人物志》及《四悲歌》、《天之未明赋》诸书，而蔽之以《茶经》，何哉?’曰：‘诸书或多感愤，列之经传者犹有瑕疵，伧父气。《茶经》则杂于方技，迫于物理，肆而不厌，傲而不忤，陆子终古以此显，足矣。’客曰：‘引经以绳茶，可乎?’曰：‘凡经者，可例百世，而不可绳一时者也。孔子作《春秋》，七十子惟口授传其旨，故《经》曰，茶之臧否，存之口诀，则书之所载，犹其粗者也，抑取其文而已。’客曰：‘文则美矣，何取乎茶乎?’曰：‘茶何所不取乎？神农取其悦志，周公取其解酲，华佗取其益意，壶居士取其羽化，巴东人取其不眠，而不可概于经也。陆子之经，陆子之文也。’”该序撰写比较别致，以一问一答的形式来赞美陆羽及其《茶经》。序文认为，《茶经》之深奥、朴实、奇特，有似《货殖列传》等名作。其言简意赅，像《礼记》中的《檀弓》。其明辨细密，又像《尔雅》。《茶经》总结出了一些规律性的东西，后人各取所需，均能受益。《茶经》是陆羽奉献给读者的经典美文。

《茶经》序(7) 序文。为陆羽《茶经》撰写的序。清代曾元迈（生卒年未详）作。约计600字。因王子闲要重刻《茶经》，故请作者撰此序。序中对陆羽及其《茶经》评价很高，认为陆羽之功不下于后稷：“吊季疵（陆羽）当年，披阅其所著《茶经》，穆然想见其为人。昔人谓其功不稷下，其信然与。”后稷为古代周族的始祖，传说有邰氏之女姜嫄踏巨人脚迹，怀孕而生之。欲弃之不养，故名弃。舜时为稷官，主管农事，教民开始耕种粮食作物。而陆羽借《茶经》推广茶之种植采制等，也有着首倡之功。

《茶经》序(8) 序文。为陆羽《茶经》撰写的序。民国僧常乐（生卒年未详）作。该序作者系湖北天门西塔寺住持，他通过与一位老翁对“茶”、“茶”的议论后，萌发了刻印《茶经》的念头。于是作者亲自校对、写序，付诸石印。时在去道光辛巳（1821）九十九年，即民国九年（1920）。

陆文学传跋尾 跋。北宋欧阳修作。见《集古录跋尾·唐陆文学传》。全文为：“唐陆文学传。咸通十五年。右陆文学传，鸿渐自撰。茶之见前史，盖自魏晋以来有之：而后世言茶者，必本陆鸿渐，盖为茶著书，自其始也。至今俚俗卖

茶肆中，尝置一瓷偶人于灶侧，云此号陆鸿渐。鸿渐以茶自名于世久矣，考其传，著书颇多，曰：《君臣契》三卷、《源解》三十卷、《江表四姓谱》十卷、《南北人物志》十卷、《吴兴历官记》三卷、《湖州刺史记》一卷、《茶经》三卷、《占梦》三卷。其多如此，岂止《茶经》而已哉！然其他书皆不传。右集本。”文中指明陆文学传系陆羽自传，赞扬“后世言茶者，必本陆鸿渐，盖为茶著书，自其始也”，并对陆羽其他著作一一列目。

赋

荈赋 赋体。晋代杜育（？～311）作。全文为：“灵山唯岳，奇产所钟。瞻彼卷阿，实曰夕阳。厥生荈草，弥谷被冈。承丰壤之滋润，受甘露之宵降。月唯初秋，农功少休；结偶同旅，是采是求。水则岷方之注，挹彼清流。器择陶拣，出自东瓯。酌之以匏，取式公刘。惟兹初成，沫沉华浮。焕如积雪，烨若春敷。”赋中客观地铺叙茶的生长、采摘和煮饮的情景。灵山唯岳谓高大的灵山，疑指陕西岐山，亦称“凤凰山”。瞻，看。卷阿，地名，据《岐山县志》，卷阿在县西北二十里，岐山之麓。荈草，茶树。赋中说到，遍山都是茶树，享受着肥沃土壤的滋润。晚上甜美的露水降落在茶树上。初秋，农事稍有空闲，于是邀了许多人，到山上去采茶。煎茶的水是汲取流入岷江的很清洁的水，煎茶用的陶器产自东瓯，即越州（今绍兴等地）。饮茶的盛器用匏，采用公刘式的饮用方式。公刘，古代周族领袖，传为后稷的曾孙，夏代末年率周族迁居到豳（bin 宾，今陕西彬县东北），观察地形水利，开垦种植，安定居处。茶煎好了，煎茶的沫饽沉浮，像耀眼的白雪，灿烂得像欣欣向荣的春天草木。

茶赋（1） 赋体。唐代顾况作。此赋为短章小制，仅二百余字，全文为：“稽天地之不平兮，兰何为兮早秀，菊何为兮迟荣？皇天既孕此灵物兮，厚地复糅之而萌。惜下国之偏多，嗟上林之不生。至如罗玳筵、展瑶席，凝澜思、开灵液，赐名臣、留上客，谷莺啭、宫女颦，泛浓华、漱芳津，出恒品、先众珍，君门九重、圣寿万春：此茶上达于天子也。滋饭蔬之精素，攻肉食之膻腻。发当暑之清吟，涤通宵之昏寐。杏树桃花之深洞，竹林草堂之古寺。乘槎海上来，飞锡云中至：此茶下被于幽人也。《雅》曰：“不知我者，谓我何求。”可怜翠涧阴，中有碧泉流。舒铁如金之鼎，越泥似玉之瓯。轻烟细沫霭然浮，爽气淡淡风雨秋。梦里还钱，怀中赠橘，虽神秘而焉求。”该赋开篇赞叹造化孕育茶这一“灵物”，中间以对比方式分别铺陈茶的“上达天子”和“下被幽人”，结尾婉曲地抒发了自己隐逸山林、宁静淡泊的思想情怀。层次清晰，结构完整。

茶赋（2） 赋体。北宋吴淑（947～1002）作。全文为：“夫其涤烦疗渴，换骨轻身，茶荈之利，其功若神，则有渠江薄片，西山白露；云垂绿脚，香浮碧乳；挹此霜华，却兹烦暑；清文既传于杜育，精思亦闻于陆羽。若夫撷此皋卢，烹兹苦荼；桐君之录尤重，仙人之掌难逾；豫章之嘉甘露，王肃之贪酪奴；待枪旗而采摘，对鼎铫以吹嘘，则有疗彼斛瘕、困兹水厄；擢彼阴林，得于烂石。先火而造，乘雷以摘。吴主之爱韦曜，先沐殊恩；陆纳之待谢安，诚彰俭德。别有产于玉垒，造彼金沙；三等为号，五出成花；早春之来宾化，横纹之出阳坡；复闻滥湖含膏之作，龙安骑火之名；柏岩兮鹤岭，鸠坑兮凤亭；嘉雀舌为纤嫩，玩蝉翼之轻盈；冬芽早秀，麦颗先成；或重西园之价，或侔团月之形；并明目而益思，岂瘴气而侵精。又有蜀冈牛岭，洪雅鸟程；碧涧纪号，紫笋为称；陟仙崖而花坠，服丹丘而翼生。至于飞自狱中，煎于竹里；效在不眠，功存悦志；或言诗为报，或以钱见遗：复云叶如栀子，花若蔷薇；轻飙浮云之美，霜笥竹篚之差：唯芳茗之为用，盖饮食之所资。”该赋铺陈讲述了诸多名茶及茶的典故，并渲染了茶的功效三个方面。为了赋中文字结构和句子排列上的需要，这三者又前后穿插进行描述，行文流畅，语句优美。该赋列举了三十五种名茶（包括茶名）：渠江薄片、西山白露、长兴的研膏紫笋（云垂绿脚）、举岩茶（香浮碧乳）、皋卢、苦荼、仙人掌茶、火前茶（先火而造）、枪旗、玉垒关外宝唐山茶、顾渚紫笋茶、惊雷荚、萱草蒂、紫茸香（三等为号）、五花茶、宾化茶、横纹阳坡茶、滥湖含膏、龙安骑火茶、柏岩茶、鹤岭茶、鸠坑茶、凤亭茶、雀舌、蝉翼、麦颗、冬芽、饼茶（团月之形）、蜀冈茶、牛岭茶、洪雅茶、温山御荈（鸟程）、碧涧茶、紫笋茶、仙崖石花。又列举了十六则典故：杜育《荈赋》、陆羽《茶经》、《桐君录》、黄庭坚赞双井茶、酪奴、左思《娇女诗》、斛瓌、水厄、乘雷以摘、密赐茶荈代酒、陆纳杖俶、丹丘子、飞自狱中、煎于竹里、言诗为报、以钱见遗，并从九个方面赞颂了茶的功效。

南有嘉茗赋 赋体。北宋梅尧臣作。全文为：“南有山原兮，不凿不营，乃产嘉茗兮，醒此众氓。土膏脉动兮雷始发声，万木之气未通兮，此已吐乎纤萌。一之日雀舌露，掇而制之以奉乎王庭。二之日鸟嘴长，撷而焙之以备乎公卿。三之日枪旗耸，拿而炕之将求乎利赢。四之日嫩茎茂，团而范之来充乎赋征。当此时也，女废蚕织，男废农耕，夜不得息，昼不得停。取之由一叶而至一掬，输之若百谷之赴巨溟。华夷蛮貊，固日饮而无厌；富贵贫贱，不时啜而不宁。所以小民冒险而竞鬻，孰谓峻法之与严刑。呜呼！古者圣人为之丝枲绨绤而民始衣，播之禾麻菽粟而民不饥，畜之牛羊犬豕而甘脆不遗，调之辛酸咸苦而五味适宜，造之酒醴而燕飨之，树之果蔬而荐羞之，于兹可谓备矣。何彼茗无一胜焉，而竞进于今之时？抑非近世之人，体情不勤，饱食粱肉，坐以生疾，藉以灵荈而消腑胃之宿陈。若然，则斯茗也不得不谓之无益于尔身，无功于尔民也哉。”赋文字里行间充满了

对茶农的体恤之情，言茶农把春季的头批茶送给王廷，二批茶送给了公卿，三批茶可用来自利，四批茶又要充征赋税，茶季里直忙得“女废蚕织，男废农耕”。百姓们为了生存，冒着私卖茶叶要课以峻法严刑的危险竞相卖茶。这些万民辛苦制得的精品茶，竟然都送到那些“体惰不勤、饱食粱肉”者的口中。因为这些人必须用茶叶来帮助消化肚里的积食、所以这茶不能不说它无益于身、无功于民了！后两句点出茶叶功效，与题目“嘉茗”二字相合。

煎茶赋 茶赋。北宋黄庭坚作。全文为：“沟沟乎如涧松之发清吹、浩浩乎如春空之行白云。宾主欲眠而同味，水茗相投而不浑。苦口利病，解胶涤昏。未尝一日不放箸而策茗碗之勋者也。予尝为嗣直渝茗，因录其涤烦破睡之功，为之甲乙。建溪如割，双井如挼，日铸如雪，其余苦则辛螫，甘则底滞，呕酸寒胃，令人失眠，亦未足与议。或曰：‘无甚高论，敢问其次。’涪翁曰：‘味江之罗山，严道之蒙顶，黔阳之都濡高株，泸川之纳溪梅岭。夷陵之压砖，临邛之火井。不得已而去于三，则六者亦可酌兔褐之瓯，瀹鱼眼之鼎者也。’或者又曰：‘寒中瘠气，莫甚于茶。或济之盐，勾贼破家。滑窍走水，又况鸡苏之与胡麻。’涪翁于是酌岐雷之醪醴，参伊圣之汤液，斫附子如博投，以熬葛仙之垩。去葱而用盐，去橘而用姜，不夺茗味，而佐以草石之良。所以固太仓而坚作强。于是有胡桃松实，奄摩鸭脚。勃贺靡芜，水苏甘菊。既加臭味，亦厚宾客。前四后四，各用其一。少则美，多则恶。发挥其精神，又益于咀嚼。盖大匠无可弃之材，太平非一士之略。厥初贪味隽永，速化汤饼，乃至中夜，不眠耿耿。既作温剂，殊可屡歃，如以六经，济三尺法。虽有除治，与人安乐。宾至则煎，去则就槁。不游轩后之华胥，则化庄周之胡蝶。”该赋把当时的九种主要名茶，以“涤烦破睡”的功效，分为甲乙两类：甲类为建溪、双井、日铸；乙类为罗山、蒙顶、都濡高株、纳溪梅岭、压砖、火井。赋中还提到，如果在茶叶中少量加入八物中的任何一物，则能增美茶味。这八物为胡桃、松实、奄摩（即奄摩落迦果，又名余甘子）、鸭脚（银杏）、勃贺（薄荷）、靡芜（为一种香草）、水苏（又名鸡苏）、甘菊。由茶事而至人事，“大匠无可弃之材，太平非一士之略”之类的议论，也就顺理成章。

颂、铭、檄

茶德颂 散文小品。明代周履靖（生卒年未详）作。全文为：“有嗜茗友生，烹瀹不论朝夕，沸汤在须臾；汲泉与燎火，无暇蹑长衢。竹炉列牖，兽炭陈庐；卢仝应让，陆羽不知。堪贱羽觞酒觚，所贵茗碗茶壶；一瓯睡觉，二碗饭余。遇醉汉渴夫，山僧逸士，闻馨嗅味，欣然而喜。乃掀唇快饮，润喉嗽齿，诗肠濯涤，妙思猛起。友生咏句，而嘲其酒糟；我辈恶醪，啜其汤饮，犹胜啮糟。一吸怀畅，再吸思陶。心烦顷舒，神昏顿醒。喉能清爽而发高声，秘传煎烹瀹瑕真形，始悟玉川之妙法，追鲁望之幽情。燃石鼎俨如翻浪，倾磁瓯叶泛如萍。虽拟《酒德颂》、不学古调咏螟蛉。”作者效西晋刘伶的《酒德颂》而写《茶德颂》、写嗜茗之趣，颂茶德之功，重在“悟玉川（指卢仝）之妙法，追鲁望（指陆龟蒙）之幽情”。长衢，长街。兽炭，将炭屑和水制成兽的形状。羽觞，酒杯；酒觚，盛酒器。啮糟，饮酒。古调咏螟蛉，指《诗·小雅·小宛》：“螟蛉有子，蜾蠃负之。”蜾蠃常捕螟蛉喂它的幼虫，古人误以为蜾蠃是养螟蛉子为己子，后因以螟蛉为养子的代称。《酒德颂》末句云：“二豪侍侧，焉如蜾蠃之与螟蛉。”而此处《茶德颂》明白表示、不学古诗的调子去歌咏螟蛉。

茶夹铭 铭文。明代李贽（1527～1602）作，全文为：“唐右补阙毋煛著《代茶饮序》云：‘释滞消壅，一日之利暂佳；瘠气耗精，终身之害斯大。获益则归功茶力，贻害则不为茶灾。’余读而笑曰：‘释滞消壅，清苦之益实多；瘠气耗精，情欲之害最大。获益则不谓茶力，自害则反谓茶殃。’吁，是恕己责人之论也。乃铭曰：‘我老无朋，朝夕唯汝；世间清苦，谁能及子？逐日子饭，不辨几钟；复夕子酌，不问几许。夙兴夜寐，我愿与事终始。子不姓汤，我不姓李，总之一味，清苦到底。’”作者针对唐代毋煛“茶力”“一日之利暂佳”，“茶灾”“终身之害斯大”的观点，鲜明指出这是“获益则不谓茶力，自害则反谓茶殃”，并高度赞赏茶的“清苦到底”，表示引为同道，“愿与事终始”。

瓷壶铭 铭文。明代张岱（1597～1679）撰。铭曰：“沐日浴月也其色泽，哺窑汉玉也其呼吸，青山白云也其饮食。”铭前有识语云：“山民于市儿手攫得一壶，款式高古，余把玩一载，始得铭之。”此铭收入《琅嬛文集》。

王二公徐氏家藏壶铭 铭文。明代张岱（1597～1679）撰。铭曰：“硗硗壳壳，其气不薄。”铭前有识语云：“山民收藏。肉眼视之，未免浇薄，而气厚质坚，盖如铁响。”此铭收入《琅嬛文集》。

斗茶檄 移文体。明代张岱（1597～1679）作。全文为：“水淫茶癖，爰有古风；瑞草雪芽，素称越齿。特以烹煮非法，向来葛灶生尘；更兼赏鉴无人，致使羽经积蠹。迩者，择有胜地，复举汤盟。水符递自玉泉，茗战争来兰雪。瓜子炒豆，何须瑞草桥边；橘柚查梨，出自仲山圃内。八功德水，无过甘滑香洁清凉；七家常事，不管柴米油盐酱醋。一日何可少此，子猷竹庶可齐名；七碗吃不得了，卢仝茶不算知味。一壶挥麈，用畅清淡；半榻焚香，共期白醉。”文系作者就当时名茶、名泉以及品饮诸方面所作的晓喻和议论。水淫，南齐何佟之的绰号。《南史·何佟之传》：“性好洁，一日之中洗涤者十余遍，犹恨不足，时人号为水淫。”茶癖，即“甘草癖”，唐代陆羽的绰号。宋代陶谷《清异录·茗荈·甘草癖》：“草中之甘无出茶上者，宜目陆氏（陆羽）为甘草癖。”

越齿，在越地并美齐肩，此连上句，意即绍兴的瑞草、雪芽茶品质都很好，不分上下。羽经、陆羽的《茶经》。积蠹(dù 妒)，书里多蛀虫，此言无人鉴赏茶叶，也就无人鉴赏《茶经》，《茶经》生了蠹虫。水符，即调水符，《苏轼诗集》卷五："爱玉女洞中水，既至两瓶，恐后复取而为使者见给(欺骗)，因破竹为契，使寺僧藏其一，以为往来之信，戏谓之调水符。"茗战，斗茶、比较茶叶的优劣。兰雪，一种名茶，产于浙江绍兴。查，即山楂。八功德水，梅挚《八公德水记》："八功德者：一清、二冷、三香、四柔、五甘、六净、七不噎、八除疴。"

表、启

为田神玉谢茶表　奏章。唐代天宝间(742～755)进士韩翃作。全文为："臣某言，中使某至，伏奉手诏，兼赐臣茶一千五百串，令臣分给将士以下。圣慈曲被，戴荷无阶。臣某中谢。臣智谢理戎，功惭荡寇，前恩未报，厚赐仍加。念以炎蒸，恤其暴露。荣分紫笋，宠降朱宫。味足蠲邪，助其正直；香堪愈病，沃以勤劳。饮德相欢，抚心是荷。前朝飨士，往典犒军，皆是循常，非闻特达。顾惟何幸，忽被殊私。吴主礼贤，方闻置茗；晋臣爱客，才有分茶。岂知泽被三军，仁加十乘，以欣以忭，感荷无阶。"皇帝赐茶给田神玉，田特请"大历十才子"之一的韩翃代写奏表，向皇帝谢恩。虽然仅是应酬文字，表示赐茶是一种殊荣，自己惭愧不安，以及"感荷无阶"的心绪，但因出自大手笔，故使茶事与茶情有机地融合在一起。

代武中丞谢赐新茶第二表　奏章。唐代刘禹锡(772～842)作。全文为："臣某言，中使某乙奉宣圣旨，赐臣新茶一斤。猥沐深恩，再沾殊赐，承旨庆抃，省躬惭惶，臣某中谢。伏以贡自外方，名殊众品；效参药石，芳越椒兰；出自仙厨，俯颁私室。义同推食，空荷于曲成；责在素餐，实惭于虚受。"皇帝赐给武中丞新茶，武中丞请著名诗人刘禹锡代写表谢恩。虽短短数语，却把得茶的欢欣和惭惶表现得恰到好处，并以"名殊众品，效参药石，芳越椒兰，出自仙厨"十六个字，展示出新茶的不同凡响。

为武中丞谢赐新茶表　奏章。唐代柳宗元(773～819)作。全文为："臣某言，中使窦某至，奉宣圣旨，赐臣新茶一斤者。天眷忽临，时珍俯及，捧戴惊抃，以喜以惶。臣以无能，谬司邦宪。大明首出，得亲仰于云霄；渥泽遂行，忽先沾于草木。况兹灵味，成自遐方。照临而甲拆惟新，煦妪而芬芳可裛。调六气而成美，扶万寿以效珍。岂可贱微，膺此殊锡？衔恩敢同于尝酒，涤虑方切于饮冰。抚事循涯，陨越无地。臣不任感戴欣抃之至。"皇帝赐给武中丞新茶一斤，武中丞请"唐宋八大家"之一的柳宗元代为写表谢恩。奏表写出了获茶者"以喜以惶"的心境，却重在对茶叶加以赞美："照临而甲拆惟新，煦妪而芬芳可裛。调六气而成美，扶万寿以效珍。"丽章佳句，字字珠玑。

进新茶表　奏章。北宋丁谓作。全文为："右件物，产异金沙，名非紫笋。江边地暖，方呈彼茁之形；阙下春寒，已发其甘之味。有以少为贵者，焉敢韫而藏诸？见谓新茶，盖遵旧例。"本文是进贡北苑茶的例行文字，对了解这一名茶具有史料价值。

谢赐银盒、茶、药表　奏章。北宋王安石(1021～1086)作。全文为："信使恩言，有华原隰，宝奁珍剂，增赍丘园。"大意为：皇帝派使臣的慰问，使他(王安石)感恩不尽，赐品有产自不同地区的茶、银盒宝奁、药草珍剂，使臣把这些东西送到他的隐居之地。《苕溪渔隐丛话》引《四六谈麈》称赞王安石自拟十六字表奏之简约："荆公在金陵，有中使传宣抚问，并赐银盒、茶、药、令中外各作一表。既具，稿无可于公意。公乃自作，今见集中，其词云(即上述十六字)。盖五事见四句中，言约而意尽，众以为不及也。"

谢傅尚书惠茶启　信函。南宋杨万里作。全文为："远饷新茗，当自携大瓢，走汲溪泉。束涧底之散薪，燃折脚之石鼎，烹玉尘，啜香乳，以享天上故人之意。愧无胸中之书传，但一味搅破茶园耳。"谢茶之启，简单数语，描绘出作者自携溪泉，自烹新茗之兴致，在淡淡的文字中透露出感谢故人的浓浓情意。

致琴山　书信。明代文徵明作。全文为："昨承枉顾，病中不克礼款，愧歉无似。兹辱专使惠佳茗，得闻起居清胜，殊用为慰。祇领，愧谢不尽。徵明奉覆琴山先生侍史。"信为谢赠茶而作。文字简洁，感情丰富。

杂　文

闵老子茶　散文。明代张岱(1597～1679)作。收入《陶庵梦忆》。文章记叙了作者与南京闵汶水鉴茶品泉的情景。全文如下："周墨农向余道，闵汶水茶不置口。戊寅九月，至留都，抵岸，即访闵汶水于桃叶渡。日晡，汶水他出，迟其归，乃婆娑一老。方叙话，遽起曰：'杖忘某所。'又去。余曰：'今日岂可空去。'迟之又久，汶水返，更定矣。睨余曰：'客尚在耶！客在奚为者？'余曰：'慕汶老久矣，今日不畅饮汶老茶，决不去！'汶水喜，自起当炉。茶旋煮，急如风雨。导至一室，明窗净几，荆溪壶、成宣窑瓷瓯十余种，皆精绝。灯下视茶色，与瓷瓯无别，而香气逼人。余叫绝。余问汶水曰：'此茶何产？'汶水曰：'阆苑茶也。'余再啜之，曰：'莫给余，是阆苑制法，而味不似。'汶水匿笑曰：'客知是何产？'余再啜之曰：'何其似罗岕甚也？'汶水吐舌曰：'奇！奇！'余问：'水何水？'曰：'惠泉。'余又曰：'莫给余！惠泉走千里，水劳而圭角不动，何也？'汶水曰：'不复敢隐。真取惠水，必淘井；静夜候新泉至，旋汲之。山石磊

磊藉淀底，舟非风则勿行，故水不生磊。即寻常惠水，犹逊一头地，况他水耶?'又吐舌曰：'奇！奇！'言未毕，汶水去。少顷，持一壶满斟余曰：'客啜此！'余曰：'香朴烈，味甚浑厚，此春茶耶！向瀹者的是秋采。'汶水大笑曰：'予年七十，精赏鉴者无客比。'遂定交。"另张岱《琅嬛文集》中有《茶史序》一文，所叙内容同是与闵老子首次相遇品茶事，文字上与此文稍有出入。张岱一再著文记述闵老子茶事，以其所言是"使世知茶理之微如此，人毋得浪言茗战也"。参见"茶叶传说故事"部"品茶定交"条。

兰雪茶 散文。明代张岱（1597～1679）作。收入《陶庵梦忆》。全文如下："日铸者，越王铸剑地也，茶味棱棱有金石之气。欧阳永叔曰：'两浙之茶，日铸第一。'王龟龄曰：'龙山瑞草，日铸雪芽。'日铸名起此。京师茶客，有茶则至，意不在雪芽也，而雪芽利之，一如京茶式，不敢独异。三峨叔知松萝焙法，取瑞草试之，香朴冽。余曰，瑞草固佳。汉武帝食露盘，无补多欲，日铸茶薮，牛虽瘠，偾于豚上也。遂募歙人入日铸，杓法、掐法、挪法、撒法、扇法、炒法、焙法、藏法，一如松萝。他泉瀹之，香气不出。煮禊泉，投以小罐，则香太浓郁。杂入茉莉，再三较量。用敞口瓷瓯淡放之，候其冷，以旋滚汤冲泻之。色如竹箨方解，绿粉初匀，又如山窗初曙，透纸黎光。取清妃白，倾向素瓷，真如百茎素兰同雪涛并泻也。雪芽得其色矣，未得其气，余戏呼之兰雪。四五年后，兰雪茶一哄如市焉。越之好事者不食松萝，止食兰雪。兰雪或杂以松萝，而慕兰雪者亦食。盖松萝贬声价俯就兰雪，从俗也。乃近日徽歙间，松萝亦改名兰雪，向以松萝名者，封面换条，则又奇矣。"张岱此文，生动记述了越地绍兴日铸茶，因引入徽地松萝法焙炒，用当地禊泉冲泡，得"素兰同雪涛并泻"之神韵，声名盖过松萝的一段历史。

茶烟歇 笔记集。近人范烟桥（生卒年未详）著。文中均为作者数十年亲历之事。书前作者有诗云："酒力醒，茶烟歇，卅年闻见从头说。等闲白了少年头，讲坛口舌，文坛心血。"柳亚子为其题辞云："茶烟歇候鬓丝青，娓娓清言入杳冥，不学羽琌孤愤语，珊瑚击碎有谁听！"集中共收272则短文，有《碧螺春》、《茗饮》两篇，专谈茶事。《碧螺春》记述昔时采制情状及茶名之由来："每值采茶，土人男女长幼务必沐浴更衣，尽室而往，贮不用筐，采置怀间"，"人之胸前布囊"，茶得热气，异香忽发，采茶者争呼"吓杀人香"，遂以名是茶。康熙乙卯，车驾南巡，幸太湖，巡抚宋荦购此茶以进，上以其名不雅驯，题之曰"碧螺春"。《茗饮》述说苏州茶俗及吴下旧俗以茶定婚或款待亲友等。

喝茶（1） 散文。鲁迅（1881～1936）作。收入《准风月谈》。文章说："有好茶喝，会喝好茶，是一种'清福'。不过要享这'清福'，首先就须有工夫，其次是练习出来的特别的感觉。"在不是享受"清福"的时代，鲁迅感叹说："不识好茶，没有秋思，倒也罢了。"

吃茶（2） 散文。周作人（1885～1967）作。作者阐述了自己对茶道的解说和喝茶的偏好："茶道的意思，用平凡的话来说，可以称作'忙里偷闲，苦中作乐'，在不完全的现世享受一点美与和谐，在刹那间体会永久。""喝茶当于瓦屋纸窗之下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。喝茶之后，再去继续专修各人的胜业。"此文1925年12月收入《雨天的书》时篇名《喝茶》，1927年9月收入《泽泻集》时易名《吃茶》。

喝茶（2） 散文。梁实秋（1902～1987）作。收入《雅舍小品》。作者数十年喝过全国各地的茶：家乡的盖碗茶，北平的双窨花茶，知堂老人苦茶庵的清茶，杭州平湖秋月的龙井茶，潮州的工夫茶等。他评工夫茶："茶之以浓酽胜者莫过于工夫茶。《潮嘉风月记》说工夫茶要细炭初沸连壶带碗泼浇，斟而细呷之，气味芳烈。较嚼梅花更为清绝。我没嚼过梅花，不过我旅居青岛时有一位潮州澄海朋友，每次聚饮酩酊，辄相偕走访一潮州帮巨商于其店肆。肆后有密室，烟具、茶具均极考究，小壶小盅有如玩具。更有娈婉丱童伺候煮茶、烧烟，因此经常饱吃工夫茶，诸如铁观音、大红袍，吃了之后还携带几匣回家。不知是否故弄玄虚，谓炉火与茶具相距以七步为度，沸水之温度方合标准。举小盅而饮之，若饮罢径自返盅于盘，则主人不悦，须举盅至鼻头猛嗅两下。这茶最有解酒之功，如嚼橄榄，舌根微涩，数巡之后，好像是越喝越渴，欲罢不能。"时值抗日战争时期，作者叹曰："喝茶，喝好茶，往事如烟。""如今乱糟糟的社会里谁有那么多的工夫?"

谈茶和交友 散文。林语堂（1895～1976）作。全文内容依次谈论"喝茶至少正成了一种社交风尚"；"茶的适当享受，是只有在闲暇、友谊与亲睦的氛围中才得有所发展的"；"茶有一种本性，能带我们到人生的沉思默想的境界里去"；"茶是象征着尘世的纯洁的了"；"真正爱喝茶的人觉得把玩煮茶和喝茶的用具，便是一乐趣"；"喝茶的艺术和技巧"等十个方面。该文保持着作者一贯的风格，旁征博引，雍容自如，写得俏皮有趣。

我家的茶事 散文。冰心（1900～1999）作。此文是作者应袁鹰编《清风集》之约而作，题目亦袁鹰代拟。文章说的是她爱喝茉莉花茶的起始："我是从中年以后才有喝茶的习惯。现在我是每天早上沏一杯茉莉香片，外加几朵杭菊（杭菊是降火的，我这人从小就火大，祖父曾说过，我吃了五颗荔枝，眼珠就红了，因此他只让我吃龙眼）。茉莉香片是福建的特产。我从小就看见我父亲喝茶的盖碗里，足足有半杯茶叶，浓得发苦。发苦的茶，我从来不敢喝。我总是先倒大半杯开水，然后从父亲的杯里，兑一点浓茶，颜色是浅黄的。那只是止渴，而不是品茶。23岁以后，我到美国留学，更习惯于只喝冰冷的水了。26岁和文藻结婚后，我们

家客厅沙发旁边的茶几上，虽然摆着周作人先生送的一副日本精制的茶具，一只竹柄的茶壶和四只带盖子的茶杯，白底青花，十分素雅可爱；但是茶壶里装的仍是凉开水，因为文藻和我都没有喝茶的习惯。直到有一天，文藻的清华同学闻一多和梁实秋先生来后，我们受了一顿讥笑和教训，才准备了待客的茶和烟。抗战时期，我们从沦陷的北平，先到了云南，两年后又到重庆。文藻住在重庆城里，我和孩子们为避轰炸，住到了郊外的歌乐山。百无聊赖之中，我一面用'男上'的笔名，写着《关于女人》的游戏文字，来挣稿费，一面沏着福建乡亲送我的茉莉香片来解渴。这时总想起我故去的祖父和父亲，而感到'茶'的特别香冽。我虽然不敢沏得太浓、却是从那时起一直喝到现在！"

茶的故乡和我故乡的茉莉花茶　散文。冰心（1900～1999）作。记叙故乡窨制花茶的历史和老家的雨水泡茶。全文如下："中国是世界上最早发现茶利用茶的国家，是茶的故乡。我的故乡福建既是茶乡，又是茉莉花茶的故乡。解放前四川、湖北、广东、台湾虽也产茉莉花茶，但它的花种、窨制技术都是从福建传去的。花茶的品种很多，有茉莉、玉兰、珠兰、玫瑰、玳玳等，而我们的家传却是喜欢饮茉莉花茶。因为茉莉花茶不但具有茶特有的清香，还带有馥郁的茉莉花香。记得一九一一年我从山东回到福建福州的时候，看见我的祖父喝茶是很讲究的。他泡茶的水不是井水而是雨水。福州多雨，每当大雨时，屋上的瓦彻底冲刷干净了后，我们就用竹管把屋檐上的雨水引到大木盖上开有小盖的大水缸里。泡茶时打开小木盖，用小水勺舀出储存的雨水来煮沸。他说雨水是净化了的没有土味。后来我跟父母到了北京，天旱少雨没法积存雨水，只能用自来水泡茶了。但父亲在盖碗里放了很多茶叶，说是要使茶香盖过水味。现在我自饮或待客用的茶叶也还是茉莉花茶。一杯浅橙黄色的明亮的茉莉花茶，茶香和花香融合在一起，给人带来了春天的气息。啜饮之后，有一种不可言喻的鲜爽愉快的感受，健脑而清神，促使文思流畅。"

将饮茶　散文集。杨绛（1911～　）著。此集中有《孟婆茶》一文，并代序言。孟婆，传说中的风神。此文写的是一个梦境：登上一列自动化传送带似的火车，正往西方路上，前一站是孟婆茶店。有人欲到站后上楼去喝茶，有人则说："孟婆茶可喝不得，喝一杯，就什么事都忘得一干二净了。"而不上楼喝茶得早作准备，楼下只停一忽儿，错过就上楼了。作好准备就是得轻装，不准夹带私货，身上、头里、心里、肚里都不准夹带私货。为了不上楼喝孟婆茶，当传送带开进孟婆店，便赶快跨栏杆，往下就跳。此时梦醒。文作于1983年10月，作者寓意自己想及早清理"私货"，将饮那杯孟婆茶。

孟婆茶　散文。杨绛作。收入散文集《将饮茶》。参见"将饮茶"。

清平茶话　散文。徐映璞（1892～1981年）作。徐映璞号清平山人。《清平茶话》是他晚年之作，写于戊午（1978年）中元节（阴历七月十五日）。《茶话》所记，均系其亲见亲闻，大都是浙江茶事，文字质朴。文中茶的"要件十事"和"十大功效"，言简意赅、切中要旨。载《茶博览》杂志1995年《夏之卷》和《秋之卷》。

寻常茶话　散文。汪曾祺（1920～1997）作。文章讲自己几十年来的寻常喝茶，开头说："我对茶实在是个外行。茶是喝的，而且喝得很勤，一天换三次叶子。每天起来第一件事，便是作水，沏茶。但是毫不讲究，对茶叶不挑剔，青茶、绿茶、花茶、红茶、沱茶、乌龙茶，但有便喝。"接着记述了在各地喝到过的茶，除了幼时喝过祖父的龙井茶外，"抗日战争时期，我在昆明住了七年，几乎天天泡茶馆"，"在昆明喝过烤茶"；"1946年冬，开明书店在绿杨邨请客。饭后，我们到巴金先生家喝功夫茶"；"我在杭州喝过一杯好茶"；"我不太喜欢花茶，但好的花茶例外，比如老舍先生家的花茶"；"我曾在苏州东山的'雕花楼'喝过一次新采的碧螺春"；"我还在湖南桃源喝过一次擂茶"……寻常茶中见不寻常。此文收入《中国当代名家小品精选》。

茶馆（2）　散文。黄裳（1919～　）作。写四川各有特色的茶馆：广元路边茶座之悠远，成都茶楼之深广，重庆茶馆的随意，无不让人流连忘返。"一路入蜀，在广元开始看见了茶馆，我在郊外等车，一个人泡了一碗茶坐在路边的茶座上，对面是一片远山，真是相看两不厌，令人有些悠然意远。后来入川愈深，茶馆也愈来愈多。到成都，可以说是登峰造极了。成都有那么多街，几乎每条街都有两三家茶楼。楼里的人总是满满的。大些的茶楼如春熙路上玉带桥边的几家，都可以坐上几百人。开水茶壶飞来飞去，总有几十把，热闹可想。这种弘大的规模，恐怕不是别的地方可比的。""到重庆后，定居在扬子江滨，地方荒僻得很，住的地方左近有一家茶馆，榜曰'凤凰楼'……我很喜欢这茶馆，无事时泡一杯'菊花'坐上一两个钟头，再要点糖渍核桃仁来嚼嚼，也颇有意思。里边还有一个套阁，小小的，卷起竹帘就可以远望对江的风物，看那长江真像一条带子。尤其是在烟雨迷离的时候，白雾横江，远山也都看不清楚了。雾鬓云鬟，使我想起了古时候的美人。有时深夜我们还在那里，夜风吹来，使如豆的灯光摇摇不定。这时'幺师'（茶房）就轻轻地吹起了箫，声音很低，有几次使我弄不清这声音起自何方。后来才发现了坐在灶后面的幺师，像幽灵一样地玩弄着短短的箫，那悲哀的声音，就从那里飘起来。"此文收入《悠闲生活艺术》。

"香"思　散文。陈从周（1918～2000）作。作者系中国古典园林艺术家，早年毕业于杭州之江大学。他自称"爱景若命，爱茶如友"。文章由茶思人，在忆及昔日与旅美同学于钱塘江畔之江大学共饮九溪茶时，说道："琦君最难忘

的在九溪品茗，她极喜夏承焘师在九溪赋的'若能杯水如名淡，应信村茶比酒香'词句，我也深有同感，因此我每次回杭州，免不了要去啜一下'比酒香'的九溪茶。品茗中，当然想得很多，从小时候到龙井上祖坟，尝新茶，濯足清流，一直到怀念我的万里外的友人。她来信说我如再去美，将邀我上她家去小聚，一倾积愫。当然免不了带点九溪茶去。她因胃病不能饮茶了。我想茶有香，这香思与乡思原是一回事啊！湖山信美，却待燕归来，共赋三十六陂秋色，分香有日矣。"此文收入作者的散文集《廉青集》。

我和茶神 散文。邹荻帆（1917～1995）作。"竟陵就是现在的湖北天门，原来茶神是我的同乡"。文章由此而讲述了作者与茶神陆羽的种种关连。作者幼时饮过陆羽当年煮茶的泉井水，常到鸿渐关河街一家名"枕巾"的茶馆看皮影戏。连作者的名字也与陆羽有关："我那时学名叫'邹文学'，因为我们邹家是以'人文蔚起'排辈，我属'文'字辈。黎老师看了我的学名后，给我取了一个'字'，字'陆泉'。为什么取这个字呢？因为陆在唐上元初，皇帝诏拜他为'太子文学'官衔，所以也称他为陆文学，亦如杜甫为杜工部。陆文学好饮茶，曾自己掘有一井，后人名曰'文学泉'，因陆文学泉，而给了我字'陆泉'。后来，我也曾用'陆泉'为笔名发表过诗和短文。"文载《随笔》1990年第4期。

品茶（2） 散文。贾平凹（1953～ ）作。叙述一次文人饮龙井茶的聚会。文中对话颇有意趣。子兴问："怎么样，这茶好吗？"众人说："一般。""甚味？""无味。""要慢慢地品。""很清。""再品。""很淡。"子兴不断地启发，回答都不使他满意，他有些遗憾了，说："这是龙井名茶啊！"这竟使众人都大惊了……便怨恨子兴事先不早说明，又责怪这龙井盛名难副，深信"看景不如听景"这一俗语的真理了。"好东西为什么这么无味呢？"大家觉得好奇，谈话的主题就又转移到这茶了。众说不一，各自阐发着自己的见解。画家说："水是无色，色却最丰。"戏剧家说："静场便是高潮。"诗人说："不说出的地方，正是要说的地方。"小说家说："真正的艺术是忽视艺术的。"子兴说："无味而至味。"评论家说："这正如你一样，有名其实无名，无乐其实大乐也！"品茶之道与诸多艺术之理相通，所谓"大味必淡，大音必希"。此文收入《名家论喝》。

佳茗似佳人 散文。何为（1922～ ）作。作者写自己饮茶的爱好和习惯。他喜好头春新绿："试想春天的早晨，一杯滚水被细芽嫩叶染绿了，玻璃杯里条索整齐的春茶载沉载浮，茶色碧绿澄清，茶味醇和鲜灵，茶香清幽悠远，入口后顿感恬静闲适，可谓是一种极高的文化享受。面对绿莹莹的满杯绿色，你感到名副其实是在饮春水。"作者习惯于晨起一杯茶："每一个饮春茶的早晨仿佛是入禅的时刻。""我的生活中赏心乐事便是晨起一壶佳茗在手，举杯品饮，神清气爽。一天的工作也常常是从品茗开始的。"作者最后说："'从来佳茗似佳人'，确是千古绝唱，此生若能常与佳茗为伴，则予愿足矣。"此文载《随笔》1990年第3期。

茶香（2） 散文。今人苏烈作。作者是一位三十余年不可一日无茶的老茶客，对中国大江南北、新旧茶俗烂熟于胸，对各种茶类的泡饮技艺了如指掌。文中描述品饮工夫茶："潮汕饮茶，非常讲究，红、绿、花茶一概不取，独嗜'乌龙'。茶具也特别，小巧玲珑。一只宜兴紫砂壶，只有蜜柑那么大小；四只枫溪小杯，薄如蛋壳，质地洁白。放在一只圆盘上，中有几组梅花形小孔，可以漏水，下面是个壁高两厘米的盛水圆钵。还要有一套煮水的器具，一只红泥小炉，燃烧白炭，精致的小铜壶，晶光锃亮。水则以泉水最好，井水次之，自来水差些。煮水，初沸为'鱼眼'，二沸为'连珠'，泡茶最好，三沸腾波鼓浪，水就'老'了。饮时，先将茶叶放入紫砂壶内，几乎填满。水沸后，冲入壶中，迅即倒出，除去浮沫，谓之'洗茶'，然后再冲水泡茶，盖好壶盖，还要在壶上淋浇沸水'洗壶'、'洗杯'。这之后才斟茶，那就又有一套规矩，开始是'关公巡城'，一杯接一杯反复斟注；等到壶里茶汁少了，便是'韩信点兵'，一滴一滴地平均分配。这时，各项'仪式'都告完成，主人作个手势：'请！'于是主客一齐举杯，慢慢品啜。如此，往复三五巡，才算茶毕。这通手续真是繁琐极了，难怪要称作'工夫茶'。不过，杯壶炉盘，红白金紫，赏心悦目；一杯香雪，两腋清风，味沁胸腑，倒也很值得，称得上怡情趣事。近几年东山赋闲，偶尔也附庸风雅，'工夫'那么一次，'虽不能至，心向往之'，自得其乐而已。"此文载《随笔》1985年第5期。此为一篇绝妙的"工夫茶经"。

水乡茶居 散文。今人杨羽仪作。水乡茶居是广东一大特色。一座水乡小茶居，便是一幅"浮世绘"，作者从多角度作了描绘。其中对水乡人的"叹茶"有如下描述："水乡人饮茶，又叫'叹'茶。那个'叹'字，是广州方言，含有'品味'和'享受'之意。不论'叹'早茶或晚茶，水乡人都把它作为一种享受。他们一天辛勤劳作，各自在为新生活奔忙，带着一天的劳累和滞热，有暇'叹'一盅茶，去去心火，便是紧张生活的一种缓冲。我认为'叹'茶的兴味，未必比酒淡些，它也可以达到'醺醺而不醉'的境界。'叹'茶的特点是慢饮。倘在早晨，茶客半倚栏杆'叹'茶，是在欣赏小河如何揭去雾纱，露出俏美的真容吗？瞧，两岸的番石榴、木瓜、杨桃果实，或浓或淡的香气，渗进小河里，迷蒙、淡远的小河，便如倾翻了满河的香脂。也许，是看大小船只在半醒半睡的小河中摇橹扬帆来去，看榕荫、朝日及小鸟的飞鸣吧！倘在傍晚，日光落尽，云影无光，两岸渐渐消失在温柔的暮色里，船上人的吆喝声渐渐远去，河面被一片紫雾笼罩。不知不觉，皎月悄悄浸在小河里……此境此情，倘遇幽人雅士，固然为之倾倒，然而多是'卜老'的茶客，他们

'叹'茶，动辄一两个小时，有如牛的反刍，也是一种细细品味——不是品味着食物，而是品味着生活。"此文选入《中国当代名家小品精选》。

茶馆与情味　散文。今人王景山作。文章表述作者对茶馆的怀念："抗日战争后期我在昆明上大学时，竟有近一半的课外时间是在茶馆中度过的。我上的那所学校颇有名气，单是驰名中外的教授学者，就足够车载斗量。只是校舍条件太差。茅厕土阶且不说，四十学生同居一室的宿舍，摆满了摩肩继踵的上下铺双人床，走进里面除卧床而外，简直无立锥之地。图书馆又是座位有限，必须欲占从速。于是莘莘学子便不得不向校外开拓，开辟第二课堂，于是大学区的茶馆应运生矣。""在茶馆里坐多久，好像是没有限的。一杯茶已经喝了一下午，晚饭时间到了，嘱咐老板娘，饭后还要来接着喝，老板娘也会欣然同意，从来没有甩闲话、给脸子看的事。一次旧历除夕，我和几位无家可归的同学，竟在一家茶馆里慷慨悲歌坐了一夜，却也得到了胖老板娘的谅解。人情味是相当浓的。"文载《随笔》1985年第5期。

茶缘(2)　散文。今人江艺平作。文章说："中国人茶缘不浅，开门七件事，柴米油盐酱醋茶。任是谁，也躲它们不掉"。作者在孩提时就垂涎于家乡粤东的擂茶，踏入世居潮州府的婆家又品尝了工夫茶。于品饮中她感悟到："品茶似乎是品味着人生。""能够杯茗在手，神驰八极，捧住一份苦涩回甘的绵长，去领略人生况味者，委实是成年人，尤其是老年人的'专利'。"文章末尾作者提到了三毛的话："人生有三道茶：第一道苦若生命，第二道甜似爱情，第三道淡如微风。"她体味："人生似茶。不知饮几多苦涩甘辛，才能品及这'淡如微风'之境？"文载《随笔》1990年第3期。

夜雨沉思　散文。陈学昭(1906～1992)作。作者雨夜沉思，回忆起往时体验生活，与写成名著《春茶》的杭州龙井茶区。她想到龙井、梅家坞、满觉陇，想到那里的茶人和茶事。

龙井随想　散文。陈学昭(1906～1992)作。全文分8个段落，以自然流畅的笔调，叙述作家在龙井茶区的经历和对龙井茶的喜爱。

茶事小说

赵伯升茶肆遇仁宗　小说。见《喻世明言》第十一卷。明代冯梦龙(1574～1646)著。小说写宋仁宗时，成都秀才赵旭上京应举。入场考毕，赵旭自我感觉甚佳，次日与朋友们在茶肆中举行茶会。饮茶之间，赵氏兴致盎然，取笔在粉壁上写下一首词，有句云："足蹑云梯，手攀仙桂，姓名已在登科内。"自以为金榜题名，指日可待也。谁知赵氏虽文才尽好，但其卷中将"唯"字原是"口"旁、写作"厶"旁。仁宗向他指出，赵旭不肯认错，辩道"此字皆可通用"，遂致仁宗不悦。赵氏回归客店，与众朋友言说此事，众皆大惊，遂乃邀至茶坊，啜茶解闷。赵氏又题词一首，有句云："'唯'字曾差，功名落地，天公误我平生志。"后来出了金榜，果然无赵旭之名。赵氏羞归故里，流寓京师。一年之后，有一夜三更时分，仁宗梦见一金甲神人，坐驾太平车一辆，上载着九轮红日，直至内廷。翌日早朝，仁宗宣问司天台苗太监，此梦主何吉凶？苗太监奏曰："此九日者，乃是个'旭'字，或是人名，或是州郡。"当下占课。依课示，苗太监与皇帝扮作白衣秀士，私行街市，暗地察访。两人行到状元坊，望见一座茶肆。仁宗道："可吃杯茶去。"二人入茶肆坐下，忽见白壁之上，有词两首，语句清佳、字画精壮，后写"锦里秀才赵旭作"。仁宗失惊道："莫非此人便是？"苗太监问茶博士壁上之词是何人所写，茶博士道："这个作词的，他是一个不得第的秀才，羞归故里，流落在此。"仁宗这才想起赵旭只因一字差误，被黑书而不用。便叫茶博士将赵旭寻来，"我要求他文章"。茶博士走了一趟，未找到人。仁宗道："且再坐一会，再点茶来。"一边吃茶，一边又叫茶博士去找赵秀才。这次又未找到。仁宗与苗太监还了茶钱，正欲起身。只见茶博士指道："那个赵秀才来了。"赵旭见有人找他，慌忙走入茶坊。相见礼毕，坐于苗太监肩下，三人吃茶。闲谈中，仁宗见赵旭志向高远、文才卓异，十分赏识。不久即任命赵旭为四川制置使。小说内容虽不直接反映茶事，只是以茶肆作为场景；但落第赵氏往来于茶肆，仁宗私访又落脚于茶肆，并非偶然，从一个侧面反映了宋代茶事之盛。

老王婆茶坊说技　小说。见《金瓶梅》第二回。明代兰陵笑笑生著。小说开头描述：西门庆一日从潘金莲家门前过，正凑着潘失手将叉竿打在头上。积年拈花惹草、惯觑风情的西门庆见那妇人容貌，先自酥了半边，真想立即勾得手。妇人亦留恋其风流浮浪。此情景被间壁开茶坊的王婆觑见，王婆原是个不守本分的人，她本意招揽西门庆，充当淫媒马泊六，却不肯轻说出。而西门庆本意兜揽王婆，又不便直直说出，在王婆茶坊踅进踅出。两人是一样心事，一样说不出，一样放不下，一样心痒难熬。头一日，王婆主动为西门庆做梅汤，点和合汤。第二日，偏不即出问茶，后来点给的是两盏浓浓的稠茶。其言其行，为鬼为蜮。小说末尾两人有如下一段对话：王婆哈哈笑道："老身不瞒大官人说，我家卖茶，叫做鬼打更。三年前，六月初三下大雪，那一日卖了个泡茶，直到如今不发市，只靠些杂趁养口。"西门庆道："干娘，如何叫做杂趁？"王婆笑道："老身自从三十六岁没了老公，丢下这个小厮，没得过日子。迎头儿跟着人说媒，次后揽人家些衣服卖，又与人家抱腰收小的，闲常也会做牵头、做马泊六，也会针灸看病。"西门庆听了，笑将起来："我并不知干娘有如此手段！端的与我说这件事，我便送十

两银子与你做棺材本。你好叫这雌儿会我一面。”王婆便呵呵笑道：“我自说要，官人怎便认真起来。你也！”宋时曾有专门安著妓女的“花茶坊”和娼家以茶为由、聊设桌凳的“水茶坊”。王婆茶坊亦当属此类。

吴月娘扫雪烹茶 小说。见《金瓶梅》第二十一回。明代兰陵笑笑生著。小说写西门庆与妻妾置酒赏雪，吴月娘见雪下在粉壁间太湖石上甚厚，下席来，教小玉拿着茶罐，亲自扫雪，烹江南风团雀舌牙茶，与众人吃。正是“白玉壶中翻碧浪，紫金杯内喷清香”。吴月娘此举似属风雅，清人张竹坡则有旁批曰：“是市井人吃茶。”意即商贾之人附庸风雅而已。

生二女连吃四家茶 小说。清代李渔（1611～约1679）著。李渔的短篇小说集《十二楼》，每篇以一座楼名为题叙述一则故事。本篇题名为《夺锦楼》，第一回回目：《生二女连吃四家茶，娶双妻反合孤鸾命》。其实本篇小说仅此一回。写明正德初年，湖广武昌府江夏县有个鱼行经纪人钱小江，娶妻边氏，到四十岁上同胞生下二女，长得极标致，极聪明，媒妁者如云。夫妻俩各自为两女择婿，受了四姓人家的聘礼，即连吃“四家茶”，引起一场纠纷，于是告到衙门。最后由官府以“官媒”成亲。古人结婚必以茶为聘礼，或称“茶银”，取其不移置于之意也。小说描述的正是这种礼俗。

马二先生游湖访茶店 小说。清代吴敬梓（1701～1754）著，见《儒林外史》第十四回。原回目：《蘧公孙书坊送良友，马秀才山洞遇神仙》。小说写马二先生来杭州书店选书。一日，独自一人游览西湖。其时，沿湖周围“真乃五步一楼，十步一阁”，“那些卖酒的青帘高飐，卖茶的红炭满炉，士女游人，络绎不绝”。马二先生这一路上，七上茶亭或茶店，喝茶吃点心。小说描述了吴山卖茶的场景：“庙门口都摆的是茶桌子。这一条街，单是卖茶就有三十多处，十分热闹。马二先生正走着，见茶铺子里一个油头粉面的女人招呼他吃茶。马二先生别转头来就走，到间壁一个茶室泡了一碗茶，看见有卖的蓑衣饼，叫打了十二个钱的饼吃了，略觉有些意思。走上去，一个大庙，甚是巍峨，便是城隍庙。他便一直走进去，瞻仰了一番。”小说对当时杭州西湖风景游览区茶馆风貌和饮茶习俗作了较为细致的描述。一般茶馆除为游客提供茶水外，还备有各种小吃、点心。游客可在茶馆歇脚解渴充饥，也可静坐观景。这是一曲以民俗为基调的杭州茶事“民歌”。

栊翠庵茶品梅花雪 小说。见《红楼梦》第四十一回。清代曹雪芹（1715～1763）著。写妙玉在栊翠庵请贾母和宝钗、黛玉、宝玉品茶。贾母带了刘姥姥至栊翠庵来，妙玉相迎进去，忙去烹了茶来，宝玉留神看她是怎么行事。只见妙玉亲自捧了一个海棠花式雕漆填金“云龙献寿”的小茶盘，里面放一个成窑五彩小盖钟，捧与贾母。贾母道：“我不吃六安茶。”妙玉笑说：“知道。这是‘老君眉’。”贾母接了，又问是什么水。妙玉笑回“是旧年蠲的雨水”。贾母便吃了半盏，笑着递与刘姥姥，说：“你尝尝这个茶。”刘姥姥便一口吃尽，笑道：“好是好，就是淡些，再熬浓些更好了。”贾母众人都笑起来。然后妙玉为宝钗、黛玉斟了水，另泡一壶茶。宝玉便轻轻走进来，笑道：“你们吃体己茶呢。”二人都笑道：“你又赶了来撒茶吃。这里并没你吃的。”妙玉刚要去取杯，只见道婆收了上面茶盏来。妙玉忙命：“将那成窑的茶杯别收了，搁在外头去罢。”宝玉会意，知为刘姥姥吃了，他嫌脏不要了。又见妙玉另拿出两只杯来，一个旁边有一耳，杯上镌着“瓟斝犧”三个隶字，后有一行小真字是“王恺珍玩”，又有“宋元丰五年四月眉山苏轼见于秘府”一行小字。妙玉斟了一犧，递与宝钗。那一只形似钵而小，也有三个垂珠篆字，镌着“点犀盉”，妙玉斟了一盉与黛玉。仍将前番自己常日吃茶的那只绿玉斗来斟与宝玉。宝玉笑道：“常言‘世法平等’，他两个就用那样古玩奇珍，我就是个俗器了。”妙玉道：“这是俗器？不是我说狂话，只怕你家里未必找的出这么一个俗器来呢。”宝玉笑道：“俗语说‘随乡入乡’，到了你这里，自然把那金玉珠宝一概贬为俗器了。”妙玉听如此说，十分欢喜，遂又寻出一只九曲十环一百二十节蟠虬整雕竹根的一个大盏出来，笑道：“就剩了这一个，你可吃的了这一海？”宝玉喜的忙道：“吃的了。”妙玉笑道：“你虽吃的了，也没这些茶你糟蹋。岂不闻‘一杯为品，二杯即是解渴的蠲物，三杯便是饮驴了’。你吃这一海，更成什么？”说的宝钗、黛玉、宝玉都笑了。黛玉因问：“这也是旧年的雨水？”妙玉冷笑道：“……这是五年前我在玄墓蟠香寺住着，收的梅花上的雪，统共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮，总舍不得吃，埋在地下，今年夏天才开了……隔年蠲的雨水，那有这样清淳？”小说栊翠庵品茶这一节，以贾母品茶为引子，以妙、宝、钗、黛品茶为主体，概括了高雅茶事的全过程，奇崛委婉，层层展开，令人叹为观止。

小才女事内品茶 小说。见《镜花缘》第六十一回。清代李汝珍（约1763～1830）著。《镜花缘》全书的重点是描写以唐小山为首的一百位才女。这一回写众小姐在绿香亭品茶。不独茶叶清香，水亦极其甘美，其汤色比嫩葱还绿。绿香亭“四周都是茶树，那树高矮不等，大小不一，一色碧绿，清芳袭人”。在品茶之际，才女燕紫琼引《尔雅》、《诗经》，谈《茶经》、《本草》，述说茶事渊源，又细述了亭子和园内茶树的来历，以及家父著《茶谱》两卷的缘由，“劝人少饮为贵”，“况近来真茶渐少，假茶日多，即使真茶，若贪饮无度，早晚不离，到了后来，未有不元气暗损”。该回近三千字，几乎都是说茶论饮，在古典小说中不多见。

三人品茗促膝谈心 小说。见《老残游记》第九回。清代刘鹗（1857～1909）著。小说写申子平柏树峪雪中访贤，仲屿姑娘沏泡本山野茶，招待远客。言：“话言未了，卷头

送上茶来，是两个旧瓷茶碗，淡绿色的茶，才放在桌上，清香已经扑鼻。只见那女子接过茶来，漱了一回口，又漱一回，都吐向坑池之内去，笑道：‘今日无端谈到道学先生，令我腐臭之气，沾污牙齿，此后只许谈风月矣。’子平连声诺诺，却端起茶碗，呷了一口，觉得清爽异常，咽下喉去，觉得一直清到胃脘里，那舌根左右，津液汩汩价翻上来，又香又甜，连喝两口，似乎那香气又从口中反窜到鼻子上去，说不出来的好受，问道：‘这是什么茶叶？为何这们好吃？’女子道：‘茶叶也无甚出奇，不过本山上出的野茶，所以味是厚的。却亏了这水，是汲的东山顶上的泉。泉水的味，愈高愈美。又是用松花作柴，沙瓶煎的。三合其美，所以好了。尊处吃的都是外间卖的茶叶，无非种茶，其味必薄；又加以水火俱不得法，味道自然差的。”唐人张又新《煎茶水记》云：“夫茶烹于所产处，无不佳也，盖水土之宜，离其处，水功其半。”仲屿姑娘的“茶经”，正合此理。

盛希侨地藏庵品茶 小说。清代李绿园（生卒年未详）著《歧路灯》中的一回，原回目《地藏庵公子占兄位，内省斋书生试赌盆》。小说叙大家公子盛希侨与谭绍闻、王隆吉到地藏庵结拜兄弟，礼毕后，“范姑子引三人穿过佛殿，到了客室坐下。范姑子捧上茶来，盛公子不接茶杯，说道：‘我有带的茶叶，师傅只把壶洗净，另送一壶开水来。’一声叫：‘宝剑儿！’这宝剑儿正与双庆儿及王隆吉跟的进财儿，也商量结拜的话。希侨一声叫唤，宝剑慌了，希侨骂了两句，叫厨下照料泼茶去。这范姑子方晓得起初进门，盛希侨把茶尝一尝便放下的缘故。少顷，宝剑拿茶上来，茶杯也是家人皮套带来的。众人喝茶时，也不知是普洱、君山、武夷、阳羡，只觉得异香别味，果然出奇。”小说刻画富有之家的茶饮。外出时茶叶自备，连茶杯也装在皮套内自带，别有一番讲究。

清茶话旧侯夫人名噪赛工场 小说。曾朴（1872～1935）著。见《孽海花》第十回。小说主人公雯青出使德国，向夫人彩云讲述了一个当年曾侯任英国公使时，他夫人应邀参加“手工赛会”的一段往事：“那时英国刚刚起了个什么叫做‘手工赛会’。这会原是英国上流妇女集合的，凡有妇女亲手制造的物件，荟萃在一起，叫人批评比赛，好的就把金钱投下，算个赏彩。到散会时，把投的金钱，大家比较，谁的金钱多，系谁是第一。却说这个侯夫人，当时结交很广，这会开的时候，英国外交部送来一角公函，请夫人赴会。曾侯便问夫人：‘赴会不赴会？’夫人道：‘为什么不赴？你复函答应便了。’曾侯道：‘这不可胡闹。我们没有东西可赛，不要事到临头，拿不出手被人耻笑，反伤国体！’夫人笑道：‘你别管，我自有道理。’曾侯拗不过，只好回书答应。”这日正是开会的第一日，曾侯清早起来，却不见了夫人，知道已经赴会去了。连忙坐了马车，赶到会场，只见会场中人山人海，异常热闹。场上陈列着有锦绣的，有金银的，五光十色，目眩神迷，顿时吓得出神。四处找他夫人，一时慌了，竟找不着。只听得一片喝彩声、拍掌声，从会场门首第一个桌子边发出。回头一看，正是他夫人坐在那桌子旁边一把矮椅上，桌上却摆着十几个康熙五彩的鸡缸杯，几把紫砂的供春名壶。壶中满贮着无锡惠山的第一名泉，泉中沉着几撮武夷山的香茗，一种幽雅的古色，映着陆离的异彩，直射眼帘；一股清俊的香味，趁着氤氲的和风，直透鼻官。许多碧眼紫髯的伟男，蜷发蜂腰的仕女，正是摩肩如云、挥汗成雨的时候，烦渴的了不得。忽然一滴杨枝水，劈头洒将来，正如仙露明珠，琼浆玉液，哪一个不欢喜赞叹！顿时抛掷金钱，如雨点一般。直到会散，把金钱汇算起来，侯夫人竟占了次多数。”自清道光年间（1821～1850年）始，随着海运开禁，五口通商，福建武夷岩茶外销日盛。茶商“腰缠百万赴武夷”，在厦、广、潮、汕，各国商船频繁来往，“此去武夷无别物，满船春色蔽江来”。小说撷取“手工赛会”一角，展现了中国武夷名茶风靡英伦的历史画面。

醉茶志怪 笔记小说集。清代李庆辰（？～1897）著。“醉茶子”是作者别号。全集四卷共三百四十六篇。小说中虽未涉及茶事，但每篇之末有“醉茶子曰”、语出谐谑，嬉笑怒骂皆成文章，令人拍案。醉茶子知茶爱茶甚深，在“自叙”中有云：“维时风萧雨晦，人静夜凉。茶烟飞古鼎之香，兰灶吐秋灯之焰。濡毫吮墨，振笔直书。则此中之况味，真有不堪为外人道者也。”

死水微澜 长篇小说。李劼人（1891～1962）著。《死水微澜》加上作者另两部长篇《暴风雨前》、《大波》，郭沫若称颂为“小说的近代史”。三部小说对成都茶馆有许多大段的生动描写。如对大茶馆的堂皇和小茶铺的简陋，对形形色色茶客们的种种表现，还有依附茶馆营生的戏曲曲艺艺人、小手艺人、小商贩的生活，都有入木三分的刻画。小说中对“吃讲茶”等的描述，反映了昔日茶馆多方面的社会功能；又以茶馆中专设“女宾座”等情节，折射出新潮与旧浪的冲突。

在其香居茶馆里 短篇小说。沙汀（1904～1992）著。小说以抗日战争时期国民党统治下的四川农村为背景，揭露国统区长期普遍存在的兵役弊政。作者把情节开展的具体场面放在其香居茶馆里，通过吃“讲茶”，表现了当时的人情世态。小说对茶馆的描写极富鲜明的四川地方特色。

春茶（2） 长篇小说。陈学昭（1906～1992）著。小说写杭州西湖龙井茶区从合作化到公社化的历程，描绘了这一历史时期茶区和茶农的生产、生活与精神面貌。

茶仙（2） 中篇小说。今人廖琪中著。小说通过茶与历史，茶与文化，茶与生活和人的关系，描绘了一幅粤东地区色彩斑斓的地方风俗画。特别是通过赛茶的场景，对烹茶的技艺、论茶的出处、辨茶的优劣，以及茶道中的趣闻轶事，娓娓道来，生动形象地展示了粤东茶文化的丰厚内涵及浓

郁的地方特色。

壶里乾坤 中篇小说。寇丹（1934～ ）著。小说以一位知名星相家拥有的一把紫砂心经壶为线索，以浙江湖州府城隍庙为中心，以20世纪40～50年代为背景，反映官僚政客、商会代表人物和劳苦群众之间的矛盾。书中对江南茶馆、家常饮茶习俗和紫砂壶艺的描写颇为细腻。

茶圣陆羽（2） 传记文学。今人颖明著。作者历经十多年的资料搜集和实地采访，写成这篇传记，对陆羽的一生作了生动记述。有西湖弃婴，佛门叛逆，如愿，乐为实践万里行，悲社稷哀黎民，牯岭情，栖霞谊，杼山黄花，苕花飞雪青水瘦，御前煮茶，南泠品水，苏杭漫游等章节。原文首次发表于《陆羽研究集刊》。

茶与血 纪实文学。今人章士严作。记述了作者年轻时在缅甸参加抗日斗争中与一位华裔少女梅娘相爱的故事。梅娘的姨妈有一片茶山，梅娘的父亲是做橡胶、茶叶生意的大商人。在一次过江进行抗日宣传中，船被敌人击翻，梅娘落水牺牲，她身上还包着四朵茶叶。全文共五万多字，1990年3月起杭州《茶人之家》连载。

茶事戏剧

贩茶船 杂剧。元代王实甫（生卒年未详）作。全名《苏小卿月夜贩茶船》。写书生双渐与合肥妓女苏小卿相恋，茶商冯魁乘双渐科举应试之机，买通鸨母，把小卿骗至贩茶船上，同去江西。中途，船泊金山寺，小卿上岸在寺壁题诗诉恨而去。适双渐中进士后授官江西临州令，泊舟金山寺时看到小卿诗句，一路追寻到江西，经官断为夫妻。

吃茶（3） 传奇。见《鸣凤记》第五出。据传为明代王世贞（1529～1590）作。全剧写权臣严嵩杀害力主收复河套的夏言、曾铣，杨继盛上书皇帝，痛陈严嵩五奸十大罪，而惨遭刑戮。第五出《忠佞异议》，夙秉精忠、素明大义的兵部车驾司主事杨继盛，访附势趋权、官拜刑曹的赵文华。两人在奉茶、品茶之中，旁敲侧击地展开了一场唇枪舌剑的争斗，杨继盛借茶发挥，怒斥奸佞。其中有一段对话："杨先生，这茶是严东楼（严嵩之子）见惠的，何如？""茶便好，只是不香！""香便不香，到有滋味。""恐怕这滋味不久远！"浙江昆剧团在演出时，丰富和突出了吃茶这段情节，并把这出折子戏定名为《吃茶》。

借茶 传奇。见《水浒记》第二出。明代许自昌（生卒年不详）作。《水浒记》写山东郓城县东村保正晁盖等劫取权相蔡京生辰纲，县衙押司宋江为防事机败露而杀其妾阎婆惜，梁山泊聚义的故事。《目成》一出有县衙押司张三郎勾引阎婆惜一段情节。张三郎偶遇阎婆惜，先是借茶调戏，继而两人上门饮茶、谢茶勾搭成奸。昆剧演出时改编为折子戏《借茶》。

茶叙 传奇。见《玉簪记》第十四出。明代高濂（生卒年未详）作。《玉簪记》写南宋初年，潘必正与陈娇莲曾由父母指腹联姻。靖康之变，金兵南侵，陈氏父母离散，娇莲走投无路，暂进女贞观安身，取名妙常。潘必正赴京应试，不料因病下第，投金陵姑母，女贞观主。潘、陈二人在女贞观相见而相爱，经过茶叙、琴挑、问病、偷诗等一番曲折后，夫妻重圆，母女重逢。《幽情》一出即昆剧演出中的折子戏《茶叙》。一天妙常煮茗焚香，相邀潘生谈话，在幽静无尘的竹间禅舍里，二人饮茶叙谈，又不免生出愁情。剧中有唱词云："一炷清香一盏茶，尘心原不染仙家。可怜今夜凄凉月，偏向离人窗外斜。"清茶一盏，倾注了离人情怀。

劝农 传奇。《牡丹亭》中的一出。明代汤显祖（1550～1616）作。主人公杜丽娘的父亲——太守杜宝春天下乡劝勉农作，农妇们边采茶边唱歌："乘谷雨，采新茶，一旗半枪金缕芽。学士雪炊他，书生困想他，竹烟新瓦。"杜宝看到农妇采茶胜如采花，吟曰："只因天上少茶星，地下先开百草精，闲煞女郎贪斗草，风光不似斗茶清。"戏里艺术地再现了雨前采旗枪，雪水烹香茗，以及春天斗茶等茶事活动。

茶访 昆剧传统剧目。见南戏《寻亲记》第二十三出，宋元佚名作。全剧写恶霸张敏与书生周羽一家的矛盾纠葛。《惩恶》一出写新任开封府尹范仲淹微服私访，偶遇张敏胡作非为，于是向茶博士探问究竟，茶博士详叙张敏为富不仁、欺压人民、以及当年迫害周羽一家的累累恶迹。此《惩恶》一出，昆剧改编为折子戏《茶访》，演出时唱做俱全，表演亦从"茶"提炼，茶博士一手撑腰，像把壶，一手弯曲，成壶嘴状，抬足摆身，恰似冲茶时的三起三落。

斗茗 杂剧。《四婵娟》之第三折。清代洪昇（1645～1704）作。此剧共四折，各演一事。《斗茗》写宋代词人李清照的故事。李清照在《金石录后序》中记述了她与丈夫赵明诚饮茶的趣事："每饭罢，归来坐烹茶，指堆积书史，言某事在某书、某卷、第几页、第几行，以中否角胜负、为饮茶先后。"洪昇对这位才女甚为赞赏，通过斗茶，细腻生动地描写她富有文学艺术情趣的家庭生活。

柳敬亭茶话 戏曲故事。出于清代孔尚任（1648～1718）《桃花扇》第五出《访翠》。叙复社名士侯方域至媚香楼访名妓李香君，与说书艺人柳敬亭、故交杨龙友、香君及其假母李贞丽饮宴事。席间，李贞丽以虎丘新茶奉敬客人，柳敬亭遂说了一个吃茶的笑话："苏东坡同黄山谷访佛印禅师，东坡送了一把定瓷壶，山谷送了一斤阳羡茶。三人松下品茶，佛印说：'黄秀才茶癖天下闻名，但不知苏胡子的茶量何如？今日何不斗一斗，分个谁大谁小。'东坡说：'如何斗来？'佛印说：'你问一机锋，叫黄秀才答。他若答不来，吃你一棒，我便记一笔：胡子打了秀才了。你若答不来，也

吃黄秀才一棒，我便记一笔：秀才打了胡子了。末后总算，打一下吃一碗。'东坡说：'就依你说。'东坡先问：'没鼻针如何穿线？'山谷答：'把针尖磨去。'佛印说：'答的好。'山谷问：'没把葫芦怎生拿？'东坡答：'抛在水中。'佛印说：'答的也不错。'东坡又问：'虱子裤中，有见无见？'山谷未及答，东坡持棒就打。山谷正拿壶子斟茶，失手落地，打个粉碎。东坡大叫道：'和尚记着：胡子打了秀才了。'佛印笑道：'你听乒乓一声，胡子没打着秀才，秀才倒打了壶子了。'"文人相聚斗茶，原本讲究择茶、选水、配壶。东坡与山谷斗茶，较量却于茶外，重在情趣矣。

龙井茶歌（2）　杂剧。清代王文治（1730～1802）作。清廷承应剧目。有傅惜华藏《藤花亭十五种》本及杭州图书馆藏《今乐府选》稿本。《清代杂剧全目》卷七著录。

道情十首　曲艺。清代郑燮（1693～1765）作。源于唐代的《九真》、《承无》等道曲，均以唱为主，以说为辅，也有只唱不说者。郑燮所作《道情十首》之四为："老头陀，古庙中，自烧香，自打钟，免葵燕麦闲斋供。山门破落无关锁，斜日苍黄有乱松，秋星闪烁颓垣缝。黑漆蒲团打坐，夜烧茶炉火通红。"此写夜间烹茶，打坐参禅，以平常之语，传古庙之景。

茶童歌　赣南采茶戏剧目。流行于江西南部和广东北部地区。原名《九龙山摘茶》，后经重新整理改编，易名《茶童歌》，拍摄成电影称《茶童戏主》，是赣南采茶戏中影响较大的一个剧目。参见"茶童戏主"。

茶童戏主　赣南采茶戏。原为民间灯彩基础上形成的古老传统剧目《九龙山摘茶》。1961年高宣等挖掘整理，改编成《茶童歌》一剧，后多次修改，1979年由上海电影制片厂拍摄成舞台艺术片。导演吴永刚，副导演潘奔，舞台导演张福林。主要演员周云飞、黄玉英、杨明瑞等。主要情节是：茶山上的姑娘在迎春采茶，赣州府茶商朝奉准备上山买茶收债。其妻是府台的老千金，怕他在路上不规矩，交代茶童盯住他。朝奉离家便不老实，要船娘唱阳关小调解闷，茶童提醒他，主仆因而发生矛盾。上得茶山，看见二姐漂亮，朝奉又生歹心，一方面故意压低茶价，紧逼债银；一方面又瞒过茶童，打发店嫂去做媒。茶童识破其奸计后，抢先一步告诉二姐，并商量好对策，假允婚事，把朝奉的债约烧掉，然后通知其妻赶来，锁走朝奉。

孔雀胆　话剧。历史剧。郭沫若（1892～1978）作。此剧率先将福建武夷工夫茶搬上舞台。剧中的王妃忽的斤，在后梁王宫后苑向宫女传授武夷岩茶的冲泡方法，说："在放茶之前，先要把水烧得很开。用那开水先把茶杯茶壶烫它一遍，然后再把茶叶放进这'苏壶'里面，要放大半壶光景。再用开水冲茶，冲得很满，用盖盖上。这样便有白泡冒出。接着用开水从这'苏壶'盖上冲下去，把壶里冒出的白泡冲净。这样茶就得赶快斟了，怎样斟法，记得的吗？"宫女甲："记得的。把这杯集中起来，提起'苏壶'这样的（提壶作手势）很快地轮流着斟，就像在这茶杯上画圈子。"宫女乙："我有点不大明白，为什么斟茶的时候要画圈子呢？一杯一杯地慢慢斟不可以吗？"王妃："那样便有先淡后浓的不同。"此为工夫茶艺在戏剧中的生动表现。此剧创作于抗日战争时期。

茶馆（3）　话剧。老舍（1899～1966）于1957年作。剧本通过一个历经兴衰的茶馆和在这个茶馆里出现过的形形色色人物，以及他们的遭遇和命运，深刻地揭示了社会变革的必然性。剧本充分体现"一个大茶馆就是一个小社会"的特点，把三教九流七十余个人物集中到"老裕泰"茶馆里。三幕戏写了戊戌变法失败后、民国初年北洋军阀盘踞时期和国民党政府崩溃前夕三个不同历史时代的茶馆生活，涵盖中国近代史上的五十年。最后，老人们重聚在茶馆里，回顾坎坷一生，倾吐着发自肺腑的声音。

北京人　话剧。曹禺（1910～1997）于1940年作，1941年出版。剧本写处于腐朽没落的曾家，老太爷曾皓昏聩自私，管家婆曾思懿虚伪诡诈，其夫曾文清畏葸怯懦，揭示出封建家庭走向衰落和崩溃的必然性。剧本中写了不少茶事，其中写到大少爷曾文清一不会种茶，二不会经营，三不会做茶叶出口生意，却是个讲究喝茶、精于鉴品的人。据其妹夫江泰说，他喝起茶来"要洗手、漱口、焚香、静坐。他的舌头不但尝得出这杯茶用的是山水，江水，井水，雪水还是自来水，烧的是炭火，煤火，或者柴火。"剧本通过曾文清，反映了一个曾经炫耀几代的封建官宦世家，当走向衰败后，在品茶这一生活层面上发生的变化和失落。

采茶戏　戏曲剧种之一。全国各地采茶、花灯等民间歌舞小戏的统称。起源于茶农采茶时所唱的采茶歌，历经采茶小曲、采茶歌联唱、采茶灯等阶段，与民间舞蹈相结合，形成活跃于广大农村的载歌载舞的采茶戏。其雏形为二旦一丑的"三角班"时期，多为反映生活片断、朴实无华的喜剧，用采茶调演唱，一唱众和，无管弦伴奏。增加行当，发展为十人的"半班"形式后，歌舞相对减少，但基本表演风格仍保留鲜明的地方色彩和浓郁的生活气息。一些传统小戏不是以故事的完整和离奇曲折的情节吸引观众，而是以演员精彩的表演和幽默、诙谐的台词取胜。采茶戏的音乐有属于小调曲牌连接体的，也有板腔体的，曲调丰富、朴实明快、轻松活泼。主奏乐器一般为二胡。根据流行地区的不同，有江西采茶戏，闽西采茶戏，湖北的阳新采茶戏、黄梅采茶戏、蕲春采茶戏、粤北采茶戏，桂南采茶戏等，均各具特色。

江西采茶戏　戏曲剧种之一。由民间歌舞发展起来的地方剧种，距今约有三百余年历史。起源于安远县九龙山一带的赣南采茶戏，是江西采茶戏的始祖。后形成赣南、赣东、赣北、赣西、赣中五大流派。有抚州、萍乡、南昌、九江、赣东、吉安、瑞昌、宁都、袁水、赣南、武宁、高安、景德

镇等各路采茶戏，既自成体系又各具特色，既保留采茶歌风格又吸收大剧种养料，具有浓郁的地方色彩。采茶戏传统剧目中，除生活小戏外，以男女爱情为主，表现生离死别、悲欢离合的剧目也较多。后受其它剧种影响，也演一些宫廷袍带戏，但数量很少。传统剧目有数百个，如《茶童戏主》、《九龙山摘茶》、《方卿戏姑》、《四姐下凡》、《乌金记》、《菜刀记》、《私情记》、《毛洪记》、《养麦记》、《鱼网会母》、《罗帕宝》、《白扇记》、《卖花记》、《荷包记》、《文武魁》、《错中缘》等。采茶戏唱腔多是民间音乐语言和民间文学的有机结合，以地方话演唱，朴实优美，形象生动，通俗易懂，琅琅上口，广为群众喜爱。采茶戏的生、旦角均画清脸，彩旦脸上画一"蜘蛛痣"；丑角多抹白鼻，画青蛙、蝴蝶、蜻蜓、元宝等图形；花脸仿京剧、赣剧、祁剧脸谱。中华人民共和国成立后，采茶戏得到很大发展，传统剧目曾多次拍摄为戏曲影片，反映现实生活的现代剧目大批涌现，采茶戏的音乐被其他艺术门类广为采用，创造出各种新的音乐曲调。

黄梅采茶戏 戏曲剧种。系湖北黄梅县的采茶歌与高跷、道情等民间歌舞相结合并长期发展演变的产物。大约形成于清嘉庆年间。其唱腔包括七板、二行、火攻、高腔、花腔、还魂腔及多种小调。有《私情记》、《告经承》、《告堤霸》等传统剧目。

阳新采茶戏 戏曲剧种。系黄梅采茶戏传入湖北阳新后，与当地花灯戏相结合的产物，形成于清道光年间。与江西武宁、瑞昌的采茶戏互有影响，后又吸收了汉剧的剧目与表演艺术。唱腔包括北腔、汉腔、叹腔、四句腔及多种小调。

粤北采茶戏 戏曲剧种。流行于广东韶关及梅州、湛江一带。赣南、湖南采茶戏流入粤北后，与当地民间艺术相结合而形成，具有浓郁的地方特色。其音乐由赣南茶灯、湖南采茶及粤北民间音乐组成，脚色包括生、旦、丑、末（或官）四行。传统剧目有《九龙茶灯》、《补皮鞋》、《卖杂货》、《装画眉》等。

桂南采茶戏 戏曲剧种。简称为"采茶"、"竹马"和"鹿儿剧"。有一百余年历史，其发展经历了采茶歌舞、茶插（穿插进其他民间小调等）、串古（演唱故事）三个阶段。中华人民共和国成立后正式命名为采茶戏，与桂北彩调并称为南茶北调。其音乐由茶腔、小调、锣鼓三部分组成。

广西采茶戏 戏曲剧种。流行于广西玉林和钦州部分地区，由赣南经广东传入桂南。最初以一男二女持钱鞭花扇载歌载舞，后发展为戏曲。剧目多为喜剧、闹剧。传统剧目有《马京与冯凉》、《一枝花》等。主要唱腔包括茶腔、茶插两部分，用桂南八音伴奏。唱腔轻快活泼，气氛热烈，有浓郁的地方特色。

茶圣陆羽(3) 电视连续剧。程学开、许公炳编剧。内容表现陆羽生平及其为茶叶事业奋斗一生的贡献。全剧共5集，片长200分钟，1989年拍摄。张易亨导演，刘子枫主演，庄晚芳、陈椽任茶业顾问，商业部土特产品管理司、安徽电视台制作。1989年至1991年在中央电视台、安徽电视台播放。

中华茶文化 电视专题片。中央电视台、中国茶叶进出口公司、上海敦煌国际文化艺术公司联合摄制。共十集：《饮茶思源》、《茶路历程》、《名茶飘香》（上、下）、《茶馆风情》、《茶俗志异》、《茶具琳琅》、《茶艺荟萃》（上、下）、《茶寿绵延》。1993年摄制完成。

顾渚茶文化 电视艺术片。许仲民作。胡戎编导。浙江电视台、长兴县文化广播电视台联合录制。该片以"紫笋茶"的产地——长兴县水口顾渚山区为背景，展示了顾渚茶区的自然环境、历史渊源和人文景观。片长约30分钟，共四个部分：第一部分介绍顾渚紫笋茶、金沙水与茶神陆羽的密切关系。紫笋茶被列为唐代贡品后，湖州刺史督制贡茶，举行茶宴的盛况。历代文人雅士在此留下的摩崖石刻、描写顾渚山区紫笋茶的诗篇佳作，成为顾渚茶文化的光辉篇章。第二部分介绍顾渚紫笋茶与佛教的关系，以及与僧尼的奉献精神有着某种内质一致的长兴特产——紫砂茶具，各式各样的贮藏茶叶的石灰甏，作为顾渚茶史的重要见证。第三部分介绍顾渚紫笋茶的制作，在漫长的历史中由低级到高级，从单一到纷繁的发展过程，推动了饮茶方式的演变，从而丰富和发展了顾渚茶文化。第四部分介绍顾渚山区茶农们在长期的劳动生活中创作的许多脍炙人口的有关茶的谚语、谜语、对联、民间故事、民间歌谣，反映茶农生活的音乐舞蹈，以及茶馆、茶俗等。生动的民间茶文化风俗画面，使观众直接感受到顾渚茶文化丰富的精神内涵：清雅高洁、隽永致远、俭朴务实、明礼联友。1989年4月开拍，同年9月14日浙江电视台二台首播。

茶之风景 电视专题片。浙江电视台、浙江茶叶进出口公司、浙江国际茶文化发展公司联合摄制。此片从自然条件到人文历史，较详尽地介绍了浙江所产的西湖龙井、开化龙顶、顾渚紫笋、江山绿牡丹、金奖惠明等名茶，以及出口的珠茶、珍眉绿茶和蒸青煎茶。1993年摄制完成。

茶事绘画

萧翼赚兰亭图 国画。唐代阎立本（？～673）绘，绢本设色。纵27.4厘米，横64.7厘米。"萧翼赚兰亭"典出唐太宗朝。梁元帝曾孙萧翼负才艺，多权谋，太宗时官至监察御史，曾奉诏命取王羲之的《兰亭序》真迹，赚得后，太宗赏赐甚厚，并授员外郎。阎立本以此史实创作了这幅画：画中智永嫡孙会稽比丘辩才正与萧翼侃侃而谈，一侍僧立于其间。画面左下角，有一老者蹲坐于风炉前，手持火箸，正欲上炉，炉火正红；一侍童手捧茶托茶碗，欲向主客献茶；

此画的主题虽不在茶事，却仍然是一幅生动反映唐代饮茶生活的绘画作品。但对此画自宋代以来就有争议，如宋人董逌在《广州画跋》中认定是《陆羽点茶图》。今人沈从文在《中国古代服饰研究》中指出：图中烧茶部分、有一荷叶形小小茶叶罐盖，只宋元银瓷器上常见，不会出现于唐初。此画现有两本，均系摹本。一藏辽宁省博物馆，为北宋摹本；一藏台北故宫博物院，为南宋摹本。

煎茶图（1） 国画。唐代张萱（生卒年未详）绘。横卷，绢本。张萱工人物仕女画，现有《虢国夫人游春图》及《捣练图》之宋摹本传世。《捣练图》分三组，描写贵族妇女捣练、络线、熨平、缝制等劳动情景，在后两组人物之间、穿插一女童转首蹲着扇火，她一边挥扇，一边回头欲语，是为《煎茶图》。原画藏美国波士顿美术馆。明代张丑《清河书画舫》卷八著录。

烹茶仕女图 国画。唐代张萱（生卒年未详）绘。原画未见。著录于北宋《宣和画谱》卷五。清代陆廷灿《续茶经·茶之图》在“历代图画名目”中亦有记载。

调琴啜茗图卷 国画。唐代周昉（生卒年未详）绘。描绘宫廷妇女品茗听琴的悠闲生活。清《石渠宝笈续编·养心殿藏》著录。图中五人，由姿态判定为三主二仆。主人中一人抚琴，两人倾听，其中一女身着红装，正执茶盏于唇边，目光对着抚琴之人，另一人侧首远视。抚琴仕女和侧首者旁各有一女仆侍茶。图中仕女衣着色彩雅妍明丽，体态丰腴，雍容华贵，显示出唐人“以丰厚为体”的审美趣味，反映宫廷贵族饮茶娱乐的情形。原画藏美国纳尔逊美术馆。

烹茶图（1） 国画。唐代周昉绘。原画未见，著录于北宋《宣和画谱》卷六。清代陆廷灿《续茶经·茶之图》在“历代图画名目”下记曰：“唐周昉寓意丹青，驰誉当代，宣和御府所藏有《烹茶图》一。”

宫乐图 国画。亦称《会茗图》。作者未详。绢本，立轴，设色。纵 48.7 厘米，横 69.5 厘米。描绘宫廷仕女围坐长案娱乐茗饮的盛况。图中 12 人，或坐或站于长案四周，长案正中置一大茶海，茶海中有一长柄茶勺，一女正操勺，舀茶汤于自己茶碗内。另有正在啜茗品尝者，也有弹琴吹箫者。沈从文《中国古代服饰研究》采录此画，并评述曰：“旧题宋人绘，又作元人绘。其实妇女衣服发式，生活用具，一切是中晚唐制度。长案上的金银茶酒具和所坐月牙几子，以至案下伏卧的猧子狗，无例外均属中唐情形，因此本画即或出于宋人摹本，依旧还是唐人旧稿。”该画今已成为考稽中晚唐茶事的珍贵资料，现藏台北故宫博物院。

会茗图 即“宫乐图”。

烹茶图（2） 国画。五代陆晃（生卒年未详）绘。原画未见，北宋《宣和画谱》卷三及清《佩文斋书画谱》卷九十七著录。清代陆廷灿《续茶经·茶之图》在“历代图画名目”中有记：“五代陆晃《烹茶图》一，宋中兴馆阁储藏。”

烹茶图（3） 国画。五代南唐周文矩（公元 10 世纪）绘。原画未见。北宋《宣和画谱》卷七著录。清代陆廷灿《续茶经·茶之图》的“历代图画名目”中记载周绘《烹茶图》一幅。

火龙烹茶图 国画。五代周文矩绘。原画未见。北宋《宣和画谱》卷七著录。清代陆廷灿《续茶经·茶之图》在“历代图画名目”中记载周绘有《火龙烹茶图》四幅。

陆羽煎茶图 国画。五代王齐翰（生卒年未详）绘。原画未见，北宋《宣和画谱》卷四及明代陈继儒《泥古录》卷三著录。

月团初碾瀹花瓷 国画。宋代李唐（约 1050～1150）绘。原画未见，南宋周密《云烟过眼录》、元末夏文彦《图绘宝鉴》和明代张丑《清河书画舫》均有著录。

魏处士诗意图 国画。作者为宋初人，姓名不详。原画未见。清代姚际恒《好古堂家藏书画记》卷上著录。魏处士讳野，字仲先，陕州人。真宗时隐居不出。为诗清苦，有名于时。真宗召之不赴，令图其所居以进。此卷乃图其居与像。《宋史·隐逸》有魏野传。魏野诗有“洗砚鱼吞墨，烹茶鹤避烟”之句，此图即此诗意也，细润秀雅。画上还有大中祥符年间（1008～1016）郑厚、吴升、马纯的题诗。荥阳郑厚有句云：“烹茶敌睡人如玉，洗砚题诗笔有神。生世欣逢全盛日，布衣终作太平民。”浔阳吴升题句云：“白衣纱帽寻常态，翠竹茅堂几度春？教鹤舞风闲遣兴，拂琴弹月自怡神。”八十二翁马纯题句云：“仲先志高蹈，谡谡瞻佳声。悠然水竹胜，草堂风露清。”

斗茶图（1） 国画。宋代史显祖（生卒年未详）绘。原画未见，清代厉鹗《南宋院画录》卷八著录。

陆羽品泉图 国画。宋代史显祖（生卒年未详）绘。原画未见，清代厉鹗《南宋院画录》卷八及卞永誉《式古堂画考》卷三十著录。

煎茶图（2） 国画。宋代蔡肇（生卒年未详）绘。原画未见，清代卞永誉《式古堂画考》卷二著录。

宋墓进茶图 壁画。作者未详。该墓约葬于宋崇宁二年（1103）前后。1992 年发现于河南洛阳邙山。墓室北壁绘二侍女，东侧一人头梳高髻，簪绿色花饰和耳饰，双手托一注子而立；西侧一侍女头包髻，簪绿色花饰和耳饰，双手捧托盘，内置两盏（带盏托）。画面呈现侍女向墓主人进茶。

宋墓主人夫妇图 壁画。作者不详。存于河南白沙宋哲宗墓的前室两壁。呈半浮雕的壁画中，有夫妇俩相对而坐、二人中间置一桌，摆设的是宋代典型的注子及茶盏、注子盖为兽型，茶盏和茶托均以莲瓣为饰。后面有四个仆人，手中捧果盘侍候。台北故宫博物院《三希堂茶话》著录。

宋乐重进画像石棺进茶图 石刻。作者不详。乐重进系墓葬主人。石棺成于宋政和七年（1117），1992 年 2 月在河南省洛宁县大宋村北坡出土。墓中有石棺。石棺上有画像多

幅，画像内容有：孝子烈女图、凤鸟衔灵芝献寿图、天女散花图、妇人启门图和墓主人乐重进观赏散乐图。在散乐图左右两侧分别有进酒图和进茶图。进茶图画面是，中间置一桌，左右各立一侍女，左侍女梳鬟髻，一手拿茶托，一手端茶盏；右侍女戴冠子，着窄袖上襦，系百褶裙，双手端盘。桌前一侍女弯腰而立，双手扶碾轮在槽中碾茶末。画像均采用单线阴刻勾勒技法。北宋时饮茶之风盛行，所谓"茶之为民用，等于米盐，不可一日以无"，石棺画像亦为一佐证也。

饮茶图 石刻。作者不详。宋代墓葬出土。单线阴刻，纵0.35厘米，横0.8厘米。河南省宜阳县莲庄乡坡窑村西，1995年12月发现一古墓被盗，经勘查，墓内仅存一画像石棺，石棺前档刻画墓主夫妇饮茶图。画面六人，中为一方桌。桌正中置放注子一、盘果四、盏二。墓主夫妇对坐。女主人戴冠，面部丰腴，着交领窄袖拖地裙，左足微露，双手捧茶盏，身后左右拱手站立两侍女，梳高髻，插簪。男主人戴巾，面部圆润，着圆领窄袖袍服，双手捧茶盏，身后两女侍，均双手捧盘。画像石反映了宋代饮茶之炽盛。

辽墓点茶图 壁画。作者不详。存于辽天庆六年(1116)张世卿墓室，1971年春发现于河北省张家口市宣化区下八里村东北正山南坡。壁画描绘的是唐末至宋时流行的点茶情景，画面正中一张朱红色高桌，桌上有黑色带黄扣的圆盒和白色大钵，两只有黑色托子托承的白盏。桌前正中放置一只火势正旺的五足火炉，上置白色瓶，瓶颈细长，瓶口有盖，自口沿下至腹部有錾，另一侧是向上昂曲的细流。桌后两侧各立一侍者，左侧一人左手托盏，右手持调羹在盏内搅动，右侧一人左手扶桌面，右手执与火炉所置形状相同的白瓶，正准备向盏内倾倒。壁画生动再现了当时流行的点茶习俗，是唐代以来饮用末茶的宝贵形象资料。

辽张文藻墓壁画图 壁画。作者不详。1993年于河北省张家口市宣化区下八里村7号辽墓出土。壁画纵170厘米，横145厘米。画右有四个人物，四人中间放置茶碾一只，似为铁铸，船形碾槽中有一砣轴；旁边有一黑皮朱里圆形漆盘，盘内置曲柄锯子、毛刷和绿色茶碾；盘的上方置茶炉，分炉座和炉身，炉身下开一荷形火门，炉口上坐一执壶。器物四周的人，一为着契丹装的男童，作跪式，双手扶膝，用力支撑状；其肩上站一女童，双手伸向高挂的盛满桃子的竹篮；另有一男童正双手撩起衣袍前襟，兜内盛满桃子；有一年轻美貌女子，装饰美丽，似为主人，左手扬起，右手指向取桃女童，描其意似在申斥：为何碾茶童不碾茶，煮水女不扇炉！壁画真切地反映了辽代晚期的烹茶方式和程序，尤其是碾茶用具的描绘，细致真实，补充了历史记载之不足。

卢仝烹茶图 国画。南宋刘松年(生卒年未详)绘。绢本设色。清《佩文斋书画谱》卷八十四著录。又著录于清代胡敬《胡氏书画考三种·西清札记》卷四。画山石瘦削，有松槐生石罅，下覆茅屋。卢仝拥书坐，赤脚。婢治茶具，长须奴启壶汲泉。款落刘松年，蝇头小楷、署在松节，后幅有唐寅跋："右玉川子烹茶图，乃宋刘松年作。玉川子豪宕放逸，傲睨一世，甘心数间之破屋，而独变怪鬼神于诗。观其《茶歌》一章，其平生宿抱忧世超物之志，洞然于几语之间，读之者可想见其人矣。松年复绘为图，其亦景行高风，而将以自企也。夫玉川子之向，洛阳人不知也，独昌黎知之。去昌黎数百年，知之者复寒矣。而松年温之，亦不可不为之遭也。予观是图于石湖卢橘副第，喜其败炉故鼎、添火候鸣之状宛然在目，非松年其能握笔乎！书此以俟具法眼者。唐寅。"据《东图元览》载：范司理龙石藏绢画刘松年《卢仝烹茶图》一卷，有元人跋十余家。《铁网珊瑚》载：松年是图有都穆跋及赵郡李复、渊河杨彝、临川赵果、会稽胡维仁、四明山人乌斯道诸人诗，而此卷均无。据都穆跋语称："松年图此破屋数间，一婢赤脚，举扇向火……所状景物证之，此卷无不吻合，且系绢本，其为詹景凤、朱存理所见无疑。惟《铁网珊瑚》所载，跋已少于《东图元览》过半，盖经装池，为庸工割去，遂至无存耳。"

斗茶图卷 国画。南宋刘松年(生卒年未详)绘。著录于《石渠宝笈二编·重华宫藏》。宋代盛行斗茶之风，上自王室宫廷，下至平民百姓，都好"茗战"。此图卷描绘的是民间斗茶情景：四个茶贩在买卖之余，巧遇或相约一起，息肩于树荫下，各自拿出绝招，斗试较量，个个神态专注，动作自如。图卷右上方有卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》诗，为明代杭州人俞和所书，显系后来补书。

茗园赌市图 国画。南宋刘松年(生卒年未详)绘。系《斗茶图》的姐妹篇。人物仍是四茶贩、场景则是在茶市内较斗。四茶贩伫立图中央，或提壶斟茶，或举杯啜茗，或品尝回味，左旁一老者拎壶路过，右边一挑担卖"上等江茶"者，驻足观"斗"，再右有一妇人拎壶携孩边看边走。真实纪录了南宋茶市，尤对流动茶贩之衣着、随身装备，作了极细致的描绘。是珍贵的艺术画卷，亦是研究宋代茶事的宝贵资料。原画藏台北故宫博物院。

撵茶图 国画。南宋刘松年(生卒年未详)绘。工笔构图，描绘了宋代从磨茶到烹点的具体过程和场面，画中一人跨坐凳上推磨磨茶，出磨的末茶呈玉白色，当是头纲芽茶，桌上尚有备用的茶罗、茶盒等；另一人伫立桌边、提着汤瓶点茶，左手边是煮水的炉、壶和茶巾，右手边是贮泉瓮，桌上是备用的茶筅、茶盏和盏托。一切显得安静整洁，专注有序，是贵族官宦之家讲究地品茶的幕后场面，反映出宋代茶事的繁华。原画藏台北故宫博物院。

茅舍闲吟图 国画。南宋牟益(1178～?)绘。为刘松年《卢仝烹茶图》摹本。原画未见，著录于清人胡敬《胡氏书画考三种·西清札记》卷四。画中人物屋宇树石，全摹刘松年《烹茶图》，惟易赤脚婢为童子。后幅有成廷圭、李绎、张醇、朱彬、刘持中题跋。据王稚登识记，此图往岁曾睹于

张伯起先生宅，继为无锡华秋官剑光阁中物。华见牟迹，不胜欣赏，遂易此卷，足称珍美。秋官易世之后，所藏古今名迹散轶殆尽，此图亦流落人世间。王稚登再次看到此画是明万历二十八年（1600）七月，据著录者加按语，是图布景设色与刘松年《卢仝烹茶图》正同，不知何以改题《茅舍闲吟》？而元、明诸人题跋亦无一知为摹本者，非见松年原图，畴克辨之。以二图相较，则牟图气韵稍薄。

卢仝煮茶图　国画。元代钱选（生卒年未详）绘。纸本设色。纵128.7厘米，横37.3厘米。《石渠宝笈续编·重华宫藏》著录。图中卢仝头戴纱帽身着白衣，傍蕉石席地而坐，正在指点赤脚女婢和长须奴烹茶。其画借助唐人笔法，用细匀而柔和的线条勾写人物衣饰，精巧工致，文雅端庄。画上半部有清乾隆皇帝乙巳（1785年）仲秋的题诗："纱帽笼头却白衣，绿天消夏汗无挥。刘图牟仿事权置，孟赠卢烹韵庶几。卷易帧斯奚不可，诗传画亦岂为非。隐而狂者应无祸，何宿王涯自惹讥。""刘图牟仿"参见《茅舍闲吟图》。"何宿王涯"参见"卢仝"。图藏台北故宫博物院。

陶学士雪夜煮茶图　国画。元代钱选（生卒年未详）绘。原画未见。《历代鉴藏》卷九著录。纸本。著色与笔法近于唐人。著录时该画藏焦山道士郭第处。陶学士即陶谷，五代时名士。性好茶事，曾得党太尉（党进）姬，命掬雪水烹茶，并戏之曰："党家应不识此？"姬曰："彼粗人，安知此，但能于销金帐中，浅斟低唱，饮羊羔酒耳。"这段典故后来常常成为文人画家吟咏绘画的题材。

斗茶图（2）　国画。元代赵孟頫绘。工笔设色。与刘松年画同名。赵画不同之处在于更着力描绘参与斗茶四人的神情：图中一人在提壶斟茶，三人在潜心鉴评，有举盏啜饮者，有吮吸于舌边辨味者，有徐徐咽下再闻其香者。刻画细腻，神韵生动。画中人物、衣饰、烹茶壶具等效法刘松年的《斗茶图》和《茗园赌市图》。系画家醉情于品茗感受与高超绘画技艺的完美结合。

煮茶图（1）　国画。元代颜辉（生卒年未详）绘。宋笺本。纵33厘米，横62厘米。原画未见。清《石渠宝笈续编·宁寿宫藏》著录。图以白描画韩愈《寄卢仝》诗意。诗末款："迩来阴湿，手腕作痛，不能为书。而漫峰特揭此篇，命予录之，强勉执笔。"

龙门茶屋图　国画。元代倪瓒（1301～1374）、王叔明各有一作。钱杜撰《松壶画赘》卷上著录。据钱云："曩在陈望之中丞处，见倪元镇、王叔明各有一帧，皆极淋漓酣适之致，观者如入龙藏中斗奇宝也。"原画未见。倪瓒有《题龙门茶屋图》诗："龙门秋月影，茶屋白云泉。不与世人赏，瑶草自年年。上有天池水，松风舞沧涟。何当蹑飞鬼，去采池中莲。"

陆羽烹茶图　国画。元代赵原（生卒年未详）绘。纸本设色。纵27厘米，横78厘米。清代松泉老人《墨缘汇观录》卷四著录。画面远山近水，有一山岩平缓突出水面，一轩宏敞，堂上一人，按膝而坐，傍有童子，拥炉烹茶。树石皴法、各具苍润。画前上首押"赵"字，朱文方印，题"陆羽烹茶图"，后款"赵丹林"。此画几经辗转，画面颇多题咏和印章。有清代乾隆皇帝七绝一首，另有落款"窥斑"的七律一首等。藏台北故宫博物院。

松下烹茶图　国画。元代胡廷晖绘。原画未见，著录于清代姚际恒《好古堂画记》卷下。

煮茶图（2）　国画。元代佚名绘。原画未见，《历代无名氏画》卷下著录。据元代袁桷题画诗前小序，图仿石窗史处州燕居故事所作。石窗讳文卿，字景贤，外高祖忠定王曾孙，仪观清朗，超然绮纨之习，聚四方奇石，筑"山泽居"，自号"石窗山樵"。图中有一童，出囊琴拂尘以俟命。右横重屏，屏后一几，设茶器数十。一童伛背运碾，绿尘满巾；一童篝火候汤，蹙唇望鼎口，若惧主人将索者。如意、麈尾、巾壶、研纸，皆纤悉整具。甲午冬十月，其孙公畴出以相示，因记而赋之，以发千古之远想云。袁桷诗有句云："平生嗜茗茗有癖，古井汲泉和石髓。风回翠碾落晴花，汤响云铛衮珠滴。"

元墓夫妇事茶图　壁画。作者不详。存山西平定东回村元墓室。沈从文《中国古代服饰研究》有摹本。画面反映墓主夫妇平居茶事的生活情景：中一案桌，加桌围，上置台盏及点果盘，夫妇袖手对坐，神态端庄，后立三男二女一童子，或奉物侍候，或双手示敬，貌甚恭谨，若侍仆或子侄辈。是珍贵的宋元时期礼茶风俗图。

元墓茶道图　壁画。作者不详。存内蒙古赤峰市元宝山区沙子山1号、2号元代墓壁。均为彩绘，描绘饮茶场面。1号壁画：长方形高桌，中置一黑花执壶，旁一黑花盖罐，桌一端扣三只大碗。桌边一人，左手捧碗，右手握研杵，作研茶末状。2号壁画：长桌上有内置长匙的大碗、白瓷黑托茶盏、绿釉小罐、双耳瓶。桌前侧跪一女子，左手持棍拨动炭火，右手扶着炭火中的执壶。桌后三人：右侧一女子，手托一茶盏；中间一男子，双手执壶，正向旁侧女子手中盏内注水；左侧女子一手端碗，一手持红色筷子搅拌。这两幅壁画再现了元代饮茶风俗。

竹炉煮茶图　国画。明代王绂（1362～1416）绘。明无锡惠山寺高僧性海，于洪武二十八年（1395）托湖州竹工制作一具烹茶烹水的竹炉，后又请正在寺内养病的王绂绘《竹炉煮茶图》。无锡县学教谕王达为之作序题诗。图卷毁于清代的一次火灾。数度南巡曾见过此图的乾隆皇帝十分痛惜，再度南巡时，命人仿王绂笔意补画了《竹炉煮茶图》，并题诗其上，诗云："竹炉是处有山房，茗碗偏欣滋味长。梅韵松蕤重清晤，春风数典哪能忘。"乾隆在惠山十分倾心性海的竹茶炉，请人精心仿制两具，携入京师，今尚存故宫博物院。此后"竹炉煮茶"，遂成为茶事典故。图刻于惠山竹炉

山房内壁。

茅斋煮茶图 国画。明代王绂（1362～1416）绘。原画未见。《历代藏画》卷十存目。画家有自题诗一首："小结茅斋四五椽，萧萧竹树带秋雨。呼童扫取空阶叶，好向山厨煮二泉。"另明人汪砢玉《珊瑚网书画跋》卷十二，著录王绂《茅斋煮泉图》，疑为同一画。

煮茶图咏 国画。明代姚绶（1423～1495）绘。据清《石渠宝笈续编·养心殿藏》著录。素笺本设色，二幅，前图后咏。纵皆29厘米。前幅，横118厘米，画茅屋中二人对坐，有童子守炉候茗，八分书款"煮茶图"，仿黄鹤山樵笔意。后幅，横108厘米，自书《煮茶歌》："丹丘羽人轻玉食，采茶饮之生羽翼。名藏仙府世空知，骨化云官人不识。雪山童子调金铛，楚人茶经空得名。霜天半夜芳草折，烂漫缃花啜又生。赏君茶，祛我疾，使人胸中荡忧栗。日上香炉情未毕，乱踏虎溪云，高歌送君出。"诗末识云："《煮茶图》成，复书此歌送靖之翁兄北上。倘遇佳山水处，不吝展卷，当勿忘水竹村煮茗夜话也。因赘数语以嘱。"款"云东逸叟"。从诗和识语可知，此图系姚绶为送别张宁（字靖之，时正北上任职）而作。清乾隆帝（爱新觉罗·弘历）有《题姚绶煮茶图咏》："茅庵茶话两高士，泉韵松声问答间。大似九龙事茗处，斯人家本住其间。乙未暮春御题。"姚、张以煮茶夜话送别，又以煮茶图相赠，如此淡交，诚为高士也。

品泉图（1） 国画。明代沈周（1427～1509年）绘。原画未见。《文氏五家集》卷九有文嘉《题石田品泉图》（石田，沈周别号），其诗云："江水山泉偶并尝，新茶初试得清忙。已欣陆子能题品，更喜吴君为较量。扬子江心真活泼，惠山岩下有清香。不须调水将符递，千古清风自不忘。"诗后有注："唐子（宋人唐庚）云：水无恶美，以活为上，故中泠第一，惠泉次之。茶乡乃欲抑江扶惠，宜其不能服石田诸公也。幼于以此卷索题，因次韵以复。"从诗文看，图中画的是惠山泉。又引昔唐相李德裕嗜惠山泉，千里符递的典故，庆幸今在惠山岩下品泉的自在。

雪夜访普图 国画。明代刘俊（生卒年未详）绘。绢本设色。内容系一历史故事：宋初，宰相赵普极受宋太祖宠信，每遇朝廷难以决断之事，太祖即人夜去赵普家商议。一日，天气奇寒，大雪漫漫，晚饭后赵普以为天子不会驾临，遂换去冠服准备就寝。忽门人报告："圣上驾到。"赵普连冠服都不及穿上，趋前迎驾。入内，君臣围炉品茶，共商国是。图中宋太祖赵匡胤居中而坐，赵普左侧陪坐，身旁炉火正红，茶香盈盈，展现君臣饮茶场景。原画藏于北京故宫博物院。

古贤诗意图 国画。明代杜堇（生卒年未详）绘。纸本，纵28厘米，横108厘米。系杜堇按古诗意创作，共有李白的《把酒问月》、韩愈的《听颖师弹琴》等九段。其中第五段取卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》诗意，展现卢仝卧榻酣睡，户外一将持孟谏议信叩门的场景，渲染了隐士幽静的生活环境。诗文由仝琮书写，作于弘治庚申（1500）。原画藏于北京故宫博物院。

事茗图 国画。明代唐寅绘。纸本设色。纵31.1厘米，横105.8厘米。描绘了文人学士优游林下，夏日相邀品茶的情景：青山环抱，林木苍翠，小村有溪流环绕，潺潺有声，参天古树下，有茅屋数椽，屋内一人正持杯端坐，若有所待；左边侧屋一人在静心候火。屋右小桥上一老叟手持拐杖，缓缓走来，随后跟一抱琴小童，似应约而来。画幅后有自题诗一首，明白道出了作画时的心绪、诗曰："日长何所事，茗碗自资持。料得南窗下，清风满鬓丝。"三百多年后，清仁宗（爱新觉罗·颙琰）趁暇展读此画，忆及惠山竹炉煮茶，兴之所至，吟诗一首题于画右角："记得惠山精舍里，竹炉瀹茗绿杯持。解元文笔闲相仿，消渴何劳玉常丝。甲戌闰四月雨余暮暇，偶展此卷，因摹其意即用来中原韵题之并书于此。御笔。"画上钤有"嘉庆御览之宝"印。原画藏于北京故宫博物院。参见"明代茶诗"部"题事茗图"条。

卢仝煎茶图（2） 国画。明代唐寅绘。原画未见。唐寅有《题自画卢仝煎茶图》诗一首，诗云："千载经纶一秃翁，王公谁不仰高风？缘何坐所添丁惨，不住山中住洛中？"从题诗可知，画依卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》的诗意所绘：孟谏议送来"至尊之余合王公"的新茶，正是仰其高风之寄托。画的背景当是卢仝家乡，即与洛阳隔黄河相望的济源山水。

品茶图（1） 国画。明代唐寅绘。纸本墨画，纵93.2厘米，横29.8厘米。图中茶山翁郁，树吐新芽。在茶山下树丛中，茅屋两间，错落相连，前间面南敞门，左角一童子正在扇炉煮水，正中一儒生端坐，右手持茶盏，左手捏着书卷，若与童子在言茶事。后间门南窗东，从窗中见一老者与一童子，似是炒制春茶。画左上角唐寅自题诗："买得青山只种茶，峰前峰后摘春芽。烹煎已得前人法，蟹眼松风娱自嘉。吴郡唐寅。"画面春意盎然，恬静自适，尽在茶趣中。画空白处还有乾隆帝等的题咏多首。原画藏台北故宫博物院。

煮茶图（3） 国画。明代唐寅绘。素笺画，设色。《石渠宝笈》卷三十四著录。款云"吴郡唐寅写"。引首有文徵明篆书"六如妙墨"四大字。尾有祝允明书《茶歌》、并陈淳记语一条。

煎茶图（3） 国画。明代唐寅绘。纸本设色。纵111厘米，横50厘米。《内务部古物陈列所书画目录》卷六著录。左上行书三行，款云"吴门唐寅"。画上有"乾隆御览之宝"、"石渠宝笈"等玺。

烹茶图（4） 国画。明代唐寅绘。原画未见。明代王稚登有《题唐伯虎烹茶图为喻正之太守三首》。诗曰："太守风流啸酪奴，行春常带煮茶图。图中傲吏依稀似，纱帽笼头对竹炉。""灵源洞口采旗枪，五马来乘谷雨尝。从此端明茶谱上，又添新品绿云香。""伏龙十里尽香风，正近吾家别墅

东。他日干旄能见访，休将水厄笑王濛。”从诗中描述看，图中有喻正之烹茶的情状。

惠山竹炉和竹茶炉诗草书合璧卷 诗书画合璧卷。纵24厘米，横118厘米。清代庞元济《虚斋名画录》卷四著录。《竹炉图》，明代唐寅（1470～1523）绘，作于正德四年己巳（1509）初夏、纸本设色。画两人在梧桐下对坐饮茶，竹炉置于石凳，一童扇炉，一童汲水。《和竹茶炉诗》七律四首，明代祝允明（1460～1526）作，并以草书写在点金笺上。其一有句“仙掌分来自玉泉，呼童试向竹炉煎”、“几回欲付丹青画，又恐丹青画不全”。其三有句“露芽数朵和甘泉，雅称筠炉漫火煎”，“不是良工心独巧，每经烈焰岂能全”。意谓竹炉煎茶之雅趣，难诗亦难画，竹炉制作之精巧，经烈焰而不损。

惠山茶会图 国画。明代文徵明绘。纸本设色。纵21.9厘米，横67厘米。该画描绘正德十三年（1518）清明时节，作者偕同好友蔡羽、汤珍、王守、王宠等，游览无锡惠山饮茶赋诗的情景。半山碧松之阳有两人对说，一少年沿山路而下，茅亭中两人围井闲坐就，支茶灶于几旁，列铜鼎石铫之属，一童子在候汤。这幅图体现了文徵明早年的山水画细致清丽、文雅隽秀的风格。画前引首处有蔡羽书《惠山茶会序》，后纸有蔡羽、汤珍、王宠各书记游诗。诗画相应，抒性达意。藏于北京故宫博物院。上海市博物馆亦藏有同名、同题材、同内容的《惠山茶会图》，纸本设色。纵23.9厘米，横68.5厘米。《中国古代书画图目·二》著录。此为诗文书画相结合的茶事书画珍品。

乔林煮茗图 国画。明代文徵明绘。素笺本，淡着色。清《石渠宝笈》卷三十八著录。纵87厘米，横27厘米。画款题云：“不见鹤翁今几年，如闻仙骨瘦于前。只应陆羽高情在，坐阴乔林煮石泉。”又识云：“久别罪罪，前承雅意，未有以报。小诗拙画，聊见鄙情。徵明奉寄如鹤先生，丙戌年。”画作于嘉靖五年（1526）。

品茶图（2） 国画。明代文徵明绘。画中的茅屋正室，内置一矮桌，主客二人倚桌而坐，桌上仅设清茶而已，相谈甚欢。侧屋有泥炉砂壶，童子专心候火煮水。又有行书题《碧山深处绝尘埃》七绝一首。末识：“嘉靖辛卯，山中茶事方盛。陆子傅对访，遂汲泉煮而品之，真一段佳话也。”画作于嘉靖十年（1531），屋中品茶叙谈者正是文、陆二子。原画藏台北故宫博物院。

茶事图 国画。明代文徵明绘。宣德笺本。纵127厘米，横57厘米。清《石渠宝笈续编·养心殿藏》著录。此系诗文书画相结合的佳作，作者以清秀的笔墨，描绘了一幅空山寂寂，丘壑丛林，翠色拂人、晴岚湿润的诗意画境。草堂之上，一位隐士独坐凝览，神态安然。右边侧屋，一童子静心候火煮茶，一派天人合一的和谐气氛。画家抒写了向往远离闹市，钟情山水的胸臆。画上半幅有自题《茶具十咏》诗，诗末识云：“嘉靖十三年，岁在甲午，谷雨前三日，天池、虎丘茶事最盛。余方抱疴，偃息一室，弗能往与好事者同为品试之。会佳友念我，走惠二三种，乃汲泉吹火烹啜之，辄自第其高下，以适其幽闲之趣。偶忆唐贤皮、陆故事《茶具十咏》，因追次焉。非敢窃附于二贤后，聊以寄一时之兴耳。漫为小图，遂录其上。”爱新觉罗·弘历（乾隆帝）曾作《题文徵明茶事图》，有七言绝句十首。原画藏北京故宫博物院。参见“明代茶诗”部“茶具十咏”条。

煮茶图（4） 国画。明代文徵明绘。原画未见。清代马日璐《南斋集》著录。马日璐有《题文待诏自写煮茶图》六言诗两首。其一云：“玉磬斋中日暮，停云馆里春闲。一舸水符调得，芙蓉湖上初还。”其二云：“不用石炉砂铫，如闻活火松风。安得笔床频过，身在图中句中。”

林榭煎茶图 国画。明代文徵明绘，为文徵明中年所作精品。浅设色，素笺本，纵27厘米、横119厘米。清《石渠宝笈续编·宁寿宫藏》著录，图中画溪山林屋，一人凭窗煮茗，有客策杖过桥。后幅书《同江阴李令登君山》七律二首，诗末识云：“承示和二岛之作，感荷。拙言不敢自隐，辄住一笑。徵明顿首。上禄之选部侍史，小扇拙图引意。四月十三日。”“禄之”为王谷祥字。阅官吏部员外郎，故称之为“选部侍史”。原画藏于天津艺术博物馆。

松下品茶图 国画。明代文徵明绘。原画未见。清代方浚颐《梦园书画录》、李佳《左庵一得初录》著录。小幅，纸本。青绿设色。画上题有《老去卢仝兴味长》诗。

松亭试泉图 国画。明代仇英（1494～1552）绘。绢本设色。纵128.1厘米，横61厘米。画中峰峦峥嵘，在云雾间半藏半露，近处陡峭的山岩间，一挂飞瀑跌成数叠，曲折流至松林溪间，临溪一敞山重檐松亭，亭中隐士品茶赏景，童子蹲着煮茶，亭外溪边一童子正持瓶汲泉。作者画出了一片娱性怡情的天地。原画藏台北故宫博物院。

松谿论画图 国画。明代仇英（1494～1552）绘。绢本设色。纵59.3厘米，横105厘米。此画旨趣原本在论画，两位画家在山谷林下席地而坐，身旁有一石桌，上置书画，两人正扬榷古今，议论风生。画左有题跋曰：“吴郡仇英为谿隐先生制。”由此推想，画中两位论者可能即为松谿与仇英。画家爱茶，图中另设茶灶一副，炉、壶、炭、扇等一应俱全。两个童子专司茶事，一个执扇煮泉，一个提壶汲泉，各司其职，悄无声息。画家借品茶促思而助谈，虽非专为写茶，却抒发了画家慕茶之情。原画藏吉林省博物馆。

换茶图、心经楷书合璧卷 国画、书法合璧之作。清《石渠宝笈续编·御书房藏》著录。《换茶图》为明代仇英（1494～1552）绘。绢本设色。纵22厘米，横110厘米。画松林竹篱，赵孟頫据石几作书，恭上人对坐。后设茶具炉案，侍童三人。《心经》为明代文徵明（1470～1559）书。书于金粟笺本上，末题“嘉靖二十一年（1542），岁在壬寅，九

月廿又一日，书于昆山舟中。”后幅有文彭的题跋和文嘉的识语。文彭题跋云：“逸少（王羲之）书换鹅，东坡书易肉，皆有千载奇谈。松雪以茶戏恭上人，而一时名公盛播歌咏。其风流雅韵，岂出昔贤下哉。然有其诗而失是经，于舜请家君为补之，遂成完物。癸卯仲夏，文彭谨题。”赵孟頫自号松雪道人。文彭、文嘉系文徵明长子、次子。

茗外幽赏录 国画。明代陆治（1496～1576）绘。原画未见。清代卞永誉《式古堂画考》卷二十九著录。绢本。小挂幅。构图为青绿云山，涧泉奔泻；林间逸士，瀹茗高论。其上有陆治的题画诗五律、七绝各一首。五律云：“茗外寄幽赏，琴中饶濮音。一音洒毛骨，万象开灵襟。蚓窍战水火，月团破琤琳。余音与遗味，优矣澹哀心。”七绝云：“草绿江南兴已催，月团今复试新裁。知君再著春山屐，虎阜冈头带雨来。”后有识云：“嘉靖壬子（1552），友人携琴过访，试雨前茶，作此。后二十三年早春，复与同试陆羽泉，重题，乃万历乙亥（1575）三月三日也，而余已八丙七辰矣。书此以纪年月。陆治识。”

烹茶图（5） 国画。明代陆治（1496～1576）绘。原画未见。明代汪砢玉《珊瑚网书画跋》卷十七著录。清代卞永誉《式古堂画考》卷二十九有陆治《题烹茶图》诗：“茗碗月团新破，竹炉活火初燃。门外全无酒债，山中惟有茶烟。”

事茗写寿图 国画。明代陆治（1496～1576）绘。原画未见。清代卞永誉《式古堂画考》卷二十九著录。张丑在《清河书画舫》中评述此画说：“叔平（陆治字）曾为《事茗写寿图》，布景尤异，落笔精微，以较生平漫兴之作，真天渊矣。”

煮茶图（5） 国画。明代王问（1497～1576）绘。此乃继王绂《竹炉煮茶图》后的又一以竹炉煮茶为题材的画。清《石渠宝笈三编·乾清宫藏》著录。王问、王绂均系无锡人。画面上老者煮水所用竹炉为四方形，外壳用竹编成，与早年无锡惠山寺住持普真请工匠制作的和现藏故宫博物院的毫无二致。竹炉烹惠山泉，是茶家所好，亦为画家称道，故屡屡见于丹青。

品茶写帖图 国画。明代文嘉（1501～1583）绘。清代李佑贤《书画鉴影》卷二十一著录。

惠山煮泉图 国画。明代钱谷（1508～1578）绘。清《石渠宝笈续编·御书房藏》著录。素笺本，纵87厘米，横47厘米，浅设色。画乔林甃井，游者冠巾僧道五人，童子三煮茶。题款：“惠山煮泉图，庚午冬十二月九日写于望亭道中，钱谷。”表明此画作于隆庆四年庚午（1570）。爱新觉罗·弘历（乾隆帝）作有《题钱谷惠山煮泉图》：“腊月景和畅，同人试煮泉。有僧亦有道，汲方逊汲圆。此地诚远俗，无尘便是仙。当前一印证，似与共周旋。甲辰暮春御题。”

林亭品茗图 国画。明代陆师道（1517～?）绘。清代庞元济《虚斋名画录》卷八著录。纸本设色。画山水兼人物。陆氏有题记：“待诏公（即文徵明）有此图，为士林模楷，今拟其意。陆师道。”陆氏师事文徵明，承文家笔法。师文氏《林榭煎茶图》。

桐荫煮茗图 国画。明代徐渭绘。原画未见。清代庞元济《虚斋名画录》卷八著录。纸本，设色。树石，人物。图纵114厘米，横60.3厘米。上钤“徐渭之印”、“青藤道士”二白文印。

玉川煮茶图 国画。明代丁云鹏绘。纸本设色。纵137.3厘米，横64.4厘米。杨仁恺主编《中国书画》述及：图绘卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》诗意，卢仝坐蕉林修篁下，自看雪汤生玑珠，手执团扇，目视茶炉，聚精会神候火定汤。图左下一长须仆，拎壶而行，似是去汲泉；右边一赤脚婢，双手捧果盘而来。此图系丁氏万历四十年（1612）在虎丘为陈眉公而作。清代曹寅有题画诗云：“风流玉川子，磊落月蚀诗。想见煮茶处，颀然麾扇时。风泉逐俯仰，蕉竹映参差。兴致黄农上，僮奴若个知。”原画藏北京故宫博物院。

幽林煮茗图 国画。明代丁云鹏绘。见《晋唐五代宋元明清书画集》。画作于万历四十七年（1619）。

西园雅集图 国画。明代尤求（生卒年未详）绘。纸本水墨。纵109厘米，横43.5厘米。图取立轴高远之景，竹篱之内，一间方亭，圆通大师正襟危坐于蒲团之上，对坐听禅者是刘泾。亭外，米芾挥毫题诗于石上，白发老者王钦臣在后扶肩仰观。苏轼在石案前正执笔欲书，黄庭坚坐其右侧持扇观看，左侧是雅集组织者王诜。李公麟在已铺好画纸的石案旁执笔未落，侧首向张耒征询对其腹稿的高见。道士陈碧虚在静心拨阮，秦观早已沉浸在悠扬的乐曲声中。另有六小童在下服侍、执扇、捧砚、烹茶。书、画、琴、诗、茶，文人所好，图中尽有。原画藏天津艺术博物馆。

品茶图（3） 国画。明代崔子忠（?～1644）绘。清代庞元济《虚斋名画录》卷八著录。纸本。水墨山水兼人物。纵96厘米，横24厘米。上有崔氏的题画诗：“层叠青山万绿齐，数椽书屋在溪西。邻家分得新茶美，拟汲清泉试品题。”款题“丙辰三月望后四日写于宝鼎新斋山左崔子忠”。明代董嗣成题有五绝一首：“爱此风流好，周遭对碧峰。高怀闲雅处，品茗兴初浓。”落款“董嗣成题于萃云山房”。明代邵弥题有七绝一首：“山光如洗正初晴，黄鸟枝头弄巧声，有客到门茶具美，幽居胜事称心情。”诗末称“北海（崔子忠号）以此图见示，率题如瓜”，款“瓜畴邵弥”。

蕉荫煮茶图 国画。明代陈洪绶（1598～1652）绘。清代庞元济《虚斋名画录》卷十著录。绢本图轴。设色人物。图纵132厘米，横47厘米。

松荫试茗 国画。明代陈洪绶（1598～1652）绘。清代潘正炜《听帆楼书画记续》卷下著录。此画为“陈章侯人物花卉挂屏”四幅中的第一幅。款题“悔迟（陈氏晚年号）洪

绥画于静香书屋”。

绿香泉卷 国画。明代朱崇儒（生卒年未详）绘。原画未见。据清代姚际恒《好古堂书画记》著录，弘治（1488～1505）中，嘉兴邹汝平归东邱，掘古井，得泉甘洌，乞名人为图及诗文题咏其事。古井命名为“绿香泉”，朱崇儒图亦以泉名之，于鹏为之题写。图上有伍常、屠勋、赵迁、吕常、唐寅、郑纬、冯兰、张时泰、钱福等的题诗。屠勋一首云：“乘骢坊里绿香泉，甃井清泠故宛然。味入茶经甘若醴，光生瑶玉碧于天。银床金干虚云美，雪乳丹砂亦浪传。好事东邱增盛事，地灵还借主人贤。”唐寅题诗云：“伊优金索转银床，满引瑶池碧玉香。闻说一杯甘似蜜，与君相结赋沧浪。”钱福题诗云：“水流地中随地出，出得其地始有名。譬如人亦有所托，托非其所空劳形。绿香泉，也在地，地之灵，人之瑞。我歌绿香泉，无任感慨为君记。”昔绿香泉出地而得名，又托诗画而传世。今画虽未见，其诗文仍能详当年之韵事。

品茶图（4） 国画。明代居节（约1524～1585后）绘。清《石渠宝笈续编·宁寿宫藏》著录。素笺本。纵112厘米、横30厘米。白描画倚山草堂，二人对坐品茶。堂外列树环绕，有一人过桥来。旁屋设茶具，一童执炊。书文徵明《茶具十咏》诗（参见“明代茶诗部·茶具十咏”）。诗末跋：“嘉靖十三年，岁在甲午，谷雨前二日，天池、虎丘茶事最盛，与好事者为简汲泉，以火烹啜之，品题茶之高下。时衡山（文徵明号）先生追次皮、陆制《茶具十咏》，随绘图，成一时佳话。命予和韵，窃愧不文，临摹一过，已觉不自量，又何敢漫和为貂尾之续？仍写衡山先生原唱十首于上，以志其事。居节识。”居节曾从文徵明游，此画及书均宗文徵明所作《茶事图》。参见“茶事图”条。

品泉诗意图 国画。明代居节（约1524～1585后）绘。作于隆庆二年（1568）。著录于郑振铎编《中国历代名画集》，今藏北京故宫博物院。

冷泉亭画 国画。明代程孟阳（生卒年未详）绘。原画未见，《晚明十二家小品》有程孟阳《冷泉亭画记》，记述作画由来及画作内容。据《画记》：程曾寓居杭州灵隐韬光寺。一日适雨过，与友人至冷泉亭观景，经灵隐寺僧舍，汲水拭砚及移茶铛酒榼，就涧底弄石掬水。饮后为纪其事而作此图。图中人物均为写实，在《画记》中详述道：“其兀然欹坐者，余也；对余饮者，为薛蕙光；相向斟酌者，为薛更生、张德新；翘足仰卧者马巽甫；热炉煎茶为鲍豁文；濯足仰观崖际僧者陈文叔也。”画家对作品也自有评说：“时烟岚淋漓，云木杳霭，虽未及仿佛，而人物意态，笔法流动，众客颇为绝倒。”

梅雪卷 国画。作者未详。原画未见。《荥阳外史集》卷九十四有明代郑真《题梅雪卷》诗：“银海光摇六出花，晴香一树映窗纱。谁陪东郭先生履，远访西湖处士家。皓素本来同造化，清寒不许炫豪奢。卷帘爱索群姬笑，取水春烹雀舌茶。”由诗猜想画中描绘的是暗香浮动时节，富家群姬煮雪烹茶的情景。诗人读此画另有一番感触。梅和雪本是素洁清心的象征，当年西湖处士林和靖隐居孤山，种梅爱雪，清贫乐道，传为佳话。富豪之家却借梅雪而炫耀奢华，郑真题诗颇含深意。

山堂文会图 国画，作者未详。清《石渠宝笈续编·乾清宫藏》著录。明代善启有《题山堂文会图》诗：“嘉木阴阴绕画堂，朱帘高卷昼偏长。芳茶珍果来新荐，绵轴牙签出旧藏。炉袅紫烟风递馥，簟翻翠浪雨添凉。山林共饱贤侯德，何意天厨饷玉浆。”明代如兰亦有题画诗云：“华堂高宴日如年，始信仙家别有天。花树微风闻雅乐，墨池新雨涨恩泉。瑛盘馔出酥陀供，金鼎香飘玳瑁筵。扇底余凉清似水，坐看飞鹤避茶烟。”

石泉试茗 国画。清代王翚（1632～1717）绘。图为立轴，宣德笺本，纵100厘米，横63厘米。清《石渠宝笈续编·重华宫藏》著录。水墨层峦，松中结庐数椽，开轩宴坐，童子煮茶，有鹤在侧。舍列溪桥，一人曳杖来访。有作者自题诗一首：“石泉新汲煮砂铛，竹色云腴两斗清。为问习池邀酒伴，何如莲视觅茶盟。丙子立冬后三日，仿香光居士笔意。耕烟散人王翚。”爱新觉罗·弘历（乾隆帝）亦为画题诗：“崇山为障带清池，取水烹茶便且宜。著个胎仙茗鼎侧，知伊善反魏家诗。壬寅仲秋中浣，御题。”

煮茶图（6） 国画。清代王树谷（1649～1733）绘。绢本设色。纵100厘米，横44厘米。末署“雍正七年己酉（1729）小满后二日，八十一叟王麻公书画于萍轩”。文物出版社《中国古代书画图目·一》著录。藏于中央美术学院。

巢林先生小像 国画。清代汪士慎（字巢林，1686～1759）绘。见《扬州八怪史料》插页。此系汪士慎自画像。作者长袍加身，屈膝而坐，左手端茶杯，作欲啜状。画面简单，用笔极省，而人物之神态跃然纸上。王豫《江苏诗征》卷七十二载，汪士慎“性嗜茶，《巢林集》有啜茶小像，可想见其雅尚”。

墨梅图 国画。清代汪士慎（1686～1759）绘。纸本，墨笔。纵30.4厘米，横701.3厘米。长卷画面为墨梅，似乎未涉茶事。但从画左的题诗可知，此画系为饮茶得意而作。题诗曰：“西唐爱我癖如卢，为我写作煎茶图，高杉矮屋四三客，嗜好殊人推狂夫。时予始自名山返，吴茶越茗皆异赍。瓶瓮贮雪整茶器，古案罗列春满碗。饮时得意写梅花，茶香墨香清可夸。万蕊千葩香处动，桢枝铁干相纷拿。淋漓扫尽墨一斗，越瓯湘管不离手。画成一任客携去，还听松声浮瓦缶。”茶香墨韵，越瓯湘管，茶炉笔床，历来为文人不可或缺，画家又多以写梅来抒发茶情，只为共有一个“清”字。汪氏亦然。此画曾为夏衍收藏，1989年捐赠浙江省博物馆。

煎茶图（4） 国画。清代汪士慎（1686～1759）绘。原画未见。《樊榭山房续集》卷一有清代厉鹗《题汪近人煎茶图》诗，参见“清代茶诗”部该条。

壶梅图 国画。清代李鱓（1686～1762）绘。此为作者花卉册页之一。图中勾勒出一柄大茶壶，又泼墨写出一折枝梅花，再挥洒出一把大而破的芭蕉扇。画意潇散淡远，用笔流畅。图上幅有一长题，游行自如，情景交融。内容是：“峒山秋片，茶烹惠泉。贮砂壶中，色香乃胜。光福梅花开时，折得一枝归，吃两壶，尤觉眼耳鼻舌俱游清虚世界，非烟人可梦见也。”此题跋与李方膺《梅兰图》所跋完全相同，究竟谁人所作尚难断定。参见“梅兰图。”

煎茶图（5） 国画。清代李鱓（1686～1762）绘。作者杂画册页之一。画面为一个炭火盆，盆内木炭上置一柄茶壶。盆中插有一双火钳，旁有一把约占画面四分之一的大芭蕉扇。画左下角横题署款“腹糖里誊制”五字行书。此为谐音，李鱓，号复堂，创格隐喻“复堂李鱓制”的署名。

玉川先生煮茶图 国画。清代金农（1687～1764）绘。纸本设色。纵24.4厘米，横31厘米。为金农《山水人物图册》之一。画卢仝在芭蕉荫下煮泉烹茶，一赤脚婢持吊桶在泉井汲水。图中卢仝纱帽笼头，颌下蓄长髯，双目微睁，神态悠闲，身着布衣，手握蒲扇，亲自候火定汤，神形兼备，显示了金农浓重的文人画风格。图右角题云：“玉川先生煎茶图，宋人摹本也。昔耶居士。”藏于北京故宫博物院。

采茶图 国画。清代黄慎（1687～1768）绘。纸本设色。纵91厘米，横35厘米。文物出版社《中国古代书画图目·一》著录。原画藏首都博物馆。

梅兰图 国画。清代李方膺（1695～1754）绘。纸本墨笔。纵127.2厘米，横46.7厘米。画面右侧瓶中一枝梅，疏影横斜，孤清冷艳；左侧画有惠兰一盆，婀娜飘逸，洒脱自如；梅兰前一壶一杯，造型朴拙，神态可人。画下半幅是飘飘洒洒的长题：“峒山秋片，茶烹惠泉。贮砂壶中，色香乃胜。光福梅花开时，折得一枝归，吃两壶，尤觉眼耳鼻舌俱游清虚世界，非烟人可梦见也。”画家把无形的品茶所“悟”，通过笔墨，表现于有形的画幅之上。该题辞内容与李鱓《壶梅图》所题相同（参见“壶梅图”）。此画曾由夏衍收藏，1989年捐赠浙江省博物馆。

溪亭茶话图 国画。清代董邦达（1699～1769）绘。《内务部古物陈列所书画目录》卷六著录。纸本图轴，纵196厘米，横100厘米。墨笔，山水。左下隶书题“溪亭茶话”。落款为“臣董邦达敬绘”。

品泉图（2） 国画。清代金廷标（生卒年未详）绘。图轴。宣德笺本。浅设色。纵62厘米，横77厘米。画面为月下林泉，一人坐盘石啜茗，一童子竹炉煮泉，一童子正提壶汲泉。爱新觉罗·弘历（乾隆帝）有题画诗云：“倚树持杯性不羁，浇书一向坐闲时。底须佳客资商榷，品格由来贵自知。”

洗砚烹茶图 国画。清代金廷标（生卒年未详）绘。《石渠宝笈续编·养心殿藏》著录。图卷，纸本设色。纵15厘米，横46厘米。画一人坐石上拭纸欲书，童子二人涤砚烹茶。

鬻茶图 国画。清代金廷标（生卒年未详）绘。宣纸本，设色。纵114厘米，横48厘米。画林中茶担，一人持茶具、饮者四人。落款为“臣金廷标恭画”。另有乾隆帝题诗一首：“绣壁琳溪绿阴漵，择胜建城权歇担。龙脑不人恐夺真，凤髓小异何妨淡。涤烦喜就碧梧风，供役且殊阳武僮。然疑突间祀陆羽，依稀碗际遇卢仝。周昉寓意古无比，小幅传神颇清美。已饥已溺禹稷怀，渴亦人情吾廑此。”旧时鬻茶者，常在茶灶上设茶神陆羽塑像，乾隆帝疑画中茶担上亦然。周昉，参见“调琴啜茗图卷”条。

竹林茶隐图 国画。清代阮元（1764～1849）绘。原画未见。阮元《揅经室集》中有《画竹林茶隐图小照自题一律》，诗前有序云：“时督两广，兼摄巡抚印。抚署东园，竹树茂密，虚无人迹。避客竹中，煮茶竟日，即昔在广西作一日隐诗意也。画竹林茶隐图小照，自题一律。”诗曰：“万竿修竹一茶炉，试写深林小隐图。岂得常闲如圃老，偶然兼住亦庐吾。传神入画青垂眼，揽镜开衾白满须。二十余年持使节，谁知披卷是迂儒。”园林为城市之山林，园中啜茗，读书作画，忙里偷闲作一日之隐，身为两广总督的阮元殊为难得，试绘竹林茶隐图，示其心迹。

复竹炉煮茶图 国画。清代董诰（1740～1818）绘。明代王绂《竹炉煮茶图》遭毁后，董诰在乾隆庚子（1780）仲春，奉乾隆帝之命，复绘一幅。画面有茂林修篁、茅屋数椽，屋前茶几上置有竹炉和水瓮，远处是清丽的山水，景色幽邃，引人入胜。画右下有画家题诗：“都篮惊喜补成图，寒具重体设野夫。试茗芳辰欣似昔，听松韵事可能尤。常依榆荚教龙护，一任茶烟避鹤雏。美具漫云难恰并，缀容尘墨愧纷吾。”画正中有“乾隆御览之宝”印。

晚凉煎茶团扇 国画。清代任熊（1822～1857）绘。《浙江近代国画》选刊。图中一仕女坐芭蕉叶上，旁置一炉一壶一把扇。意境幽远，耐人寻味。任熊有自题词一首：“江南好，好处作生涯。镇日饱餐僧打饭，随时渴饮妓煎茶，独宿任谢家。”

茶热香温图 国画。清代虚谷（1824～1896）绘。画面绘提梁壶一把，鲜花数枝。题款：“庚辰大寒，虚谷”。藏于上海博物馆。人民美术出版社《虚谷画册》选刊。

试茶图 国画。清代方薰绘。陈夔麟《宝迂阁书画录》卷四著录。

三峡品泉图 国画。清代孙大承（生卒年未详）绘。原画未见。《东江诗钞》卷十二有清代唐孙华《题孙大承三峡品泉图》诗，诗云：“吾闻巴峡江惊急，幸遇澄泓平似砥。一

叶扁舟破渺茫，两岸层峦环遍迤。笔床茶灶两童携，黄篾轻舫一箭驶。镜里清川绿可斟，船头叠嶂青未已。中流自在片帆悬，浪细风柔吹不起。美酒何须载两头，石鼎飕飕声入耳。一酌名泉两腋轻，虎跑中泠哪可比。却嗤陆羽是吴侬，一生未啜巴江水。”从题诗可知，画面上的长江三峡，两岸层峦叠嶂，江上风柔浪细，江水澄澈平静，一叶小舟自在地行驶江中。船上有笔床茶灶、童子汲山峡水烹茶，不待六碗，两腋习习清风起。

煎茶图（6） 国画。清代谢遂（生卒年未详）绘。原画未见。图轴。纸本设色。《内务部古物陈列所书画目录》卷七著录。布景人物。纵130厘米，横66厘米。左下题款："臣谢遂恭画。"

柳荫茗集图 国画。清代黄卷（生卒年未详）绘。原画未见。清代李佐贤《书画鉴影》卷二著录。

林屋茶烟图 国画。清代弘昉（生卒年未详）绘。原画未见。弘昉号瑶华道人，为清宗室。所画林屋茶烟，横幅，纸本。纵4厘米，横123厘米。左下题款为："臣弘昉敬绘。"《内务部古物陈列所书画目录》卷七著录。

烹茶洗砚图 国画。清代钱慧安（1833～1911）绘。纸本设色。纵62.1厘米，横59.2厘米。系作者为其友何维熊（字文舟）所作的肖像。在虬曲的松树环抱下，有一阁临水面石而立、阁内书案上置古琴、书函、茶具等。主人凭栏而坐，仪容闲雅，观赏秋山景色，听水火相战，似又文思涌动。一小童在水边洗砚，数枚金鱼在砚前游嬉啜墨，另一小童手持蒲扇，正对炉扇风煮泉，又回首观望主人神色，若惧主人将索茶饮。画面营造出了一派闲静、安详、有序、天人亲和的氛围。画左上篆书题"烹茶洗砚"，另行行书："辛未新秋，凉风渐至，爽气宜人，适文舟尊兄大人属布是图，聊以报命，即希正文。清谿樵子钱慧安并记。”原画藏于上海博物馆。

品茗图 国画。清代吴昌硕（1844～1927）绘。纸本设色。纵42厘米，横44厘米。画右部似乎随意点染，淡墨轻扫，画出一把泥壶、壶形古雅朴拙。泥壶旁勾勒出茶杯一只，笔触淡如轻烟。画上部有几枝梅花，自右上一直向左下斜出、俯仰、正侧、向背、交叠的梅枝与花萼，姿态生动有致。画左上有题记："梅梢春雪活火煎，山中人兮仙乎仙。禄甫先生正画丁巳年寒。”画家向往摆脱世间尘俗，与三二子扫雪煮茗，品啜梅下，谈诗论艺，过上"采菊东篱下，悠然见南山"式的隐逸生活。此画为画家内心世界的折射。是年画家74岁。原画藏于上海朵云轩。

煮茗图（1） 国画。清代吴昌硕（1844～1927）绘。纸本，水墨。纵105厘米，横55厘米。画面右半设泥炉砂壶，炭火正炽；左半置一本梅枝，花萼灿然；下方中央立一柄大芭蕉扇，半倚泥炉半靠梅枝，似是扇旺了炉火，催开了梅花。画上方有题款曰："阿曼陀室有此意，娄（屡）抚不得其味，兹武家林石画参用，庶几形似而已。苦铁（吴昌硕别号）。”此画以少胜多，简洁清新，与《品茗图》可称双璧。画家谦称此画系仿陈鸿寿（号曼生，有"阿曼陀室"印鉴）画意。画左边缘处又题一款："正是地炉煨榾柮，煖腾腾处暖烘烘。缶道人草草弄笔。岁丁未四月。”此题款给画面平添一分暖意，留给人一种冬日赏梅品茶之乐的想像，足见画家笔墨之外的功夫。此为画家64岁时所作。上海王个簃先生生前所藏。

煮茶图（7） 国画。齐白石（1864～1957）绘。《荣宝斋画谱101》选刊。约作于1940年。画面一赭石风炉，上搁一把墨青的瓦壶，炉前，一柄破的大蒲扇，扇下露出火钳半柄，旁置三块焦墨画的木炭。右角以篆体书"煮茶图"三字，落款"白石山人”。白石先生画作一般不以"山人"署名，几乎仅见于茶事画中，表现了画家在日常生活中对煮茶事茗的浓厚兴趣，以及对山乡生活和大自然的热爱。

茶具梅花图 国画。齐白石（1864～1957）绘。《毛泽东故居藏书画家赠品集》著录。系白石老人1952年（时92岁）为感谢毛泽东邀他到中南海做客而作。画的下半部以简练的笔法绘出紫砂壶一把、青花瓷盅两只，画的上半部绘一枝吐香正盛的红梅。左边题款："毛主席正。九十二岁齐璜。”原画藏毛泽东故居。

煮茗图（2） 国画。黄宾虹（1865～1955）绘。见《黄宾虹画集》。描绘了山居闲适的生活情趣。山间林木翁郁，溪水回流，山径小桥边，有小屋数楹，主人凭栏独坐，看流水飞溅，意静神闲。桌上茶具已备，童子正在煮泉。人物用笔简疏，风神萧散，山水清妍秀润，意趣生动。画上有题语云："前得佳纸作为拙画，置箧衍中忽忽数年。丁亥（1947）八十四叟宾虹重题。”

墙有耳 漫画。陈师曾（1876～1923）绘。纸本设色，纵28.6厘米，横34.6厘米。为《北京风俗画》册页之一。画面以茶馆为背景，在挂着"雨前"牌子的檐前，站着两个暗探，他们正在偷听喝茶者的谈话。画家用漫画深刻揭露了民国初年军阀的专制独裁和特务的横行。人民失去言论行动的自由，茶馆老板怕惹祸，常提醒茶客："莫谈国是贴红条，信口开河祸易招；仔细须防门外汉，隔墙有耳探根苗。”原画藏中国美术馆。

空山煮茶图 国画。溥儒（1897～1963）绘。20世纪40年代，与张大千齐名，曾有"南张（大千）北溥（儒）”之誉。《荣宝斋画谱》选载，系文徵明诗意画，画面清丽洒脱，山中人家居屋简朴，环境清寂。值得玩味的是，名为"煮茶图"，画中却无一人物，亦无饮茶壶具，煮茶情趣尽在画外。画家有题款云："西风吹橡叶，摇落满山家。石径无行迹，空山自煮茶。吟文衡山画意。”文衡山即文徵明。

人散后 漫画。丰子恺（1898～1975）绘。纸本设色，纵40厘米，横33厘米。画面是晴朗的夜空，天上一钩新月，凉台上一张靠着栏杆的小桌，三面各有一张坐椅，桌上一壶

三杯。画面出奇的静谧、简洁。题记："人散后，一钩新月水如天。朗度先生清供。"此画妙在画外有画。人散前，品茗清谈的情景，留待观画者体味。画家曾说："我不会又不喜作纯景画或花卉等静物画。我希望画中含有意义——人生情味或社会问题。我希望一幅画可以看看，又可以想想。"画藏于上海朵云轩。

松荫品茗 国画。傅抱石（1904～1965）绘。此为一册页。画家着力营造一个清雅脱俗的品茗意境。大片的松荫，铺垫出一个虚静而浑茫的氛围，一主一仆遥相晤对，中间置一炉、一壶和一篮木炭。画家似借一瓢清茗，品出一个自由清静的天地

梅岭茶香图 国画。余任天（1908~1984）绘。浙江人民美术出版社《余任天书画集》选刊。纸本设色。纵48厘米，横45厘米。画面为西湖龙井茶区风光，左右耸立两峰，草木葱茏，绿荫蔽天。两峰间呈现开阔的山谷。这里正是沿九溪而入的钱塘江江风与由东向西挺进的西湖气流的交汇处，气雾氤氲，荫蔽湿润。两峰和幽谷间层层叠叠的茶树，染绿了峰峦，染香了山谷。画家有自题诗云："翁家山下杨梅岭，龙井狮峰接翠岭。十里茶乡风景好，西湖之胜在山林。"画家自藏。

茶馆画旧 漫画。丁聪（1916～ ）绘。此系以《茶馆画旧》为总题的组画，共四幅：《沏开水》、《一盅两件》、《"吃讲茶"的"英雄"》和《"知音"》。《沏开水》画的是

沏开水（四川）

一盅两件（广东）

"吃讲茶"的"英雄"（上海）

"知音"（北京）

四川茶馆的堂倌娴熟高超的冲水技艺，《一盅两件》是昔日广东早茶的真实写照，《"吃讲茶"的"英雄"》重现旧时上海滩茶楼的一幕，《"知音"》绘的是北京茶客加鸟迷们的身影。原载1993年《茶博览》杂志、作者自藏。

功夫茶 漫画。今人方成绘。1991年元宵，画家游汕头、潮州，受友人款待赐饮功夫茶，得其趣而形之于画。画一壶两盅，两人举盅对饮。饮茶人显胖，更衬托出茶盅之小。画上有画家题诗："此间喝茶讲功夫，大把茶叶塞满壶。初尝味道有点苦，苦尽甘来好舒服。"

功夫茶

茶经图集 绘画作品集。刘旦宅（1913～ ）作。精选了作者创作的34幅以茶事为题材的书画作品，其中有《东坡诗画壶》、《列子御风壶》、《陆士修情言壶》等壶铭图六品，有《施肩吾蜀茶词》、《施肩吾品茶图》、《天随子煮茶诗》、《茶仙诗》、《陆羽谱泉玩月吟诗之图》、《西山兰若试茶歌》、《刘禹锡试茶图》、《崔珏美人尝茶行》、《酡颜玉碗》、《张文规湖州贡焙新茶》、《宫女进茶图》等扇面书画共十二幅，有《东坡种茶图》、《东坡昼睡图》、《东坡取泉图》、《东坡试茶图》、《佳茗图》、《东坡梦诗饮茶图》、《玉川子遗像》、《拢翠品茶图》、《归来堂品茗图》和《瀹茗联吟图》共十幅，有《范仲淹鸠坑茶诗》、《皎然访陆处士羽诗》及《苏东坡句》等法书六幅。图集前有江宏序言云："此集是刘旦宅为茶而创作的，可以说是中国茶文化的图谱。西方人把中国和茶等同称，因为中国是茶的发源地，茶的重要性在中国是因其具有普遍性，它与赖以活命的饭等量齐观。邻国敬之如道，而我们却待以平常之心，惟其平常，所以大有不可一日无的情怀。茶确实神奇，这又使我联想起刘旦宅的画——像茶一样耐人寻味。"此集由台北太平洋文化基金会于1996年11月编辑出版。

茶事邮票

宜兴紫砂陶 邮票。当代王虎鸣设计。此为一套以紫砂名壶为题材的纪念邮票，共四枚。画面分别选取明时大彬的三足圆壶、清初陈鸣远的四足方壶、清邵大亨的八卦束竹壶和当代顾景舟的提璧壶。为烘托画面的艺术氛围，在浅灰的底色上打出中式信笺的线框，精选梅尧臣、欧阳修、汪森、汪文伯吟咏紫砂壶的名句，以行草书录。图的上方还配以荣宝斋青年女篆刻家骆芃芃所治的四方印章："圆不一相"、"方非一式"、"泥中泥"、"艺中艺"。画面熔雕塑、诗词、书法、金石诸艺于一炉，古朴雅致。邮票于1994年发行。

茶事法书

急就章 法书。章草书。传三国时吴国皇象（生卒年未详）书，今有元代邓文原（1258～1328）临写本和明代宋克（1327～1387）临写本传世。《急就章》原系西汉黄门令史游为童蒙识字所撰之书，文词雅奥。今本共34章、2144字（末128字为汉以后人所加），按姓名、衣服、饮食、器用等分类，成三言、四言、七言韵语，其中有“板榍所产谷口茶”一句，述说茶事。此为最早的一幅含有茶字的书法作品。《急就章》代有传刻，宋有叶梦得刻本，明正统（1436～1449）初吉水杨政又翻刻叶梦得本，因刻于松江，故称“松江本”。其后摹本大都源出于此。“松江本”传系皇象所书。其字结体略扁，各字间均不牵连。有些笔画下笔尖细，重按后上挑，形成不规则的三角形，成为其字的重要特征。邓文原临写本为纸本，纵23.3厘米，横398.7厘米，从邓氏本缺字看，似乎与叶梦得刻本同源，为皇象本系统，此帖笔力瘦劲，体态灵秀，精美俏丽。宋克临写本为纸本，纵20.4厘米、横343.8厘米，临摹皇象，其书结体瘦长，运笔劲健，不同于古章草书的扁肥古拙。邓氏本与宋氏本均藏于北京故宫博物院。

苦笋帖 法书。唐代怀素（737～799）自书信札。绢本。纵24.8厘米，横12厘米。共两行十四字：“苦笋及茗异常佳，乃可径来。怀素上。”怀素狂草多用枯墨瘦笔，奔流直下，一气呵成。原帖藏于上海博物馆。

北苑十咏诗帖 法书。北宋蔡襄自书诗。《北苑十咏》计有《出东门向北苑路》、《北苑》、《茶垄》、《采茶》、《造茶》、《试茶》、《御井》、《龙塘》、《凤池》、《修贡亭》十首。以行书书就，风格清新隽秀，气韵生动，为难得的书法佳作。手卷拓本见明代宋珏《古香斋宝藏蔡帖》卷二。另说为伪作，据《续修四库全书提要》中《燕喜堂帖四卷》条曰：“其《北苑十咏》及苏题皆伪也。”

自书诗卷 法书。北宋蔡襄书。纸本。行书。纵28.2厘米，横221.2厘米。共书写蔡襄自著十一首诗作，其中最末一首是《即惠山泉煮茶》，诗云：“此泉何以珍，适与真茶遇。在物两称绝，于予独得趣。鲜香筋下云，甘滑杯中露。尝能变俗骨，岂独涤尘虑。昼静清风生，飘萧入庭树。中含古人意，来者庶真悟。”此为蔡襄存世行书中的上乘之作，明人顾复评为“此公第一小行书”。全卷运笔沉稳圆润，结体潇洒俊美，反映了他中年时成熟的书法风貌。藏于北京故宫博物院。

茶录书卷 法书。北宋蔡襄书。蔡襄著《茶录》两篇，真楷小字书写。约800字，系重要茶业文献，亦为稀世墨宝（参见“《茶录》”）。蔡氏序文所示，此书为进奉仁宗皇帝而作，仁宗阅后即入内府收藏，《宣和书谱》有载。欧阳修为其书题跋云：“善为书者以真楷为难、而真楷又以小字为难……以此见前人于小楷难工，而传于世者少而难得也。君谟小字新出而传者二，《集古录目序》横逸飘发，而《茶录》劲实端严，为体虽殊，而各极其妙，盖学之至者。”此手卷拓本见明代宋珏《古香斋宝藏蔡帖》卷二。

新茶帖 法书。亦称《扈从帖》。北宋蔡襄致公瑾太尉的信札。6行51字。纸本。行书。纵23.3厘米、横21.3厘米。帖文为：“襄拜，今日扈从径归，风寒侵人，偃卧至晡。蒙惠新茗，珍感、珍感，带胯数日前见数条，殊不佳，候有好者，即驰去也。襄上。公瑾太尉阁下。”此帖书法圆润端谨。原帖藏于北京故宫博物院。

精茶帖 法书。亦称《暑热帖》或《致公瑾尺牍》。北宋蔡襄书。纸本。行书。纵23厘米，横29.2厘米。帖文为：“襄启，暑热，不及通谒，所苦想已平复。日夕风日酷烦，无处可避。人生缰锁如此、可叹，可叹。精茶数片，不一一。襄上。公瑾左右。”此帖用笔时疾时迟，映带顿挫，随意而行，结构严峻而神采奕奕。原帖藏台北故宫博物院。

思咏帖 法书。北宋蔡襄书致冯京（当世）手札。草书，10行105字。帖文如下：“襄得足下书，极思咏之怀。在杭留两月，今方得出关，历赏剧醉，不可胜计，亦一春之盛事也。知官下与郡侯情意相通，此固可乐。唐侯言：王白今岁为游闽所胜，大可怪也。初夏时景清和，愿君侯自寿为佳。襄顿首。通理当世足下。大饼极珍物，青瓯微粗。临行匆匆致意、不周悉。”唐侯言王白云云系指有关斗茶之事，斗茶高手王白今年败于游闽，令蔡襄惊呼“大可怪也”！大饼极珍物云云当指贡茶大龙团和龙泉青瓷茶碗。帖文字字独立而笔意暗连，用笔虚灵生动，精妙雅妍。

暖茶帖 法书。北宋苏轼书。纵23厘米，横17.7厘米，系元丰三年（1080）写给道源的便札，32字。帖文曰：“道源无事，只今可能枉顾暖茶否？有少事须至面白，孟坚必已好安也。轼上。恕草草。”此帖行书，笔意自然，挥洒绝尘。原帖藏台北故宫博物院。

一夜帖 法书。北宋苏轼书。又名《季常帖》。纵27.6厘米，横45.2厘米。系苏轼给其好友陈慥（季常）的书札，70字。帖文如下：“一夜寻黄居审龙，不获，方悟半月前是曹光州借去摹搨，更须一两月方取得。恐王君疑是翻悔，且告子细说与，才取得，即纳去也。却寄团茶一饼与之，旌其好事也。轼白季常。廿三日。”苏轼为表示信守对王君的诺言，以“团茶一饼”托季常转赠王君、并“旌其好事”。此帖为茶事行书佳作，因是手札，无求工之意，笔势自然生动，又显苍劲。原帖藏台北故宫博物院。

新岁展庆帖 法书。北宋苏轼书致陈慥（季常）的手札。纸本。行书。纵34.4厘米，横48.9厘米。19行，247字。手札叙东坡想仿照建州的木茶臼做一个铜茶臼，并派人去

取木臼样之事："此中有一铸铜匠，欲借所收建州木茶臼子并椎，试令依样造看。兼适有闽中人便，或令看过，因往彼买一副也。乞暂付去人，专爱护，便纳上……"东坡嗜茶善烹，曾有"磨成不敢付僮仆"之句，对茶具亦十分讲究。该帖用笔精良，章法上也多有过人之处，正如前人所评"如繁星丽天，照映千古"。原帖藏北京故宫博物院。

苕溪诗卷 法书。北宋米芾（1051～1107）自书诗。帖纵30.3厘米，横189.5厘米。《苕溪诗》系米芾游苕溪（今属浙江湖州）时的诗作，书于宋元祐三年（1088）。此帖运笔潇洒，结构舒畅，用笔圆润遒劲，结字能因势生形，出手自然。诗中有句云："懒倾惠泉酒，点尽壑源茶。"诗人抑酒扬茶，尤其推崇壑源茶。原卷清乾隆时入内府，清亡后被溥仪携至长春伪满宫，后散出宫外。1963年被北京故宫博物院征购收藏。

赐茶帖 法书。北宋赵令畤（？～1134）致仲仪信札。行书。帖文如下："令畤顿首：辱惠翰，伏承久雨，起居佳胜。蒙饷梨栗，愧荷。比拜上恩赐茶，分一饼可奉尊堂。余冀为时自爱。不宣。令畤顿首，仲仪兵曹宣教。八月廿七日。"令畤缘于对佳友的梨栗之报，以茶为礼，将上赐之茶旋即奉献仲仪及其父母，可见其交谊之深。此幅法书用笔结体，平实而不失灵性，颇有东坡风韵。

名茶帖 法书。北宋张方平（1007～1091）书。著录于清代松泉老人《墨缘汇观录》卷一："张方平名茶帖，一名钱塘帖。粉花白纸本，行书六行。前书贤郎在侍下留钱塘也，后书方平启。后纸吴匏庵小行书一跋甚精，又一跋无款，字亦不俗，下押陈姓一印。"

夜坐 法书。明代唐寅书自撰诗。行书。诗云："竹箬灯下纸窗前，伴手无聊展一编。茶罐汤鸣春蚓窍，乳炉香炙毒龙涎。细思寓世皆羁旅，坐尽寒更似老禅。筋力渐衰头渐白，江南风雪又残年。"唐寅在去世当年，写下一长幅《行书手卷》，其中有《夜坐》、《晏起》、《晚酌》等11首，以及《漫兴十首》。其时离去世仅一二月，还是朝夕与茶为伴，影形不离。此手卷用笔纯熟流丽，是一件诗书并茂的佳作。今藏上海博物馆。

煎茶七类卷 法书。明代徐渭书。文载《徐文长逸草》卷六。文后有作者记云："是七类乃卢仝作也，中夥甚疾，余临书稍改定之。"《七类》原文出自卢仝之手。徐渭以草书见长，然行书亦佳，此帖行书。书后小记署时为"壬辰秋仲"，乃万历二十年（1592），是年渭71岁，乃逝世前一年，为所见渭最晚之作，犹精神饱满，见其跳掷腾挪姿态与雄健笔力。此帖早先为浙江上虞天香楼所藏，刻石失而复得，今藏于上虞曹娥庙。

金山妙高台诗卷 法书。清代王铎（1592～1652）自撰诗，草书。诗中有"茶寮遵海气，佛铺流云北"之句。是卷为商承祚所藏，《王铎草书诗卷》选印。

龙井八咏卷 法书。清代爱新觉罗·弘历（乾隆帝）书自撰诗。蜡笺本。纵40厘米，横90.8厘米。行书。内容为八首咏杭州西湖龙井的七言绝句，落款："庚子暮春上浣。御笔。"清《石渠宝笈续编·宁寿宫》著录。

茶事隶书轴 法书。清代金农（1687～1764）书。系有关茶事的隶书中堂。绢本。墨笔。纵124.5厘米，横50厘米。书轴全文："玉川子嗜茶，见其所赋茶歌，刘松年画此，所谓破屋数间，一婢赤脚，举扇向火。竹炉之汤未熟，长须之奴复负大瓢出汲。玉川子方倚案而坐，侧耳松风，以候七碗之入口，可谓妙于画者矣。茶未易烹也，予尝见茶经、水品，又尝受其法于高人，始知人之烹茶率皆漫浪，而真知其味者不多见也。呜呼，安得如玉川子者与之谈斯事哉！稽留山民金农。"所书虽为隶书，却是漆书笔法，苍古奇逸，魄力沉雄，是书风内涵丰满的精品。曾由夏衍收藏，1989年捐赠浙江省博物馆。

游惠山诗卷 法书。清代金农（1687～1764）书。《苏东坡五古四首书卷》中的一首，赞美"山泉烹茶"、"色味奇绝"的闲逸情调。纸本。隶书。全卷纵30厘米，横434厘米。书作于凝重沉着中，又显灵动活泼。今藏扬州市文物商店。

双井茶帖 法书。清代金农（1687～1764）书。纸本，纵164厘米，横58厘米。隶书，6行87字。书帖内容概述双井茶的碾焙冲泡方法，系金农自撰。全文为："双井今年似火，齐大熟，味差厚。漫分上来远不能多也。碎之法，择去茶华及小黄叶，以微润布中撅去白毛，略焙之乃碎。其出碎，如面如雪乃佳耳，大率建鋗汤欲极滚，双井则用才沸汤，治择如法，则不复色青味涩。钱唐金农书。"此帖是按照一定的界格来书写的，整体匀齐整饬，如对队列方阵。逐字看去或扁方，或正方，或长方，各随自然，有雄强健稳之势，而无呆板划一之弊。今藏北京荣宝斋。

七绝十五首卷 法书。清代郑燮书。原件十五首诗，其中一首《竹枝词》吟及茶事，诗云："滥江江口是奴家，郎若闲时来吃茶。黄土筑墙茅盖屋，门前一树紫荆花。"据元代陶宗仪《辍耕录》卷四《奇遇》所记，这首《竹枝词》作者应是元代人揭傒斯。郑板桥在书作最后落款为"板桥居士郑燮书于潍县"，当是他1746～1752署潍县时所书。整幅书法均为六分半书的"乱石铺街体"，左右挥洒，从容自如。墨迹藏扬州博物馆。

行书道情卷 法书。清代郑燮书。纸本。墨笔。纵22.4厘米，横213.5厘米。原件《道情》共十首，其中有唱茶一首："老头陀古庙中，自烧香自打钟，免葵燕麦间斋供，山门破落无关锁，斜日苍黄有乱松，秋星闪烁颓垣缝，黑漆漆蒲团打座，夜烧茶炉火通红。"曾由夏衍收藏，1989年捐赠浙江省博物馆。

幼孚斋中试泾县茶诗卷 法书。清代汪士慎书自撰诗，

诗云："不知泾邑山之涯，春风岂此香灵芽。两茎细叶雀舌卷，蒸焙工夫应不浅。宣州诸茶此绝伦，茶馨哪逊龙山春。一瓯瑟，散轻蔬，品题谁比玉川子。共向幽窗吸白云，令人六腑皆芳芬。长空霭霭西林晚，疏雨湿烟客忘返。"以隶书作成一幅中堂，其书字体方正，章法茂密，深得汉隶之风，令人古趣可掬。墨迹藏扬州博物馆。

论茶六绝句卷　法书。清代丁敬（1695～1765）书。行书。纵17.1厘米，横117.9厘米。丁敬精诗文、金石和书法，为"浙派"篆刻创始人，列"西泠八家"之首。此六绝句，首为咏泉，其二、三为怀人，余三首论茶。原为其弟子张燕昌存藏，今藏浙江省博物馆。

纪茶卷　法书。张宗祥（1882～1965）书。《纪茶》一文，作者记述了对张园茶、龙井茶、武夷老茶、乾隆普洱茶膏、道光茶砖等的见闻，用正楷小字书录，端庄而婉美。手迹藏浙江图书馆。

顾渚摩崖石刻　铭刻。刻于浙江长兴顾渚山。顾渚山是唐代贡茶——紫笋茶产地，曾建有规模宏大的贡茶院。昔日建筑已废圮，刻石题名尚留山崖，共有八处：其一，唐兴元甲子年（784）袁高题字："大唐州刺史臣袁高，奉诏修茶贡，讫至□山最高堂赋茶山诗。兴元甲子岁在三春十日。"其二，唐贞元八年（792）于頔题记："使持节湖州军事刺史臣于頔，遵奉诏命诣茶院修贡毕……刻茶山诗于后。大唐贞元八年岁在壬申春三月。"其三，唐大中五年（851）湖州刺史杜牧题记："……刺史樊川杜牧奉贡茶事。"以上三处题刻，均在金山外岗村白羊山阳面。其四，唐开成四年（839）湖州刺史杨汉公题刻。其五，宋绍兴戊午（1138）湖州知州汪藻题刻。其六，宋绍兴壬午（1162）湖州知州韩允寅等人题刻。以上三处，在顾渚山悬臼岭霸王潭。其七，唐建中元年（780）湖州刺史斐汶题刻。其八，唐会昌二年（842）湖州刺史张文规题刻。以上两处，在顾渚山老鸦窝。

茶事篆刻

茶字印　带有"茶"（即古"荼"）字印文的玺印。秦汉以前，茶字印甚少。直到清代，印人篆刻以茶事为内容的印作明显增多，其中有"西泠八家"之一的黄易和篆刻大家吴昌硕的不少杰作。茶印按字义内容分，大体可划分为切题印和题外印两大类。前者即以茶事为题材的印章，后者即非以茶事为题材而有"茶"字的印。以性能分，可归纳为实用印章和篆刻艺术印章两大类。

张荼

张荼　篆刻。汉篆圆形白文印。系一张氏以"荼"为名者的私印。刊于清代陈介祺所辑《十钟山房印举》。是迄今史料中所能见到的最早的茶字印。全印清丽灵动、刚朗洒脱。

荼夤　篆刻。作者不详。汉封泥姓名私印。缪篆方形印。封泥，亦名泥封。汉时以长条竹（木）简聚积成文，世称简牍。在成捆包扎的简牍外表，"缄之以绳，封之以泥，抑之以印"，即将印章按于泥上作封口凭记，邮驿往来，以防私拆。封泥由原石真印按出，形体笔势方劲而圆转，有高古雄浑、峻拔英迈的风采。荼，古时有此姓氏，姓后单名，是谓私印。上海古籍书店《封泥汇编》选录。

茶熟香温且自看　篆刻。清代黄易（1744～1802）作。朱文方印。仿汉印风格，苍劲古拙，清刚朴茂，为典型浙派篆刻代表作。印边款跋录李竹懒诗："霜落蒹葭水国寒，浪花云影上渔竿。画成未拟将人去，茶熟香温且自看。"印文即出于此诗。茶，入印作"荼"。刊于《西泠四家印谱》。

茶熟香温且自看

诗题窗外竹，茶煮石根泉　篆刻。朱文方形巨印。清代黄易作（1744～1802）作。该印为五言诗联，共十字，自右至左以三、四、三对等排列，将笔画少的"外"、"竹"合于一处，令视觉并为一字，形成直观九字计官，以显浙派宗工稳的筹谋。此印更妙在不均等划地，拱"荼"字为全印的核心，破平板为参差多变，增行气以轩昂生动。刊于《明清篆刻流派印谱》。

荼梦轩　篆刻。清代赵之谦（1829～1884）作。白文印。减去一笔的今之"茶"字，自赵之谦始入印。此印章法，虚实对比强烈，线条匀实，用刀稳健，结字朴茂，有汉印遗风。另有一则边款："说文无荼字，汉荼宣、荼宏、荼信印皆从木，与荼正同，疑荼之为茶由此生误。"边款所举三例汉印印蜕已不可复见，据检索，在《续汉印分韵》中存录有两个"荼"字，与"荼梦轩"之"荼"字十分相似。赵氏不排斥此"误"字，而大胆引进于自己的创作中，体现了博采旁求的气魄。印刊《赵之谦印谱》。

荼苦　篆刻。清代吴昌硕（1844～1927）作。朱文半通印。此印刀笔郁茂遒劲，苍厚流畅，字里行间盈溢着书情墨趣，典逸风骨，是一件吴派佳作。刊于《吴昌硕印谱》。

荼苦

荼郫　篆刻。清代吴昌硕（1844～1927）作。朱文方形私印。此印左右排片，天密地疏，上紧下松，首敛脚舒，中实外虚，苍秀空灵。"郫"字略高于右边的"荼"字，还着意将左半部"屯"的左笔代作印边而蔓然击残，以求机变，匠心独具。刊于《吴昌硕印谱》。

荼郫

荼禅

荼禅　篆刻。清代吴昌硕（1844～1927）作。朱文方形印。左右排片，但不平分秋色、

"禅"字略大，且右偏旁稍耸，使天头错落多姿，以虚出大块下面中腹，息息顾应于上、左、右三面亦断亦续的漏痕印边残迹，使全印灵动古朴，给人以香烟缭绕，禅意弥漫，诡秘深邃的佛家氛围。刊于《吴昌硕印谱》。

茶（押） 篆刻。清代吴昌硕（1844～1927）作。今楷朱文印。此系以最大众化的楷书字形入印，通俗而不失典雅。左下方符押图案，像一把茶壶，但又不逼真于现实，仁智互见，印外有音。"茶"字用笔，纵为上粗下细，横为右肥左瘦，经线上实下虚，纬线右重左轻，交错复替，又让四周不粘边栏，赐静"茶"予勃勃生气，丰满耐看。再将符押图记妥帖地安置在印面的下方，犹若秤砣，趋势翘首右上方的"茶"字，两者俯仰默契，相谐天然。刊于《吴昌硕印谱》。

茶（押）

茶龛 篆刻。清代黄牧甫（1849～1908）作。汉印篆方形白文印。此印在边款有记述曰："黄冈杜茶村先生，苦节穷居，以诗名世。余得其遗象（像），上元张大风笔也，以龛龚（供）之。雪庐自志，属（嘱）牧甫篆刻。"讲的是一位称雪庐的朋友，幸得名家张大风所绘的湖北诗人杜茶村先生的遗容墨迹，而置龛存念。邀请牧甫特制。细品全印，"茶龛"二字左右分排，章法结构严谨平实，用刀猛利慓悍，斩钉截铁，锋棱显晰，黑（朱）白突兀，神全气足，巍巍乎宛若壮夫屹立，轩昂威武。就"龛"字篆法而言，偏选此而不用"龛"字的缪（汉）篆形体，天造地设地让"龛"字左上方自然留出一角空隙，既透气、破板，又互顾自身右下脚之灵变，顿使全字生发了动势，并且更紧密地同右邻"茶"字的下部与中上部各空当遥相呼应。"茶"字的汉篆体，左右对称单调，作者别出机杼地将字道"艸"部六竖笔蓄意删去一直，成为五竖笔，下部"木"字，以压短上首拉长下肢，缩敛其头而舒展腰尾，免了雷同，尽得天趣。"茶"字中部的"人"与"龛"字字首的"人"头，犹覆檐错落，高低移位，平行重数，偶对有致。屋欤，阁兮，龛耶，缘分矣！令人遐想联翩，意蕴无穷。刊于《黄牧甫印谱》。

下里茶饭

下里茶饭 篆刻。清代陈师曾（1876～1923）作。白文方印。结字、章法、刀法随意而爽利，既有私门吴派的韵味，又有自己洒脱的风范。刊于《陈师曾印谱》。

茶香

茶香 篆刻。齐白石（1864～1957）作。阴文印。印面不大，却似寻丈巨制，单刀直冲，痛快激越，系大匠手笔之力作。刊于《齐白石印影续集》。

龙井茶歌（3） 篆刻。吴朴堂（1922～1966）作。朱文方形印，有浙风家教，功力深厚。刊于《现代印选》。

霜荼·霜荼阁 篆刻。近人王个簃（1897～1988）作。"霜荼"，白文方形印。"霜荼阁"，朱文馆阁印。"霜荼"是王个簃的别号，"霜荼阁"是其斋室别名。印作有吴派印风，朴茂苍劲。刊于《王个簃印集》。

饮茶粤海未能忘 篆刻。韩登安（1905～1976）作。朱文钟鼎大篆多字印，印文为毛泽东诗："饮茶粤海未能忘，索句渝州叶正黄。三十一年还旧国，落花时节读华章。牢骚太盛防肠断，风物长宜放眼量。莫道昆明池水浅，观鱼胜过富春江。"全印古朴苍润，秀雅劲逸。刊于《西泠艺丛》。

小荼·小荼心赏 篆刻。钱君匋（1906～？）作。"小荼"，为朱文方形名印。"小荼心赏"，为朱文方形印。"小荼"是钱君匋年轻时曾用名，边款有记："一九二九年前后余曾名小荼，君匋记。"印作清丽秀逸，隽永极致。刊于《钱君匋印存》。

小荼

小荼心赏

一九二九年前后余曾名小荼

小荼·小荼心赏

茶事谚语

茶谚 谚语之一。即民间口耳相传的易讲、易记、富含哲理的关于茶叶的俗话。主要来源于茶叶饮用和茶叶生产实践，是茶叶饮用和生产经验的概括或表述，就其内容或性质也大致分为如上两大类，每类又可以细分若干子目。茶谚最迟于唐代正式出现，陆羽《茶经》云："茶之否臧，存于口诀。"唐末已有关于茶具的谚语出现，如苏虞《十六汤品》："谚曰：茶瓶用瓦，如乘折脚骏登高。"明清时期茶谚较多。如浙江、江西、湖北一带流传"千茶万桑，万事兴旺"；"千茶万桐，一世不穷"等。现当代茶谚内容涉及茶树种植、茶园管理、茶叶采摘、茶叶制造及茶叶饮用等诸多方面。

茶树种植谚语

法如种瓜 茶树种植谚语。见于唐代陆羽《茶经·一之源》。意即种茶如种瓜。后魏贾思勰《齐民要术》对瓜的种时、种法均详载。陆羽借种瓜之法喻种茶之法，为后世所传。

千茶万桐，一世不穷 茶树种植谚语。全句为："千杉万松，一生不空；千茶万桐，一世不穷。"流行于浙江、江西、湖北等地。意为杉、松、桐（油桐）、茶都有很高的经济价值，多种可以致富。

千茶万桑，万事兴旺 茶树种植谚语。流行于浙江、江西、湖北一带。意为多种茶、多种桑（养蚕）均是致富之道。

正月栽茶用手捺 茶树种植谚语。全句为："正月栽茶用手捺，二月栽茶用脚踏，三月栽茶用锄夯（hang）也夯不活。"流行于浙江瑞安等地。手捺是用手敷土，脚踏是用脚踩土，锄夯是用锄像夯一样把土砸实。目的均为使茶树根与土壤紧密结合，以保证茶苗成活。由于正月栽苗容易成活，所以种苗时操作比较粗糙，只须用手捺几下即可。二月栽苗稍迟，种苗操作较细，故用脚踩土。三月栽苗更迟，故须用锄夯土。

向阳好种茶，背阳好插杉 茶树种植谚语。流行于福建等地。意即阳坡宜种茶，阴坡宜种杉。阳坡气温高，日照强度大，春秋季茶树长势尤旺。而冬季阴坡的茶树易受冻害。

桑栽厚土扎根牢，茶种酸土呵呵笑 茶树种植谚语，流行于浙江西部等地。意即栽植桑树土层宜厚，茶树喜欢酸性土壤，以 pH4.5～6.5 为最适宜。但酸性不宜太强，在强酸性土壤中微生物的发育会受到抑制，影响茶树生长。类似的谚语还有"沙土杨梅酸土茶"，流行于广西等地。

高山出名茶 茶树种植谚语。流行于浙江天台等地。高山云雾多，漫射光多，对茶树生长有利，且空气湿度大，使叶片生育好，持嫩性强。高山日夜温差大，土壤有机质含量较多，利于提高茶的香气。

槐树不开花，种茶不还家 茶树种植谚语。流行于广西一带。意即槐树在夏季开花，趁着槐树尚未开花，赶紧种茶而不回家，也意味着槐花一开、种茶即迟。

一年种，二年采 茶树种植谚语。全句为："一年种，二年采，三年亩产超双百，四年五年夺高产。"流行于浙江余杭等地。中华人民共和国建国初期新茶园采用的是单条播的种植方式，其结果是成园慢、投产慢，第四年才能打头采茶、第八年才可正式采摘。后经改进，采用多条播的办法，达到了人们预期的目的，从而产生上面这条谚语。

茶园管理谚语

七挖金，八挖银，九冬十月了人情 茶园管理谚语。流行于浙江、福建等地。七、八、九、十均指农历月份。挖，即深耕兼除草；金、银比喻这次深耕的重要性。七挖八挖，即指伏耕，九冬十月，即秋耕和冬耕。了人情，表示九冬十月的深耕效果已大不如伏耕。旧茶园一般不施肥，伏耕时将杂草埋入土中很快会腐烂，增加了土壤的有机质，利于改善土壤结构和营养状况。且此时根系更新能力最强，伤口愈合、发根最快。中华人民共和国成立后采用条栽密植方法，施肥量大，茶园杂草少，且根系密布行间，故不再采用伏天深耕。

三年不挖，茶树摘花 茶园管理谚语。流行于浙江余杭等地。意即茶园三年不掘地，茶树就无茶可采，只长茶花了。

老茶不改鸡骨头 茶园管理谚语。流行于浙江等地。鸡骨头，喻瘦小，此指茶树衰老。通过改造，如对老茶树进行台刈或重修剪，则可使茶树恢复生机。

若要春茶好，春山开得早 茶园管理谚语。流行于浙江嵊州等地。"开春山"即茶园内的春季耕锄、一般结合锄草施肥进行，以达到疏松土壤，铲除春草，提高土温，促进茶树萌芽的作用。一般地区在惊蛰（3月6日前后）到春分（3月21日前后）时节比较适宜，"春山开得早"意在不误农时。

若要茶树好，铺草不可少 茶园管理谚语。流行于浙江义乌等地。即在茶园的行间铺草，其好处有六：防止土壤冲刷，减少杂草发生，保蓄土壤水分，稳定土壤温度，增加土壤有机质和其他养分、提高茶叶产量、品质。

若要茶树败，一季甘薯一季麦 茶园管理谚语。流行于浙江、安徽等地。意谓如果在茶园中间种一季麦和一季甘薯，便会使茶树衰败。此两种作物不宜与茶间作，因为麦类（如大麦、小麦、燕麦、黑麦等）叶子密闭，蒸腾系数大，吸肥吸水力强，其根系密布在25厘米的表土层中，阻碍水分透入深土层，并吸收土壤上层的养料。如果种甘薯、作畦常要挖去茶树根边的土壤，使茶根暴露，影响茶树发育。甘薯藤蔓又会缠到茶树上，影响采茶。

茶山不用粪，一年三届钉 茶园管理谚语。流行于浙江东阳等地。钉，耕锄用的铁齿耙，铁齿如钉；三届钉，意即一年里把茶园耕锄三次，果真如此，连粪肥都可以不上了。强调茶园耕锄的重要性。耕锄可以保蓄茶园养分、水分，防止水分蒸发及地表径流，且可杀虫灭菌，通风透光，故提倡多次耕锄。类似的谚语有："见铁三分肥"（指用铁器耕锄）、"动动铁器，三分壮气"。均流行于浙江等地。

茶地晒得白，抵过小猪吃大麦 茶园管理谚语。流行于浙江等地。"茶地晒白"为茶园伏耕中的一个技术环节：把底土翻到上面，在高温下，经过"晒白"的土壤易于风化，变得疏松，可增加土壤肥力，利于保蓄水分。大麦是小猪的精饲料，猪吃精饲料长势必好。全句意为茶园伏耕中的底土晒白、对茶树的效果来说，胜过小猪吃大麦。

茶树本是神仙草，只要肥多采不了 茶园管理谚语。流行于浙江等地。强调了施肥的重要性，意即只要把肥上好，就能把像神仙草一样的茶树种好，就能多采茶叶。茶树施肥有五个基本原则，即重视有机肥、重视基肥、重视春肥、重视氮肥、重视根部肥。类似的谚语有："茶树缺肥芽不旺"、流行于浙江等地；"茶树不怕采，只要肥料足"，流行于浙江绍兴等地。

春山挖破皮，伏山挖见底 茶园管理谚语。流行于浙江等地。挖破皮，谓耕锄得较浅。挖见底，谓耕锄得较深。意即春耕不能太深，否则损伤根系。伏耕则应深耕。参见"七

挖金，八挖银”。

修茶臂，理茶脚 茶园管理谚语。亦称“清兜亮脚”。流行于浙江杭州及湖南等地。茶臂，茶丛内较粗大的枝条，今称“骨干枝”。茶脚，茶丛下部的枝条，亦称“地脚枝”或“匍地枝”。修剪整理的方法是剪去衰老的骨干枝、病虫枝，对匍地枝要留蓄其上行枝，剪去其横行匍地部分，不服从整体的枝条要剪去其多余部分。经疏枝后的茶树，树冠面积、覆盖度均有大幅度提高。

要吃茶，二八挖 茶园管理谚语。流行于浙江等地。意即农历二月的春耕和八月的伏耕有利于茶叶的增产。

栏肥壅肥三年青 茶园管理谚语。流行于浙江等地。栏肥，又称“圈肥”、“厩肥”，有机肥料的一种，牲畜粪尿、垫料和饲料残屑混合堆积的堆沤物，肥效缓慢而持久，宜于改良土壤，一般作基肥，充分腐熟的栏肥亦可作追肥。壅肥，即用肥料培育作物的根部。意为茶树施了栏肥可以茂盛三年，喻肥效之长。

拱拱虫一拱，梅家坞人要喝西北风 茶园管理谚语。流行于浙江杭州。拱拱虫即茶尺蠖，亦名量尺虫。梅家坞，位于浙江杭州，为盛产龙井茶的著名茶区。茶尺蠖系龙井茶区的主要害虫。民国二十六年（1937）资料示：“茶尺蠖在浙江每年发生六代，被害最烈者为杭市的九溪茶场附近，杭县的云栖、龙门坎、白龙潭、梅家坞、桐坞……被害面积在一万亩以上，被害重者不仅当年毫无收获，即使翌年也少见发芽。”茶叶是梅家坞人生活的主要来源。该谚语意为：如果茶叶被茶尺蠖吃光，那么梅家坞人只好喝西北风了。

根底肥，芽上催 茶园管理谚语。流行于浙江等地。意为茶树根部施肥，能催发茶芽生长。茶区农民尤其重视春茶的催芽肥及施用时期。长江中下游茶区的春茶施催芽肥的适宜时期是在茶园正式采摘前25天左右。其季节性强，须根据不同的肥料类别及时追施，才能收到“催芽”效果。

雪前冷，冻阴坡；雪后冷，冻阳坡 茶园管理谚语。流行于浙江等地。在中国的气候条件下，一般阴坡的茶树受冻害较重，阳坡的茶树受冻害较轻。下雪后，阴坡茶树有积雪覆盖可免于受冻；而阳坡上的雪因气温较高已融化，再遇寒冷，茶树便会受冻。

锄头底下三分水 茶园管理谚语。流行于浙江等地。意为通过耕锄可提高茶园土壤的保蓄水能力。耕作使土壤变得疏松，孔隙率增大，成为水分和空气进入土壤的通道。雨水或灌溉水落到地面，在重力的作用下，排挤大孔隙中的空气，渗入土壤下层保蓄起来，地表径流大为减少。水分下渗完毕，新鲜空气重新充满于大孔隙中。耕锄给土壤创造了良好的通气透水条件，故提倡耕锄。

熟地加生泥，胜似吃高丽 茶园管理谚语。流行于浙江等地。熟地，指茶园；生泥，指“客土”，即从他处运来加于茶园中的土壤。高丽，指朝鲜人参，朝鲜古称高句丽、高丽。意为茶园加客土，胜似人吃了朝鲜人参。加客土简便易行，是各地茶区广为采用的改土办法，尤适用于浅土层茶园。须经数年之后，方可形成肥厚土层。茶园客土，宜以含有机质较多的林地表土、灌木丛荒地表土、山塘水库淤泥等为土源，亦可黏、沙结合。类似的谚语有：“若要肥，泥加泥。”流行于浙江嵊州等地。

一担春茶百担肥 茶园管理谚语。流行于浙江淳安等地。肥，系指标准肥。意即若想增产一担春茶，须要增施一百担标准肥。

宁愿少施一次肥，不要多养一次草 茶园管理谚语。流行于浙江义乌等地。强调除草的重要性。亦言杂草的危害胜过少施肥。茶园杂草丛生、致使茶树衰老，甚至枯死，幼年茶园尤其如此。

有收无收在于水，多收少收在于肥 茶园管理谚语。流行于浙江等地。说明水、肥对茶叶生产的重要性。据杭州龙井茶区测定，茶树在生长期间，体内水分含量约占总重量的60%。生长旺季，幼嫩芽叶的含水量可达80%。每生产1千克干茶，约需从地里消耗3吨水。浙江省春季雨水充足，故春茶产量较稳定。

基肥足，春茶绿 茶园管理谚语。基肥有两种含义：一是茶籽播种或茶苗移植时的底肥，一是茶园秋冬季的施肥。基肥一般用迟效性的有机肥料，如饼肥等。该谚语所言基肥系指后一种含义。基肥用在秋茶采摘之后，可以使茶树在经受大量采摘后加强营养，尽快地恢复树势，提高越冬能力，增加光合作用，使根系有较多的碳水化合物贮备，以便与根系吸收的氮结合，合成茶氨酸贮藏于根系中，对来年春茶的品质有直接影响。

茶叶采摘谚语

三岁可采 茶叶采摘谚语。见于唐代陆羽《茶经·一之源》。意即茶籽种下后，三年即可采茶。

叶卷上，叶舒次 茶叶采摘谚语。见于唐代陆羽《茶经·一之源》。意为嫩叶卷曲的可制上等茶，叶片已展平的茶叶品质较次。

笋者上，芽者次 茶叶采摘谚语。见于唐代陆羽《茶经·一之源》。笋，肥壮的茶芽。芽，细弱的茶芽。陆羽《茶经·三之造》：“茶之笋者，生烂石沃土，长四五寸，若薇蕨始抽，凌露采焉。茶之芽者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉。”意为像笋那样肥壮的茶芽，它生长在肥沃的土壤中，一个芽梢有四五寸长，像初生的薇蕨嫩茎，早上冒着露水去采摘；而细弱的茶芽，它生长在草木丛生中的茶树枝上，三、四、五个芽梢长在一起，采时只把长得挺拔的芽梢采下来。

小满熟了樱桃茶 茶叶采摘谚语。流行于河北省张家

日。小满，农历节气，在每年的5月21日左右。小满节樱桃和茶叶都成熟了。樱桃越熟越好吃。但茶叶太熟就成了老叶、没有采摘价值了。5月下旬是春茶结束阶段，此时所采之茶均为下档茶。另有谚语："小满过后茶变草。"

头茶不采，二茶不发 茶叶采摘谚语。流行于浙江绍兴等地。一般树木枝条顶端的生长最为活跃。植物生理学术语为顶端生长优势。顶芽旺盛的活动抑制了侧芽的生长，如若切除顶芽（即采去头茶），便可使侧芽（二茶）迅速生长，有时采去一个顶芽，可换来较多新梢的形成，获得更多的芽叶。采与发的关系处理好，便可构成茶树的丰产。类似的谚语还有："漏手不收，二茶不抽。"意即头茶漏采处，二茶就发不出来。"今年不采，明年不发。"两说均流行于浙江嵊州等地。"茶叶越采越发。"流行于浙江杭州等地。

头茶荒，二茶光 茶叶采摘谚语。流行于浙江奉化、新昌、建德等地。意即由于春茶成长期间茶园没有及时耕锄，造成杂草繁茂，养分和水分被杂草耗尽，致使茶树生机衰退，萌芽无力，于是夏茶便无茶可采。

立夏茶，夜夜老，小满过后茶变草 茶叶采摘谚语。流行于浙江等地。立夏以后，气温渐升，此时茶芽生长迅速，叶片渐渐老化。过了小满，春茶结束，茶芽已成老叶，如草一般失去价值。谚语说明采摘季节的每一天都极其宝贵。类似的谚语还有："夏前宝，夏后草。"流行于浙江桐庐等地。"茶过立夏一夜粗。"流行于浙江等地。"立夏三天茶生骨。"流行于安徽等地。"一年老了爹，一夜老了茶。"流行于湖南等地。

尖对尖，四十天，混茶当中间 茶叶采摘谚语。流行于浙江余杭等地。尖，可采的茶芽，亦可理解为茶叶的开采期。意即从春茶开采到夏茶开采（尖对尖），大体上间隔四十天。混茶，有两种情况，一是萌发最迟的春芽（迟发蓬），一是萌发最早的二轮芽，系从最早被采的春芽残桩上萌发出来的茶芽。茶农统称之为"抱娘茶"，夏茶正式开采前须将其采去。

会采年年采，不会一年光 茶叶采摘谚语。流行于陕西一带。会采，即会使用"留叶采摘"的办法采收鲜叶，不强采，以保证年年有较多的茶叶可采。不会，即不采用"留叶采摘"的办法采茶，而采用不留叶的强采，尽管当年的产量较高，但来年产量会大大减少，甚至无茶可采。同类的谚语还有"留叶采摘，常采不败"。

谷雨前，嫌太早 茶叶采摘谚语。全句为："谷雨前，嫌太早。后三天，刚刚好。再过三天茶变草。"流行于上海、湖北等地。早、刚刚好、草，均系对茶叶老嫩而言，强调采摘的季节性、时效性。类似谚语还有："前三日早，正三日宝，后三日草。"流行于浙江奉化、鄞县等地。

抢茶如抢宝，姑娘不嫁郎 茶叶采摘谚语。流行于浙江等地。言采茶季节时间如金，像抢宝一样采摘茶叶，不容半点松懈，姑娘们全部精力投入采茶，把嫁人的事情也丢在一边。

枣树发芽，上山采茶 茶叶采摘谚语。流行于浙江杭州等地。枣树发芽在农历三月上旬，时值清明节前后，是龙井茶区采摘高档龙井之时。

春茶一担，夏茶一头 茶叶采摘谚语。流行于浙江等地。讲春夏茶的产量比例，即春茶如果采一担，夏茶则只有半担。茶树在一年中各季产量分布不匀，系由气候、茶树营养贮备等原因造成。在四季分明的长江中下游大部分茶区，由于茶树经过秋冬季和早春较长时间的营养积累，茶树体内养分贮备充分，越冬芽芽体充实，春季气候温和、雨水充沛，又值茶树营养生长占优势的有利时期，故春茶产量居于各季的首位。茶叶产量的季节分布，也受栽培技术的影响，如灌溉条件、采摘方法不同，产量亦不同。

茶树三年破丫五年摘 茶叶采摘谚语。流行于浙江等地。丫，树木的分杈，也即茶树的分枝。言幼龄茶树三年出现分枝，五年可以采茶。实际情况要早些，常规茶园四年即可打头采茶。

惊蛰过，茶脱壳 茶叶采摘谚语。流行于浙江绍兴等地。日平均气温达到10℃以上时，茶芽开始萌动，一过惊蛰（3月6日前后）气温便可渐升至10℃以上。壳，包在茶芽外面的鳞片，随着茶芽的萌动，鳞片自然脱落，似脱壳一般。

做天难做四月天 茶叶采摘谚语。流行于浙江等地，全句为："做天难做四月天，蚕要温和麦要寒，秧要日头麻要雨，采茶姑娘要晴天。"系言四月里许多作物需要老天作美，给予好气候，而不同的作物又有各不相同的要求，文中提到的蚕、麦、谷秧、麻、茶，要晴要雨要温要寒各有所求，谚语有诙谐之意：四月的老天难做呀！

割不尽的麻，采不尽的茶 茶叶采摘谚语。流行于浙江等地。麻，指苎麻，多年生草本，地下部分由根和地下茎形成麻蔸，可活数十年，一年可收割数次。茶为长寿作物，可活百年以上，从第四年起即可采摘，采期数十年。每年可采三季茶，即春茶、夏茶、秋茶。每季茶中又可分批采摘多次，一年可采三十余次。

插得秧来茶又老，采得茶来秧又草 茶叶采摘谚语。流行于湖南长沙等地。意为大忙季节，既要早稻插秧，又要采制春茶，有点顾此失彼。但这已成为昔日农村手工操作的旧景观。类似的谚语还有："采朵茶儿秧又老，插朵秧来茶变草。"流行于浙江杭州等地。"四月采茶茶叶黄，三角田中使牛忙；使得牛来茶已老，采得茶来秧又黄。"流行于陕西。

摘秋茶，犯天骂 茶叶采摘谚语。流行于浙江嵊州等地。意为秋茶采不得。有些地区春夏茶实行强采，树上叶片很少，又不施肥，如若再采秋茶，势必促使茶树生机迅速衰退，轻者影响来年产量，重者茶树致死。强调春夏两季采取

"留叶采摘"的重要性。浙江等地类似的谚语有："卖儿卖女，不摘三水。"

稻时无破箩，茶时无太婆 茶叶采摘谚语。流行于福建等地。意为农忙时节无闲具、无闲人。稻子收割前，把所有的破箩都补好，以备盛稻。采茶时节，连平时坐在家里只吃饭不干活的"太婆"都上山采茶了。太婆，曾祖母，喻年事已高在家颐养天年，不事农务者。

茶叶制作谚语

茶之否臧，存于口诀 茶叶制造谚语。见于唐代陆羽《茶经·三之造》。否（pǐ，匹），坏。臧（zāng，脏），好。即茶叶制得好坏，有一套口诀。

大锅炒茶对锅保 茶叶制造谚语。流行于浙江嵊州等地。珠茶制造过程中"对锅炒"在先，"大锅炒"在后、只有对锅炒得好，才能使大锅炒的质量得到保证。炒对锅是形成颗粒成圆的关键过程，是颗粒"做坯"的过程。炒干机的炒手往复运动，叶子在锅中不断受到弧形炒手板的推力和球形锅面的反作用，促使叶子在不断推炒中逐渐卷曲，形成颗粒。到炒大锅时，只是叶子随着水分的继续蒸发，逐渐把已形成的颗粒炒紧，对成形不起关键作用。

小锅脚，对锅腰，大锅帽 茶叶杀青制作谚语。流行于浙江嵊州等地。从炒小锅、炒对锅到炒大锅，是珠茶初制成圆的特定工序。三道工序的基本要求各有侧重，炒小锅是使茶叶细小的"下脚茶"成圆，炒对锅是使腰档茶成圆，炒大锅则要求粗大的面张茶（盖帽）也成圆。

抛闷结合，多抛少闷 茶叶杀青谚语。流行于浙江等地。抛闷，即抛炒、闷炒，均系杀青技术。抛炒的特点为在高温杀青条件下，不使叶子与锅底的接触时间过长，使蒸发出来的水蒸气和青草气迅速散发，叶温也随着下降，然后再接触锅底，使叶温上升。其优点是香气好，使低沸点而又具有强烈青草气的芳香油容易散发。青草气的主要组成部分是青叶醇，沸点约157℃，抛炒时大量挥发，可改善茶叶香气。抛炒的叶色翠绿，但时间过长，容易使芽叶断碎，甚至炒焦，加之梗子与叶脉含水量高而与锅底接触面又小，升温不如叶片快，造成杀青不匀，甚至红梗红叶。闷炒的特点为生成的高温蒸气具有穿透力，使梗脉内部迅速升温，能克服抛炒中芽叶各部位升温不一致的矛盾，闷炒叶温较高，对彻底破坏酶的活化有显著效果。在锅温较低时可适当提早闷炒，并适当延长闷炒时间，以免产生红梗红叶。闷炒叶质柔软，有利揉捻成条。抛炒与闷炒各有特点，应结合进行。抛闷时间应据鲜叶情况而定，原则是嫩叶宜多抛，老叶要多闷。

高温杀青，先高后低 茶叶杀青谚语。流行于浙江等地。强调杀青时先用高温后用低温。不论是炒青或蒸青，都是利用高温破坏酶的催化作用，不使叶子变红。在杀青后阶段，酶的活化已破坏，叶子水分大量蒸发，此时应适当降低温度。若继续采用高温，不但芽尖和叶缘容易炒焦，而且内部化学成分也会遭到损失，影响绿茶品质。先高后低，既能使鲜叶杀匀杀透，又能达到"老而不焦，嫩而不生"，从而保证了杀青阶段的茶叶品质。

嫩叶老杀，老叶嫩杀 茶叶杀青谚语。流行于浙江等地。杀青是把鲜叶中的水分杀掉。嫩叶的含水量较高，酶的催化作用较强，故应"老杀"，即多杀去一些水分。否则，酶的活化未彻底破坏，易产生红梗红叶；而且在揉捻时液汁易流失，加压时易成糊状，芽叶易断碎。低级粗老叶则相反，其含水量少，纤维素含量较高，叶质粗硬，故应"嫩杀"，即少杀去一些水分。如果水量失去过多，揉捻时难以成条，且加压时易断碎。

茶叶贮藏谚语

贮藏好，无价宝 茶叶贮藏谚语。流行于浙江等地。讲茶叶贮存的重要性。不善贮茶者，其茶色、香、味、形俱变，如同陈茶一般。既降低了饮用价值，又失去欣赏价值。善贮茶者，即便存放一年以上，依然香气不散、滋味不变，颜色不走，其经验如无价之宝。

茶是草，箬是宝 茶叶贮藏谚语。讲箬叶在贮茶中的作用，见于元代鲁明善撰《农桑撮要》。箬有两种，一是箬皮，二是箬竹之叶，叶可裹粽。谚语指的是后者。箬叶清香性凉，可以隔湿，兼保茶真气，用其包茶作用良好。明代许次纾《茶疏·收藏》："收藏宜用磁瓮，大容一二十斤，四围厚箬，中则贮茶。（箬叶）须极燥极新，专供此事。久乃愈佳，不必岁易。茶须筑实，仍用厚箬填紧，瓮口再加以箬，以真皮纸包之，以苎麻紧扎，压以大新砖，勿令微风得入。可以接新。"

茶叶饮用谚语

山水上，江水中，井水下 茶叶饮用谚语。见于唐代陆羽《茶经·五之煮》。意为饮茶用水以山水为上，江水为中，井水为下。当代吴觉农在其《茶经述评》中曾对"三水"有述。泉水亦可称山水。泉水悬浮杂质少、透明度高，污染少，水质稳定。但在地层的渗透过程中溶入较多的矿物质，且流经途径及其溶解物质的不同，含盐量和硬度有很大差异，故不是所有的山水都是上等水，有的甚至完全不能饮用。江水溶解的矿物质少，硬度较小。但含有较多的泥沙悬浮物和动植物腐败后生成的有机物等不溶性杂质，浑浊度较大，易污染，不是理想的泡茶用水。井水悬浮物含量低，水的透明度高，在地层的渗透过程中溶入了较多矿物质的盐类，硬度较

大，水质稳定、受季节变化的影响小，但水源易污染。应以水源清洁、经常使用的活水井水为宜。

茶瓶用瓦，如乘折脚骏登高　茶叶饮用谚语。见于唐代苏虞《十六汤品》中之“第十一，减价汤。无油（同釉）之瓦，渗水而有土气、虽御胯宸缄，且将败德销声。谚曰：‘茶瓶用瓦，如乘折脚骏登高。’好事者幸志之。”意为使用陶土制作而未上釉的茶瓶，会渗水又有土气，犹如人骑着跛足骏马上山爬高，吃力不讨好。

水忌停，薪忌熏　茶叶饮用谚语。见于唐代苏虞撰《十六汤品》中之“第十二，法律汤。凡木可以煮汤，不独炭也。惟沃茶之汤，非炭不可。在茶家亦有法律：水忌停，薪忌熏，犯律逾法，汤乖则茶殆矣。”停，指水沸后停了一段时间未用，俗称“停汤”。熏，即烟。意为泡茶忌用停汤的水，煮水忌用有烟的柴（意为用炭为宜）。

开门七件事，柴米油盐酱醋茶　茶叶饮用谚语。七件事即日常生活中必需的七件东西。屡见于历代诗文。南宋吴自牧《梦粱录·鲞铺》：“盖人家每日不可阙者，柴米油盐酱醋茶。”元代武汉臣《玉壶春》第一折：“早晨起来七件事，柴米油盐酱醋茶。”明代唐寅《除夕口占》诗：“柴米油盐酱醋茶，般般都在别人家。”清代强璨《无题》诗：“书画琴棋诗酒花，当年件件不离它。而今七事都更变，柴米油盐酱醋茶。”

扬子江中水，蒙山顶上茶　茶叶饮用谚语。流行于四川等地。意为扬子江水、蒙顶山茶是数得上的好水、好茶。扬子江，即南泠水（亦即中泠水）。古时把江苏江都至镇江之间的长江称扬子江。泠又作零，或濡。南泠水最宜煎茶。唐代张又新《煎茶水记》载刘伯刍把宜茶之水分为七等，以扬子江南泠水为第一。蒙顶茶，产于四川省邛崃山脉中的蒙山顶上。蒙山山高势陡，重云积雾。自唐代起，蒙山茶为历代贡品，品名有“雷鸣”、“雾钟”、“石芽”、“甘露”、“雀舌”、“米芽”、“白芽”、“黄芽”、“鸟嘴”等。

龙井茶，虎跑水（3）　茶叶饮用谚语。流行于浙江杭州。谚语含有两层意思：饮茶要饮龙井茶，用水要用虎跑水，只有用虎跑水泡龙井茶才是最上等的茶。龙井茶，即“西湖龙井”，产于浙江省杭州市西湖周围群山中。西湖自唐代就享有盛名。参见“龙井”。虎跑水，即虎跑泉之水。虎跑泉在浙江杭州市大慈山虎跑寺，泉水甘洌，著称于世，参见“虎跑泉”。

宁可一日无粮，不可一日无茶　茶叶饮用谚语。流行于新疆等地。强调饮茶的重要性。新疆牧民喝奶茶，早中晚三次不可少。中老年牧民上下午各加一次，有的一天喝七八次。新疆地区高寒，少蔬菜，主食以奶、肉为主，奶茶用以补充维生素，并助去腻消食。类似的谚语还有：“牧鞭不离手，奶茶不离口。”

早茶一盅，一天威风　茶叶饮用谚语。流行于云南等地。全句为：“早茶一盅，一天威风；午茶一盅，劳动轻松；晚茶一盅，提神去痛。一日三盅，雷打不动。”这里的“茶”特指云南当地的盐巴茶，为纳西族、傈僳族、普米族、彝族、怒族、苗族等少数民族日常饮料，一日不可少，饮罢身轻气爽，益智消乏。

春茶苦，夏茶涩，要好喝，秋白露　茶叶饮用谚语。流行于浙江杭州等地。系对春、夏、秋茶品质的概括。春茶指5月底前采摘制成的茶叶。春季温度适中，雨量充沛，茶树经一冬休养生息，体内营养物质丰富，茶叶的汁水较多。内含氨基酸、芳香物质、维生素C，其滋味鲜爽、香气强烈。夏茶多指6月初到7月初采摘制成的茶叶。夏季气温高，芽叶中积累多酚类物质，滋味不如春茶鲜爽，较苦涩。秋茶是7月中旬以后直至当年茶季结束前采摘制成的茶叶。经过春夏两季采收，茶树体内贮存的营养物质显著减少，茶汁浓度减低，苦味随之减淡，比夏茶口感好。

白天皮包水，晚上水包皮　茶叶饮用谚语。流行于浙江德清等地。意为白天人们在茶馆里饮茶，茶吃在肚子里，以皮包水。晚上，人们又到浴室洗个澡，人浸在浴池里，以水包皮。此为江南水乡饮茶者的日常生活写照，使人精神舒爽，延年益寿。

茶叶贸易谚语

新茶到在先，捧得高似天；若要迟一脚，丢在山半边　茶叶贸易谚语。见于《张堂恒选集》。19世纪30年代祁门浮梁的茶叶庄号每日收购祁红毛茶所出价格，莫不呈先高后低再涨之势。开秤时先高者，用以招揽茶农前来求售。后低者因茶农来者既多，不妨杀价。至收秤时再涨，乃留给一般茶农以良好之最后印象，希望其明日再来。

茶　谜

茶谜　以茶为题材的谜语。茶谜有数种，如谜底为茶者，谜底为茶名或名茶者，谜底为茶事者，谜底为茶具者；以及以茶为谜面，谜底为它事者。

一人能挑二方土　茶谜。谜面：“一人能挑二方土，三口之家乐融融。夕阳下时寻一口，此人还在草木中。”谜目：猜四字广告语。谜底：佳品名茶。

一只无脚鸡　茶谜。谜面：“一只无脚鸡，立着永不啼，喝水不吃米，客来把头低。”谜目：猜物。谜底：茶壶。

人间草木知多少　茶谜。谜面：“人间草木知多少。”把“人间草木”四字合起来是个“茶”字。“几”是多少的意思。谜目：猜物。谜底：茶几。

山中无老虎　茶谜。谜面：“山中无老虎。”俗话说：山

中无老虎，猴子称大王。谜目：猜茶名。谜底：猴魁。又称“太平猴魁”，名茶。因产于安徽省黄山市猴坑一带，外形魁伟，故名。

风满城 茶谜。谜面：“风满城。”山雨未来，风已先至。唐代许浑《咸阳城东楼》诗：“溪云初起日沉阁，山雨欲来风满楼。”谜目：猜茶名。谜底：雨前茶。

生在山中 茶谜。谜面：“生在山中，一色相同；泡在水里，有绿有红。”前八字指茶树，生在山中，均着绿色。后八字指做成的茶叶，有绿茶也有红茶。谜目：猜物。谜底：茶。

生在青山叶儿蓬 茶谜。谜面：“生在青山叶儿蓬，死在湖中水染红。人家请客先请我，我又不在酒席中。”第一句指茶树，第二句指红茶，第三句指泡茶，第四句指酒后饮茶。谜目：猜饮品。谜底：茶。

老和尚茶瘾、谜兴齐发 茶谜。谜面：“老和尚茶瘾、谜兴齐发，就遣哑巴小徒穿木屐，戴着草帽去找店老板取一物，店老板一看小和尚装束，心有灵犀一点通，速取茶叶一包叫他带去。”“戴着草帽”为“草”字，小和尚为“人”字，“穿上木屐”为“木”字，合起来为“茶”字。谜目：猜物。谜底：茶。

冷水里无动于衷 茶谜。谜面：“冷水里无动于衷，沸水里馨香浓浓。”冷水泡茶没有茶味，开水泡茶香气浓浓。谜目：猜物。谜底：茶。

武夷一枝春 茶谜。谜面：“武夷一枝春。”武夷，山名。春，指茶，名茶称春者众：江苏苏州“碧螺春”，湖南岳阳“洞庭春”，福建宁德天山“四季春”。谜目：猜茶名，谜底：山茶。

言对青山青又青 茶谜。谜面：“言对青山青又青，二人土上说原因。三人牵牛牛无角，草木之中有一人。”第一句三字相关“言对青”、第二句四字相关“二人土上”，第三、四句七字均相关。谜目：猜四字礼貌用语。谜底：请坐奉茶。

茶、献茶、献香茶！ 茶谜。谜面：“茶、献茶，献香茶！”缘于历史故事“郑板桥写对联”：郑板桥去镇江金山寺游览，寺里和尚见他衣著简朴，当是普通游客，只随便说了声：“坐！茶！”后见他仔细欣赏着壁上书画，气度不俗，便稍为客气地说：“请坐！泡茶。”随即请教姓名，当他得知是大名鼎鼎的画家郑板桥时，立即毕恭毕敬地招呼：“请上坐！泡好茶。”旋即拿出纸墨笔砚，请他为金山寺题对联。郑板桥并不推辞，含笑写下两行字：“坐，请坐，请上坐；茶，泡茶，泡好茶！”谜目：猜四字选矿术语。谜底：品位提高。

草木有本心 茶谜。谜面：“草木有本心。”此五字原为唐代张九龄《感遇》诗中的一句。人在草木之中好像心（本心）在人体之中。谜目：猜字。谜底：茶。

娘在徽州黄土 茶谜。谜面：“娘在徽州黄土，出世清明前后，吃过多少苦头，还要陪客进口。”娘，指茶树。徽州，地名，宋宣和三年（1121）置，辖今安徽歙县、休宁、祁门、绩溪、黟县及江西婺源等地，为中国重要的茶叶产区，黄土、酸性、适宜于茶树生长。出世清明前后，是说茶芽清明前后即可采摘。吃过多少苦头，是说茶叶采下后要经过初制和精制若干道工序，揉揉挤挤，蒸蒸炒炒，陪客进口，是说客来敬茶。谜目：猜物。谜底：茶。

植树种草多提倡 茶谜。谜面：“植树种草多提倡。”植树种草含一“绿”字。多提倡含“宜兴”二字。谜目：猜茶名。谜底：宜兴绿。

茶事典故轶闻传说

茶叶传说故事 茶叶艺文形式之一。其形式宽泛，包括古代神话、风物传说、幻想故事、生活故事、民间寓言、民间笑话及遗闻轶事。内容丰富，有茶史、茶师、茶祖和名人饮茶的神话传说，有名茶和与饮茶有关的名泉、名水故事，有关茶俗、茶事的传闻，其中既有汉族作品，也有少数民族的创作。以名茶的传说最为普遍，既有一种名茶多种故事并存，也有一种类型的传说出现于多种名茶，内容或谈其来源，或讲其特色，或析其命名，并与各种各样的人物、故事、古迹交织在一起，又与地方风物结合在一起。

神农以茶解毒 上古时代传说。《神农本草》载：“神农尝百草之滋味，水泉之甘苦，令民知所避就。”又《本草衍义》：“神农尝百草，一日遇七十毒，得荼而解之。”“荼”字即“茶”字的前身。神农是中国上古时代一位被神化了的人物形象。传说他不仅是中国农业、医药和其他许多事物的发明者，也是中国茶叶利用的创始人。神农以茶解毒的传说有三种说法：其一，神农为研究百草特性和功能，在采集过程中，必亲自尝嚼，以辨其味，以明其效。一次，他吃下了有毒植物，感到头昏眼花，口干舌麻，全身乏力，于是躺卧在大树下休息。一阵风过，树上落下片片绿叶，神农信手放入口中咀嚼，感到味虽苦涩，但舌根生津，麻木渐消，头脑清醒。于是采集回家研究，果有解毒功效，因而定名为“荼”。其二，神农常将采集的草药亲自煎熬为人治病，一日，正准备煎药之时，忽有树叶落入锅中，但见汤色渐黄，清香散发，掏水饮之，其味略苦，回味甘甜。当时神农正肚痛腹泻，于是趁热喝了两大碗。说也奇怪，肚子不痛了，泻也止住，且精神振奋。从而发现荼有解渴、止泻、解毒、提神等作用。其三，神农得天独厚，生来有一个水晶般透明的肚子，什么东西在肚子里活动都能看得一清二楚。有一次神农发现肚子不舒服，肠胃中出现块块黑斑，同时舌麻口干，胸闷气急，他就把一种开白花的常绿树树叶咀嚼吞食，忽觉叶汁在肚子里上下游动，所到之处，黑斑顿消，人也感到舒服起来。这种树叶汁水，像巡逻兵一样在肚子里查来查去，直到把

"黑斑"消灭光。神农意识到，这些黑斑、舌麻等就是中毒的表现、而这种树叶有解毒的特效，因此形象地把它叫作"查"，之后逐渐演变为"茶"字。传说寄托了人们对神农的崇敬和怀念、也反映了食药同源之滥觞。

大禹得茶 茶事传闻。相传大禹治水，四处开河的紧急当口忽遭"大肚病"侵袭。即使五大三粗的壮汉，也会蓦地染病。病势凶猛，一个粗实汉子没几天就变得面黄肌瘦，四肢无力、能吃饭却不能干活。大禹心急如焚，不仅治水搁浅，且谣言四起，谣传不可轻易动土，大禹治水触犯了龙王太岁，上天来追命了！百姓人心惶惶，大禹派人四出寻医，终无良方。遂慕名访医至太湖，不料自己也染上了病。他悲痛地自叹时间不多，支撑着想把有关水经的书写完。一天，湖上刮起大风暴，八百里湖面波涛翻滚，湖边百姓声嘶力竭地呼喊出船打鱼的亲人。大禹目睹凄惨场景，心如刀绞。他急中生智，在湖边升起一堆篝火，风大火旺，湖中九艘船儿迎着火光破浪前进，终于平安靠岸。可大禹劳累过度，昏倒在地，醒来时，有位老汉正为他救护治病。老汉年逾九十，感谢大禹救了他唯一的亲人重孙，决心治好他的病。大禹服用老汉煨的药汤后，肚子渐小了，身体也有劲了。因请教采用何方，乃知是"茶叶煎黑鱼汤"。遂发动周围居民采制茶叶，捕捉黑鱼。经协力医治，使无数人恢复健康，治水工程得以继续。为了纪念大禹治水和救渔民、抗病魔的功绩，太湖边建造了大禹庙，"茶叶煨黑鱼"的秘方，至今流传于民间。

以茶代酒 茶事典故。《三国志·吴书·韦曜传》：吴主孙皓，"每饷宴，无不竟日。坐席无能否率以七升为限。虽不悉入口，皆浇灌取尽。曜素饮酒不过二升，初见礼异时，常为裁减，或密赐茶荈以当酒。"是为史籍中有关以茶代酒的最早记载。

秦精获大茗 茶事轶闻。《搜神后记》载："晋孝武世，宣城秦精，尝入武夷山采茗。忽遇一人，身长丈余，通体皆毛，从山北来。精见之大怖，自谓必死。毛人径牵其臂，将至山曲一大丛茗处，放之便去。精因采茗。须臾复来，乃探怀中橘与精，甘美异常。精甚怖，负茗而归。"叙述秦精入山采茶，得毛人指引而发现了大茶树、描写了深居高山的人在大自然中不断探索，终于发现野生大茶树的过程。

茶为素业 茶事典故。南朝宋《晋中兴书》载："陆纳为吴兴太守时，卫将军谢安尝欲诣纳。纳兄子俶怪纳无所备，不敢问之，乃私蓄十数人馔，珍馐毕具。及安去，纳杖俶四十，云：'汝既不能光益叔父，奈何秽吾素业。'"其时某些显贵，以待客奉茶为清廉。

祀冢得报 茶事趣闻。南朝宋刘敬叔《异苑》："剡县陈务妻，少与二子寡居，好饮茶茗。以宅中有古冢，每饮辄先祀之。二子患之曰：'古冢何知？徒以劳。'意欲掘去。母苦禁而止。其夜，梦一人云：'吾止此冢三百余年，卿二子恒欲见毁，赖相保护，又享吾佳茗，虽潜壤朽骨，岂忘翳桑之报？'及晓，于庭中获钱十万，似久埋者，但贯新耳。母告二子愧之。从是祷馈愈甚。"此故事赞美了嗜茶者知恩图报这一中华民族传统道德。

献茶谋官 茶事典故。隋文帝杨坚小时常患头痛。一日，有僧人询之告曰："山中有茗草，煮而饮之当愈。"取煎服用后，果甚有效。杨坚为帝时，有人因献茶而得官，于是一度出现竞相采茶以求封赏的现象。时人权纡讽云："穷春秋，演河图，不如载茗一车。"

千里送惠泉 茶事典故。唐代丁用晦《芝田录·李德裕》："李太尉……在中书，不饮京城水，悉用惠山泉，时有水递之号。"李德裕，赵郡人。唐武宗时出任宰相。讲究饮茶用水，通过驿站传递或派专人赴无锡提取"天下第二泉"惠山泉水，人称"千里送惠泉"。因劳民伤财，招致非议。诗人皮日休作《题惠山泉》讥之："丞相常思煮泉时，郡侯催发只忧迟。吴关去国三千里，莫笑杨妃爱荔枝。"

陆羽鉴水 茶事典故。唐代张又新《煎茶水记》："代宗朝，李季卿刺湖（一作润）州，至维扬（今江苏扬州），逢陆处士鸿渐。……李曰：'陆君善于茶，盖天下闻名矣，况扬子南零水又殊绝，今者二妙千载一遇，何旷之乎！'命军士谨信者，挈瓶操舟，深诣南零。陆洁器以俟之。俄水至，陆以杓扬其水曰：'江则江矣，非南零者，似临岸之水。'使曰：'某棹舟深人，见者累百，敢虚绐乎。'陆不言，既而倾诸盆，至半，陆遽止之，又以杓扬之曰：'自此南零者矣！'使蹶然大骇，伏罪曰：'某自南零赍至岸，舟荡覆半，至惧其勘，挹岸水增之，处士之鉴，神鉴也，其敢隐焉。'李与宾从数十人皆骇愕。"此故事用夸张的手法表现陆羽鉴水本领的神妙，也反映了唐代人重视饮茶用水的情况。

饮茶十德 茶事典故。唐代刘贞亮将前人颂茶的内容概括为"十德"：一、以茶散郁气；二、以茶驱睡气；三、以茶养生气；四、以茶驱病气；五、以茶树礼仁；六、以茶表敬意；七、以茶尝滋味；八、以茶养身体；九、以茶可行道；十、以茶可雅志。

渐儿茶 茶事趣闻。相传唐《茶经》作者陆羽，博学多才，崇茶嗜茶，善于茶事，更精于煮茶。陆羽沏的茶，韵味特好，深得唐朝国师——佛光和尚赏识。佛光和尚身居高位，酷爱饮茶，每天饮一杯陆羽沏的茶，饮时常抚须微笑，神色陶醉。因陆羽字鸿渐，昵称"渐儿"，故久之人们称陆羽沏的茶为"渐儿茶"。帝闻之，即召陆羽入宫，亲掌佳茗，"渐儿茶"其香其味果然非同一般，因想在侍者中多培养几个沏茶能手，遂命陆羽传授之。数年后，帝思及好茶还须好水煎，遂命陆羽遍访天下名泉。陆羽临行向佛光师爷辞别，佛光问及所授侍者茶艺如何？陆羽答曰："都不错……凡经教，都可学会，然细微之差，还得自我探求。"佛光满意地点头回答："渐儿所说极是，学而不知求索，不仅难及，更无法超越了。"陆羽走后，帝仍常约佛光一起品茶，以示侍

者茶艺不亚于陆羽。但佛光总是应命呷一口，从不表态。一日，佛光照例呷了一口，谁知茶一入口就惊问："渐儿何日归来？"帝惊问何以得知，佛光笑曰："此乃渐儿茶也。"众皆敬服。故事反映了陆羽茶艺之精，也说明佛光对陆羽知遇之深。

单道开饮茶苏 茶事轶闻。唐代陆羽《茶经·七之事》转引《艺术传》："敦煌人单道开，不畏寒暑，常服小石子，所服药有松、桂、蜜之气，所饮茶苏而已。"茶苏，茶和紫苏调剂的饮料。单道开，姓孟，晋代人，好隐栖。传说因修行辟谷，七年后，冬能自暖，夏能自凉，昼夜不卧，日行七百余里，后移居河北省临漳县昭德寺、设禅室坐禅，并以茶苏驱睡，寿至百余岁。

老姥逸狱 茶事轶闻。唐代陆羽《茶经·七之事》引《广陵耆老传》：晋元帝时，有老姥，每旦独提一器茗，往市鬻之，市人竞买。自旦至夕，其器不减。所得钱散路旁孤贫乞人。人或异之，州法曹絷之狱中。至夜，老姥执所鬻茗器，从狱牖中飞出。"明代陈继儒《茶董补·广陵老传》亦有记述。

饮茶公主 茶事传说。相传唐贞观十五年(641)，文成公主嫁于第三十二世藏王松赞干布，陪嫁礼品除金银首饰、珍珠玛瑙、绫罗绸缎、文书八宝外，还有很多茶叶和茶具。茶叶中有湖南名茶"邕湖含膏"。文成公主爱好饮茶，也喜欢以茶敬客。入藏后，公主常以茶赐群臣、待亲朋。藏胞多肉食、少果蔬，饮茶初出好奇，继而深感饮后肠胃清爽，齿颊留芳，解渴提神，全身轻快。饮茶风尚遂从皇宫传向民间，人们争相效之，视作仙草，于是饮茶之风兴起。公主传之以茶，晓之以理，并建议藏王以牲畜、皮毛、鹿茸等特产至陕西、四川等地换取茶叶，还调制奶茶、酥油茶等新饮法，自此茶风日盛。故藏民称文成公主是饮茶公主。

陆卢遗风 茶事传闻。旧时茶叶商店题字常以"陆卢遗风"四字作匾。"陆"指茶圣陆羽，他一生嗜茶，精于茶道，以《茶经》闻名于世，对中国乃至世界的茶业发展作出巨大贡献，被誉为"茶仙"、"茶神"。"卢"指唐代诗人卢仝，一生爱茶成癖，不幸在甘露之变中被误捕而遇害。他的《走笔谢孟谏议寄新茶》，自唐以来传颂千年不衰。陆、卢又是至交好友，两人有很多相同之处。发扬陆、卢遗风，意在学习二人崇茶爱茶的精神、精湛卓越的品茶技艺和高尚的茶德茶风。

易于自焚 茶事典故。《新唐书·循吏传》："何易于为益昌令，盐铁官榷取茶利，诏下，所在无敢隐。易于视诏书曰：'益昌人不征茶且不可活，矧厚赋毒之乎？'命吏阁诏，吏曰：'天子诏书敢拒？吏坐死，公得免窜邪？'对曰：'吾敢爱一身，移暴于民乎？亦不使罪尔曹。'即自焚之。"何易于自焚抗茶税的故事为后人所称道。

驿库茶神 茶事典故。唐代李肇《国史补》："江南有驿吏，以干事自任。典群者初至，吏白曰：'驿中已理，请一阅之。'刺史乃往，初见一室，署云酒库，诸酝毕熟，其外画一神，刺史问：'何也？'答曰：'杜康。'刺史曰：'公有余也。'又一室，署云茶库，诸茗毕贮，复有一神，问曰：'何？'曰：'陆鸿渐也。'刺史亦善之。又一室，署云蒲库，诸蒲必备，亦有一神，问曰：'何？'吏曰：'蔡伯喈。'刺史大笑曰：'不必置此。'"陆羽在唐代即被驿库和茶店供奉，反映了唐代崇尚茶神的民风。

茶酒争高 茶事趣闻。唐末王敷撰《茶酒论》，描述茶酒争功之事，诙谐风趣。茶酒各夸己长，攻彼之短。茶曰："百草之首，万木之花；贵之取蕊、重之摘芽；呼之茗草，号之作茶。贡五侯宅，奉帝王家；时新献人，一生荣华；自然尊贵，何用论夸。"酒曰："自古至今，茶贱酒贵。"茶曰："阿你不闻道，浮梁歙州，万国来求；蜀山蒙顶，其山鼻岭，……客商来求，船车塞绍。……我之茗草，万木之心；或白如玉，或黄似金；名僧大德，幽隐禅林；饮之语话，能去昏沉；供养弥勒，奉献观音；千劫万劫，诸佛相钦。"酒不示弱，答曰："酒通贵人，公卿所慕。曾遣赵王弹琴，秦王击缶，不可把茶请歌，不可为茶交舞。茶吃只是腰疼，多吃令人患肚。……致酒谢坐，礼让周旋，国家音乐，本为酒泉，终朝吃你茶水，敢动动些些管弦！"茶酒争论热烈，水在一旁观战，因挺身而出曰："阿你两个，何用匆匆。阿谁许你，各拟论功。言词相毁，道西说东。人生四大，地水火风。茶不得水，作何相貌？酒不得水，作甚形容？米曲干吃，损人肠胃；茶片干吃，粝破喉咙。万物须水，五谷之宗。上应乾象，下顺吉凶。江河淮济，有我即通。亦能漂荡天地，亦能涸煞鱼龙。尧时九年灾迹，只缘我在其中。感得天下钦奉，百姓依从。由（犹）自不说能圣，两个（何）用争功？从今已后，切须和同；酒店发富，茶坊不穷；长为兄弟，须得始终。"（《敦煌变文集·卷三》）明代冯梦龙《广笑府》亦载有"茶酒争高"的故事："茶谓酒曰：'战退睡魔功不少，助成吟兴更堪夸，亡家败国皆因酒，待客如何只饮茶。'酒答茶曰：'瑶台紫府荐琼浆，息讼和亲意味长，祭祀筵宾先用我，何曾说着淡黄汤？'各夸己能，争论不已，水解之曰：'汲井烹茶归石鼎，引泉酿酒注银瓶，两家且莫争闲气，无我调和总不成。'"后者显系前者衍化而来。

良马换《茶经》 茶事传说。唐朝末年，茶马交易已很盛行。一年，唐使按照惯例，带上一千多担上好茶叶闯积边关，为的是想换取唐王急需的战马。待回纥使者带马到关时，却提出另外要求，传达国王旨意，要以千匹良马换取一本关于种茶、制茶、饮茶的宝书——《茶经》。唐使从未见过《茶经》，但认为用一本书换千匹马，太合算了。于是与两位使者签订国约。唐使星夜回朝，面奏此事，然满朝文武也不知有此书，翻遍书库难觅踪影。只有太师曾记得江南有位品茶名士，《茶经》也许是他撰写的。遂派专人星夜启程，

遍访湖州、金陵等地，但未见陆羽，也找不到《茶经》手稿，而国约期限将到。在这焦急之中，忽有一秀才拦住马头，大声说："我乃竟陵皮日休，特向朝廷献宝。"因问何宝？皮日休捧出《茶经》三卷。使者惊喜，连忙下马跪接，并问《茶经》可有底卷？皮日休告以还有抄卷，正在请匠人刊刻。使者叩谢再三曰："有此宝书，换得战马千匹，平叛宁国有望矣！"自此，陆羽《茶经》名扬海内。

受茶一串 茶事轶闻。《新唐书·陆贽传》载："陆贽调郑尉，罢归。寿州刺史张镒有重名，贽往见，语三日，奇之，请为忘年交。既行，馈钱百万曰：'请为母夫人一日费。'贽不纳，止受茶一串。"陆贽受茶一串，做到领情而不贪财，饮茶者的"廉"道自在其中。

前丁后蔡 茶事典故。宋代胡仔《苕溪渔隐丛话》："建安北苑茶，始于太宗朝。太平兴国二年，遣使造之。取象于龙凤，以别庶饮，由此入贡。至道间，仍添造石乳。其后大小龙茶，又起于丁谓，而成于蔡君谟。"丁谓，北宋天禧三年（1019）任宰相，封晋国公。蔡君谟即蔡襄，官至端明殿学士。大小龙团的研制过程较长，在丁谓仕福建时开始创制，后由蔡君谟正式督造入贡，丁、蔡对龙团茶加工技艺的发展都作出了贡献，故有"前丁后蔡"之说。苏东坡诗有"武夷溪边粟粒芽，前丁后蔡相宠加。争新买宠各出意，今年斗品充官茶。"

献茶得官 茶事典故。宋代胡仔《苕溪渔隐丛话》："郑可简以贡茶进用，累官职至右文殿修撰、福建路转运使。其侄千里于山谷间得朱草香茗，可简令其子待问进之，因此得官。"宋徽宗嗜茶，宫中盛行斗茶之风，为迎合皇室，贡茶品目剧增，数量日多，制作益精。郑可简造"龙团胜雪"贡茶和令其子送"朱草"入朝邀宠走升官捷径，时人讥讽道："父贵因茶白，儿荣为草朱。"

乞赐密云龙 茶事典故。宋代周辉《清波杂志》："自熙宁后，始贡'密云龙'。每岁头纲修贡，奉宗庙及供玉食外，赍及臣下无几，戚里贵近乞赐尤繁。""密云龙"乃团茶之精品，朝廷以为笼络朝臣的赐品。"密云龙"茶以袋色区别赏赐对象，袋色黄者，为宫廷专用；袋色绯者，为臣僚所用。

师中宽茶税 茶事典故。《宋史·李师中传》："北宋熙宁初，李师中任洛川知县，时民负官茶直十万缗，追索甚重。师中为脱桎梏，语之曰：'公钱无不偿之理，宽与汝期，可乎？'皆感泣听命。"师中命每乡设置一柜，允许茶农每天分缴所欠，登簿记账，至税赋交清为止，到年终，所亏税赋缴齐，无一亏欠。宽期完税，化整为零，亦善理政务之人。

蔡襄辨茶 茶事典故。宋代彭乘《墨客挥犀》："蔡君谟善辨茶，后人莫及。建安能仁院有茶生石缝间，寺僧采造，得茶八饼，号石岩白，以四饼遗君谟，以四饼密遣人走京师，遗王内翰禹玉。岁余，君谟被召还阙，访禹玉。禹玉命子弟于茶笥中，选取茶之精品者碾待君谟。君谟捧瓯未尝，辄曰：'此茶极似能仁石岩白，公何从得之？'禹玉未信，索茶贴验之，乃服。"又载："建茶所以命重天下，由公（君谟）也。后公制小团，其品尤精于大团。一日，福康蔡叶承秘校，召公啜小团。坐久，复有一客至。公啜而味之曰：'非独小团，必有大团杂之。'承惊呼。童曰：'本碾造二人茶，继有一客至，造不及，乃以大团兼之。'承神服公之明审。"蔡襄不仅能别茶之品类产地，就连大小团茶之间的细微品质差异，在同一杯茶中也能辨别出来。

晋公立茶法 茶事典故。宋代魏泰《东轩笔录》："陈晋公为三司使。将立茶法，召茶商数十人，俾各条利害。晋公阅之，第为三等。语副使宋太初曰：'吾观上等之说，取利太深，此可行于商贾，而不可行于朝廷；下等固减裂无取；唯中等之说，公私皆济，吾裁损之，可以经久。'遂立三等之茶叶税法。行之数年，货财流通，公用足而民富实。"后虽屡变其法，功利不如晋公税法，因此称三司使之才，以陈晋公为首。

茶墨之辨 茶事轶闻。宋代张舜民所撰《画墁录》："司马光云，茶墨正相反。茶欲白，墨欲黑；茶欲新，墨欲陈；茶欲重，墨欲轻。如君子小人不同。"茶墨辩韵事缘于宋代，司马光好茗饮，一日，邀好友斗茶品茗，大家带上自己收藏的最好茶叶、茶具、茶水赴约。先看茶样，再嗅茶香，后评茶味。苏东坡和司马光带的都是白茶，成色均好，但苏又自携隔年雪水泡茶，水质好，茶味纯，就占了上风，苏心里高兴，不免流露得意之状。司马光内心不服，遂出题难之曰："茶欲白，墨欲黑；茶欲新，墨欲陈；茶欲重，墨欲轻。君何以同爱两物？"苏不慌不忙答曰："奇茶妙墨俱香，是其德同也；皆坚，是其操同也；譬如贤人君子，黔晰美恶不同，其德操一也。公以为然否？"众皆信服。自此茶墨之辨，传为美谈。故事寓意茶墨缘深，兼而爱之，茶益人思，墨兴茶风，相得益彰。

东坡梦泉 茶事趣闻。北宋苏东坡《参寥泉铭》："真即是梦，梦即是真。石泉槐火，九年而信。"记述苏东坡的奇事趣闻。熙宁四至七年（1071～1074），苏东坡任杭州通判，与诗僧道潜（号参寥子）友情甚笃。元丰三年（1080）东坡谪居黄州，一日夜梦参寥师携诗相见，醒来时只记得饮茶诗中的两句："寒食清明都过了，石泉槐火一时新。"梦中苏曾问："火故新矣，泉何故新？"答曰："俗以清明淘井。"九年后，东坡再度来杭，参寥子卜居孤山智果精舍，东坡在寒食那天去访。"舍下旧有泉，出石间，是月又凿石得泉，加洌，参寥子撷新茶，钻火煮泉而瀹之。"情同东坡九年前所梦，东坡大为惊奇，遂作《参寥泉铭》。品茶梦境、九年后成事实，真是奇闻。

得茶三昧 品茶韵事。北宋杭州南屏山麓净慈寺中谦师妙于茶事，对于品评茶叶独具只眼。他认为茶三昧得之于心，应之于手，非可以言传学到的。因此人称谦师为"点茶

三昧手”，也说明谦师得茶三昧，非一日之功。苏东坡出任杭州时《送南屏谦师》诗：“道人晓出南屏山，来试点茶三昧手。”史学家刘贡父亦赠谦师诗曰：“泻汤夺得茶三昧，觅句还窥诗一斑。”明代韩奕《白云泉煮茶》诗：“欲试点茶三昧手，上山亲汲云间泉。”然而关于“茶三昧”，理解各有不同。陆树声《茶寮记》：“终南僧明亮者，近从天池来。飨余天池苦茶，授余烹点法甚细。……僧所烹茶，味绝清，乳面不黟，是具入清净味中三昧者，要之此一昧，非眠云跂石人，未易领略。”后人理解茶三昧者，系指烹茶技艺达到了精绝之境界。

看茶嗫墨 茶事趣闻。北宋苏东坡《仇池笔记》载：“真松煤远烟自有龙麝气。”世人有此嗜好者，如：滕达道、苏浩然和吕行甫等，每当晴暖窗闲之时，即研墨水数盒，写字作画之余，以墨水作饮。又载：“蔡君谟嗜茶，老病不能饮，但把玩而已。看茶嗫墨亦事之可笑者也。”茶不饮供玩，墨水余作饮，似属不可思议之事，然古人又确有此事。后人所谓“墨水吃得不多”，亦即表示知识浅薄之意，也许源出于此。

唐庚失具 茶事轶闻。见宋代周辉《清波杂志》。北宋文人唐庚丢失茶具后作《失茶具说》：“吾家失茶具，戒妇勿求。妇曰：‘何也?’吾应之曰：‘彼窃者必其所好也。心之所好则思得之，惧吾断之不予也，而窃之。则斯人也得其所好矣。得其所好，则宝之，惧其泄而密之，惧其坏而安置之，则是物也得其所托矣。人得其所好，物得其所托，复何求哉!’妇曰：‘嘻!焉得不贫?’”唐庚仕途坎坷，善诗文，好讽喻，尤嗜茶爱具，议论饶有哲理，后人传为美谈。

茶赐考官 茶事记闻。宋代王巩《甲申杂记》载：“（宋）仁宗朝，春试进士集英殿，后妃御大清楼观之，慈圣光献出饼角子以赠进士，出七宝茶以赐考试官。”此为皇上赐茶鼓励、以助考官、进士提神益思之举。

苏蔡斗茶 斗茶轶闻。北宋江休复《嘉祐杂志》：“苏才翁尝与蔡君谟斗茶。蔡茶精，用惠山泉。苏茶劣，改用竹沥水煎，遂能取胜。”这说明茶性必发于水，八分之茶，遇水十分，茶亦十分矣；试十分茶，八分之水，茶亦八分。

饮茶助学 饮茶韵事。南宋李清照《金石录后序》：“李清照偕夫闲居青州，每获一书，即共同校勘，整集签题，得书画彝鼎，亦摩玩舒卷，指摘疵病。夜尽一烛为率。……余性偶强记，每饭罢，坐归来堂，烹茶，指堆积书史，言某事在某书某卷第几页第几行，以中否决胜负，为饮茶先后。”当时，李清照与丈夫赵明诚回到青州（今山东青州市）故第闲居，两人经常读书共研，每天饭后必作“饮茶助学”游戏，胜者得先品茶为快，常玩得茶倾杯覆，兴尽而散。这种能增强记忆促进学习效果的饮茶韵事，为后人传颂。

桑苎家风 爱茶典故。南宋陆游《八十三吟》：“石帆山下白头人，八十三年见草春。自爱安闲忘寂寞，天将强健报清贫。枯桐已爨宁求识?敝帚当捐却自珍。桑苎家风君勿笑，他年犹得作茶神。”大诗人陆游常自名为“桑苎翁”、“老桑苎”，具有与陆纳一脉相承的桑苎家风。陆羽亦崇敬陆纳的高风亮节，在陆纳任过太守的湖州苕溪隐居著书，自称“桑苎翁”，所住草庐称“桑苎庐”。而陆游又很敬佩陆羽的恬淡志趣和崇俭风尚。陆纳、陆羽、陆游有许多共同之处，如勤俭自持、鄙弃浮华、恬淡生涯、崇茶事茶、品茶赋诗、广结茶友的高洁情怀和幽人雅士的德操。这些共性，即所谓“桑苎家风”。

进羣茶纲 茶事轶闻，见《宋朝事实类苑》卷七十一：“李溥为江淮发运使，每岁奏计，则以大船载东南美货，结纳当途，莫知纪极。章献太后垂帘时，溥因奏事盛称浙茶之美，云：‘自来进御，惟建州茶饼；浙茶未尝修贡，本司以羡余钱，买到数千斤，乞进入内。’自国门挽船而入，称进奉茶纲，有司不敢问。所贡余者，悉入私室。溥晚年以贿败，窜谪海州，然自此遂为发运司岁例。”每年都运浙茶至京，作为媚上贡品。

且吃茶 壶艺典故。元代蔡司沾《寄园丛话》：“余于白下获得一紫砂壶，镌有‘且吃茶’‘清隐’草书五字，知为孙高士遗物。”‘且吃茶’是文人撰写壶名的发端，使紫砂茶壶从一般的日用品演变为艺术品。

佳茗佳人 茶事典故。明代张大复《梅花草堂笔谈》：“冯开之先生喜饮茶，而好亲其事，人或问之，答曰：‘此事如美人，如古法书画，岂宜落他人之手!’”又苏轼《次韵曹辅寄壑源试焙新茶》诗云：“戏作小诗君一笑，从来佳茗似佳人。”凡嗜茶之人，对茶的眷恋之情难以言喻，因此常把“佳茗”比作“佳人”，旧时杭州涌金门外藕香居茶室有副集苏轼诗句的对联：“欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人”。

品茶定交 茶事轶闻。明代张岱《陶庵梦忆》：“周墨能向余道，闵汶水茶不置口。戊寅九月，至留都，抵岸，即访闵汶水于桃叶渡。”记述了与闵品茶定交的经过。闵汶水以善煮茶闻名，人称闵老子。当时许多名人，识与不识，凡路过他家，必去拜访，以能欣赏“水火皆自任，颇极烹饮态”的茶艺，并能以品饮闵老子茶为快。张岱去桃叶渡访闵，正值闵外出，家仅一婆留守，张久坐不离，因问何故，张曰：“慕闵老久，今日不畅饮闵老茶，决不去!”待闵老归，闻客专程来访，非常高兴，于是“自起当炉，茶旋煮，急如风雨，导至一室，明窗净几，荆溪壶、成宣窑瓷瓯十余种，皆精绝。灯下视茶色，与瓷瓯无别，而香气逼人。”直令张岱拍案叫绝!品茶过程中，汶水称茶为“阆苑茶”，水为“惠泉水”，张岱品后有疑，因曰：“茶似阆苑制法而味不似，何其似罗岕甚也。水亦非普通惠泉。”汶水敬佩而吐舌曰：“奇!奇!”遂据实以告。少顷，汶水持一壶，满斟请饮。张啜饮后曰：“香朴烈，味甚浑厚，此春茶耶?”“向瀹者的是秋茶。”汶水大笑曰：“余年七十，精尝鉴者无客比。”闵张二人，辨茶能

鉴别茶之产地、制法和采制季节、品水能辨水之新陈、老嫩，功夫可谓精极。志同道合，遂成至交。参见本部"杂文"栏"闵老子茶"。

王安石验水 茶事趣闻。明代冯梦龙《警世通言·王安石三难苏学士》：王安石老年时身患痰火之症，太医嘱饮阳羡茶，并须用长江瞿塘中峡水煎烹。一次，王安石托苏东坡曰："倘尊眷往来之便，将瞿塘中峡水携一瓮与老夫，则老夫衰老之年，皆子瞻所延也。"不久，苏东坡携带家眷乘船顺长江而下，三峡风光迷人，苏东坡一心鉴赏，竟忘记了大师所托，船到下峡才记起此事。长江水流湍急，回溯困难，只得汲下峡水以充之。王安石得此水，视若珍宝，亲开纸封，烹阳羡茶以待客。谁知当水倾注冲泡后，碗中茶色半晌方见，王安石因问："此水取自何处？"东坡答："巫峡。""是中峡？"东坡点头。王安石笑道："又来欺老夫了，此乃下峡之水，如何假名中峡！"东坡大惊，只得据实以告。因笑问："三峡相连，一般样水，何以辨之？"王答："这须细心察理。这瞿塘水性，出于《水经补注》。上峡水性太急，下峡太缓，惟中峡缓急相半，太医知老夫中脘变症，故用中峡水引经。此水烹阳羡茶，上峡味浓，下峡味淡，中峡浓淡相宜。今茶色以半晌方见，故知是下峡之水。"东坡离席谢罪。王安石出神入化的辨水之功传为美谈。

仁宗赐茶（Emperor Ren-Zong bestow tea） 茶事典故。《甲申杂记》："初贡团茶及白羊酒，惟见任两府方赐之。仁宗朝，及前宰臣，岁赐茶一斤，酒二壶，后以为例。"宋仁宗改革赐茶旧制，扩大赏赐范围，从仅限赐现任官员扩大到前任宰臣。

看人待茶 茶事趣闻。明代何良俊《四友斋丛说》：苏东坡诸弟子来访，必以茶相待，但不示珍品。只有在他最器重的"苏门四学士"（即黄、秦、晁、张）来访时，东坡才命侍妾朝云取出自家珍藏的茶叶上品"密云龙"待客。久而久之，成为尽人皆知的密规。一天，堂上又传：取"密云龙"来。家人以为是四学士来了，上茶一看，堂上坐着的却是廖正一。廖正一字明略，才学过人，也是苏东坡晚年最宠爱的一个弟子，所以也以最珍贵的茶招待。

敬壶供壶 壶俗趣闻。据传明朝天启年间，安徽歙县有位知县，听说黄山云雾茶冲泡时，茶香满室，壶杯上气雾缭绕，气雾中还会出现一个美丽仙姑的奇观。知县惊喜万分，便进京敬献皇上，买宠求荣。帝命殿试，谁知茶香则香焉，唯无图形出现。帝大怒，责以欺君之罪立斩示众。并传旨徽州府，凡传播"邪说"之人，一并惩办。时徽州知府熊启元，为人清正，他既不能抗旨，更不愿滥杀无辜，焦急地直奔茶山查访，茶农得知熊知府爱民之心，献计献策。有位老农告诉熊知府："只要叶采谷雨尖，烹用砂壶、山泉水，火以栗树炭，煮沸冲泡会出现奇观。"并表示愿随大人进京敬献皇上。到金殿一试，果见奇观出现，文武大臣惊呼："神奇！名茶！"从此，黄山云雾茶年年入贡。老农把上过金銮殿的砂壶、络子、扁担等物品视为救命之宝，特别是砂壶尤为珍贵，长年供奉纪念。后人竞相效仿，黄山一带敬壶供壶遂成风尚。

唐祝茶谜 茶事轶闻，见《谜语漫话》。唐伯虎与祝枝山是一对志同道合的好友，平日亲密无间，常来常往，不是吟诗绘画，就是对联猜谜。一天，祝来访，被拒门外，唐伯虎要祝枝山先猜诗谜，猜中好招待，猜不中就不接待。唐伯虎的诗句是："言有青山青又青，两人土上看风景。三人骑牛少只角，草木丛中见一人。"要祝枝山一句打一字、四字连成两句话。祝听后，不假思索，就迈开大步，径自走进屋内，朝太师椅上一坐，并叫："茶来！"唐伯虎见状，不但不怪祝枝山莽撞，反而立即奉上一杯香茶，并拱手作揖说："老兄不愧谜界高手，佩服！佩服！"原来这首诗谜底就是：请坐！奉茶！

茶果犒臣 茶事习俗。明代陈继儒《茶董补·金鸾密记》载："金鸾故例。翰林当直学士，春晚困，则日赐成象殿茶果。"圣上以茶果犒臣，用以提神解困。又《天禄识余·赐茶果》中亦有类此记载。唐宋时期均有帝王赐大臣以茶果之举，以示关怀和期望。

斛茗瘕 饮茶过度引起的疾病。《本草纲目》载，武官周时，病后啜茗一斛二升乃止。才减升合，便为不足，有客令更进五升，忽吐一物，状如牛脾而有口，浇之以茗，尽一斛二升，再浇五升，即溢出矣，人遂谓之斛茗瘕。"该故事提倡合理饮茶，不宜过量，否则反受其害。

锡茶壶辨 茶事趣闻。明清两代，崇尚锡制茶器，多以锡质茶壶煮水，认为"惟纯锡为五金之母，以制茶铫，能益水德，沸亦声清"。近人徐珂《清稗类钞》载，清末张之洞官高位显，有学问而又诙谐。他任两湖总督时，有位花钱买得候补知府头衔者求见。张存心考考这一小财东，就在纸上写了"锡茶壶"三字，问可认得此三字？那人应声答道："锡茶壶"也。张之洞大笑，即令送客。第二天下达公文，谓此人不识字不宜为官，打发回家去了。因为这三字比繁体字"锡茶壶"各多一划，而锡茶壶风行，到处可见，赂钱买官的人，缺少才学，难辨字体，以形相似而误认为是"锡茶壶"了。

乾隆量水 茶事典故。清代陆以湉《冷庐杂识》记述：清代乾隆帝为品通国之水，制一银斗精量泉水，以质之轻重分水之高下，结果"京师玉泉山之水，斗重一两，塞上伊逊之水亦如之，其余诸水：济南珍珠泉重逾二厘，扬子江金山下中泠重逾三厘，惠山、虎跑各重逾四厘，平山重逾六厘，清凉山、白沙、虎丘及西山之碧云寺各重逾一分。遂定玉泉水为天下第一泉，作《玉泉水天下第一泉记》。又量雪水，较玉泉轻三厘，遇佳雪，必收取。"但雪自空降，非从地出，故不列入品泉名次。盖水质不同，比重不一。乾隆帝以水质轻

重区别泉水优劣，是一种独创，同时也表明清王室对饮茶用水之讲究。

重华宫茶宴 茶事典故。清乾隆年间朝廷规礼之一。每年中元节（农历七月十五日）过后三日，皇帝必设曲宴于重华宫，请大臣中能诗会赋者，欢聚一堂，演戏赐茶，此为宫中茶宴。茶宴上出题联句，触景赋诗，并在当席御制诗二章，命诸臣和之，或涉国事，或崇文化，歌舞升平，岁以为常。

吓煞人香（2） 茶事传闻。王应奎《柳南随笔》："洞庭东山碧螺峰石壁，产野茶数株，每岁土人持竹筐采归，以供日用，历数十年如是，未见其异也。康熙某年，按候采者如故，而其叶较多，筐不胜贮，因置怀间，茶得热气，异香忽发，采茶者争呼'吓煞人香'。""吓煞人香"为吴中方言，意即挡不住的奇香。自此以后，遂以"吓煞人香"为茶名。康熙己卯，车驾南巡，至太湖，巡抚宋荦购此茶以进，康熙以其名不雅，题之曰"碧螺春"。据传，康熙皇帝所以命名"碧螺春"，还因其成茶色绿卷曲，形如卷螺之故。吓煞人香，即是江苏名茶碧螺春的俗称。此茶香气馥郁，品质优异，为传统十大名茶之一。

巧答贡生 茶事趣闻，见清代赵翼《檐曝杂记》。明洪武初年，朱元璋定都南京，重视人才培养和选拔，设国子监。朱关怀众生，常亲临视察。一次，晚饭后信步走去，刚入座，厨人就献上香茗一盏。饭后口渴，饮之倍觉香甜可口，乘兴命侍从赏以冠带一套。此事惊动了国子监众生员。其中一位生员心中不服，故意在院中高吟："十载寒窗下，何如一盏茶?!"众人大骇。朱元璋心里暗笑，想了一下也应道："他才不如你，你命不如他。"说罢大笑而去。此事一直流传至今，成为杯茶获宠的话题。

白水先生 茶事趣闻。清代《梅花草堂笔谈》："冯开之先生，喜饮茶而好亲其事，人或问之，答曰：'此事如美人，如古法书画，岂宜落他人手!'闻者叹美之。然先生对客，谈辄不止，童子涤壶以待，会盛谈未及着茶，时顷白水以进之，先生未尝不欣然自谓得法，客亦不敢不称善也。世号白水先生。"冯先生嗜茶、爱茶，客来却进白水，故人讽喻为"白水先生"。

惜壶讽今 壶诗趣闻。清代郑板桥咏壶诗："嘴尖肚大腹中空，才免饥寒便自豪。量小不堪容大物，两三寸水起波涛。"郑板桥怀着治国安邦的雄心，对百姓情真心挚，为官清廉刚正，却得不到重用。他目睹官场污浊，就以宜兴紫砂壶为题，作诗讽刺那些无真才实学、专门投机钻营的人。

十八棵御茶 茶事轶闻。传说乾隆帝下江南时，来到杭州狮峰山下，喜看乡女采茶，情不自禁地学着采。忽太监来报："太后有病，请皇上急速回京。"乾隆帝焦急地随手将茶叶放入袋中，匆匆返回京城。太后原无大病，见皇儿回来，心里高兴，又闻到阵阵清香，问带来何物?皇帝也觉得奇怪，伸手一摸，原来是采摘的茶叶已经干燥，散发出浓郁香气。于是沏泡请太后品饮，果然清香扑鼻，喝了几口顿觉双眼舒适，再喝几杯后，眼红消了，胃也不胀，真如灵丹妙药。乾隆帝高兴，即传旨封狮峰山下胡公庙前十八棵茶树为御茶，年年采制，专供太后享用。后来十八棵茶树仍健壮生长，成为杭州西湖旅游胜地之一。

袁枚品茶 茶事趣闻。清乾隆年间进士袁枚，号简斋，著有《随园诗话》。一生嗜茶，尤好品尝各地名茶。闻武夷岩茶盛名，他立志要亲试其味，于是遍访武夷名山大寺。所到之处，必索武夷岩茶品尝之。然总觉香味平平，因而失望地自语道："徒有虚名，不过如此。"但对武夷山水风光却大为赞赏。游玩过程中，得知武夷宫道长品茶造诣高，便决定登门拜访。见面后袁问道长："陆羽人称茶圣，但他在《茶经》中却没有提到武夷岩茶，不知何故?"道长微笑不答，却把范仲淹的《斗茶歌》给袁枚看。袁早已读过，但觉歌词太夸张，脸上不免露出不以为然之色。道长心里明白，因道："据蔡襄考证，陆羽没有来过武夷，故未提及武夷岩茶。足见陆羽著书立说态度严谨，非道听途说者可比。先生如嗜茶，不妨一试老朽饮的茶，如何?"道长说着，持壶在手，满斟一杯，壶小如香橼，杯小像胡桃。袁枚遵照道长指点，持杯在手，先闻其香，再试其味，小口品饮，顿觉口齿留香，舌有余甘，疲劳顿消，精神倍增，确与往日所饮大不一样，于是连饮五杯，大叫"好茶"!谢道长曰："余唯一嗜好饮茶，天下名茶，龙井味太薄，阳羡少余味，武夷岩茶真是名不虚传!来武夷多日，差点失去良机，今领略佳茗，三生有幸!"老道长对袁枚这种事必躬亲的严谨态度也很钦佩。

抗贡茶 茶事典故。清代陈章《采茶歌》："催贡文移下官府，那管山寒芽未吐。焙成粒粒比莲心，谁知侬比莲心苦。"百姓无力反抗，常在故事传说中寄托愤慨。相传有一年，皇帝游玩峨眉山，品尝"峨蕊"名茶，赞不绝口，于是降旨峨眉县，每隔二年送贡茶进京。这一年，全山茶叶一律充作贡品。眼看绿油油的茶芽不准百姓采收，百姓便围树哭泣。这事惊动了山上的仙姑，她用白纱在树上一绕，绿油油的茶芽都变成了白色。县官将实情禀报，皇上不信，第二、第三年茶芽又绿，至第四年要贡茶时，树上芽叶又变成了白色。皇上大怒，降旨道："朕乃一国之君，凡天下山川草木，均为寡人所有，今区区峨眉山茶树，竟敢变色抗贡，即应全部砍光。"谁知砍了树枝后第二年，树根仍发出新枝新芽。皇上愈是派人砍伐，百姓愈是精心培育，茶蓬愈发茂盛。最后，县官只得下令将茶树连根铲除。谁知官挖一锄，树长一尺，越挖越长，终于长成了非常高大的大茶树，人们称它为"抗贡茶"。

雪芹辨泉 茶事轶闻。北京香山流传一首民谣："品香泉，香了皇帝香不到咱。天赐香泉莫扣溪，溪水长流泽四方。"香山是北京西郊西岭之一，山峦叠翠，风景幽美，有所谓"香山三百寺，无寺没泉水"，"香山遍地泉，大小七十

眼”之称。传说《红楼梦》作者曹雪芹，爱泉嗜茶，曾久居香山白旗村，专心撰写书稿。曹与鄂比交往情深，日必相约散步香山，并必携水壶上法泉寺南的品香泉打水回家沏茶品茗，引以为乐。一天，细雨濛濛，鄂比劝曹改取水源头的双清泉泉水，曹执意不肯。鄂问何故？曹答曰：“我品尝过香山七十泉，唯独品香水质清冽、香甜，用以烹茶，其味最醇。若常年饮，可收养生延年之功。”鄂比半信半疑。又有一天，鄂比相邀，曹雪芹三更起来写作，文思绵绵，写得兴味正浓，因谢不能相随，只递上水壶，请带品香泉水。鄂比有心试其辨泉水真假之能力，即在水源头装好半壶水，然后到品香泉再加满一壶，兴冲冲携回沏茶。沏好茶后，两人举杯啜饮。鄂比认为曹根本不辨真假，心中暗喜。谁知曹喝了几口后就不高兴地放下茶碗，用审视的眼光问鄂比道：“你是从哪里打的水？这壶里明明是两股泉水，一股是水源头儿的，一股是品香泉的，对对？”鄂比问何以见得？雪芹道：“你自己仔细品品，这茶上半碗水清味正，是品香泉的水，而下半碗就逊色多了，是水源头儿的泉水。”鄂比始信服曹雪芹辨泉之神，敬佩不已。消息不胫而走，越传越神，说品香泉水不但沏茶好，而且能治百病。周围百姓纷纷上山汲取泉水，连皇帝也“日驰车运水，以供御用”，甚至不准百姓取饮，仅供宫中享用。乾隆帝还在品香泉修筑了一座小行宫，闲时上山观景品茶。至当代，香山成为北京旅游景点之一，每天上山汲取泉水的人络绎不绝。

敬茶得宠 茶事传闻。相传清慈禧太后那拉氏，小名兰儿，自幼生长南方，聪慧敏捷，娇艳无比。善江南小曲，通琴棋书画和饮茶之道，尤嗜用鲜花窨制之茶。咸丰初年选入圆明园充宫女，被编入桐荫深处。时文宗少问国事，寄情声色，一日至桐荫处，闻江南小调，文宗乃步入，盘坐炕上，召那拉氏弹奏前歌。良久，文宗口渴呼茶，那拉氏乘机敬献香茗。茶香人美歌甜浪，深得文宗宠爱。小曲、香茶，决定了那拉氏迁升贵妃，又升皇后，直至成为太后的命运。

以茶犒军 茶事轶闻。相传清代某日，安亲王、康亲王等率军平叛凯旋归来，在卢沟桥西二十里处，统率满汉大学士等臣，接受皇上慰劳。先由皇帝对天行三跪九叩之礼，诸王臣和将军随之行礼毕，朝见皇上，帝赐茶以示慰问官军。能亲饮御赐名茶，是驰骋疆场功臣们的无上荣耀。

茶抑烟瘾 茶事传闻。相传清代凡遇节庆，皇宫内廷演戏，必召诸王亲国戚、朝中大臣入座听戏，历时以六时为限，不准抽烟。烟瘾重者瘾发难熬，常用浓茶抑制烟瘾，内监因此献茶讨赏，得利甚丰，赏额从十金到百金，视官缺之肥瘦不同。光绪庚辰年间，俄人以索还伊犁之事为借口，多次在边疆挑衅。为了巩固国防，皇上召雷正绾入京，委派他去山海关驻守。雷抵京时，适遇孝钦太后万寿，被邀入宫听戏。雷烟瘾极大，得命后深以为忧，乃托人与内监商妥，每小时必送浓茶一杯，日进六杯，每杯索犒千金。雷听戏三日，为抑烟瘾，献茶赏金一万八千。茶赏虽贵，茶效亦显。

三口白水 茶事趣闻。相传杭州灵隐天竺，有一竺仙庵，庵中有两位尼姑，常以庵边泉水煮茶品茗，庵门上挂有一副楹联：“品泉茶三口白水，竺仙庵二个山人。”这是副拆字联，即将“品泉”拆成“三口白水”，“竺仙”拆成“二个山人”。

茶披红袍 茶事趣闻。近人蒋希召《武夷山游记》：“如大红袍，其最上品也，每年所有天心不能满一斤，天游亦十数两耳。”天心、天游为大红袍茶树生长之岩名。相传古时武夷山上天心庙有位方丈爱茶、嗜茶，并常以茶治病。一天，有秀才路过山麓，病倒在地，方丈救治之后秀才得中状元，招为驸马，回乡祭祖时特赴庙中谢恩。问及当年治病方药，答曰：“此乃九龙窠采来之茶。”因往视，但见半山腰峭壁上长着三棵茶树，枝叶繁茂，正长着嫩芽。此茶既可治病，状元遂要求方丈采制一盒进贡皇上。状元返回京城时，正值皇后肚痛腹胀，卧床不起，状元即启锡盒亲烹仙茶请皇后饮服，果然病情渐愈。皇帝大喜，即将一件大红袍服交状元带去武夷山封赏。状元命人将大红袍披在最大的一棵茶树上，以示皇恩。此后，人们就称这三棵茶树为“大红袍”，并在石壁刻上“大红袍”三字。“大红袍”成为武夷岩茶的名茶，虽产量极少，但为茶中之王，与武夷的碧水丹山一起驰名天下，并由此引来众多游人茶商。于是，皇帝派专人看守，大红袍年年岁岁作为贡茶。千年来，朝代更替，然看守人员从未间断。今尚有两棵健在，年仍可采制精品斤余。

以水洗水 茶事趣闻。近人徐珂《清稗类钞》：“鸾辂时巡，每载玉泉水以供御，然或经时稍久，舟车颠簸，色味或不免有变，可以他处泉水洗之，一洗则色如故焉。”唐宋以来，讲究茗饮，既求茶佳，亦求泉胜。高宗朝，宫廷饮用，日有鸾辂运载玉泉水以供。久之，水质变化，于是用大器储玉泉水，刻分寸，然后注入他处泉水，搅动之。由于玉泉水质轻上浮，他泉质地重而下沉，所以搅动稍定，污浊皆沉淀器底，而上面之水清澈。抱而盛之，即为纯净之玉泉水。以水洗水，表现了古代人在净水方法上的聪明智慧。

去屐禁饮 茶事轶闻。近人徐珂《清稗类钞》：“苏州妇女好入茶肆饮茶。同光间，谭叙初中丞为苏藩司时，禁民家婢及女仆饮茶肆，然相沿已久，不能禁。谭一日出门，有女郎婷婷而前，将入茶肆，问为谁，以实对。谭怒曰：‘我已禁矣，何得复犯？’令去屐归，曰：‘汝屐行如此速，去屐，必更速也。’自是无敢犯禁者。”说明当时饮茶之风已相当兴盛，茶馆、茶铺普设，饮者甚众，当然妇女也常出入，与男子同享饮茶乐趣。谭公之禁，只能传为笑话。

香泉爱泉 茶事轶闻。近人徐珂《清稗类钞》：“海宁陈香泉，太守奕禧令深泽时，饮茶甘之，作亭其上，署曰香泉，因以自号。”记述太守品茶后，但觉泉洌异常。往视之，泉水清澈，风景幽美，兴之所至，即立亭署名“香泉亭”，泉

为“香泉”，以后自己也以“香泉”为号，以示爱泉之深。

茶名四等 品茶韵事。近人徐珂《清稗类钞·静参品茶》云：“梁蓉林中丞再游武夷，信宿天游观中，与静参羽士谈茶，静参谓茶名有四等，茶名等次以奇种最佳，名种次之，小种第三，花香第四。其茶品一曰香，此花香，小种之类皆有者；二曰清，香而不清，犹凡品也；再等而上则曰甘，香而不甘，则苦茗也；再等而上则曰活，甘而不活，亦不过寻常好茶而已。而‘活’须以舌本辨之，且必瀹及山中之水，方能发其精英，方能悟及清香甘活之味。论武夷茶名品之妙，恐陆羽未所及，盖陆羽未曾到过武夷也。”

为茶求乞 茶事趣闻。《逸情楼杂记》载：“昔福建有一富翁，好茶甚。一日有丐者至，倚门曰：‘闻君家茶甚精，能见赐一杯否？’翁哂之曰：‘汝亦能此乎？’丐曰：‘我最亦富人，以茶破家，故赖行乞自活。’富翁因斟茶与之。丐饮毕，曰：‘茶固佳矣，惜未臻醇厚，盖缘壶新之故，我有一壶，昔所常用，至今每出必携，虽惫冬未舍。’富翁观之，壶果精绝，铜色黝然，启盖，则香味清冽。富翁爱之，假以煎茶，味果清醇，迥异寻常，因欲购取。丐曰：‘吾不能全售与汝。此壶实值三千金，今当售半与君，用以安顿妻孥，即可时至君斋，与君啜茗清谈，共享此壶，如何？’富翁欣然许诺，以一千五百金与丐，丐取金归，后每日至富翁家，烹茶对坐，若故交焉。”又据《龙山漫录》中记述：杭州有位姓钱的茶商，善评茶而致富。钱六十大寿，大办宴饮，邀请同业共喝寿茶，同进寿宴，并以大量钱物施舍穷人。忽有行者老僧，来到门前，给他任何物均勿受，高呼吃茶。钱遂命施茶，僧过手一闻，即泼地称不佳，再给好茶，又泼地。钱怪之，命烹上等好茶以飨之。茶至，僧略啜一口，则曰：“此才算上好茶。”钱某益奇，请僧入座，并问你处更有佳茗？僧从袋中取出一纸包茶，钱某一闻，清香扑鼻，平生从未见过，掬一撮沏泡，果为极品，惟终不知茶来自何处。因茶破家，为茶求乞，茶之瘾大矣。

挂壶认亲 婚俗趣闻。相传在封建社会，某山区茶乡有种婚配陋俗，即每年三月三日夜晚，不管晴雨，青年男女都燃起篝火上山对歌，对上后女的便跟随去男家，在男家睡一夜即返家，次年三月三日即可抱着孩子到男家成婚。如果不怀孕，第二年三月三日再找另外男子对歌，如再不怀孕，还可第三次参加对歌。三次不行，就要住进寡妇村，终身不得再嫁。采茶女中有位姑娘名叫茶姑，聪明伶俐，她爱上小伙吕夯宝，对上歌，但不进男家门，问夯哥愿做永久夫妻还是做一夜夫妻。夯哥当然愿白头偕老。于是茶姑授之以计，赠之以壶。一天，艳阳高照，采茶姑娘们又渴又累，茶姑说：“现在有壶茶该多好！”众人笑她异想天开，说除非神仙下凡！说着笑着，茶姑忽叫有水了，果见树上有壶。大家高兴极了，说：“快来尝尝，这许是茶姑的喜茶！”茶姑故作嗔喜地说：“喝吧，神仙敢来娶，我就嫁给他。”说罢，但见夯宝从树林里出来，大呼：“谁拿我的壶，吃了我的茶？”大家都说：“这是天意，夯哥快娶茶姑吧！”老人们也认为这是老天做媒，就让他俩结了婚。婚后几年人财两旺。从此，人们摒弃了“对歌生子再结婚”的封建陋俗，实行起“挂壶认亲”的自由恋爱。

十六、茶 人 部
Tea Personage

先秦至汉代茶人

晏婴〔Yan Ying〕 （？～前500）春秋时政治家。字平仲。夷维（今山东高密）人。任齐卿，历灵公、庄公、景公三世。《晏子春秋》载：晏婴食茗为常。陆羽《茶经·七之事》："婴相齐景公时，食脱粟之饭，炙三弋、五卵、茗菜而已。"（按：《晏子春秋·内篇》作"苔菜"；《太平御览》卷八六七引作"茗菜"，同《茶经》。）当时茗（茶）作为食物，不是饮料。此为关于茶的较早的文字记载。

王褒〔Wang Bao〕 （生卒年未详）西汉辞赋家。蜀郡资中（今四川资阳）人。宣帝时为谏大夫。公元前59年，他在《僮约》中规定"烹茶尽具"、"武都买茶"。把煮茶、买茶作为家奴必须完成的劳役，说明茶叶在汉代已成为市场交易的商品和民间饮品。

普慧大师〔Master Puhui〕 （生卒年未详）西汉僧人。姓吴，法名理真，俗奉甘露普慧大师。一说岭表（广东）人，一说严道（四川荥经）人。清嘉庆《四川通志》："蒙山，在（名山）县西十五里。有五峰，最高者曰上清峰，其巅一石，大如数间屋，有茶七株，生石上，无缝隙，云是甘露大师手植。"史称："蒙山在雅州，凡蜀茶尽出此。"大师对茶叶传播和发展有贡献。唐时，蒙顶茶已为贡茶。

扬雄〔Yang Xiong〕 （前53～公元18）西汉语言文学家，字子云。蜀郡成都（今属四川）人。所著《方言》载："蜀西南人谓茶曰蔎（shè）。"首次澄清了"蔎"是茶的别名，为后人对茶之异称的认识、研究提供了历史依据。

华佗〔Hua Tuo〕 （？～208）汉末医学家。又名旉，字元化。沛国谯县（今安徽亳州）人。精于内、外、妇、儿、针灸各科。《太平御览》卷八六七引华佗《食论》："苦荼久食益意思。"苦荼即茶。指出茶味苦，饮茶益于振奋精神，可清心健脑。他较早地论述了茶的保健作用。

三国两晋南北朝茶人

孙楚〔Sun Chu〕 （约218～293）西晋诗人。字子荆，太原中都（今山西平遥西北）人。才藻卓绝，爽迈不群，惠帝初，为冯翊太守。唐代陆羽《茶经》谓汉以后最早咏茶叶的诗篇有四首，孙楚《出歌》即是其中之一。孙氏崇茶，精茶史，"姜桂茶荈出巴蜀，椒橘木兰出高山"句，点明茶的原产地，与生姜、肉桂等调味品并列为巴蜀特产。

孙皓〔Sun Hao〕 （242～284）三国吴国皇帝，即吴末帝。字元宗。吴郡富春（今浙江富阳）人。公元264～280年在位，性嗜酒，残暴好杀。天纪四年（280），晋武帝攻吴，归降，封归命侯。《茶经·七之事》载，"孙皓每飨宴，坐席无不率以七升为限，曜饮酒不过二升，皓初礼异，密赐茶荈以代酒"。孙皓开创了以茶代酒的先例，一直为后人仿效。

张揖〔Zhang Yi〕 （生卒年未详）三国时训诂学者，字稚让。清河（今属河北）人。魏明帝太和年间博士。所著《广雅》中云："荆巴间，采茶作饼，成以米膏出之，若饮先炙令色赤，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱姜芼之。"记述了巴（四川）、荆（湖北）一带，用茶与米膏制作饼茶，再用姜与茶煮饮的方法。

左思〔Zuo Si〕 （约250～305）西晋文学家。字太冲。齐国临淄（今属山东淄博）人，官秘书郎。其《三都赋》、《咏史诗》久负盛名。又作《娇女诗》："吾家有娇女，皎皎颇白晰。……心为茶荈剧，吹嘘对鼎铘。"是最早提及烹茶的诗篇之一，为人称道。

刘琨〔Liu Kun〕 （271～318）晋代诗人、将领。字越石，中山魏昌（今河北无极）人。平生好茶，致书其侄刘演索茶。作《与兄子南兖州刺史演书》云："前得安州干茶二斤，姜一斤，桂一斤，皆所须也。吾体中烦闷，恒假真茶，汝可信致之。"为中国早期有史可稽的茶人之一。

郭璞〔Guo Pu〕 （276～324）晋代史学家、天文学家，字景纯。河东闻喜（今属山西）人。曾任记室参军、著作佐郎，迁尚书郎，后为王敦所杀，追赠弘农太守。对茶有研究，精茶史。所撰《〈尔雅〉注》卷九《释木》"槚，苦荼"条云："树小似栀子，冬生，叶可煮作羹饮。今呼早采者为荼，晚取者为茗、一名荈，蜀人名之苦荼。"对《尔雅》中的"槚，苦荼"作了详细注释，对古代茶的一物多名作了澄清，还对茶树形态、性状和作用，以及采摘时期、茶名区分作了说明，是我国最早对茶的权威性考辨。

张载〔Zhang Zai〕 （生卒年未详）西晋文学家。字孟阳。安平（今属河北）人。与弟协、亢并称"三张"。太康初，入蜀省父，作《剑阁铭》，为武帝赏识，授中书侍郎。后因见世方乱，称疾告归，卒于家。平生好茶，过成都时，即兴作《登成都楼》诗，用"芳茶冠六清，溢味播九区"盛赞成都茶，至今每每为人引用。

单道开〔Shan Daokai〕 （生卒年未详）晋代僧人。原姓孟。敦煌（今属甘肃）人。在河南临漳昭德寺为僧，寺内设禅室坐禅，以饮茶驱睡。所饮之茶，是用茶与紫苏配制而成，叫"茶苏"。饮之百余岁而卒。陆羽《茶经·七之事》："敦煌人单道开，不畏寒暑。"常服茶苏而已。

葛洪〔Ge Hong〕 （284～364）晋代道教理论家、医学家、炼丹家。字稚川，自号抱朴子。丹阳句容（今属江苏）人。著有《抱朴子》内外篇。曾在杭州西湖葛岭炼丹作药。他把茶树的叶子经过蒸熟研末，掺入有药料的矿物质，和草药等一起炼成丹丸。在葛岭建有"葛仙庙"和"抱朴庐"。

王濛〔Wang Meng〕 （约309～约347）晋代文学家。字仲祖。太原晋阳（今山西太原南）人。历官长山令、中书郎、司徒长史。精隶书，通礼制，善玄谈。据《太平御览》引《世说》："王濛好饮茶，人至辄命饮之，士大夫皆患之，每欲往候，必云：'今日有水厄。'"魏晋时期，不习惯饮茶者，把茶视为"水厄"。王濛好茶，并在士大夫中提倡饮茶。明代王稚登《题唐伯虎烹茶图为喻正之太守》云："他日干旄能见访，休将水厄笑王濛。"

陆纳〔Lu Na〕 （生卒年未详）东晋名士。字祖言。吴县（今属江苏）人。曾任吴兴太守，后为吏部尚书，以俭德著称。南朝宋何法盛《晋中兴书》载："陆纳为吴兴太守时，卫将军谢安常欲诣纳。纳兄子俶、怪纳无所备，不敢问之，乃私蓄十数人馔。安既至，纳所设唯茶果而已，俶遂陈盛馔，珍羞必具。及安去，纳杖俶四十，云：'汝既不能光益叔父，奈何秽吾素业。'"陆氏杖侄，提倡以茶果待客，为后人所颂。

常璩〔Chang Qu〕 （生卒年未详）晋代史学家，字道将。蜀郡江原（今四川崇州）人。少时好学。仕成汉，为散骑常侍，掌著作。东晋永和三年（347）荆州刺史桓温代蜀，常氏劝成汉主李势降。后随至建康。所撰《华阳国志》，为中国现存有关汉中、四川地区的一部最早而较完整的地方史。据该书《巴志》载："周武王伐纣，实得巴、蜀之师，著乎《尚书》……土植五谷，牲具六畜，桑、蚕、麻、纻、鱼、盐、铜、铁、丹、漆、茶、蜜、灵龟、白犀、山鸡、白雉、黄润、鲜粉，皆纳贡之。"将有文字记载的中国茶叶历史推前到周武王伐纣时期，距今已有三千多年。又载："园有芳蒟、香茗。"《华阳国志·蜀志》还载："南安（今四川乐山）、武阳（今四川彭山），皆出名茶。"表明巴蜀早在周代就有人工栽培的茶园，而四川的乐山和彭山，是我国当时的名茶产地。

王微〔Wang Wei〕 （415～453）南朝宋文学家。字景玄。南琅琊郡（今江苏句容）人。为人好学，善作文，通医方。所作《杂诗》云："待君竟不归，收领今就槚。"槚是茶的古称。此亦最早的咏茶诗之一，每每为后人提及。

萧赜〔Xiao Ze〕 （450～493）南朝齐皇帝，即齐武帝。字宣远。南朝齐高帝萧道成长子，公元483～493年在位。重视文学、教育，信佛教。梁代萧子显《南齐书·武帝本纪》载，齐武帝于永明十一年（493）七月诏："我灵上慎勿以牲为祭，唯设饼、茶饮、干饭、酒脯而已，天下贵贱，咸同此制。"此为现存以茶作祭的最早文字记载，但并非以茶作祭之始，萧赜将民间礼俗吸收到统治阶级丧礼中，鼓励和推广以茶代替牲畜作祭。

陶弘景〔Tao Hongjing〕 （456～536）南朝齐梁时道教思想家、医学家。字通明，自号华阳隐居。丹阳秣陵（今属江苏南京）人。精通医学，兼通历算地理，著述颇多。南朝梁武帝数次请其为官，不出，然朝廷大事每以咨询，时称"山中宰相"。对茶效有研究，最早提出茶有去腻减肥功用。《太平御览》卷八六七引陶氏《新录》："苦茶轻身换骨，昔丹丘子、黄山君服之。"又著《本草经集注》，载药物730种（已佚）。著有《陶氏效验方》等。

王肃〔Wang Su〕 （464～501）北魏文学家。字恭懿。琅琊临沂（今属山东）人。幼读经史。初仕南齐为著作郎、秘书丞。永明十一年（493），因父被武帝所杀，投北魏，受孝文帝礼遇，官至扬州刺史。王肃在南齐时，好饮茶食莼羹；到北魏后，仍不改嗜习。北魏杨衒之《洛阳伽蓝记》载：

"（王）肃初入国，不食羊肉及酪浆等物，常饭鲫鱼羹、渴饮茗汁。京师士子见肃一饮一斗，号为漏卮。经数年已后，肃与高祖殿会，食羊肉酪粥甚多。高祖怪之，谓肃曰：'卿中国之味也，羊肉何如鱼羹，茗饮何如酪浆？'肃对曰：'羊者是陆产之最，鱼者乃水族之长，所好不同，并各称珍。以味言之，是有优劣，羊比齐鲁大邦，鱼比邾莒小国，惟茗不中，与酪作奴。'"后遂以酪奴为茗饮之代称。

刘缟〔Liu Gao〕 （生卒年未详）北魏爱茶人。曾任给事中。北魏杨衒之《洛阳伽蓝记》："时给事中刘缟，慕（王）肃之风，专习茗饮。彭城王谓缟曰：'卿不慕王侯八珍，好苍头水厄。海上有逐臭之夫，里内有学颦之妇，以卿言之，即是也。'"后好"水厄"者渐多。

唐代茶人

文成公主〔Princess Wencheng〕 （？～680）唐宗室女。贞观十五年（641）嫁吐蕃松赞干布。相传公主爱茶。入蕃时，带去茶叶等物品，开创西藏饮茶之风。文成公主还是西藏酥油茶创始人。在吐蕃四十年，为增进唐蕃友好，以及相互间的经济、文化交流作出贡献。

皎然〔Jiaoran〕 （704～785）唐代诗僧。本姓谢，字清昼。湖州（今属浙江）人。皎然能诗文、善烹茶，推崇饮茶。与茶圣陆羽交往甚笃，初时同居妙喜寺，后陆氏隐居苕溪，仍多往访。皎然寻访、送别陆羽唱和诗作在《全唐诗》中有二十多首。在《饮茶歌送郑容》中说："赏君此茶祛我疾，使人胸中荡忧栗。"在《饮茶歌诮崔使君》中描绘了剡溪茶一饮、再饮、三饮的感受；在《顾渚行寄裴方舟》中，他关心紫笋茶事；在《对陆迅饮天目山茶因寄元居士晟》中，谈了品天目山茶的美好感受。

钱起〔Qian Qi〕 （约720～约782）唐代文学家。字仲文。吴兴（今浙江湖州）人。天宝进士，"大历十才子"之一。钱氏的《过长孙宅与朗上人茶会》，是有关"茶会"的最早文字记载。《与赵莒茶宴》，亦为茶宴始于唐代的最早文献资料。钱氏的众多茶诗对后人考证唐代茶文化的发展有参考价值。

袁高〔Yuan Gao〕 （727～786）唐代官员。字公颐。沧州（今属河北）人。肃宗时进士。建中二年（781）任湖州刺史，为人耿直，为官清正。时湖州顾渚山产名茶"紫笋"，奉为贡品，贞元时每年为此"役工三万余人，累月方毕"。袁在进茶时，撰《茶山诗》："亦有奸佞者，因兹欲求伸。动生千金费，日使万姓贫。我来顾渚源，得与茶事亲。黎畬辍农桑，采掇实苦辛。""茫茫沧海间，丹愤何由伸。"表达了袁高对利用贡茶求得飞黄腾达的憎恶，对黎民百姓采茶、制茶劳役之苦的同情，以及面对贡茶弊政的愤懑。

顾况〔Gu Kuang〕 （约730～806后）唐代文学家、诗人。字逋翁。苏州海盐（今属浙江）人。至德二年（757）进士，任著作郎。善诗歌，工山水。嗜茶，所撰《茶赋》云，"（茶）上达于天子"，"下被于幽人"，褒扬饮茶之广泛性。

陆羽〔Lu Yu〕 （733～约804）唐代茶学家。字鸿渐，一名疾，字季疵，号竟陵子，自号桑苎翁，又号东岗子。复州竟陵（今湖北天门）人。原为遗弃孤儿，开元二十二年（735），为竟陵龙盖寺智积禅师收养。以《易》自筮，占得《渐》卦："鸿渐于陆，其羽可用为仪，吉。"遂定姓"陆"，取名"羽"，以"鸿渐"为字。年幼好学，离寺学戏作优伶，编写笑话集《谑谈》。天宝五载（746），为竟陵太守李齐物赏识，推荐到火门山邹夫子门下学习。天宝十一载，与竟陵司马崔国辅相识，品茶鉴水，谈诗论文。天宝十三载，出游巴山峡川，考察茶事。乾元元年（758）到昇州（今江苏南京），寄居栖霞寺，钻研茶事。次年，居丹阳。上元元年（760）到苕溪（今浙江湖州），深入茶户，采茶觅泉，评茶品水，隐居山间，编撰了世界上第一部茶叶专著《茶经》，系统总结唐代和唐以前有关茶叶科学和实践经验，对中国和世界茶业发展作出贡献，被后人誉为"茶仙"，奉为"茶圣"，祀为"茶神"。陆羽多才多艺，著述颇丰。《全唐诗》有陆羽一首歌："不羡黄金罍，不羡白玉杯。不羡朝入省，不羡暮登台。千羡万羡西江水，曾向竟陵城下来。"表明了陆羽的人品。

令狐楚〔Linghu Chu〕 （766～837）唐代文学家。字壳士，自号白云孺子。宜州华原（今陕西耀县）人。贞元进士。元和十四年（819）以皇甫镈（bó）荐为宰相，后被贬。敬宗时，为宣武节度使。甘露之变后，被宦官仇士良所阻，旋出山南西道节度使。好茶。以文学著称，尤善箋奏制令，据《旧唐书·食货志下》，太和九年（835）十二月，左仆射令狐楚奏新置榷茶使额，针对水旱疾疫、税茶扰民的现状，慷慨陈词道："昨者忽奏榷茶，实为蠹政。益是王涯破灭将至，怨怒合归。岂有令百姓移茶树于官场中栽植，摘茶叶于官场中造作，有同儿戏，不近人情。……伏望圣慈早赐处分，一依旧法，不用新条。"激陈茶法之见，为民请命。

刘禹锡〔Liu Yuxi〕 （772～842）唐代文学家。字梦得。洛阳（今属河南）人。贞元间擢进士第，登博学鸿词科，历任监察御史、检校礼部尚书等职。精诗，有"诗豪"之称，好饮茶寄情。作《西山兰若试茶歌》："骤雨松声入鼎来，白云满碗花徘徊。悠扬喷鼻宿醒散，清峭彻骨烦襟开，"又作《尝茶》、《为武中丞谢新茶表》等。

白居易〔Bai Juyi〕 （772～846）唐代诗人。字乐天，号香山居士。下邽（今陕西渭南）人。青年时家境贫困，贞元十六年（800）进士，授秘书省校书郎。元和年间授翰林院学士，先后任左拾遗及左赞善大夫。后贬为江州司马，改

杭州、苏州刺史，官至刑部尚书。在文学上倡导新乐府运动，强调“风雅比兴”。其诗语言通俗，与元稹齐名，世称“元白”；晚年与刘禹锡唱和甚多，人称“刘白”。白氏爱茶，自称“别茶人”。一生共写过五十多首茶诗。在《琴茶》诗中，白氏道：“琴里知闻唯绿水，茶中故旧是蒙山。穷通行止长相伴，谁道吾今无往还。”弹琴需茶，吟咏需茶。其代表作《琵琶行》中“商人重利轻别离，前月浮梁买茶去”句，记录了今江西景德镇北浮梁县已是唐时著名茶叶集散地。《夜闻贾常州崔湖州茶山境会想羡欢宴》诗，对我国最早的长兴顾渚山贡茶院造贡茶的情景，作了详细描述，为后人传诵。

柳宗元〔Liu Zongyuan〕 （773～819）唐代文学家、哲学家。字子厚。河东（今山西永济）人。世称“柳河东”。“唐宋八大家”之一。与韩愈并称“韩柳”。德宗贞元九年（793）进士。中博学鸿词科，任礼部员外郎，参与永贞革新，失败后贬永州司马，改柳州刺史。曾撰茶诗《夏昼偶作》：“南州溽暑醉如酒，隐几熟眠开北牖。日午独觉无余声，山童隔竹敲茶臼。”代撰《为武中丞谢赐新茶表》，描述武中丞收到皇上赏赐的新茶后受宠若惊的情态，夸赞新茶的珍贵。

从谂〔Congshen〕 （778～897）唐代高僧。青州临淄（今属山东淄博）人，一说曹州（今山东曹县）人。本姓郝。自幼出家，为池阳南泉山普愿禅师法嗣。因住赵州观音院，人称“赵州古佛”或“赵州禅师”。爱茶、崇茶，“惟茶是求”，提倡饮茶。清代汪灏等《广群芳谱·茶谱》引《指月录》载：“有僧到赵州，从谂禅师问：‘新近曾到此间么？’曰：‘曾到。’师曰：‘吃茶去。’又问僧，僧曰：‘不曾到。’师曰：‘吃茶去。’后院主问曰：‘为甚么曾到也云吃茶去，不曾到也云吃茶去？’师召院主，主应喏，师曰：‘吃茶去。’”自此，“吃茶去”成为禅林法语。1989年秋，著名书法家启功为“中国茶文化展示周”作诗，诗末注释：“吃茶去为赵州从谂禅师机锋语。”从谂对禅林饮茶起到推动作用。

元稹〔Yuan Zhen〕 （779～831）唐代诗人。字微之。洛阳（今属河南）人。举贞元九年（793）明经科，十九年又登书判拔萃科，曾任校书郎，旋任监察御史。官至同中书门下平章事。因与白居易常相唱和、同为新乐府运动的倡导者，世称“元白”。元氏爱茶，懂茶道，又善品茶。因写诗中少见的《一字至七字诗·茶》而闻名。该诗为宝塔诗，元氏自注：“以题为韵，同王起诸公送白居易分司东都作。”全诗叙述了茶的品质、人们对茶的喜爱、饮茶习惯以及茶的功用，为后人传诵。

赵赞〔Zhao Zan〕 （生卒年未详）唐代官员。德宗建中三年（782）为判度支，首倡茶税。《旧唐书·德宗本纪》：建中三年九月，判度支赵赞上言，为筹措“常平法”的资金，乃于诸道津要置吏税商货，每贯税二十文，竹木茶漆皆十税一，以充常平之本。又《旧唐书·食货志下》：建中四年，“度支侍郎赵赞议常平事。竹、木、茶、漆尽税之。茶之有税，肇于此矣”。

李德裕〔Li Deyu〕 （787～850）唐代政治家、文学家。字文饶。赵郡（今河北赵县）人。唐宰相李吉甫之子。历任翰林学士、御史中丞等职，政绩颇丰。武宗即位，擢为宰相，当政六年，官至太尉。爱好饮茶，且讲究饮茶水质，尤喜惠泉水（今无锡惠山泉），专门由驿道传送到京城，不饮京城之水。“李德裕嗜（茶）惠山泉”，成为历史上著名轶闻。

卢仝〔Lu Tong〕 （约795～835）唐代诗人。自号玉川子。范阳（今河北涿州）人。年轻时，刻苦读书，不愿出仕。隐居少室山，后移居洛阳，诗文师从韩愈。他痛恨宦官专政，作《月蚀》长诗讥讽，纵肆奇伟，脍炙人口。并和六朝元老、江南榷茶史王涯交往甚密。“甘露之变”时，与王涯同时遇害。爱茶，有《走笔谢孟谏议寄新茶》诗，后人称之为《卢仝茶歌》或《七碗茶诗》，影响甚大。

王涯〔Wang Ya〕 （？～835）唐代茶政官员。字广津。太原（今属山西）人。贞元进士。历仕德宗、顺宗、宪宗、穆宗、敬宗、文宗六朝。曾任江南榷茶史等职。文宗时，收淄、青等州铜铁冶赋税归中央；罢京畿榷酒钱，变茶法为官采官卖。因献榷茶之利，乃为榷茶使。茶之有榷税，自涯始。“甘露之变”时在相职，被宦官仇士良等冤杀。

杜牧〔Du Mu〕 （803～853）唐代文学家。字牧之。京兆万年（今陕西长安）人。唐宰相杜佑孙，太和年间进士，历任监察御史、黄、池、睦诸州刺史，后入朝为司勋员外郎，官终中书舍人。诗多为陈述时政之作，豪迈率直。性嗜茶茗，游览喜携茶助兴，推崇湖州紫笋茶。所作《题茶山》云：“山实东吴秀，茶称瑞草魁。”“柳村穿窈窕，松涧渡喧豗。”“泉嫩黄金涌，芽香紫璧裁。”“好是全家到，兼为奉诏来。”描述作者奉皇帝诏令来顾渚山监制贡茶的情景。

张又新〔Zhang Youxin〕 （生卒年未详）唐代品茶家。字孔昭。深州陆泽（今河北深州）人。元和九年（814）进士第一名。历官右补阙、江州刺史、左司郎中等。长于文辞，善烹茶，对茶与水的关系有研究。约于公元825年撰《煎茶水记》，系茶史上最早论述茶汤品质与宜茶用水之著作。前列刘伯刍所评水品七等，次列陆羽所评宜茶水品二十等，强调茶汤与水质的关系，提出烹茶用水的选择标准，掀起中国茶学史上有关鉴别烹茶水质的一场学术争论，对后代影响颇深。

温庭筠〔Wen Tingjun〕 （812～866）唐代诗人、词人。原名岐，字飞卿。太原祁（今山西祁县）人。文思敏捷，但恃才不羁，讽刺权贵，仕途不得意，官止国子助教。诗与李商隐齐名，时称“温李”。对茶有研究，撰《采茶录》一卷，又有《西陵道士茶歌》云：“乳窦漉漉通石脉，绿尘愁草春江色。洞花入井水味香，山月当人松影直。”描述西陵道士煎茶和饮茶的情景，反映出道教提倡饮茶驱睡、以助修

炼的历史文化背景。

陆龟蒙〔Lu Guimeng〕 （？～881）唐代文学家。字鲁望，自号江湖散人、甫里先生，又号天随子。长洲（今江苏苏州）人。曾任苏、湖两郡从事，后隐居甫里。爱茶、精茶。经营茶园于顾渚山下，岁取茶租，自为品第。诗文与皮日休齐名，人称“皮陆”。接到好友皮日休《茶中杂咏》十首后，以相同诗题，即《茶坞》、《茶人》、《茶笋》、《茶籝》、《茶舍》、《茶灶》、《茶焙》、《茶鼎》、《茶瓯》、《煮茶》，写了《奉和袭美茶具十咏》，作为对皮氏的回谢。

皮日休〔Pi Rixiu〕 （约838～约883）唐代文学家。字逸少，后改袭美，自号鹿门子、间气布衣等。襄阳（今属湖北）人。咸通年间进士，曾任太常博士；后参加黄巢起义，任翰林学士。与陆龟蒙齐名，人称“皮陆”。皮氏爱茶，懂茶事，并以诗的形式加以表达。其中较有影响的有《茶中杂咏》十首，均为五言古诗，又借诗序考述茶史，寄给诗友陆龟蒙，互相唱和。

封演〔Feng Yan〕 （生卒年未详）唐代史学家。蓟（今河北景县）人。天宝进士。代宗时任邢州刺史。德宗时官至朝散大夫、检校尚书、吏部郎中。对饮茶风俗有研究。著有《封氏闻见记》，谓“自邹、齐、沧、棣，渐至京邑城市，多开店铺，煮茶卖之，不问道俗，投钱取饮。其茶自江淮而来，舟车相继，所在山积，色额甚多”。为中国饮茶史上关于茶道、茶俗和茶馆的最早文字记载，是研究中国茶文化形成的重要史料。

方干〔Fang Gan〕 （生卒年未详）唐代诗人。字雄飞。睦州桐庐（今属浙江）人。举进士不第，隐居镜湖。在浙园林名胜，留题几遍。唐代杜荀鹤《哭方干》：“何言寸禄不沾身，身没诗名万古存。”平生好茶，亲自采制。作《山中言事》：“日与村家事渐同，烧畬啜茗学邻翁。”《初归镜中寄陈端公》：“云岛采茶常失路，雪龛中酒不开扉。”

苏廙〔Su Yi〕 （生卒年未详）唐代茶人。事迹无考。著有《十六汤品》，约成书于昭宗光化三年（900），是中国古代记述茶叶知识的重要文献。

五代十国茶人

皮光业〔Pi Guangye〕 （生卒年未详）唐末诗人。字文通。襄阳（今属湖北）人。唐著名诗人皮日休之子。十岁能诗，性好茶。诗有其父遗风。五代后晋天福二年（937），官拜丞相。宋代陶谷《清异录》载：光业耽茗事，一日中表请尝新柑。才至，呼茶甚急。径进一巨瓯。题诗曰：“未见甘心氏，先迎苦口师。”因皮氏爱茶，以茗为“苦口师”，朝廷上下多传其癖。

马殷〔Ma Yin〕 （852～930）五代十国时期楚国建立者。字霸图。许州鄢陵（今属河南）人。少为木工，后从军，乾宁三年（896）推为主。靠产销茶叶，促进经济，维持军需。《新五代史·楚世家》：初兵力尚寡，“始修贡京师，然岁贡不过所产茶茗而已。乃自京师至襄、唐、郢、复等州置邸务以卖茶，其利十倍。……又令民自造茶以通旅，而收其算，岁入万计。由是地大力完，数遣封爵”。遂使兵强马壮。

毛文锡〔Mao Wenxi〕 （生卒年未详）五代十国文学家。字平圭。高阳（今属河北）人。前蜀翰林学士，官为司徒。前蜀亡，又为后蜀官，以小词为后主孟昶所赏识。好茶、精茶，对早期中国各地名茶有研究。公元935年前后，著有《茶谱》，原书已佚。从各地方志所引《茶谱》表明，书中对各地名茶的品质风味及有关茶事多有评说，对推动当时名茶的发展，以及今人恢复和创制名茶，有参考作用。

宋代茶人

吴淑〔Wu Shu〕 （947～1002）北宋文学家。字正仪，润州丹阳（今属江苏）人。五代入宋后以荐试学士院，授大理评事，历任太府寺丞、著作佐郎、职方员外郎等职。先后参编《太平御览》、《太平广记》、《文苑英华》等著作。性嗜茶，著《茶赋》云：“夫其涤烦疗渴，换骨轻身，茶荈之利，其功若神。”对茶的性质、功用有论述。

王禹偁〔Wang Yucheng〕 （954～1001）北宋文学家。字元之。济州巨野（今属山东）人。太平兴国进士。历官直史馆、知制诰等，以刚直敢言著称。三次被贬官仍不屈。所作诗文能针砭时政，揭露现实黑暗。平生好茶，写过《茶园十二韵》。在得到皇帝恩施近臣的龙凤茶后写《龙凤茶》诗云：“爱惜不尝惟恐尽，除将供养白头亲。”因珍惜龙凤茶舍不得吃，作为孝敬父母之用。《谷帘泉》诗云：“何当结茅屋，长在水帘前。”贪爱谷帘泉水品茗，竟引发隐居庐山之意。

丁谓〔Ding Wei〕 （966～1037）北宋茶政官员。字谓之，后改字公言。苏州长洲（今江苏苏州）人。淳化进士，排挤寇准，代之为相。迎合帝意，大兴土木，祭神封禅。天禧四年（1020）封晋国公。仁宗即位后被贬。曾出任福建路转运使，造“大小龙团”茶进贡。世谓大小龙团始于丁晋公（谓），成于蔡君谟（襄）。宋代苏轼《荔枝叹》：“武夷溪边粟粒芽，前丁后蔡相宠加。争新买宠各出意，今年斗品充官茶。”丁氏嗜茶。撰《茶图》，论采造之本。又作《北苑茶诗》：“北苑龙茶著，……万物更无新。”

王端礼〔Wang Duanli〕 （生卒年未详）宋代学者，字懋甫。吉水（今属江西）人。元祐戊辰（1088）进士，官至富川令。40岁致仕归。于哲宗元符三年（1100）撰《茶谱》，已佚。另撰《强仕集》、《易解》等书。

范仲淹〔Fan Zhongyan〕 (989～1052)北宋政治家、文学家。字希文。吴县(今属江苏)人。大中祥符年间进士。天圣中为泰州兴化令,主持修筑捍海堰,世称范公堤。庆历三年(1043),入京任参知政事,与富弼、欧阳修等推行庆历新政,后以"朋党"罢参政,出知邠州兼陕西四路宣抚使等;后在赴颍州途中病死。范氏爱茶,尤精茶的鉴评。有《和章岷从事斗茶歌》,闻名于茶界。诗中多处用典,描述了当时斗茶情景。《诗林广记》引《艺苑雌黄》:"玉川子有《谢孟谏议惠茶歌》,范希文亦有《斗茶歌》,此二篇皆佳作也,殆未可以优劣论。"

叶清臣〔Ye Qingchen〕 (1000～1049)北宋文学家。字道卿。长洲(今江苏苏州)人。天圣进士。官居两浙转运副使、翰林学士、权三司使等职。好茶,善品茶。于1040年前后著《述煮茶小品》。

梅尧臣〔Mei Yaochen〕 (1002～1060)北宋诗人。字圣俞,世称宛陵先生。宣州宣城(今安徽宣州)人。皇祐三年(1051)赐进士出身,授国子监直讲,累迁尚书都官员外郎。以欧阳修为诗友,共致力于北宋诗文革新运动。平生嗜茶、尚茶,善品茶。对七宝茶、碧霄峰茶、洪井茶等均有研究,尤其推崇建溪茶,说它"价与黄金齐","一啜同醉翁"。

孙长卿〔Sun Changqing〕 (1004～1069)北宋官员。字次公。扬州(今属江苏)人。官至兵部侍郎。初为江浙荆淮发运使,反对弛茶禁。《宋史》本传:"时又将弛茶禁而收其征,召长卿议。长卿曰:'本祖宗榷茶,盖将备二边之粟,且不出都内钱,公私以为便。今之所行,不足助边粟十一,国用耗矣。'乃条所不便十五事,不从。"

文彦博〔Wen Yanbo〕 (1006～1097)北宋文学家。字宽夫。汾州介休(今属山西)人。天圣进士。庆历七年(1047),任参知政事,后拜相。嘉祐三年(1058)封潞国公。英宗时为枢密使。元祐初,命平章军国重事。好茶,称道蒙顶茶,作诗《谢人惠蒙顶茶》:"旧谱最称蒙顶味,露芽云液胜醍醐。"

欧阳修〔Ouyang Xiu〕 (1007～1072)北宋文学家。字永叔,号醉翁、六一居士。吉州庐陵(今江西吉安)人。天圣年间进士。曾任枢密副史、参知政事。平生多奖掖后进,曾巩、王安石、苏洵父子等多受其称誉,为北宋古文运动领袖,"唐宋八大家"之一。平生爱茶,最推崇洪州(今江西修水)双井茶。所著《归田录》载:"自景祐(1034～1037)以后,洪州双井白芽渐盛。近岁制作尤精,囊以红纱,不过一二两,以常茶十数斤养之,用辟暑湿之气,其品远出日注上,遂为草茶第一。"又写过多首茶诗,其中以《双井茶》最令人喜爱:"长安富贵五侯家,一啜尤须三日夸。"双井茶也因欧阳公的诗文而蜚声京师。

蔡襄〔Cai Xiang〕 (1012～1067)北宋书法家。字君谟。兴化仙游(今属福建)人。天圣年间进士。先后任大理寺评事、福建路转运使等职,出知福州、泉州,累官至端明殿学士。书法与苏轼、黄庭坚、米芾齐名,并称"宋四家"。蔡氏喜茶、懂茶、对福建茶业发展有贡献。在福建任职期间,著有《茶录》,对茶品、制茶、烹茶、贮茶都有独到论述。当时视为朝廷珍品的小龙团茶,有"始于丁谓,成于蔡襄"之说。宋《渑水燕谈录》载:"庆历中,蔡君谟为福建路转运使,始造小团以充岁贡,一斤二十饼,所谓上品龙茶者也,仁宗尤所珍惜。"蔡氏还爱评茶斗茶,宋代江休复《嘉祐杂志》有载。直到老年,蔡氏仍"烹而玩之",茶不离手。

刘异〔Liu Yi〕 (生卒年未详)宋代学者。好茶,于仁宗庆历元年(1041)编著《北苑拾遗》,对宋时北苑贡茶有专门研究。

黄儒〔Huang Ru〕 (生卒年未详)宋代文学家。字道辅。建安(今福建建瓯)人。神宗熙宁年间进士。博学能文,不幸早亡。平生爱茶,精于茶的审评。嘉祐二年(1057)前后著有《品茶要录》,对茶叶采制与烹试以及鉴别审评茶的品质提出十说,为中国早期系统论述茶叶审评之作。

吕陶〔Lü Tao〕 (1027～1103)北宋文学家。字元钧,号净德。成都(今属四川)人。皇祐进士。历任蜀州通判,知彭州,进给事中,以集贤殿修撰知梓州致仕。好茶,知茶情。《宋史·吕陶传》载,吕氏知彭州时,三司干当公事李杞和著作佐郎蒲宗闵来榷茶,西州(今新疆吐鲁番及鄯善一带)骚动。吕氏陈述"川蜀产茶,视东南十不及一,诸路既皆通商,两川独蒙禁榷。茶园本是税地,均出赋租,自来鬻卖以供衣食,盖与解盐、晋矾不同。今立法太严,取息太重,遂使良民枉陷刑辟,非陛下仁民爱物之意也"。宗闵怒,劾其沮败新法,责监怀安商税。陶曰:"吾欲假外郡之虚名,救蜀民百万之实祸。幸而言行,所济多矣,敢有荣辱进退之念哉!"

沈括〔Shen Kuo〕 (1031～1095)北宋科学家。字存中。杭州钱塘(今浙江杭州)人。嘉祐进士。掌司天监。曾受命察访两浙等路农田、水利、差役等事。累官至翰林学士、三司使。晚年居润州梦溪园(今江苏镇江市东),依平生所见撰《梦溪笔谈》,约成书于元祐绍圣间(1088～1095)。《说郛》和《五朝小说》录出该书卷十二谈茶文字作为专书,并以该段首四字题名为《本朝茶法》。主要记述宋代榷茶、茶税的沿革,为茶法专文,对研究宋代茶政有参考价值。

吕惠卿〔Lü Huiqing〕 (1032～1111)北宋文学家。字吉甫。泉州晋江(今属福建)人。嘉祐进士。历真州推官、集贤院校勘,为欧阳修推重。助王安石变法。王安石罢相再任,两人交恶,出知陈州、延州、太原府。好茶,元丰三年(1080)撰《建安茶记》。

苏轼〔Su Shi〕 (1037～1101)北宋文学家。字子瞻、

号东坡居士。眉州眉山（今属四川）人。苏洵之子。嘉祐进士。神宗时，任杭州通判，徙知密、徐、湖三州。因讥讽王安石变法，贬为黄州团练副使。哲宗时，任中书舍人、翰林学士知制诰。出知杭州、颍州，官至礼部尚书。复贬谪惠州、儋州，后病死常州。谥文忠。与父苏洵、弟苏辙并称“三苏”，“唐宋八大家”之一。其诗与黄庭坚并称“苏黄”，词与辛弃疾连称“苏辛”，书为“宋四家”之一。苏轼精于煎茶、饮茶，在岭南还曾种茶，写过《漱茶说》、《书黄道辅〈品茶要录〉后》等专论，又有咏茶诗词数十首，其中《次韵曹辅寄壑源试焙新芽》：“要知玉雪心肠好，不是膏油首面新。戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人。”最为后人称道。特别是“从来佳茗似佳人”一句，后人把它与东坡所作《饮湖上初晴后雨》中的“欲把西湖比西子”一句，集成一副茶联，用以誉茶。

苏辙〔Su Zhe〕 （1039～1112）北宋文学家。字子由，号颍滨遗老。眉州眉山（今属四川）人。嘉祐进士。历中书舍人、户部侍郎，翰林学士知制诰，御史中丞，尚书右丞，门下侍郎。与父洵、兄轼合称“三苏”，“唐宋八大家”之一。平生爱茶，用江苏惠山泉水煎浙江日铸茶。对煎茶有研究，在《和子瞻煎茶》诗中，将煎茶归纳为“西蜀法”，特点是“煎茶只煎水”。在“北方法”中，要加“盐酪椒姜”。苏辙的“自有煎茶法”是掌握“火候”达到“铜铛得火蚯蚓叫，匙脚旋转秋蛍光”的程度。

黄裳〔Huang Shang〕 （1044～1130）北宋诗人、官员。字冕仲，号演山。南剑浦（今福建南平）人。元丰年间进士。政和间知福州，官至礼部尚书。著有《龙凤茶寄照觉禅师》诗：“寄向仙庐引飞瀑，一簇蝇声急须腹。”自注：“急须，东南之茶器。”

黄庭坚〔Huang Tingjian〕 （1045～1105）北宋诗人、书法家。字鲁直，号山谷道人，又号涪翁。洪州分宁（今江西修水）人。治平年间进士。哲宗即位，召为校书郎、《神宗实录》检讨官。绍圣年间知鄂州，旋贬涪州别驾。徽宗崇宁初召还，后以文字罪贬谪宜州。出苏轼之门，为“苏门四学士”之一。黄氏早年好茶、酒，中年因病止酒，“煮茗当酒倾”，比茶作“故人”。元祐二年（1087）在京任职，乡人送来家乡“双井茶”，马上分送给苏轼，并作《双井茶送子瞻》诗，以表诚意。黄氏尤精茶道，著有《奉同六舅尚书咏茶碾煎烹三首》，对茶之碾、茶之煎、茶之烹颇有见地。《品令·茶词》云：“味浓香永。醉乡路、成佳境。恰如灯下，故人万里，归来对影。口不能言，心下快活自省。”视品茶作“万里归来”“故人”。又推崇茶之功效，《谢刘景文送团茶》：“鹅溪水练落春雪，粟面一杯增目力。”

宋子安〔Song Zi'an〕 （生卒年未详）宋代学者。事迹无考。对茶树生长习性，以及茶的栽培有研究。因丁谓《茶图》、蔡襄《茶录》写福建建安茶事尚有未尽，故于公元1064年前后撰《东溪试茶录》，对建安东溪茶园及其历史沿革、生态环境、茶叶品质等作详细介绍。并就茶树品种特性和分类标准，以及茶树品种的演化过程作论述，为茶树育种学的发展作出贡献。

赵顼〔Zhao Xu〕 （1048～1085）即宋神宗，1067～1085年在位。熙宁二年（1069）任用王安石为参知政事，实行变法，谋富国强民，改“积贫积弱”局面。熙宁七年（1074）遣李杞入蜀置买马司，于秦凤、熙河诸路设立官茶场，规定以四川之茶易西番之马，正式颁布“以茶易马”政策，为明、清沿用。在川、陕创立办理茶马互市专门机构。

赵佶〔Zhao Ji〕 （1082～1135）即宋徽宗。在位期间（1100～1125），先后任用蔡京、童贯变乱新法，蠹国害民，又穷奢极侈。赵佶工书画，通茶艺。以皇帝之尊，于大观元年（1107）编著《茶论》（后《说郛》中收此书称之为《大观茶论》），共二十目，从茶树栽培、茶叶采制，直到茶的烹试、鉴评都有记述，至今尚有借鉴和研究价值。赵佶自己嗜茶，还擅斗茶和分茶之道，提倡百姓普遍饮茶。宋代斗茶之风盛行，制茶之工益精，贡茶之品繁多，与赵佶的爱茶、倡茶关系密切。

熊蕃〔Xiong Fan〕 （生卒年未详）北宋学者。字叔茂，号独善。建宁建阳（今属福建）人。学宗王安石、善诗文。曾奉遣去建安（今福建建瓯）凤凰山麓的北苑造圆茶，宣和年间（1119～1125），建茶名闻天下，北苑茶岁为贡物。熊氏深感陆羽著《茶经》未提北苑产茶为憾，遂著《宣和北苑贡茶录》，专述北苑茶采焙入贡法式。南宋淳熙年间，其子熊克为之刊刻，附贡茶图38幅。书末收录熊蕃所作《御苑采茶歌》10首，以示仰慕前修之意。熊氏为后人研究宋代建茶历史、贡茶发展，以及名茶创新作出贡献。

朱松〔Zhu Song〕 （1097～1143）宋代史学家。字乔年，号韦斋。徽州婺源（今属江西）人。朱熹之父。历任著作佐郎、史馆校勘等职。后因触怒秦桧，出知饶州。平生好茶，有《答卓民表送茶》诗：“仿佛三生玉川子，破除千饼建溪春。唤回窈窕清都梦，洗尽蓬蓬渴肺尘。”

大冶〔Daye〕 （生卒年未详）宋代道士。善茶树栽培选种，培植的“桃花茶”为当时茶树名种。宋代苏轼《问大冶长老乞桃花茶栽东坡》云：“周诗记荼苦，茗饮出近世，初缘厌粱肉，假此雪昏滞。……江南老道人，齿发日夜逝，他年雪堂品，空记桃花裔。”

陆游〔Lu You〕 （1125～1210）南宋诗人。字务观，号放翁。越州山阴（今浙江绍兴）人。绍兴二十四年（1154），中试礼部，因遭秦桧忌被黜。孝宗时，赐进士出身，任枢密院编修官。乾道年间入蜀任夔州通判，后提举福建、江西西路常平茶盐公事。因发粟赈灾，被劾乡居。陆氏一生以抗金为己任，工诗词、散文，亦长于史。诗名最著，今存近万首，在“南宋四大家”中成就最著。因陆游当过十年茶

官，有机会接触众多茶事，品饮过许多名茶，先后写下了300多首茶诗、是传世茶诗最多的作家。其《八十三吟》中写道："桑苎家风君勿笑，他年犹得作茶神。"以同族陆羽"茶神"自比。

杨万里〔Yang Wanli〕 （1127～1206）南宋诗人。字廷秀，号诚斋。吉水（今属江西）人。绍兴年间进士。淳熙六年（1179）提举广东常平茶监，迁吏部郎中。官至太子侍读。以诗文盛名。与陆游、范成大、尤袤齐名，称"南宋四大家"。性嗜茶，精品茗，赋有多首咏茶诗。《澹庵坐上观显上人分茶》云："分茶何似煎茶好，煎茶不似分茶巧。蒸水老禅弄泉手，隆兴元春新玉爪。二者相遭兔瓯面，怪怪奇奇真善幻。纷如擘絮行太空，影落寒江能万变。"以诗详细地记录下当时盛行的"斗茶"、"分茶"场面。

朱熹〔Zhu Xi〕 （1130～1200）南宋理学家。字元晦，一字仲晦，号晦庵，晚号晦翁，别称紫阳。徽州婺源（今属江西）人，侨居建阳（今属福建）考亭。绍兴进士。曾提举浙东茶盐公事。历任知漳州、秘阁修撰等。庆元二年（1196），为御史所劾落职。卒后追谥"文"。为北宋以来理学集大成者，学生众多，著作等身。性嗜茶。《香茶供养黄檗长老悟公故人之塔并以小诗见意二首》："炷香瀹茗知何处，十二峰前海月明。"《茶坂》："携篮北岭西，采撷供茗饮。一啜夜窗寒，翛跌谢衾枕。"

赵汝砺〔Zhao Ruli〕 （生卒年未详）宋代史学家。对宋代北苑贡茶有研究。淳熙十三年（1186）任福建转运使主管帐司时，北苑茶事益兴，深感熊蕃《宣和北苑贡茶录》欠详，遂搜集补充资料，撰写《北苑别录》，对北苑贡茶的处所、采制均有所述。并将北苑贡茶的品质，以"纲次"划分等级、对各个等级的贡茶，提出不同包装。

高似孙〔Gao Sisun〕 （约1160～1231）南宋官员。字续古，号疏寮。绍兴余姚（今属浙江）人。淳熙进士。历官校书郎、会稽主簿、知处州。阿谀权贵，贪酷轻浮，人品不足道，而读书奥博。性嗜茶，对家乡绍兴、余姚等地茶叶进行考察、著有《剡录》，该书《茶品》中记载："会稽山茶，以日铸名扬天下。余行日铸岭，入日铸寺，缓日铸泉，瀹日铸茶。茶与水味，深入理窟，茶生苍石之阳，碧涧穿注，兹乃水石之灵，岂茶哉！"颂扬日铸茶、日铸泉为"名茶名泉"。

方岳〔Fang Yue〕 （1199～1262）南宋文学家。字巨山，号秋崖。徽州祁门人，一作歙县（今均属安徽）人。绍定进士。南宋淳祐年间，历太学正、宗学博士，知南康军。因忤贾似道被罢；后知袁州，又忤丁大全罢归。有文才，能词。方氏《入局》诗："茶话略无尘土杂。"为茶史上"茶话"一词的最早文字记载。

刘松年〔Liu Songnian〕 （生卒年未详）南宋画家。临安钱塘（今浙江杭州）人。因住临安清波门，时号刘清波。淳熙年间入学画院。光宗时为画院待诏。擅长山水、兼精人物。好茶、懂茶事。画有《卢仝烹茶图》、《斗茶图卷》，系古茶画精品。

赵希鹄〔Zhao Xigu〕 （生卒年未详）南宋文学家。宋皇朝宗室，家居袁州（今江西宜春）。于1240年前后著《调燮类编》，为最早系统记述花茶所用香花和窨花方法的学者。提出"木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、橘花、栀子、木香、梅花，皆可作茶。"关于窨花方法，赵氏认为："如莲花茶，于日未出时，将半含莲拨开，放细茶一撮，纳满蕊中，以麻皮略扎，令其经宿，次早倾出，用建纸包茶焙干"即成，强调选用的鲜花"摘其半含半放香气全者"为好。赵氏的花茶窨制技术及文字记述，对现代花茶窨制有参考作用，且为中国花茶至迟起源于南宋提供了佐证。此外，还辑录了焙茶、藏茶、品茶、茶水、茶具等资料。

元代茶人

耶律楚材〔Yelü Chucai〕 （1190～1244）元代政治家、文学家。字晋卿。契丹族，辽皇族子孙。官至中书令，重视文化教育。性嗜茶，著有《西域从王君玉乞茶》诗七首，回忆饮建溪茶和江西极品茶及雪中茶会时的情景。

赵孟頫〔Zhao Mengfu〕 （1254～1322）元代书画家，字子昂，号松雪道人。湖州（今属浙江）人。宋太祖赵匡胤十一世孙。至元二十三年（1286）程钜夫荐入朝，官至翰林学士承旨。精于绘画、题诗和书法。书有"赵体"之称。画有《斗茶图》，反映元代盛行斗茶的风尚，具有历史价值。

袁桷〔Yuan Jue〕 （1266～1327）元代文学家。字伯长。鄞县（今属浙江）人。少时名声远扬，大德初年（1297）荐授翰林国史院检阅官，官终侍讲学士。工诗，嗜茶，为《煮茶图》所题诗反映了作者嗜茶、煎茶品茗、闲适自娱的情景。

王祯〔Wang Zhen〕 （生卒年未详）元代农学家，活版印刷术改进者。字伯善。东平（今属山东）人。至元二十七年（1290）任宣州旌德县尹。大德四年（1300）调信州永丰县尹，延祐二年（1315）著《农书》，记载了蒸青茶的加工技术和制茶机械（茶磨）等内容。这是中国古代以水轮为动力揉磨茶叶，兼有捣碎功能的机械制茶的古文献。

虞集〔Yu Ji〕 （1272～1348）元代文学家。字伯生，号邵庵。祖籍仁寿（今属四川），寓居抚州崇仁（今属江西）。大德初，至京师，荐授大都路儒学教授，历集贤修撰，升翰林直学士兼国子祭酒。文宗立，为奎章阁侍读学士，领修《经世大典》。虞氏对茶精于鉴评，他的《游龙井》诗，首次记述了龙井产茶，并对茶的采制、品质特点以及品饮情状均作了描述，是赞誉龙井茶的奠基之作。龙井茶声誉高有虞

氏一唱之功。

明代茶人

朱元璋〔Zhu Yuanzhang〕 (1328～1398)即明太祖。濠州钟离(今安徽凤阳)人。1368～1398年在位。执政期间厉行"茶马政策",凡贩运私茶出境,一经查获,以"通番论罪",茶贩均处以极刑,把关吏员亦凌迟处死。其婿驸马都尉欧阳伦,因贩私茶,处以死罪;家奴周保及陕西布政司均处重典。洪武二十四年(1391)下诏废团茶,兴叶茶,罢造龙团,仅采芽茶以进,分探春、先春、次春、紫笋等四品,促进茶类改制。

王彝〔Wang Yi〕 (生卒年未详)明代文学家。字常宗。其先蜀人,迁居嘉定(今属上海)。少孤贫,好学,师事王贞文,得金履祥之传。洪武初召修元史,荐入翰林。平生喜茶,作《鄞江渔者歌》:"明朝拟入五湖里,且载茶灶寻龟蒙。"

朱权〔Zhu Quan〕 (1378～1448)明代剧作家。自号大明奇士、臞仙、涵虚子、丹丘先生等。明太祖朱元璋第十七子。洪武二十四年(1391)封于大宁,称宁王;后迁封南昌,称宁献王。好学博古,著述颇丰。于1440年前后著《茶谱》,反对茶中掺香料,力主清饮,提倡饮散叶茶,为当时饮茶法之创新主张,一直流传至今。

马中锡〔Ma Zhongxi〕 (1446～1512)明代文学家。字天禄,号东田。河间故城(今属河北)人。成化进士,授刑部给事中。工诗文。好茶,作《早春自述诗》:"一碗午茶鏖醉北,半溪春水带愁东。"

唐寅〔Tang Yin〕 (1470～1523)明代书画家。字伯虎,一字子畏。号六如居士、桃花庵主。吴县(今属江苏)人。擅山水,工人物、花鸟,兼及书法,且能诗文。与祝允明、徐祯卿、文徵明并称"吴中四才子",与沈周、仇英、文徵明合称"明四大家"。嗜茶。创作《事茗图》,画面青山绿水,环境幽静,人物传神,动静结合,颇有隐逸脱俗之意韵。

文徵明〔Wen Zhengming〕 (1470～1559)明代书画家。初名壁,以字行,更字徵仲,号衡山居士。长洲(今江苏苏州)人。正德年间,以岁贡生荐试吏部,授翰林院待诏。能诗、好书、善画,人称"吴门派",与沈周、唐寅、仇英合称"明四大家"。嗜茶,作《惠山茶会图》,描述明代无锡惠山举行茶会的情景,画面有茶会地点,以及与会者的不同神态,为现存古时茶画佳作。还有《是夜酌泉试宜兴吴大本所寄茶》等二十余首茶诗存世。

徐祯卿〔Xu Zhenqing〕 (1479～1511)明代文学家。字昌谷,一字昌国。吴县(今属江苏)人。天资聪明,少时与唐寅、祝允明、文徵明齐名,称"吴中四才子"。弘治十八年(1505)进士,官至国子监博士。诗风清新,人称吴中诗之冠。嗜茶,深谙茶道,著有《秋夜试茶》、《煎茶图》等诗篇。《秋夜试茶》反映作者秋夜烦闷无伴,汲水品尝紫笋茶,自有"闲趣"之情。《煎茶图》反映作者在秋天携带"小瓶"装满惠山泉水,煎茶自饮,在"古藤花底"阅读《茶经》的情景。

韩邦奇〔Han Bangqi〕 (1479～1555)明代官员。字汝节,号苑洛。陕西朝邑(今大荔东)人。正德进士。世宗朝,屡起屡罢,终以南京兵部尚书致仕。学问深博,对经史、天文、地理、乐律、术数、兵法等均有研究,著述甚丰,有《易学启蒙意见》、《苑洛集》等。在浙江按察佥事时,当地流传有《富阳民谣》:"富阳江之鱼,富阳山之茶。鱼肥卖我子,茶香破我家。采茶妇,捕鱼夫,官府拷掠无完肤。昊天何不仁?此地亦何辜?鱼胡不生别县,茶胡不生别都?富阳山,何日摧?富阳江,何日枯?山摧茶亦死,江枯鱼始无。於戏!山难摧,江难枯,我民不可苏!"韩邦奇听后,为民请命,将民谣附奏章后,报告正德皇帝,遂被"革职为民"。

孙一元〔Sun Yiyuan〕 (1484～1520)明代诗人。字太初,号太白山人。陕西人。正德年间流居乌程(今浙江湖州),与刘麟、龙霓、陆昆、吴珫结社作诗,称"苕溪五隐"。好茶,推崇龙井茶,作《饮龙井》诗:"眼底闲云乱不开,偶随麋鹿人云来。平生于物元无取,消受山中水一杯。"爱茶至深。

郎瑛〔Lang Ying〕 (1487～1566)明代文学家。字仁宝,号藻泉。仁和(今浙江杭州)人。正德年间诸生。博览群书,专注学问,淡于科举。好茶,懂茶事。撰《七修类稿》云:"种茶下子,不可移植,移植则不复生也。故女子受聘,谓之吃茶。又聘以茶为礼者,见其从一之义。二称皆谚,亦有义存焉耳。"对茶俗颇有研究。

朱佑榕〔Zhu Youbing〕 (?～1539)明宪宗朱见深第六子。封益王,国建昌。好史书,爱民重士。懂茶事、编《茶谱》十二卷,内容颇丰。

高濂〔Gao Lian〕 (?～约1580)明代文学家、剧作家。字深甫,号瑞南道人。钱塘(今浙江杭州)人。著有《玉簪记》、《节孝记》及《遵生八笺》等。《八笺茶谱》是从《遵生八笺》中抽出成集的,成书于万历十九年(1591)。该书分:论茶品、采茶、藏茶、煎茶四要、试茶三要、茶效、茶器、论泉水等内容,还记载了明朝茶品产地。

陆树声〔Lu Shusheng〕 (1509～1605)明代品茶家。字与吉,号平泉。华亭(今上海松江)人。嘉靖二十年(1541)进士,官至礼部尚书,年96岁卒,谥号文定。善烹茶、尝茶,体会精深。于隆庆四年(1570)前后著《茶寮记》一卷,提出"煎茶七类",即人品、品泉、烹点、尝茶、茶候、茶侣、茶勋等七条,是饮茶艺术之谈。著有《平泉题跋》。

顾元庆〔Gu Yuanqing〕 （生卒年未详）明代茶学家。字大有，号大石山人。长洲（今江苏苏州）人。藏书万卷，喜刻书，刊有《文房小说》四十二种及《明朝四十家小说》。著有《云林遗事》、《夷白斋诗话》等十余种，年77岁犹吟对不倦。对茶史有研究，谓钱椿年《茶谱》"收采古今篇什太繁，甚失谱意"。遂用"余暇口删校"，于嘉靖二十年（1541）编写成《茶谱》。论述花茶窨制方法颇有价值，为今人参用。提倡饮清茶，促进饮茶方式的改善。

李时珍〔Li Shizhen〕 （1518～1593）明代药物学家。字东璧，号濒湖。蕲州（今湖北蕲春）人。曾历尽辛苦，走遍大江南北，花费27年时间，于万历六年（1578）写成药物学巨著《本草纲目》。该书对茶论述较为详细："茶苦而寒，阴中之阴，沉也降也，最能除火，火为百病，火降则上清矣。"茶"又兼解酒食之毒，使人神思闿爽，不昏不睡，此茶之功也。"对茶的特性、保健作用从药物学的角度作了论述。

徐渭〔Xu Wei〕 （1521～1593）明代文学家。字文清，更字文长，号天池山人、青藤道士等。山阴（今浙江绍兴）人。诸生。屡应乡试不中。曾为浙闽总督胡宗宪幕客，于抗倭军事多所策略。诗文奇恣纵肆，长于行草，画与陈道复齐名。好茶，在《谢钟君惠石埭茶》中，说能"对之堪七碗"；在《某伯子惠虎丘茗谢之》中，又说"虎丘春茗妙烘蒸，七碗何愁不上升"。徐氏还善品茶、沏茶，懂茶事，在浙江上虞孝女庙石碑中，有徐氏行草《煎茶七类》石刻。

王世贞〔Wang Shizhen〕 （1526～1590）明代文学家。字元美，号凤洲、弇州山人。太仓（今属江苏）人。嘉靖进士。官至刑部尚书。善诗文，好茶。作《解语花·题美人捧茶》："中泠乍汲，谷雨初收，宝鼎松声细。柳腰娇倚，熏笼畔、斗把碧旗碾试。兰芽玉蕊，勾引出清风一缕。鬟翠蛾斜捧金瓯，暗送春山意。"

王稚登〔Wang Zhideng〕 （1535～1612）明代文学家。字百谷。武进（今属江苏）人，移居吴门（今江苏苏州）。能诗善文。好茶，作《题唐伯虎烹茶图为喻正之太守三首》："太守风流嗜酪奴，行春常带煮茶图。图中傲吏依稀似，纱帽笼头对竹炉。"

王世懋〔Wang Shimao〕 （1536～1588）明代文学家。字敬美，时称少美。王世贞之弟。太仓（今属江苏）人。好学，善诗文。平生好茶。作《苏幕遮·夏景题茶》："一片金波谁得似？半入松风，半入丁香味。"《解语花·题美人捧茶》："凭陆生空说《茶经》，何似侬家味。"

朱曰藩〔Zhu Yuefan〕 （生卒年未详）明代文学家。字子价，号射陂。宝应（今属江苏）人。嘉靖进士。通茶事。于1550年前后与盛时泰合编《茶事汇辑》，一名《茶薮》，已佚。

孙大绶〔Sun Dashou〕 （生卒年未详）明代学者。新都（今浙江淳安）人。好茶，对茶有研究。于万历十六年（1588）刻陆羽《茶经》、书后附《陆羽传》及编辑的《茶经水辨》和《茶经外集》。传《茶谱外集》亦为大绶所辑。

张源〔Zhang Yuan〕 （生卒年未详）明代学者。又名樵海山人。江苏吴江人。隐居山谷间，汲泉煮茗，博览群书。万历中（约1595年）著《茶录》一卷，分采茶、造茶、辨茶、藏茶、火候、汤辨、泡法、投茶、饮茶、品泉等二十三则。内容简约，有文献价值。

张谦德〔Zhang Qiande〕 （生卒年未详）明代学者，对茶叶采制、冲泡、茶具、贮藏等有研究，在搜集前人资料的基础上，于万历二十四年（1596），编著成《茶经》，分上、中、下三篇，为后人对明代及明以前茶事研究提供了借鉴。

田艺蘅〔Tian Yiheng〕 （生卒年未详）明代学者。字子艺。钱塘（今浙江杭州）人。以贡生授徽州训导，后罢归。博学善文，性放诞不羁，作诗有才调。汇集历代论茶与水诗文，于1554年撰成《煮泉小品》一卷，分十节，论述茶、水关系。所述生晒茶即后来发展起来的白茶，此为最先文字记载。

屠隆〔Tu Long〕 （1542～1605）明代戏曲作家、文学家。字长卿、纬真，号赤水、鸿苞居士。鄞县（今属浙江）人。任知县，迁礼部主事，后受诬陷罢官归家，云游吴越，寻山访道。平生好茶，精茶道、茶艺。著《考槃余事》四卷，后抽取其中《茶笺》部分改为单行。

丁云鹏〔Ding Yunpeng〕 （1547～1628）明代书画家，字南羽，号圣华居士。休宁（今属安徽）人。以善书、工诗、精画闻名。好茶，有茶画《玉川烹茶图》，以唐代卢仝（自号玉川子）品"七碗茶"为题材，假花园一角，画出卢氏左手持羽扇，倾身、俯首，双目凝视炉火上茶壶的悠闲自得情趣。其左为一个提壶取水的老仆，右为一个双手捧茶盒的家人，意蕴悠长。该画为茶文化史上的茶画名作之一。

陈师〔Chen Shi〕 （生卒年未详）明代学者。字思贞，钱塘（今浙江杭州）人。嘉靖年间会试副榜，官至永昌知府，精茶品，懂茶俗。于万历二十一年（1593）著《茶考》，分五则，所述"撮泡"，为研究茶叶从团茶煎煮到散茶冲泡方法的演变提供依据。还提倡清饮，不用果品，"随意啜之，可谓知味而雅致者矣"。

许次纾〔Xu Cishu〕 （1549～1604）明代学者。字然明，号南华。钱塘（今浙江杭州）人。嗜茶。吴兴姚绍宪有茶园在顾渚，自小到老，熟悉茶事。每逢茶季，许氏必到姚家汲金沙、玉窦二泉，细啜而品第茶的好坏。绍宪把生平茶诀都教给许次纾，遂使许氏精茶理。于万历二十五年（1597）写成《茶疏》，论采摘收贮烹点之法甚详。

罗廪〔Luo Lin〕 （生卒年未详）明代学者。浙江慈溪人。事迹无考。经过亲自采茶、制茶的实践，于万历三十三年（1605）写成《茶解》一卷。该书有总论，下分原、品、艺、采、制、藏、烹、水、禁、器十目。书中提出茶树种植

方式、茶园间作对茶叶品质的影响、茶易吸收异味的特性及其保存方法、以及炒青绿茶加工技术。内容详细、是有关茶叶生产技术经验的记录。

夏树芳〔Xia Shufang〕 （生卒年未详）明代学者。字茂卿。江阴（今属江苏）人。好茶。万历三十八年（1610）前后撰《茶董》，分上下两卷，杂录南北朝至宋、金茶诗和茶故事等。

陈继儒〔Chen Jiru〕 （1558～1639）明代文学家、书画家。字仲醇，号眉公、麋公。华亭（今上海松江）人。画与董其昌齐名。诸生。后隐居东佘山。平生爱茶、崇茶。在研究和搜录前人茶事资料基础上，对明代夏树芳《茶董》进行补录，于万历四十年（1612）前后写成《茶董补》两卷，上卷补录嗜尚、产植、制造、焙瀹等条文，下卷补录前人诗文37篇，谓茶能清头目、助诗文，故撰无题诗云"点来直是窥三昧，醒来翻能赋百篇"。

屠本畯〔Tu Benjun〕 （生卒年未详）明代学者。字田叔，号豳叟。鄞县（今属浙江）人。曾任福建盐运司同知。对茶学有研究，将前人茶事资料分类汇编，于万历三十八年（1610）编《茗笈》两卷，内容涉及茶学各个方面，类似小型茶学工具书，为后人参用。

龙膺〔Long Ying〕 （生卒年未详）明代史学家。字君御。武陵（今湖南常德）人。万历进士。官至南京太常寺卿。好茶，精于品茶。于万历四十年（1612）前著《蒙史》两卷，上卷述泉品、下卷述茶品。

喻政〔Yu Zheng〕 （生卒年未详）明代学者。江西南昌人。精通茶史。万历四十一年（1613）辑《茶书全集》，汇集古人说茶26种，均为著名成卷著作，有《茶集》、《茗谭》、《蒙史》、《茶话》、《茶考》等。

何彬然〔He Binran〕 （生卒年未详）明代学者。字文长，一字宁野。蕲州（今湖北蕲春）人。精茶事。万历四十七年（1619）著《茶约》，内有茶的种法、审候、采撷、就制、收贮、择水、候汤、器具、酾饮九则，并附茶九难一则。

高元浚〔Gao Yuanjun〕 （生卒年未详）明代学者。精通茶学。天启三年（1623）辑《茶乘》，全书共分六卷，内容涉及茶的各个方面。

冯开之〔Feng Kaizhi〕 （生卒年未详）明代茶人。据明代张大复《梅花草堂笔谈》(1630)："冯开之先生喜饮茶，而好亲劳其事，人或问之，答曰：'此事如美人，如古法书画，岂宜落他人手！'闻者叹美之。然先生对客，谈辄不止，童子涤壶以待。会盛谈，未及着茶，时倾白水而进之。先生未尝不欣然自谓得法，客亦不敢不称善也。世号'白水先生'。"其事流传至今。

闻龙〔Wen Long〕 （生卒年未详）明代学者。字隐鳞，一字仲连，晚号飞遁翁。四明（今浙江余姚）人。善诗，崇祯时举贤良方正、坚辞不就。年81岁卒。于1630年前后撰《茶笺》一卷，分十则，论茶之采制、四明泉水、茶具、烹饮、炒茶、烘茶等，有独特见解。

熊明遇〔Xiong Mingyu〕 （约1580～1650）明代官员。江西进贤人。万历二十五年（1597）进士。初任浙江长兴知县，官至兵部尚书。约在长兴县任内或稍后，即万历二十六年（1608）前后，著有《罗岕茶记》，全篇分七则，论述岕茶的品质、产地、采摘等内容。

万邦宁〔Wan Bangning〕 （生卒年未详）明代文学家。奉节（今属重庆）人。对茶事有研究。于崇祯三年（1630）前后撰《茗史》二卷。《四库全书》存目，谓"邦宁奉节人。天启壬戌进士。是书不载焙造煎试诸法，惟杂采古今茗事，多从类书撮录而成，未为博奥。"

王启茂〔Wang Qimao〕 （生卒年未详）明代学者。石首（今属湖北）人。于崇祯十三年（1640）前后，撰著《茶盛金堂三昧》一卷。

邓志谟〔Deng Zhimo〕 （生卒年未详）明代文学家。于崇祯十六年（1643）前后撰写《茶酒争奇》二卷，阐述茶酒利弊。

冯可宾〔Feng Kebin〕 （生卒年未详）明代书画家。益都（今山东青州）人。明天启壬戌（1622）进士。曾任湖州郡司理，后离职隐居。擅长画竹、石。约于崇祯十五年（1642）前后撰《岕茶笺》，涉及岕茶名称、采茶、蒸茶、焙茶、藏茶、辨真赝、烹茶、品泉、茶具、茶壶、茶宜、禁忌十二则。

王问〔Wang Wen〕 （生卒年未详）明代画家。字于裕，人称仲山先生。无锡（今属江苏）人。嘉靖进士。由户曹官至广东按察使佥事。好茶，善画。清代陈鉴《虎丘茶经注补》载，王问画有《虎丘茗碗旗枪图》。

大方〔Dafang〕 （生卒年未详）明代僧侣。传授虎丘焙茶法，研制成松萝茶。明代冯时可《茶录》："徽郡向无茶，近出松萝茶，最为时尚，是茶始比丘大方。大方居虎丘最久，得采制法，其后于徽之松萝结庵，采诸山茶于庵焙制，远迩争市，价倏翔涌，人因称松萝茶，实非松萝所出也。"

云泉沈道人〔Yunquan taoist Shen〕 （生卒年未详）明代茶人。善品茗。独论茶有肥瘦、味、香有别。明代周晖《金陵琐事》："云泉沈道人云：凡茶肥者甘，甘则不香；瘦者苦，苦则香。此又茶经、茶诀、茶品、茶谱之所未发。"

王畮翁〔Wang Piweng〕 （生卒年未详）明代文学家。曾任霍山令。好茶，善理茶。著有《六茶纪事》。明代李日华《六研斋三笔》："余友畮翁摄霍山令，亲治茗，修贡事，因著《六茶纪事》一编，每事咏一绝。余最喜其《焙茶》绝云：'露蕊纤纤才吐碧，即防叶老采须忙。家家篝火山窗下，每到春来一县香。'"对六安茶，尤其是霍山茶发展作出贡献。

王敬美〔Wang Jingmei〕 （生卒年未详）明代文学

家。曾任闽督学。评“鼓山茶”为闽茶第一。明代徐燉《榕阴新检》引《竹窗杂录》：“王敬美督学在闽，评鼓山茶为闽第一，武夷清源不及也。同时僚属陈玉叔、顾道行诸公，大加称赏。时价茶一两，索价一分，敬美诸公叹其极廉。迩日两台藩臬府县科取一斤，给官价一分，一岁所产，输官不足，民间俱不得食矣。”

供春〔Gong Chun〕 （生卒年未详）明代著名陶工，传为紫砂壶创始人之一。本姓龚，亦称“龚春”，正德、嘉靖年间宜兴（今属江苏）人。本为学使吴颐山家僮。相传他在金沙寺侍奉主人时，暗中学习寺僧制壶技法，以后多加革新。壶作栗色，风格平实精巧，样式有“印方”、“龙蛋”等，文献称为“壶中逸品”。明代周高起《阳羡茗壶系》：“供春于给使之暇，窃仿老僧心匠，亦淘细土抟坯，茶匙穴中，指掠内外，指螺文隐起可按，胎必累按，故腹半尚现节腠，视以辨真。今传世者，栗色阘阘，如古金铁，敦庞周正，允称神明垂则矣！”作品在明末已很少。清代《台阳百咏》：“寒梧垂荫日初晴，自泻供春蟹眼生；疑是闭门风雨候，竹梢露重瓦沟鸣。”诗注：“台湾郡人，茗皆自煮，最重供春小壶，一具用之数十年，则值金一笏。”中国历史博物馆藏有供春款“树瘿壶”一把，是仅存孤品，视作瑰宝。

时朋〔Shi Peng〕 （生卒年未详）明代制紫砂壶名家。亦称“时鹏”。嘉靖、隆庆年间宜兴（今属江苏）人，制壶大家时大彬之父。继供春之后，与董翰、赵梁、元畅（又作袁锡）并称紫砂“四大名家”。制壶以古拙著称。

时大彬〔Shi Dabin〕 （生卒年未详）明代制壶大师。时朋之子。号少山。万历年间宜兴（今属江苏）人。制壶严谨，讲究古朴，壶上有“时”或“大彬”印款，备受推崇，价格昂贵，人称“时壶”。因其与徒弟李仲芳、徐友泉三人都排行老大，故有“壶家妙手称三大”之说。诗曰：“千奇万状信出手”，“宫中艳说大彬壶。”明代周高起《阳羡茗壶系》：“陶肆谣云：壶家妙手称三大，盖时大彬、李大仲芳、徐大友泉也。”时大彬制壶，“或陶土，或杂砂硎土，诸款俱足，诸土色亦俱足，不务妍媚而朴雅坚栗，妙不可思。……几案有一具，生人闲远之思，前后诸名家并不能及。”与当时著名学者陈继儒、画家王时敏等交往深。始仿供春制大茶壶，后改制小型茶壶，传世之作有提梁壶、扁壶、僧帽壶等。代表作有“三足圆壶”、“六方紫砂壶”、“提梁紫砂壶”等。清代陈贞慧《秋园杂佩》：“时壶名甚远，即遐陬绝域犹知之。”

董翰〔Dong Han〕 （生卒年未详）明代制壶名家。万历年间人，字后溪。其壶多作菱花式。清代陈贞慧《秋园杂佩》：“供春之后四家，董翰、赵良、袁锡，其一则大彬父时鹏（朋）也。”是供春之后与赵良（梁）、袁锡、时朋齐名的紫砂“四大名家”之一。与另三家的壶制风格相较，史籍评之：“翰文巧而三家多古拙。”

李养心〔Li Yangxin〕 （生卒年未详）明代制紫砂壶名家。字茂林，别名“李四老官”。万历年间宜兴（今属江苏）人。制壶名手李仲芳之父。擅制小圆式壶，人称制壶技艺在时大彬之上，“妍在朴致中，允属名玩”。清代《秋园杂佩》：“芳（李仲芳）父小圆壶，李四老官号养心，在大彬之上，为供春劲敌，今罕有见者，或沦鼠菌，或重鸡彝，壶亦有幸不幸哉。”其开创的“另作瓦囊，闭入陶穴”烧壶法，使坯受到保护，不再沾染釉斑。有“菊花八瓣壶”等留世。

李仲芳〔Li Zhongfang〕 （生卒年未详）明代陶工，宜兴（今属江苏）人。行大，李茂林之子，时大彬门下第一高足。所制茶壶渐趋文巧，其父督以敦古。世上所传“大彬壶”，有的为仲芳所作，大彬赏而自署款识，故明代周高起《阳羡茗壶系》云：“李大瓶，时大名。”其意如上所述。

惠孟臣〔Hui Mengchen〕 （生卒年未详）明代制壶名家。明天启崇祯年间宜兴（今属江苏）人。工紫砂，多制小型壶，做工细致精巧，价值昂贵，开水平壶之先导。书法似褚遂良。创作的梨形小壶传入欧洲，为时人仿制，命名“孟臣壶”，今亦有制作，是明代时大彬之后最著名的壶艺家。现上海博物馆藏有惠氏制紫砂执壶一把，壶底有阴文“中山一杯小惠逸公”铭文。因其制作的壶，壶底有“荆溪（旧县名，现划归江苏宜兴）惠孟臣”或“惠孟臣”或“孟臣”落款，把手或盖内常有“福记”印记，茶家习惯称它为“孟臣壶”。

周高起〔Zhou Gaoqi〕 （生卒年未详）明代学者。字伯高。江阴（今属江苏）人。博闻强识，工古文辞。好茶，精于茶具，推崇宜兴紫砂茶具。于崇祯十三年（1640）完成的《阳羡茗壶系》：“近百年中，壶黜银锡及闽豫瓷，而尚宜兴陶，又近人远过前人处也。陶易取诸，取诸其制，以本山土砂能发真茶之色香味。”对紫砂茶具的创始、正始、大家、名家、雅流、神品、别系等均有研究。对考查我国古代茶具发展有重要参考价值。

张岱〔Zhang Dai〕 （1597～约1676）明末清初文学家、史学家。字宗子、石公，号陶庵。山阴（今浙江绍兴）人。出身仕宦，曾漫游苏、浙、皖、鲁等地，阅历广博。因清兵南下，避乱会稽剡溪山，发愤著作，尤精明史。康熙初，应浙江学政谷应泰之邀，参与编修《明史纪事本末》。张氏精于茶艺鉴赏，在其《自为墓志铭》中，谑称自己为“茶淫橘虐”。张氏品茶鉴水精到，在《陶庵梦忆》中专载“闵老子茶”一节。还改制家乡“日铸茶”，创制“兰雪茶”，“风靡茶市”。并为绍兴一茶馆取名“露兄”，承米芾“茶甘露有兄”之意，还为其作《斗茶檄》一篇。张氏平日以茶会友，好玩茶具。

李渔〔Li Yu〕 （1611～约1679）明末清初戏曲家、文学家。字笠鸿，一字谪凡，别号笠翁道人、随庵主人等。兰溪（今属浙江）人。清顺治年间流落金陵，康熙中迁居杭

州。爱好饮茶、懂茶事，写茶情人戏曲、小说，有多方面表现。《明珠记·煎茶》将煎茶、吃茶作为剧情发展线索。又用“吃茶”典故写入小说《夺锦记》。还将自己的品茶、择具、藏茶经验，记述于《闲情偶寄》。

冒襄〔Mao Xiang〕 （1611～1693）明清之际文学家。字辟疆，号巢民。如皋（今属江苏）人。自幼俊才，明末，史可法曾荐为监军，后又特用为司理，皆不就。入清后以著书自娱。因好茶，关注茶事。于清康熙二十二年（1683）前后，编著《岕茶汇钞》（一作《岕茶类抄》），汇录前人茶叶专著，记述岕茶产地、采制、鉴别、烹饮、故事等，有亲身体会，写来颇切实际。著有《巢民诗文集》等。

杜濬〔Du Jun〕 （1611～1687）明末清初著名诗人。字于皇，号茶村，又号茶星。黄冈（今属湖北）人，明末因战乱流寓金陵（今南京）。一生喜茶好茗，终老与诗、茶相伴，有“茶癖诗人”之称。杜氏著《茶丘铭》：“吾之于茶也，性命之交也，性也有命，命也有性也。”在《茶喜》诗序中道：“夫予论茶四妙：曰湛，曰幽，曰灵，曰远。”说茶的色、香、味、形能使人进入“湛”（深湛）、“幽”（静雅）、“灵”（灵性）、“远”（阔远）的境界，这是对传统饮茶文化的总结。著有《变雅堂集》。

顾炎武〔Gu Yanwu〕 （1613～1682）明末清初思想家、文学家。初名绛，字宁人，世称亭林先生。昆山（今属江苏）人。所著《日知录》载：“自秦人取蜀之后，始有茗饮之事。”论述茶作为饮料，是从巴蜀建国前后开始的，具有史料价值。

朱汝圭〔Zhu Rugui〕 （生卒年未详）明清之际的茶人。苏州（今属江苏）人。自幼好茶。因慕岕茶之名，14岁入岕，春夏不渝。为此，与冒襄交往甚深。襄撰《岕茶汇钞》，为之立传：“又有吴门七十四老人朱汝圭携茶过访。茶与象明颇同，多花香一种。汝圭之嗜茶自幼，如世人之结嵩于胎。年十四入岕，迄今春夏不渝者百二十番。夺食色以好之。有子孙为名诸生，老不受其养，谓不嗜茶为不似阿翁。每竦骨入山，卧游虎虺，负笼人肆，啸傲匝香，晨夕漆瓷洗叶，啜弄无休，指爪齿颊，与语言激扬，赞颂之津津，恒有喜神妙气。与茶相长养，真奇癖也。”朱氏一生爱茶，为后人传扬。

清代茶人

余怀〔Yu Huai〕 （1616～?）清初文学家。莆田（今属福建）人。字澹心，一字无怀，号曼翁，别号曼持老人。平生好茶，精通茶史。原撰《茶苑》一册，因稿被窃，见刘源长《茶史》、又删改《茶苑》为《茶史补》，为后人研究茶史提供了资料。

张大复〔Zhang Dafu〕 （生卒年未详）清代文学家。名彝宣，字心其。因寓居寒山寺，故自号寒山子。苏州（今属江苏）人。好茶，善饮茶。著《梅花草堂笔谈》，提出“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳”。认为水质能直接影响茶质。有杂剧、传奇等作品。

陈鉴〔Chen Jian〕 （生卒年未详）清代学者。字子明。曾居苏州。生平无考。对虎丘茶有研究。于顺治十二年（1655）撰成《虎丘茶经注补》，在唐代陆羽《茶经》原文下加注虎丘茶事，性质类似而超出《茶经》原文范围的作“补”，为后人研究虎丘茶提供翔实史料。

刘献廷〔Liu Xianting〕 （1648～1695）清代史学家。字继庄、君贤，号广阳子。顺天大兴（今属北京）人。重学，以布衣游名士间，为世所重。好茶。为黄厢岭施茶亭题联。刘氏弟子黄宗夏辑其遗著为《广阳杂记》：“黄厢岭有望苏亭，施茶所也。其上有庵，僧见修母子出家于内。衡人全俊公请予为联为赠，予题茶亭云：‘赵州茶一口吃干，台山路两脚走去。’题堂前云：‘奉亲人道成真孝，教子离尘是大慈。’题山门云：‘门外鸟啼花落，庵中饭熟茶香。’”刘氏茶联，至今影响颇深。

爱新觉罗·玄烨〔Aixinjueluo Xuanye〕（1654～1722）即清圣祖。1661～1722年在位，年号康熙。嗜茶。清代陈康祺《郎潜纪闻》卷五：“洞庭东山碧螺峰石壁，岁产野茶数株，土人曰‘吓煞人香’。康熙乙卯，车驾幸太湖，抚臣宋荦将此茶进献，以其名不雅，题之‘碧螺春’。自是地方有司，岁必采办矣。”

刘源长〔Liu Yuanchang〕 （生卒年未详）清代学者。淮安（今属江苏）人。字介祉。好茶，懂茶史。于康熙八年（1669）前后编撰《茶史》两卷、约三万余言。

张廷玉〔Zhang Tingyu〕 （1672～1755）清代大臣。字衡臣，一字砚斋。安徽桐城人。康熙年间进士，雍正时设军机处，与鄂尔泰同为军机大臣。乾隆时深得信任，加太保。在朝五十年，富贵长寿，为清一代之最。性最嗜茶，曾自叙：“余性最嗜茶，四方士大夫以相赠颇多；仰蒙世宗皇帝赐于佳品，一月之中必数至，皆外方精选入贡者，种类亦甚多，器具亦极精致，可谓极茗饮之大观矣。”（《澄怀园语》）又辨《梦溪笔谈》称道之“雀舌”、“麦颗”者，实极下材者。

郑燮〔Zheng Xie〕 （1693～1765）清代书画家、文学家。字克柔，号板桥。兴化（今属江苏）人。乾隆进士，曾任范县、潍县知县，因为民请赈忤上官意罢归，不再出仕。久居扬州卖画，精诗、书、画，人称“三绝”，为“扬州八怪”之冠。平日与茶结缘，写过许多茶诗、茶联，雅俗共赏，为后人称道。特别是郑氏写的《竹枝词》“郎若闲时来吃茶”句，一语双关：请郎既来喝茶，又来行聘，传递爱的信息，为后人广为传诵。著有《板桥全集》。

曹雪芹〔Cao Xueqin〕 （1715？～1763或1764）清代小说家。名霑，字梦阮，号雪芹、芹圃、芹溪。为满洲正白旗"包衣"人。自曾祖起、三代任江宁职造，其祖曹寅尤为康熙帝所信用。雍正初年，其父免职，产业被抄，迁居北京，家道日衰，趋于艰困。曾以十年时间，创作《石头记》（即《红楼梦》）。据称先后增删五次，但未成全书，贫病而卒。《红楼梦》为中国古典小说写茶典范，有关茶者凡二百六十多处。全书提到的茶名有枫露茶、六安茶、老君眉、普洱茶、女儿茶、龙井茶、漱口茶、茶面子八种。沏茶水有旧年蠲的雨水、梅花雪水两种。吃茶场面涉及细饮慢品、家常吃茶、礼貌应酬茶、饮宴招待茶、风月调笑茶、宫场形式茶等多种，以为防暑、解渴、去味、提神、应酬、艺术欣赏。另多次写茶房与煮茶用具、一般茶具、品茶茶具，以及以茶祭祀、以茶论婚嫁、以茶馈友、吃"年茶"等饮茶风俗，还多次以茶入诗词。尤以第四十一回"贾宝玉品茶栊翠庵，刘姥姥醉卧怡红院"最为人称道。有赞曰："一部《红楼梦》，满纸茶叶香。"

全祖望〔Quan Zuwang〕 （1705～1755）清代史学家、文学家。字绍衣，学者称谢山先生。鄞县（今属浙江）人。乾隆进士。选庶吉士，旋受权贵排斥，不予鸿博试，遂辞官归家，专心著述，不复出仕。平生好茶。其乡产十二雷茶，首见于北宋冕说之诗，元人贡为绝品，全氏力证此茶早见于陆羽《茶经》："按陆氏云：'浙东以越中为上，生余姚（隋唐时属越州）瀑布泉岭，曰仙茗。'盖实即明州三女山之物，特以余姚瀑布泉制之，遂误指耳。"其《十二雷者灶赋序》："但十二雷者甚难致，而近日山人亦无识者，嘉植沉沦，甚为可叹。予自京师归，端居多暇，乃筑一廛（chán）于是山之石门，题曰'十二雷茶灶'。将俟春日，亲穷其窈（yào）奥而制之，因谋茶具甚备。《茶经》曰：'是茶有二种，大者殊异。'其即三女之种乎？余因乞灵于茶神，以求其大者。先为赋之。"全氏对唐代名茶十二雷有研究。

陈鸣远〔Chen Mingyuan〕 （生卒年未详）清代制紫砂壶名家。号鹤峰、壶隐。清康熙、雍正年间宜兴（今属江苏）人。制壶技艺全面，擅各式壶制。其壶款式、色泽精美，尤其是他创作的瓜果壶，有诗赞曰："古来技巧能几人，陈生陈生今绝伦。"清代吴骞《阳羡名陶录》："鸣远一技之能，世间特出。自百余年来，诸家传器日少，故其名噪。足迹所至，文人学士，争相延揽。……予尝得鸣远天鸡壶一，紫棠色，上镂庾（信）子山诗，为曹廉让先生手书，精，可与三代古器并列。"传世款式有"梅干壶"、"梨皮方壶"、"南瓜壶"等。现存的"四方轿顶壶"，壶盖有"鸣远"行书椭圆印款。其代表作有"四足方壶"等。

爱新觉罗·弘历〔Aixinjueluo Hongli〕 （1711～1799）即清高宗。1735～1796年在位，年号乾隆。嗜茶。多次微服访问杭州西湖龙井茶区。第一次写下《观采茶作歌》；第二次作《观采茶作歌》；第三次作《坐龙井上烹茶偶成》。其诗表现出对龙井新茶由衷的喜爱，对采茶、炒茶工艺细致的观察，以及对茶农的体贴之情。相传乾隆曾在狮峰山下的胡公庙前采茶，后人称这十八棵茶树为"御茶"，至今尚存。曾品尝湖南"君山银针"，福建崇安"武夷岩茶"，安溪"铁观音"等名茶。民间流传乾隆嗜茶胜过皇位轶事一则：其85岁退位时，一位老臣惋惜地说："国不可一日无君！"乾隆幽默对曰："君不可一日无茶！"

袁枚〔Yuan Mei〕 （1716～1798）清代文学家。字子才，号简斋，晚号随园老人。钱塘（今浙江杭州）人。乾隆年间进士，出知溧水、江浦、沭阳、江宁等县。40岁起退隐南京，于小仓山房修筑随园。平生嗜茶，对"吾乡龙井"偏爱，其次是常州阳羡茶。70岁时游览武夷山、对武夷岩茶产生特别兴趣。所撰《随园食单》论述了数种名茶，并记述了多种茶制食品，如"茶叶蛋"等。

叶莲新〔Ye Lianxin〕 （生卒年未详）清代乾隆年间名士。广东梅县人。能诗好茶。相传有家茶馆兼卖酒，叶氏为其题写对联："为人忙，为己忙，忙里偷闲，吃杯茶去；谋食苦，谋衣苦，苦中取乐，拿壶酒来。"为此传扬四方，茶客满座。叶氏还为一免费供饮茶水的茶亭挥毫题柱："来不招，去不辞，礼仪不拘方便地；烟自奉，茶自酌，悠闲自得大罗天。"叶氏茶联，在茶界影响深，并为文化界所推崇。

杨彭年〔Yang Pengnian〕 （生卒年未详）紫砂壶名家。乾隆、嘉庆年间宜兴（今属江苏）人。字二泉。与弟宝年、妹凤年同为制壶高手。其制壶精工，被人推为"当世杰作"。由陈鸿寿设计、杨氏制作，再由陈氏镌刻书画的作品，世称"曼生壶"，为鉴赏家所珍藏。"曼生壶"融砂壶与诗文、书画于一体，将紫砂壶导入新境地。传世作品有彭年制曼生（陈鸿寿）铭的"梅雪壶"、"套环钮壶"、"半瓢壶"，以及彭年制石梅铭的"圆角方础壶"、"竹段壶"等。现上海博物馆藏有杨氏制作的"钟氏壶"一把，南京博物院藏有"彭年制曼生铭紫砂壶"一把，均为杨氏代表作。参见"陈鸿寿"。

陈鸿寿〔Chen Hongshou〕 （1768～1822）清代书法家。字子恭，号曼生。钱塘（今浙江杭州）人。以书法、篆刻著名，为西泠（杭州西泠印社）八家之一。嘉庆二十一年（1816）去江苏溧阳做地方官时，结识宜兴紫砂壶名家杨彭年，对杨氏"一门眷属"制壶技艺给予支持、鼓励。公余之暇，辨砂质，创新壶，绘十八壶式，请杨氏制壶，陈氏题铭。所题壶铭，注意与壶形切合，有独到之处。对紫砂茶具发展起过重要作用。参见"杨彭年"。

龚自珍〔Gong Zizhen〕 （1792～1841）清代文学家。仁和（今浙江杭州）人。字璱人，号定盦。道光进士，官至礼部主事。学识广博。所撰茶诗甚多，如《会稽茶》诗，还著文把会稽茶与龙井茶作比较。

赵之谦〔Zhao Zhiqian〕 （1829～1884）清代艺术家、

金石学家。字益甫，号泠君，后改字扔叔，号悲盦。会稽（今浙江绍兴）人。咸丰举人。历江西鄱阳、奉新、南城知县。善诗文及各体书法，摹画花卉果蔬。平生喜茶，精通茶史。篆刻别创新路。印侧刻画像，属首创。留传“茶梦轩”白文印一方，边款有对“茶”之字源考证：“说文无茶字，汉荼宣、荼宏、荼信印皆从木，与荼正同，疑荼之为茶由此误。扔叔。”赵氏第一次将“茶”字的形变历史上溯至汉代，为后人对茶史、茶文化研究提供了宝贵资料。

徐润〔Xu Run〕 （1833～1911）清末洋行买办。字雨之，别号愚斋。香山（今广东中山）人。15岁到上海宝顺洋行，由丝茶栈房提升帮帐上堂职务。咸丰十一年（1861）任该洋行副买办，经营丝、茶等业务。同治七年（1868）后，自己开设“宝源祥”茶栈，专营茶叶出口贸易。经营地区在浙江、江西重要茶叶产地，成为上海商界知名人士。徐润与李鸿章关系密切，上海商务总会成立后，清政府派徐出任第一任协理。

程雨亭〔Cheng Yuting〕 （生卒年未详）清代茶业官员。光绪二十三年（1897）主持安徽茶厘局。对安徽茶业，特别是对皖南茶业颇多研究，提出改进产、供、销之建议。主张取消洋靛着色，扩大外销。著有《整饬皖茶文牍》。

震钧〔Zhenjun〕 （1857～1920）清代文学家。满族，姓瓜尔佳氏，字在廷（亭），自号渚江道人。辛亥革命后改名唐晏。北京人。曾任江苏江都知县，江宁八旗学堂总办。生于清朝末世，长于忧患，遂寄情书画，潜心著述。辛亥革命后寓居南方，对茶学有研究，溯古论今，通过南北饮茶方法比较，提出自己的认识。所著《天咫偶闻·茶说》分择器、择茶、择火、煎法、饮法，对饮茶理论有建树，为后人研究清末茶文化和饮茶风情提出佐证。

刘仁贵〔Liu Rengui〕 （？～1905）清代茶商。原籍山西，移居汉口（今属湖北）。在海关做抄班，结识俄人，任汉口俄商新泰洋行采购茶叶庄商，并开设广昌和茶庄。后任新泰洋行买办。不久，俄商又设阜昌洋行，经营茶叶出口贸易，聘刘氏任买办。至19世纪末，刘氏成为垄断汉口茶叶市场的买办商人。

张文卿〔Zhang Wenqing〕 （1867～1931）清代茶商。安徽歙县潭村人。北京著名茶庄“张一元”的创始人。清光绪十年（1884）在北京“荣泰茶店”学徒，光绪二十二年（1896）摆茶摊。光绪二十六年（1900）在北京花市大街开设“张玉元茶庄”，光绪三十四年（1908）改为“张一元茶庄”，1912年在前门外大栅栏开设“张一元文记茶庄”，1930年后又改为“张一元茶庄”。北京城区多数茶馆、澡堂、旅店、戏院均为其代销茶叶，并远销天津、河北、内蒙古和东北各省。经营茶类有红茶、绿茶、花茶、紧压茶、乌龙茶等。开创了邮购、电话订货、送货上门等茶叶促销的业务方式。

朱昌琳〔Zhu Changlin〕 （生卒年未详）清代茶商。长沙（今属湖南）人。时西北茯砖茶由兰州集中分销，东柜由晋、陕茶商经营，西柜由回民茶商经营。同治十二年（1873），陕甘总督左宗棠为充实税课，在兰州增设南柜，准许南方茶商经营，遂选朱氏为南柜总商。朱在长沙设朱乾升茶庄，在乌鲁木齐设分庄，到湖南安化购茶运至陕西泾阳压制茯砖茶，然后分销西北诸省，并经阿克苏、喀什输入俄国，为南方茯砖茶销售与出口作出贡献。

朱紫桂〔Zhu Zigui〕 （生卒年未详）清代茶商。湘乡（今属湖南）人。初贫，后业茶致富。近代徐珂《清稗类钞》：“湘乡朱紫桂，初亦贫，读书村塾，三月而辍，以樵采营生。成童，执爨（cuàn）于米肆，甚勤。巨商刘某委之司店事，尤干练。越数年，以所得薪资红利自设一肆，积千余金，遂业红茶，岁盈万金，时同治丁卯（1867）也。紫桂既小康，即以少年失学为憾，而补读。既而逐岁贸茶，积资近百万，湘皋、汉浒，几无不知有朱紫桂名矣。”

汪锡纯〔Wang Xichun〕 （生卒年未详）清代茶商，绩溪（今属安徽）人。于道光二十七年（1847）创办“汪裕泰茶庄”，坐落在上海老北门外大街。后传给其子汪惕予，茶庄发展到四家。他在杭州南屏山建造“汪庄”，占地二十余亩，背山面湖，风光秀丽，为西湖风景点之一。

孙同元〔Sun Tongyuan〕 （生卒年未详）清代文学家，钱塘（今浙江杭州）人。平生好茶，推崇“佳茗三绝”，撰《永嘉闻见录》：“余不近烟酒，而性最嗜茶。家乡龙井芽茶，虽香色并美，而味却甚淡。惟有一种名顶茶，叶亦不甚细而味独浓。以白沙泉水烹之，配以海宁之白甘贡菊数朵，真所谓色香味俱胜，足称佳茗三绝也。”

江灵裕〔Jiang Lingyu〕 （生卒年未详）清代茶商。婺源江湾（今属江西）人。清光绪《婺源县志》：“贾于温州，总理茶务。”为旧时徽帮名茶商之一。

朱文炽〔Zhu Wenzhi〕 （生卒年未详）清代茶商，字亮如。婺源官桥（今属江西）人。清光绪《婺源县志》载，朱氏“性古直，尝鬻茶珠江，逾市期，交易文契，炽必书‘陈茶’两字，以示不欺。牙侩力劝更换，坚执不移。屯滞二十余载，亏耗数万金，卒无怨悔。”

郑世璜〔Zheng Shihuang〕 （生卒年未详）清代官员，宁波道台。清光绪三十一年（1905）以郑为首，组织中国第一个茶叶考察团，赴印度、锡兰（今斯里兰卡）考察种茶、制茶、烟土税则事宜，曾到印度的阿萨姆、加尔各答、大吉岭，锡兰的科伦坡等地考察。回国后，写了考察报告，题为《乙巳考察印、锡茶土报告》。

近现代茶人

刘峻周〔Liu Junzhou〕 （1870～1941）茶学家。广

东人。曾在浙江宁波任茶厂厂长。后应俄国茶商波波夫之邀，赴格鲁吉亚帮助该国发展茶叶生产。于清光绪十九年(1893)随带中国茶种茶苗和十余名工人到达巴统，至1900年发展茶园150公顷，建立小型茶叶加工厂两座，成为格鲁吉亚茶业创始人之一。由于他对发展格鲁吉亚茶业的贡献，1909年荣获“斯达尼斯拉夫”三等勋章；1912年在彼得堡举办的“俄罗斯亚热带植物展览会”上，他制成的茶叶获得展览大奖。他在苏联工作满30年之际，苏联政府授予他“劳动红旗勋章”。1924年离开格鲁吉亚返回广州。

张宗祥〔Zhang Zongxiang〕 (1882～1965)书法家、金石学家。西泠印社第一任社长。精通中医。一生嗜茶。在《铁如意馆碎录》卷七《纪茶》一文中，认为茶是一种健康饮料，又是一味防治疾病的中药。生前藏有清乾隆团茶一饼，用以消食解醉。

马一浮〔Ma Yifu〕 (1883～1967)当代诗人、书法家。浙江绍兴人。曾任浙江文史馆馆长。久居杭州。喜饮龙井茶，最爱喝云南沱茶。马氏自制茶具，善烹茶。品茶“人仙”，爱将品茗、吟诗和禅联在一起。饮茶独特。孙晓泉《马一浮的饮茶艺术》载：“例如紫砂壶中的‘茶锈’，他美其名曰‘茶山’……他说，有了茶山，水更清，味更纯，如此而已。”

胡浩川〔Hu Haochuan〕 (1896～1972)茶叶专家。安徽六安人。1920年毕业于安徽省立茶务讲习所，1921年赴日本静冈茶叶实验所学习制茶技术，1924年回国。1924～1949年历任上海园林场技佐，上海商品检验局技士，安徽祁门茶叶改良场场长，安徽省茶叶管理处副处长，财政部贸易委员会皖赣茶叶办事处专员、皖南农林实验场场长，复旦大学茶叶系教授、主任，茶叶研究所主任。从事茶业检验、管理、经贸、教育、科研等工作。中华人民共和国成立后，参加筹建中国茶叶公司，并任总技师，兼任计划处处长和技术室主任。主持制定全国茶叶产销计划，茶叶收购、加工和出口标准及技术规程、规章制度等。1933～1934年与吴觉农合写《中国茶业复兴计划》、《祁红复兴计划》，专著有《祁红毛茶怎样复制》，撰写学术论文《茶类检验》、《茶树虫害》、《古代塞外之茶业贸易》等十余篇。

吴觉农〔Wu Juenong〕 (1897～1987)茶叶专家、农业经济学家。原名荣堂，更名觉农。浙江上虞人。浙江农业高等学校毕业。1919～1922年留学日本，学习茶叶专业。回国后，参加中华农学会，先后任司库、总干事、副理事长等职。1930年进上海商品检验局，倡导复兴茶业。1934～1935年到印度、锡兰（今斯里兰卡）、印尼、英国、苏联等国家考察茶业。1938年作为代表签署中苏间第一个以茶叶为主要商品的易货协定。1940年在复旦大学农学院创办中国第一个茶叶系（科），兼任教授、主任。1941年到浙江衢州万川建立东南茶叶改良总场，后在福建崇安县（今武夷山市）成立中国第一个茶叶研究所，兼任所长。1949年5月应邀去北京参加中国人民政治协商会议，随后任一至四届全国政协委员和五届政协常委。中华人民共和国成立后，任农业部副部长并兼任中国茶叶公司总经理，为恢复和发展中国的茶叶生产和贸易做了大量工作。1978年后，仍以全国政协常委、中国农学会副理事长和中国茶叶学会名誉理事长的身份，积极参加各项茶叶学术活动和茶区考察，提出减免茶叶出口税收，发展大叶种优质红碎茶，适应国际茶叶发展需要等建议。有著译300余万字。主持编译《茶叶全书》以及《印度、锡兰之茶业》、《荷印之茶业》等考察报告；主编《茶经述评》、《中国地方志》(茶叶资料选辑)等专著，其代表作已选编成《吴觉农选集》。毕生从事茶业，被誉为“当代茶圣”。

冯绍裘〔Feng Shaoqiu〕 (1900～)茶叶专家。湖南衡阳人。1923年毕业于河北省保定农业专科学校，1924～1932年在湖南安化茶叶讲习所和湖南私立修业学校任教。1933～1934年任江西省修水实验茶场技术员，主持“宁红”初制、精制试验研究，次年仿照锡兰立普顿红茶，制成橙黄白毫(BOP)红碎茶。1935～1937年在安徽祁门茶叶改良场，对“祁红”叶底乌暗的难题进行试验研究，写出《叶绿素对红茶品质的影响》研究报告；参考引进制茶机械，设计成红茶机械设备，改变手工制茶的落后状况。在全国经济委员会农业处负责红茶分级实验，制定分级标准样供茶区参考实行。1938年在湖北恩施筹建恩施茶厂，生产红茶、绿茶，行销国内外。同年秋调中国茶叶公司，去云南调查，参与创制“滇红”。1947年筹建湖南群力机械制茶实验厂。1948年任湖南省茶叶公司经理。1950～1954年任中南区茶叶公司副经理兼产制室主任和汉口茶厂厂长。1954～1975年任湖北省茶叶公司总技师。曾任中国茶叶学会一、二届理事，第三届顾问，任湖北省茶叶学会名誉理事长。

蒋芸生〔Jiang Yunsheng〕 (1901～1971)园艺学家、茶叶专家。江苏涟水人。1925年留学日本，在千叶高等园艺学校毕业。回国后，任浙江大学农学院副教授、上海劳动大学农学院教授，后历任南通农学院农科主任，福建协和大学农学院园艺系主任，福建农学院教务主任，福建园艺试验场场长。1941～1949年在福建崇安县（今武夷山市）任财政部贸易委员会茶叶研究所副所长、研究员，兼茶树栽培组组长；1946年任浙江大学农学院教授、园艺系主任；1952年负责筹建浙江农学院茶叶专修科，1956年改为茶叶系，先后任科、系主任，同年筹组浙江省茶叶学会并任第一届理事长；1958年筹建中国农业科学院茶叶研究所，任所长；1960年任浙江农业大学副校长。对植物学、植物分类学、园艺学和茶学均有较深造诣。主持编写了《植物生理学》、《作物栽培学》等教材。撰有《薰花花卉栽培》、《茶园杂草名录》等著作，并撰写了学术论文《光照强度对茶树生长及茶

叶品质的研究》、《今后茶叶研究的方向》等。

方翰周〔Fang Hanzhou〕 (1902～1966) 茶叶专家。安徽歙县人。1920 年毕业于安徽省第一茶务讲习所。1927 年赴日留学、攻读制茶技术。1930 年回国后，担任上海、汉口、青岛等地商检局技正，负责出口茶叶质量检验。1935 年到江西“宁红”茶区的修水县和“婺绿”茶区的婺源县创建茶叶改良场，任主任兼江西省茶叶公司专员。任职期间，从事茶叶商检、科研工作，并筹建一批实验茶厂和茶场。1940 年创办江西省婺源茶业职工学校，任校长。1949 年 10 月调武汉，参加筹建中南区茶叶公司，中南区各省、市茶叶公司。1950 年调北京，在中国茶叶总公司任茶叶产制处处长，后任生产企业处处长。1958 年在商业部茶叶局任加工处处长兼茶叶技术室主任，1961 年任中国茶叶土产进出口总公司茶叶总技师。长期担任全国茶叶收购标准、毛茶和精制茶标准的制定工作，主持制定茶叶标准、价格、品质系数体系，为建立现代茶叶工业作出可贵贡献。

王泽农〔Wang Zenong〕 (1907～1999) 茶叶专家、教授。江西婺源人。1927 年北京农业大学肄业。1931 年上海劳动大学毕业，1937 年在比利时颖布露国家农学院毕业，授予农业化学工程师。1938 年回国后，参加筹建复旦大学农学院，任茶叶组教授、茶叶专修科主任；参加筹建财政部贸易委员会茶叶研究所，并任研究员、第一任化验组长；还任南通、中正、南京等农学院、江西农专教授。1952 年到芜湖安徽大学农学院，1954 年随安徽农学院独立建院迁至合肥，任安徽农学院教授、教育长、院学术委员会副主任、茶业系学术委员会名誉主任、茶叶生物学室主任、中国农业科学院学术委员。曾任中国茶叶学会第一届副理事长，二、三届理事长，四、五届荣誉理事长；中国农学会第二届常务理事，第三届理事，四、五届荣誉理事，中华茶人联谊会顾问和中国国际茶文化研究会顾问。长期从事茶叶教育、茶叶科学研究，是中国茶叶生物化学学科的创始人之一。抗日战争时期，发明从陈变茶中提取咖啡碱的灼烧法。1949 年后，主持和指导“微量元素对茶树生长发育的影响”、“茶叶品质理化审评的研究”等课题，主持研制的茶叶光电拣梗机获得省、部科技成果奖。曾五次主编《茶叶生物化学》全国高校通用教材，编著《茶叶化学》、《茶叶生物化学原理》等理论书籍，撰写科技论文《武夷山岩茶土壤》、《综述茶叶保健功能》等 40 余篇，任《中国农业百科全书·茶业卷》主编，翻译苏、日、英等国家茶叶生物化学论文数十篇。

庄晚芳〔Zhuang Wanfang〕 (1908～1996) 茶叶专家、教授。福建惠安人。1934 年毕业于南京中央大学农艺系。后任安徽省祁门茶叶改良场技术员。1937 年任中央大学农学院助教。1938 年任福建省茶叶管理局副局长。1940 年筹办福建示范茶厂，后任副厂长兼总技师。1941 年任东南茶叶改良场技正、总技师和中国茶叶公司研究课课长。1943 年任福建省农林公司总经理和董事长，兼任协和大学教授。1949 年任复旦大学农学院教授。1952 年任安徽农学院和华中农学院教授。1954 年调任浙江农学院茶叶系、浙江农业大学茶学系教授。曾任中国农学会理事、中国茶叶学会副理事长，商业部杭州茶叶加工研究所名誉所长，浙江农业大学学术委员会委员，兼茶叶系学术委员会主任，担任中国农学会顾问，中国茶叶学会名誉理事，浙江省茶叶学会荣誉理事，浙江省茶叶学会名誉理事长，“茶人之家”名誉理事长等。长期从事高等院校教育和科研工作，培养了大批茶学专科生、本科生、研究生和留学生。编著《中国的茶叶》、《茶作学》、《茶树生物学》、《茶树生理》、《中国茶史散论》、《茶树栽培学》等 10 多本专著。1959 年著《茶作学》被译成俄文，在苏联出版发行。1979 年与人合著的《中国名茶》、《饮茶漫话》被传播到日本、韩国、法国、英国、美国、印度、斯里兰卡等国家。撰写了上百篇学术论文和科普文章，主要有《茶树生物学特性研究》、《茶树生理生态》、《茶树根系研究》、《论茶树变种分类》、《论茶树营养特点》等。1983 年前后在杭州、厦门倡建“茶人之家”，倡导廉、美、和、敬为“中国茶德”。

陈椽〔Chen Chuan〕 (1908～1999) 茶叶专家、教授。福建惠安人。1934 年毕业于北平大学农学院。曾任浙江省茶叶检验处主任，浙江省油茶棉丝管理处宁波分处主任，福建省茶叶管理局技正、福州办事处代主任，福建省贸易公司茶叶部襄理，英士大学农学院讲师、副教授，复旦大学茶叶专修科副教授、科主任。1952 年随全国院系调整到安徽大学农学院，1954 年安徽农学院独立建院，任该院学术委员会副主任、茶业系主任、教授，茶业系学术委员会名誉主任。担任中国茶叶学会常务理事兼学术委员会主任，安徽省茶叶学会理事长、名誉理事长和《茶业通报》主编。中华人民共和国成立后一直从事茶叶高等院校教育、科研工作，培养了大批茶业专科生、本科生、研究生。1942～1994 年共出版教材和专著 30 多部，主要有《制茶技术理论》、《茶业通史》、《茶药学》、《中国茶叶对外贸易史》、《茶树栽培技术》、《安徽茶经》等，撰写论文上百篇，其中《茶叶分类的理论与实践》一文，提出制茶方法的系统性和茶叶品质系统性分类的新观点，由英国剑桥大学图书馆译成英文，在法国杂志上发表。被英国科技研究中心列入《世界农业名人录》(1984 年版)。1988 年被印度收入《世界名人传记》。

张天福〔Zhang Tianfu〕 (1910～　) 茶叶专家。福建福州人。1932 年毕业于南京金陵大学农学院。后赴日本考察茶叶。1935 年创办省立福建省茶叶改良场（现福建省农业科学院茶叶研究所前身）和省立福安农校，任场长兼校长。1940 年创办福建示范茶场，并在苏皖技校任教。1942 年在福建协和大学任副教授、教授，兼任附属高农校长。1946～1949 年任中央农业实验所技正，兼任崇安茶叶试验

场场长。1950年调任中国茶叶公司福建省公司技术科长，1952年调任福建省农业厅特产处副处长，任高级农艺师，负责全省茶叶生产和茶叶收购技术业务。1982年退休。曾任中国茶叶学会荣誉理事，福建省茶叶学会名誉理事长，福建省农业科学院茶叶研究所技术顾问，福建省政协一届、四届委员，五届常委。撰有《改良福建茶业与职业教育的实施》、《福建茶业复兴计划》、《发展西南五省茶业》、《大力恢复和发展茶叶生产》、《梯层茶园表土回沟条垦法》、《福建茶史考》、《福建乌龙茶》等论著。

李联标〔Li Lianbiao〕 （1911～1985）茶叶专家。江苏六合人。1935年毕业于南京金陵大学农学院农艺系。1945～1946年在美国纽约康奈尔大学农学院进修，并在加利福尼亚理工学院生物学部从事研究工作。回国后，在中央大学农学院任兼职副教授、中央农业实验所技正。中华人民共和国成立后，在华东农业科学研究所、浙江省茶叶改进所、浙江省农业厅特产局任副科长、高级工程师，负责全省低产茶园改造、发展新茶园和平水茶区"绿茶改红茶"、"红茶改绿茶"的技术工作。1958年参加中国农业科学院茶叶研究所筹建工作，任副组长。研究所成立后，任研究员、栽培室主任，兼所学术委员会主任。1979年任农业部科学技术委员会委员。1964年受农业部委托，主持并参加对甘肃、西藏等新区开发茶叶生产的考察工作。曾任浙江省茶叶学会理事长，中国茶叶学会常务理事、副理事长。参加编写《中国茶树栽培学》、《茶树栽培技术》、《茶叶生产技术手册》、《红茶初制技术》、《绿茶初制技术》等茶学著作，并撰写《茶叶优质高产技术》等论文。20世纪80年代致力于研究生的培养工作和茶树品种资源的研究工作。

吴振铎〔Wu Zhenduo〕 （1918～ ）茶学家。福建福安人。福建省立高级茶科学校首届毕业生。后入福建省立农学院（现福建农业大学前身），主修农艺，副读农化。1946年毕业后，任福建省立福安高级茶科教务主任，1947年任台湾省农业试验所平镇茶业分所所长，1952年起兼任台湾大学农艺学系茶作学讲师、副教授、教授共40余年。1968年任台湾省茶业改良场场长，1982年起任台湾省茶艺协会首届、二届理事长及名誉理事长。曾先后考察日、韩、印尼、德、荷、英、法、意、比、丹、瑞典、美及新加坡等国，并多次参加国际茶叶学术会议，毕生致力于茶树育种、茶园机械、茶叶制法及鉴评之研究，先后育成15个茶树新品种，发表学术论文100篇。一贯倡导饮茶风气，弘扬茶文化。1968年获台湾省农学会"农业学术奖"，1972年、1980年、1983年三次获"绩优奖"，1974年获"庄守耕科学奖"，1976年因试管组织培养成功获台湾省第一届"杰出科技奖"，1991年因新品种"全萱"、"翠玉"育成获一等奖和"杰出科技奖"，1994年获"台茶重大贡献奖"。著作论文代表作有《评茶》、《茶叶》、《今日台湾茶的研究》及《新近之台湾半发酵茶再次的探讨》等。

十七、茶 著 部
Writings on Tea

古代茶著

唐五代茶书

茶经（1）〔Tea Classics〕 世界第一部茶叶专著。唐代陆羽撰。成书时间未有定评，有唐至德三年（758）、唐上元元年（760）、唐广德二年（764）等说。刻印问世于唐建中元年（780）。国内外流传版本有百余种，如宋代左圭《百川学海》本、明嘉靖壬寅吴旦刊本，万历孙大绶刊本、汪士贤刊本等，并有日、英、俄、韩译本。分三卷十章，七千多字。卷上："一之源"，介绍茶树起源以及茶的性状、名称和品质；"二之具"，介绍各种采茶、制茶用具；"三之造"，论述茶叶种类及采制方法。卷中："四之器"，介绍煮茶、饮茶器皿，说明各地茶具优劣、使用规则和器具对茶汤品质的影响。卷下："五之煮"，介绍煮茶方法和水的品第；"六之饮"，介绍饮茶风俗和饮茶方法；"七之事"，引述古代有关饮茶故事、药方；"八之出"，论述全国名茶产地和茶叶品质高低；"九之略"，论述在一定条件下制茶和饮茶器具的省略；"十之图"，谓将《茶经》以上九类用绢素四幅或六幅写出张挂。该书第一次较全面地总结了唐代以前有关茶叶诸方面的经验，对后世茶叶生产和茶学发展具有推动作用。清代纪昀总纂的《四库全书总目提要》称："言茶者莫精于（陆）羽，其文亦朴雅有古意。"美国威廉·乌克斯1935年版《茶叶全书》："中国学者陆羽著述第一部完全关于茶叶之书籍，于是在当时中国农家以及世界有关者，俱受其惠。"该书有宋代陈师道、明万历戊子年（1588）陈文烛与王寅、李维桢、鲁彭诸人序言，有张睿卿、童承叙跋语。也有的版本以唐代皮日休《茶中杂咏序》作为《茶经》序。

茶记〔Record of Tea〕 茶叶专著。唐代陆羽撰。原书已佚，北宋王尧臣等《崇文总目》、南宋郑樵《通志·艺文略》、《宋史·艺文志》均载书目，但清人钱侗以为《茶记即陆羽《茶经》。

顾渚山记（2）〔Records of Mount Guzhu〕 茶叶专著，唐代陆羽撰。原书已佚。唐代皮日休《茶中杂咏序》说"其中多茶事"。书目见南宋晁公武《郡斋读书志》及陈振孙《直斋书录解题》。

煎茶水记〔Records of Waters for Boiling Tea〕 品茶专著。唐代张又新撰。约成书于唐宝历元年（825）。有宋刊本、宋代左圭《百川学海》本、明代华氏刊本等。一卷，约950字，专门论述茶汤与水质的关系，茶汤与器具的关系。前列刘伯刍所品七水，次列陆羽所品二十水，又以"显理鉴物"之态，亲身验证，细加辨析，指出山水、江水、河水、井水性质不同，对茶汤影响不同。主张煎器应洁净，煎时用文火炭炉，均为提高茶汤品质的条件。

采茶录〔Records of Tea Plucking〕 茶叶专著。唐代温庭筠撰。约成书于唐咸通元年（860），北宋时佚。南宋郑樵《通志》著录三卷，《新唐书·艺文志》、北宋王尧臣等《崇文总目·小说类》等著录一卷。元末陶宗仪《说郛》和清代陈梦雷《古今图书集成·食货典》所收不足400字，应系节录，仅存辨、嗜、易、苦、致五类六则。

十六汤品〔Sixteen Grades for Tea Liquors〕 品茶专著。唐代苏虞撰。约成书于唐光化三年（900），有明代喻政

《茶书全集》本、清代陈世熙《唐人说荟》本、清代陈梦雷《古今图书集成》本等。凡一卷，分十六品论述茶汤品质高低。煎茶之法，以老嫩言者凡三品；注茶之法，以缓急言者凡三品；用器之品，以器类标者共五品；煎茶之薪，以燃料不同分为五品。对讨论烹茶方法颇为有益，但文字散漫，近似游戏文章。

茶诀〔Rhymed Formulas on Tea〕 茶叶专著。唐代释皎然撰。凡一卷。明代杨慎《升庵全集》下册卷六十九："《茶诀》今不传。"内容今不可考。

茶述〔Reviews on Tea〕 茶叶专著。唐代斐汶撰。原书已佚，仅清代陆廷灿《续茶经》卷上存数百字，叙茶功和茶品。

茶酒论〔Discussion on Tea and Wine〕 赋体茶著。唐代王敷撰。成书时间不详。敦煌石窟遗书存六个抄卷，一说为唐贞元十九年（803）抄本，另一说为宋开宝三年（970）抄本。今人参校后收入《敦煌变文集》。以故事赋形式反映茶与酒的密切关系，将茶、酒拟人化，争论各自价值。明代邓志谟撰《茶酒争奇》即由此敷衍，民间传说《茶酒仙女》（藏族）、《茶和酒》（布依族）均为其衍化。

茶谱（1）〔Tea Reference Book〕 茶叶专著。五代蜀毛文锡撰。约成书于后蜀明德二年（935），已佚。凡一卷，多记茶故事，后附以唐人诗文。

宋代茶书

荈茗录〔Records of Tea〕 茶叶专著。宋代陶谷撰。约成书于宋开宝三年（970）。原载《清异录》卷四，明代喻政除去第一条（即苏廙《十六汤品》）后，改题《荈茗录》，作专书收入《茶书全集》。约一千字，分为18条，内容为茶的故事，即龙坡山子茶、圣杨花、汤社、缕金耐重儿、乳妖、清人树、玉蝉膏、森伯、水豹囊、不夜侯、鸡苏佛、冷面草、晚甘侯、生成盏、茶百戏、漏影春、甘草癖、苦口师。

北苑茶录〔Beiyuan Tea Records〕 亦称《建安茶录》。茶叶专著。宋代丁谓撰。约成书于宋咸平二年（999），今已不传。凡三卷，记述贡茶采制之法。南宋晁公武《郡斋读书志》："谓咸平中为闽漕，监督州吏，创造规模，精致严谨。录其园焙之数，图绘器具，及叙采制入贡法式。"宋代蔡襄《茶录》云："丁谓茶图，独论采造之本，至于烹试，曾未有闻。"据此，略知该书内容。

建安茶录〔Jian'an Tea Records〕 即《北苑茶录》。

补茶经〔Complement of Tea Classics〕 茶叶专著。宋代周绛撰。约成书于宋大中祥符五年（1012），今已不传。一卷。南宋晁公武《郡斋读书志》："绛，祥符初知建州，以陆羽《茶经》不载建安，故补之。""丁谓以为茶佳不假水之助，绛则载诸名水云。"

述煮茶小品〔Discussion on Boiling Tea〕 亦称《述煮茶泉品》。谈茶札记。宋代叶清臣作。约撰于宋康定元年（1040）。系510字短文，谈饮茶之趣，茶叶之质，泉品之别，清代陶珽重编《说郛》，当作专书收入，实不相称。

述煮茶泉品〔Essays on Tea-boiling Waters〕 即《述煮茶小品》。

北苑拾遗〔Complement of Beiyuan〕 茶叶专著。宋代刘异撰。约成书于宋庆历元年（1041），今已佚。南宋晁公武《郡斋读书志》云："异，庆历初在吴兴采新闻遗事，附于丁谓《茶录》之末。其书言涤磨调品之器甚备，以补谓之遗也。"

茶录（1）〔Records on Tea〕 茶叶专著。宋代蔡襄撰，成书于宋皇祐年间（1049～1053），宋治平元年（1064）刻石。有宋代左圭《百川学海》本，明代华氏刊本、喻政《茶书全集》本，清代陈梦雷《古今图书集成》本等十多种刊本，共两卷，附前后自序。因"陆羽《茶经》不第建安之品，丁谓《茶图》独论采造之本，至于烹试，曾未有闻"（见自序），故该书专论烹试之法。上篇茶论，分色、香、味、藏茶、炙茶、碾茶、罗茶、候汤、熁盏、点茶十目，主要论述茶汤品质与烹饮方法；下篇器论，分茶焙、茶笼、砧椎、茶钤、茶碾、茶罗、茶盏、茶匙、汤瓶九目，谈烹茶所用器具，据此，可见宋时团茶饮用状况和习俗。该书有自序、治平元年后序、同年欧阳修序。

茶法易览〔Glancing at Tea Laws and Regulations〕 亦称《茶法要览》。论茶专著。宋代沈立撰。约成书于宋嘉祐二年（1057），今已佚。《通志·艺文略》作十卷，未注明作者，内容不详。据《宋史·沈立传》云："立著《茶法要览》，乞行通商法。""后罢榷法，如所请。"同书《食货志》说："沈立亦集茶法利害为十卷，陈通商之利。"

茶法要览〔Elementary on Tea Acts〕 即《茶法易览》。

东溪试茶录〔Records of Tasting Tea in Dongxi〕 茶叶专著。宋代宋子安撰。一作朱子安撰。约成书于宋治平元年（1064）。有宋代左圭《百川学海》本，明代胡文焕《格致丛书》本、喻政《茶书全集》本等多种刊本。东溪是建安的一个著名产茶区，其书乃补丁谓、蔡襄两家《茶录》之所遗。全书约三千多字，首为绪论，次分总叙焙名、北苑（曾坑、石坑附）、壑源（叶源附）、佛岭、沙溪、茶名、采茶、茶病八目，叙述诸焙沿革及所隶茶园的位置与特点，颇为详尽；所论茶叶品质与产地自然条件的关系，亦颇有见地。

品茶要录〔Elementary on Tasting Tea〕 茶叶专著。宋代黄儒撰。约成书于宋嘉祐三年（1057）。有明代程百二刊本、《说郛》本、《茶书全集》本、《夷门广牍》本等。全书近二千字，前后各有总论一篇，中分采造过时、白合盖叶、入杂、蒸不熟、过熟、焦釜、压黄、渍膏、伤焙、辨壑源沙

溪十目。主要辨别建茶品质优劣与采制、烹试中掺杂等弊病的关系。

建安茶记〔Records on Tea Produced in Jian'an〕 亦称《建安茶用记》。茶叶专著。宋代吕惠卿撰。约成书于宋元丰三年（1080）。南宋晁公武《郡斋读书志》、宋元之际马端临《文献通考》、《宋史·艺文志》均载书目。原著已佚，内容不可考。

建安茶用记〔Records on Tea Produced in Jian'an〕 即《建安茶记》。

本朝茶法〔Tea Laws and Regulations of the Dynasty〕 茶税茶法专著。宋代沈括撰。约成书于宋元祐六年（1091）。原为《梦溪笔谈》卷十二中的一段，元末陶宗仪《说郛》将其作为专书录出，并以该段首四字题书名。全文约一千一百字，主要记述宋朝茶税和茶叶专卖，对研究茶史和茶文化有一定参考价值。

茶谱（2）〔Tea Reference Book〕 茶叶专著。宋代王端礼撰。约成书于宋元符三年（1100），江西《吉水县志》曾予著录。原书已佚，内容不详。

大观茶论〔Grand Sight on Tea〕 原名《茶论》，又称《圣宋茶论》。茶叶专著。宋徽宗赵佶撰。约成书于宋大观元年（1107）。自《说郛》刻本始改今名。另有《古今图书集成》刊本。全书二千八百余字，首为绪言，次分地产、天时、采摘、蒸压、制造、鉴别、白茶、罗碾、盏、筅、瓶、杓、水、点、味、香、色、藏焙、品名、外焙20目。对于当时蒸青团茶的产地、采制、烹试、品质等均有详细论述。其中论及采摘之精、制作之工、品第之胜、烹煮之妙尤为精辟，反映北宋以来茶业发达和制茶业发展的一个侧面。有些论述至今仍有参考价值。

茶论〔Grand Sight on Tea〕 即《大观茶论》。

圣宋茶论〔Sheng-Song Tea Discussion〕 即《大观茶论》。

斗茶记（2）〔Tea Competition〕 茶事专论。宋代唐庚撰。成稿于宋政和二年（1112）。实为402字的短文，清代陶珽重编印《说郛》，将其作专书收入。该文记作者于政和二年三月，与二三友人在寄傲斋，取近在数十步的支龙塘水烹茶，“而第其品，以某为上，某次之”，“然大较精绝”，据此可见宋时士大夫斗茶之风。

宣和北苑贡茶录〔Records of Beiyuan Imperial Tea in Xuanhe〕 亦称《宣和贡茶经》。茶叶专著。宋代熊蕃撰。蕃据亲所闻见，于宋宣和三年至七年（1121～1125）撰成此书。其子熊克于宋高宗绍兴二十八年（1158）摄事北苑，遂加注并补入贡茶图制38帧，附以蕃撰《御苑采茶歌》十首。全书初刊于宋孝宗淳熙九年（1182）。后清人汪继壎为此书所作按语亦附入其中。清代顾修《读画斋丛书》本和南京图书馆汪氏旧藏钞本，内容最为详尽。全书正文约一千八百字，图38幅，旧注约千字，汪继壎按语有二千余字。此书详述建茶沿革和贡品种类，并附载图形和大小分寸，可见当时贡茶品种形制。旧注和汪氏按语博采群书，便于考证，该书有其子熊克于绍兴戊寅（1158）和淳熙壬寅（1182）分别写的跋，明代徐燉跋，以及清嘉庆庚申（1800）汪继壎后跋，是研究宋代茶业的重要文献。

宣和贡茶经〔Xuanhe Gong Tea Classics〕 即《宣和北苑贡茶录》。

茶山节对〔Reference Book on Tea Mountain〕 茶叶专著。宋代蔡宗颜撰。约成书于宋绍兴二十年（1150）以前，一卷。原书已佚。南宋郑樵《通志》和陈振孙《直斋书录解题》曾予著录。

茶谱遗事〔Complements of Tea Reference Book〕 茶叶专著。宋代蔡宗颜撰。约成书于宋绍兴二十年（1150）以前。一卷。原著已佚，内容不详。南宋郑樵《通志》曾予著录。

茶苑总录〔General Records of Tea Gardens〕 茶叶专著。宋代曾伉撰。约成书于宋绍兴二十年（1150）以前，凡十二卷，或曰十四卷（另有诗歌二卷）。系辑录《茶经》诸书而成。原书已佚。南宋郑樵《通志》、宋绍兴《秘书省续编到四库阙书目》均有记载。

北苑煎茶法〔Methods of Boiling Tea in Beiyuan〕 茶叶专著。作者不详。约成书于宋绍兴二十年（1150）以前，原书已佚，内容无考。南宋郑樵《通志·艺文略·食货类》曾予著录。

茶法总例〔General Cases of Tea Laws and Regulations〕 茶叶专著。作者不详。约成书于宋绍兴二十年（1150）以前。原书已佚，内容无考。南宋郑樵《通志·艺文略·刑法类》曾予著录。

茶杂文〔Essays on Tea〕 茶叶专著。作者不详。约成书于宋绍兴二十一年（1151）以前。原书已佚。南宋晁公武《郡斋读书志》称，内容为“集古今诗文及茶者”。

北苑别录〔Supplementary Records of Beiyuan〕 茶叶专著。宋代赵汝砺撰。明代喻政《茶书全集》本误题熊克撰。成书于宋淳熙十三年（1186）。有元末陶宗仪《说郛》本、明代喻政《茶书全集》本及清代顾修《读画斋丛书》等刊本。此书为赵氏任福建转运司主管帐司时，为补熊蕃《宣和北苑贡茶录》而作。全书正文二千八百余字。旧注七百余字，清代汪继壎补注约二千多字。书首有总序，次分御园、开焙、采茶、拣茶、蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄、纲次、开畲、外焙12目，综记福建建安御茶园址46焙沿革和茶园管理，贡茶的采制、种类、数量、装饰、价格，以及包装、运输过程等。该书有赵汝砺自序及后序，还有徐燉、汪继壎跋。

续茶谱〔Continuing of Tea Reference Books〕 论茶专著。一作《续谱》。宋代庄蒧芝撰。约成书于宋嘉定十六

年（1223）。原书已佚，因宋代陈耆卿《赤城志》辑录尚存百余字，系谈天台茶品第。明万历《天台山方外志》，清康熙《天台全志》、乾隆《天台山方外志要》、陆廷灿《续茶经》等书所引《续茶谱》基本相同，但与《赤城志》稍别。

茶具图赞〔Diagrams of Tea Sets〕　茶具专著。宋代审安老人撰。成书于宋咸淳五年（1269），有明代沈津《欣赏编全本》本、汪士贤《山居杂志》本、孙大绶刊本、喻政《茶书全集》等刊本。该书集绘宋代著名茶具12件，每件各有赞语，并假以职官名氏，计有韦鸿胪、木待制、金法曹、石转运、胡员外、罗枢密、宗从事、漆雕秘阁、陶宝文、汤提点、竺副帅、司职方。此书可见古代茶具形制，其中铁碾槽、石磨、罗筛等为宋时制造团茶专用，明朝已无这些器具。该书有芝园主人茅一相序、朱存理后序，另有明正德六年（1511）沈杰总序。

壑源茶录〔Records of Tea Produced in Heyuan〕　茶叶专著。南宋章炳文撰。约成书于南宋祥兴二年（1279）以前。壑源为建安地名，邻近北苑。原书已佚，内容不详。《宋史·艺文志·农家类》曾予著录。

茶苑杂录〔Sundry Records of Tea Gardens〕　茶叶专著。作者不可考。约作于南宋祥兴二年（1279）以前。原书已佚，内容不详。《宋史·艺文志·农家类》曾予著录。

明代茶书

茶谱（3）〔Tea Reference Book〕　亦称《癯仙茶谱》。品茶专著。明代朱权撰。权为明太祖朱元璋第十七子，晚年自号癯仙。约成书于明正统五年（1440）。今南京图书馆藏清代杭大宗蓝格钞本《艺海汇函》收有该书。全书约二千字，除绪论外，分品茶、收茶、点茶、熏香茶法、茶炉、茶灶、茶磨、茶碾、茶罗、茶架、茶匙、茶筅、茶瓯、茶瓶、煎汤法、品水16则。此书独创蒸青叶茶的烹饮方法，与唐宋传统使用的团茶烹饮方法不同，反对制蒸青团茶杂以诸香料，以求茶香之本真。对了解和研究饮茶方法的历史变化有参考价值。

癯仙茶谱〔Tea Manual by Quxian〕　即《茶谱》（3）。

茶马志（1）〔Annals on Tea and Horse〕　茶马制度专著。明代谭宣撰。约成书于明正统七年（1442），见清初黄虞稷《千顷堂书目》。

茶马志（2）〔Annals on Tea and Horse〕　亦称《马政志》。茶马制度专著。明代陈讲撰。成书于明嘉靖三年（1524）。有清代《四库全书》本。此书四卷，系陈讲任御史巡视陕西马政时所作。其中“茶马卷”记以茶易番马之制；“点马卷”记太仆寺各军卫稽核马匹之制；“盐马”、“牧马”各一卷，记以盐易马及马之畜牧之制。清代纪昀等《四库全书总目》称此书“摭叙原委颇详”。

马政志〔Horse Acts Annual〕　即《茶马志》（2）。

茶谱（4）〔Tea Reference Book〕　茶叶专著。明代朱祐槟撰。约成书于明嘉靖八年（1529）。此书原是明河南益王涵虚道人编《清媚合谱》之一，凡十二卷，另有《香谱》四卷。《丛书目录拾遗》称：“采辑论茶之作，是书可谓富矣。”

茶谱（5）〔Tea Reference Book〕　茶叶专著。明代钱椿年撰。约成书于明嘉靖九年（1530）。该书分茶略、茶品、艺茶、采茶、藏茶、制茶诸法、煎茶四要、点茶三要、茶效等。因“收采古今篇什太繁”（《茶谱》序语），曾经明代顾元庆删校。

茶谱续编〔Continuing Edition of Tea Reference Books〕　茶叶专著。明代赵之履撰。约成书于明嘉靖十四年（1535）。见《远碧楼经籍目》，钞本一册，系为明代钱椿年《茶谱》所作的补充。该书有赵氏的《跋茶谱续编后》。

茶谱（6）〔Tea Reference Book〕　茶叶专著。明代顾元庆撰。约成书于明嘉靖二十年（1541），乃删校钱椿年《茶谱》而成。有明代沈津《欣赏续编》本、喻政《茶书全集》本、胡文焕《格致丛书》本，清代陈梦雷《古今图书集成》等十种刊本。全书一卷，分两部分，共二千余字。前为茶略、茶品、艺茶、采茶、藏茶、制茶诸法、煎茶四要（择水、洗茶、候汤、择品）、点茶三要（涤器、熁盏、择果）、茶效九则，以艺茶、制茶和茶效等较有价值。后附王友石所绘竹炉和“茶具六事分封”图，计图八幅及说明和铭赞。此书系资料汇辑，但编排颇具条理。该书有嘉靖二十年（1541）自序及茅一相后序。

泉评茶辨〔Grading on Spring and Tea〕　论茶专著，未署作者姓名。约作于明嘉靖二十四年（1545）。见《天一阁藏书目录》，钞本一册。原书已佚，内容不详。

茶事汇辑〔Collection of Tea Affairs〕　亦称《茶薮》，茶叶专著。明代朱曰藩、盛时泰撰。约成书于明嘉靖二十九年（1550）。明代《徐氏家藏书目》著录为钞本，清初黄虞稷《千顷堂书目》亦载录，凡四卷，今已佚。

茶薮〔Collection of Tea Affairs〕　即《茶事汇辑》。

茶马类考〔Investigation on Tea and Horse〕　茶马制度专著。明代胡彦撰。约成书于明嘉靖二十九年（1550）。有清代《四库全书》本。全书六卷。胡彦任巡察茶马御史，“因历考典故及时事利弊，作为此书”（《四库全书总目》）。

煮泉小品〔Grading of Springs for Boiling Tea〕　品茶用水专著。明代田艺蘅撰。成书于明嘉靖三十三年（1554），有明代陈继儒《宝颜堂秘笈》本、喻政《茶书全集》本、《续说郛》本等。全书约五千字，合为一卷，重在记煮茶所用之水，分为源泉、石流、清寒、甘香、宜茶、灵水、异泉、江水、井水、绪谈十类。汇集历代论茶与水之诗文、评论夹杂考据，多为游戏文字，间有所得。书前有嘉靖甲寅（1554）赵观序及自引，后有蒋灼跋。

水品〔Grade of Water for Tea Brewing〕 品茶用水专著。明代徐献忠撰。成书于明嘉靖三十三年（1554）。有明代喻政《茶书全集》本、《续说郛》本、周履靖《夷门广牍》等刊本。全书专论煎茶之水，约六千字。上卷总论，分源、清、流、甘、寒、品、杂说七目；下卷论述诸水，自上池水至金山寒穴泉等三十七目。文中对前人所论多有所驳，个人看法亦自有见。但亦有一时兴到之言，故常自相矛盾。前后有田艺蘅序及蒋灼跋。

茶寮记〔Notes of Tea Houses〕 品茶专著。明代陆树声撰。成书于明隆庆四年（1570）前后。有明代喻政《茶书全集》本、陈继儒《宝颜堂秘笈》本、《续说郛》刊本等。凡一卷，约五百字，系陆氏家居时与终南山僧明亮同试天池茶而作。前有引言性质的“漫记”一篇，后分人品、品泉、烹点、尝茶、茶候、茶侣、茶勋七则，主要论述烹茶方法以及饮茶的人品、伴侣和兴致。虽寥寥数百言，聊以寄意而已，但论品茶与人品结合，对研究中国古代茶道颇有价值。该书《古今图书集成》本，仅前面“漫记”（称为“总叙”）文字相同，后16则内容与其他刊本均不同，似为张冠李戴。又《夷门广牍》本附录的16条，抄自《清异录》和《茆茗录》等书，似非陆著原有者。

茶经（2）〔Tea Classics〕 茶叶专著。明代徐渭撰。约成书于明万历三年（1575）。见清代《浙江采集遗书总录》。《文选楼藏书记》称，《茶经》一卷，“考经典故及各人韵事”。

煎茶七类〔Seven Kinds on Boiling Tea〕 谈茶专文。明代徐渭作。约撰于明万历三年（1575），有《续说郛》本、《居家必备》本。为250字短文，分为人品、品泉、烹点、尝茶、茶候、茶侣、茶勋七则。与明代陆树声《茶寮记》中“煎茶七类”相同，恐系《续说郛》本误题。

茶经水辨〔Discussion on Water by Tea Classics〕 品茶用水专著。明代孙大绶辑。成书于明万历十六年（1588）。系抄录唐代张又新《煎茶水记》（节录不全）、宋代欧阳修《大明水记》和《浮槎山水记》而成。

茶经外集〔Informal Collection of Tea Classics〕 诗歌汇编。明代孙大绶辑。成书于明万历十六年（1588）。汇编唐代陆羽《六羡歌》、卢仝《茶歌》、皇甫曾《送羽采茶》、皇甫冉《送羽赴越》、释皎然《寻陆羽不遇》、裴拾遗《西塔院》，宋代范希文《斗茶歌》、王禹偁《观陆羽茶井》八首诗歌而成，附刻在孙氏刊印的陆羽《茶经》后。

茶谱外集〔Additional Collection of Tea Reference Books〕 诗文汇编。明代孙大绶辑。约成书于明万历十六年（1588）。三千余字。汇集唐代吴淑《茶赋》、刘禹锡《试茶歌》，宋代黄庭坚《煎茶赋》、苏轼《煎茶歌》、蔡襄《茶垅》、《采茶》、《造茶》、《试茶》，以及黄庭坚《惠山泉》、《茶碾烹煎》、《双井茶》等而成。

茶说（1）〔Talking about Tea〕 论茶专著。明代屠隆撰。约成书于明万历十八年（1590）。原为屠氏所著《考槃余事》的“茶笺”篇，明代喻政于万历四十一年（1613）将该篇抽出，列为专书，并易现名，编入《茶书全集》。但删去洗器、熇盏、择果、茶效、茶具诸条及人品条的最后一则，增补同书“山斋笺”篇的“茶寮”条。《茶说》约二千八百字，内分28条，分别记述茶的品类、采制、收藏、择水和烹茶等情况，并介绍虎丘、天池、阳羡、六安、龙井、天目六种名茶。

茶谱（7）〔Tea Reference Book〕 论茶专著。明代程荣撰。约成书于明万历二十年（1592）。为《山房清赏》之一种。《四库全书总目》认为，该书“采摭简漏，亦罕所考据”。

茶考〔Textual Criticism on Tea〕 论茶随笔。明代陈师撰。成书于明万历二十一年（1593）。仅见《茶书全集》本，约一千字，共五则，分别考证唐代释皎然所撰《茶诀》，辨别蒙顶之茶，明析“旗枪”之义，比较诸茶品第高下，介绍烹煎之法。均为略有所见，随笔记下，未作系统全面考证。后有万历癸巳年（1593）卫承芳跋。

茶录（2）〔Records on Tea〕 论茶专著。明代张源撰。约成书于明万历二十三年（1595）。有《茶书全集》本。计一卷，一千五百余字，分为采茶、造茶、辨茶、藏茶、火候、汤辨、汤用老嫩、泡法、投茶、饮茶、香、色、味、点染失真、茶变不可用、品泉、井水不宜茶、贮水、茶具、茶盏、拭盏布、分茶盒、茶道23则。所论颇为简要，不因袭前人，多为一己之见。据明代顾大典（官至福建提学副使）序文介绍，作者对茶确有体验，曾“隐于山谷间，无所事事，日习诵诸子百家言。每博览之暇，汲泉煮茗，以自愉快，无间寒暑，历三十年，疲精殚思，不究茶之指归不已。故所著《茶录》，得茶中三昧”。

茶话（2）〔Talking about Tea〕 资料汇编。明代陈继儒撰。成书于明万历二十三年（1595）前后。有《茶书全集》本。约七百五十字，均杂录关于茶的言论和故事，共19则。其中11则出自《太平清话》，7则见于《岩栖幽事》。

茶经（3）〔Tea Classics〕 茶叶专著。明代张谦德撰。成书于明万历二十四年（1596）。有明万历刊本，南京图书馆有八千卷楼旧藏明钞本，及民国《美术丛书》本。据作者自序称，因有感于“烹试之法，不能尽与时合，乃于暇日折衷诸书，附益新意，勒成三篇，僭名《茶经》”。凡一卷，二千余字。上篇论茶，分茶产、采茶、造茶、茶色、茶香、茶味、别茶、茶效八则；中篇论烹，分择水、候汤、点茶、用炭、洗茶、熇盏、涤器、藏茶、炙茶、茶助、茶忌十一则；下篇论器，分茶焙、茶笼、汤瓶、茶壶、茶盏、纸囊、茶洗、茶瓶、茶炉九则。

茶集（1）〔Collecting Works on Tea〕 茶叶专集，明

代胡文焕撰。成书于明万历二十四年（1596）。传有《格致丛书》本，惜未见，内容不详。

茶疏〔Detailed Annotation on Tea〕 茶叶专著。明代许次纾撰。成书于明万历二十五年（1597）。曾由许世奇刊行、现存明代陈继儒《宝颜堂秘笈》本、喻政《茶书全集》本、沈津《欣赏篇》等刊本。许氏有嗜茶癖好，与深得茶理玄旨，并与辟茶园在顾渚的姚绍宪相善。每逢茶期，次纾必趋姚家品泉细啜，探讨品评，绍宪遂罄生平经验秘诀，悉以相授。故次纾茶理最精，归著此书。凡一卷，约四千七百字，分36则，论述产茶、品第、采制、收藏、烹点等茶事诸多方面。其中，论述产茶与采制时有所得，推翻前人秋茶品质差不宜采摘的说法；记述茶叶杀青粗茶用蒸、细茶用炒，为我国最早记载的炒制绿茶方法；描述烹茶、品评茶汤的情况尤为精细详尽；记录古人结婚以茶为礼，亦为前人所未言。故《东城杂记》评价《茶疏》："深得茗柯至理，与陆羽《茶经》相表里。"书前有万历丁未年（1607）姚绍宪、许世奇序，后有许次纾自跋。

茶录（3）〔Records on Tea〕 论茶专著。明代程用宾撰。成书于明万历二十八年（1600）前后。见明代祁承㸁《澹生堂藏书目·闲适类》，内容不详。

别本茶经〔Other Editions of Tea Classics〕 茶叶专著。明代汤显祖撰，或以为误题。约成书于明万历二十八年（1600）。凡三卷，即辑陆羽《茶经》为一卷，又附《水辨》、《外集》各一卷而成。《四库全书总目》评曰："编次无法，疏舛颇多。"

茶录（4）〔Records on Tea〕 论茶专著。明代程用宾撰。成书于明万历三十二年（1604）。北京图书馆藏有明刊本。分为四集：首集十二款，摹宋代审安老人《茶具图赞》。正集约一千五百字，分原种、采候、选制、封置等十四篇，记采制茶叶与有关饮茶事宜，系参考它书选取写定。末集十二款，拟当时茶具图说，其中有图十一幅，缺具列图。附集七篇，如陆羽《六羡歌》、卢仝《茶歌》等，均为茶事艺文。书前有万历甲辰（1604）邵启泰序。

茶解〔Explanation on Tea〕 论茶专著。明代罗廪撰。成书于明万历三十三年（1605）。有《茶书全集》本，另《续说郛》、《古今图书集成》有摘录。该书系罗氏调查茶区、栽培茶树、采制茶叶的经验之谈，凡一卷，约三千字。前有总论，下分原、品、艺、采、制、藏、烹、水、禁、器十目。其中论茶园方向和间作对茶叶品质有所影响，论"梅雨如膏，万物赖以滋养，其味独甘，梅后便不堪饮"，论茶易吸气体，不宜近腥秽浓香之物，均较切实。此书有万历己酉年（1609）屠本畯序及万历壬子年（1612）龙膺跋。

罗岕茶记〔Records of Tea Produced in Luojie〕 论茶专著。明代熊明遇撰。成书于明万历三十六年（1608）前后。有明《续说郛》本、清代陈梦雷《古今图书集成》本。"罗岕"为地名，在今浙江长兴县境内。全书五百余字，凡七则，具体记载罗岕茶生产的自然条件与采制方式，如"山之夕阳胜于朝阳"，岕茶采制较晚，"立夏开园"并为"吴中所贵"，间有所得；又论怎样藏茶、选水和茶的色香味，认为饮茶应以清、醇、净为上品，而"茶之色重、味重、香重者，俱非上品"，颇为中肯。

茶录（5）〔Records on Tea〕 论茶专著。明代冯时可撰。成书于明万历三十七年（1609）。有《续说郛》本和《古今图书集成》两种刊本。现存五则，不足六百字，分别记述茶的各种别名，陆羽撰《茶经》的原由，叙入山采茶遇仙事，谈煎茶山水之所宜、论煎茶的方法。

茗笈（1）〔Tea Information Compilation〕 茶书资料汇编。明代屠本畯撰。成书于明万历三十八年（1610）。有明代喻政《茶书全集》本、毛晋汲古阁刊《山居小玩》本、《美术丛书》本。凡二卷，约八千字，分上下篇。上篇为溯源、得地、乘时、揆制、藏茗、品泉、候火、定汤八章。下篇分点瀹、辨器、申忌、防滥、戒淆、相宜、衡鉴、玄赏八章。每章前引赞辞，次摘陆羽《茶经》分冠各篇（点瀹、申忌两章无文字可引，则缺）、其后引蔡襄《茶录》等十多种著作论茶之语，内容繁杂，难明要旨。书前有万历庚戌（1610）薛冈序，辛亥（1611）徐燉序及自序；后有范大远跋及王嗣奭、范汝梓、陈镆、屠玉衡作《茗笈品藻》四篇。

茶品要论〔Important Discussion on Grading Tea〕 茶叶专著。作者不详。约成书于明万历三十八年（1610）以前，明代祁承㸁《澹生堂藏书目·闲适类》存目。原书已佚，内容无考。

茶品集录〔Collection of Tea Grading〕 论茶专著。作者不详。约作于明万历三十八年（1610）以前。明代祁承㸁《澹生堂藏书目·闲适类》著录。书已失传，内容无考。

茶董〔Tea Director〕 茶诗、掌故资料汇编。明代夏树芳撰。成书于明万历三十八年（1610）前后。有明刊本及《古今说部丛书》本，书名《茶董》乃因袭《世说新语》记干宝为鬼之董狐之意。约三千字，分上下两卷，计99则，辑录南北朝至宋、金间有关茶的诗句和故事，而以人名为经。《四库全书总目》认为："疏漏特甚，舛误亦多。"书前有冯时可、陈继儒序，董其昌题词及夏氏自序。

茶董补〔Complement of Tea Director〕 茶诗、掌故资料汇编。明代陈继儒撰。成书于明万历四十年（1612）前后。有明刊本、《海山仙馆丛书》本和《丛书集成》本。陈氏曾为夏树芳《茶董》作序，此书乃补夏著之不足。约七千余字，分上、下两卷，摘录群书，杂考茶事，包括诗歌、神话、传说、记事等。上卷从唐代赵璘《因话录》、《纪异录》等十多种著作辑录二十则，补叙嗜尚；从汉代《尔雅》、《茶谱通史》等多种图书辑录十则，补叙产植；又从宋元之际马端临《文献通考》、《负暄杂录》等书摘录八则，补叙制作；

从蔡襄《茶录》等书摘录六则，补叙焙瀹。下卷全部补叙诗文，凡37篇，计有唐代李白、柳宗元等13人，宋代苏轼、杨万里等五人的作品。内容较《茶薹》丰富，《茶论臆乘》等久佚文献赖该书辑录而留存片言只字。

蒙史〔History of Meng〕 茶论辑录。明代龙膺撰。成书于明万历四十年（1612）。有《茶书全集》本。凡二卷，约六千字。上卷系泉品述，下卷为茶品述。均杂抄成书，不出己见。书前有万历壬子（1612）龙氏门人朱之蕃题辞。

蔡端明别记〔Other Records of Cai Duanming〕 论茶资料汇编。明代徐燉辑。成书于明万历四十一年（1613）。有《茶书全集》本。蔡端明即指宋代《茶录》作者蔡襄。全书约三千五百字，系从二十多种书中辑录有关蔡襄和建茶的资料汇编而成。

茗谭〔Talking about Tea〕 论茶专著。明代徐燉撰。成书于明万历四十一年（1613），有《茶书全集》本。约一千六百字，不分卷。杂记有关茶的诗文、故事，以及茶和水的品第，并着重描写品茶的清雅趣味。

茶集（2）〔Collecting Works on Tea〕 茶事资料辑录。明代喻政辑。成书于明万历四十一年（1613）。仅有《茶书全集》本。凡二卷，约二万三千字。辑录古代及当时人所写有关茶的诗词文赋汇编而成。卷一收文十篇，赋两篇；卷二收诗百余首，词五篇。书后附《烹茶图集》，收入唐寅所绘《陆羽烹茶图》一幅，诸家题咏及喻政跋语等约三千五百字，跋作于万历三十九年（1611）。

茶书全集〔Collection of Tea Books〕 原名《茶书》。历代茶书汇编。明代喻政编刊。据喻氏自序称，系与徐燉同编。编刊于明万历四十一年（1613），只有原刊本，另有日本布目潮渢编《中国茶书全集》（东京汲古书院1987年12月出版）影印本。全集分五部，收入唐代至明代茶书27种。"仁部"收入唐代陆羽《茶经》，宋代蔡襄《茶录》、朱子安《东溪试茶录》、熊蕃《北苑贡茶录》、熊克《北苑别录》、黄儒《品茶要录》。"义部"收入唐代张又新《煎茶水记》、苏虞《汤品》，宋代陶谷《荈茗录》，明代徐献忠《水品》、陈继儒《茶话》、顾元庆《茶谱》、陆树声《茶寮记》。"礼部"收入明代屠本畯《茗笈》及所附《茗笈品藻》、田艺蘅《煮泉小品》。"智部"收入明代张源《茶录》、陈师《茶考》、屠隆《茶说》、许次纾《茶疏》、罗廪《茶解》、龙膺《蒙史》、徐燉《别记》和《茶谭》（即《茗谭》）。"信部"收入喻政选辑的《茶集》及所附《烹茶图集》。其中有些茶书，赖《茶书全集》得以流传至今。书前有万历壬子年（1612）周之夫、谢肇淛序，另有万历癸丑年（1613）喻政自序。

茶约〔Tea Contracts〕 论茶专著。明代何栋然撰。成书于明万历四十七年（1619）。《四库全书》存目，凡一卷。此书略仿陆羽《茶经》，分种法、审候、采撷、就制、收贮、择水、候汤、器具、酾饮九则，后附"茶九难"一则。

茶乘〔History Book on Tea〕 茶叶专著。明代高元濬撰。成书于明天启三年（1623）。凡六卷，约一万七千字。卷一为茶原、茶产、艺法、采法、藏法、煮法、品水、择器、涤器、茶宜、茶禁、茶效、茶具等类分论；卷二为志林、杂记、茶故事等；卷三至卷五辑录有关茶的诗词歌赋；卷六为铭、颂、赞、论、书、表、序、记、传、述说等；书后附《茶录拾遗》上、下篇。

茗林〔Tea Forest〕 论茶专著。明代陈克勤撰。成书于明崇祯三年（1630）以前。凡一卷，见明代《徐氏家藏书目》及清初黄虞稷《千顷堂书目》。

茶荈〔Discussions on Tea〕 论茶专著。明代郭三辰撰。成书于明崇祯三年（1630）以前。凡一卷，见明代《徐氏家藏书目》。

茶说（2）〔Talking about Tea〕 论茶专著。明代黄龙德撰。成书于明崇祯三年（1630）以前。凡一卷，见明代《徐氏家藏书目》。

茶笺〔Annotation on Tea〕 论茶专著。明代闻龙撰。成书于明崇祯三年（1630）前后，有明《续说郛》本、清《古今图书集成》本。约千余字，分为十则，依据亲身验证，谈论茶的采制、收藏、用水、茶具及烹饮等。如烘茶与藏茶要相互结合，炒茶要扇去热气，均有较精到见解。

茗史〔History about Tea〕 茶史专著。明代万邦宁撰。成书于明崇祯三年（1630）前后。凡二卷，主要记述古今关于茶的故实，而不载焙造煎试诸法，并且多从类书撮录而成，故《四库全书总目》称其"未为博奥"。

茶经（4）〔Tea Classics〕 论茶专著。明代黄钦撰。成书于明崇祯八年（1635）前后。《江西通志·艺文略》著录。全书二千余字，系采摭前人论著汇辑而成。

茶馐三昧〔Essence on Tea〕 论茶专著。明代王启茂撰。成书于明崇祯十三年（1640）前后。《湖北通志·艺文志·谱录》著录，内容不详。

洞山岕茶系〔Jiecha in Dongshan〕 论茶专著。明代周高起撰。成书于明崇祯十三年（1640）前后。有《檀几丛书》本、《翠琅玕馆丛书》本、《粟香室丛书》本、《常州先哲遗书》本等。凡一卷，一千五百多字，分"总论"、"茶品"和"岕茶品质"三方面，论述岕茶的历史、产地、品类、采制、泡饮等。将岕茶分为第一至第四品及不入品者，另有贡茶，主要依其产茶地理位置而定。

阳羡茗壶系〔Tea Pots in Yangxian〕 茶具专著。明代周高起撰。成书于明崇祯十三年（1640），此书常和《洞山岕茶系》合印。阳羡为今江苏宜兴古称，以制陶闻名，此书专记阳羡茗壶制作及名家，分为创始、正始、大家、名家、雅流、神品、别派数则，又记时大彬等十余位著名陶工的不同特点，其后穿插异僧指示山中的五色土穴之神话，并考证宜兴壶泡茶过夜不馊之不实。作者认为"壶宜小不宜大，宜

浅不宜深，壶盖宜盎不宜砥”，颇有见地。

岕茶笺〔Annotation of Jiecha〕 论茶专著。明代冯可宾撰。成书于明崇祯十五年（1642）前后。有《广百川学海》本、《昭代丛书》本。约一千字，分为序岕名、论采茶、论蒸茶、论焙茶、论藏茶、辨真腐、论烹茶、品泉水、论茶具、茶壶大小、茶宜、禁忌十二则，论述岕茶的产地、采制方法、烹煎之道，颇为详实。《昭代丛书》本附录从别书抄来的有关茶或冯可宾资料五则，又有清代杨复吉跋，称该书“篇幅无多，而言皆属要。冒巢民（即冒襄）《岕茶汇钞》，盖大半取材于此也”。

茶酒争奇〔Competition Between Tea and Wine〕 茶酒小品。明代邓志谟撰。成书于明崇祯十六年（1643）前后。有明刊本。凡二卷，约三万二千字。卷一为作者自撰的茶酒争辩的游戏文章，卷二辑录有关茶酒的诗文。

品茶要录补〔Complement of Elementary on Tasting Tea〕 茶叶专著。明代程伯二撰。成书于明崇祯十六年（1643）前后。见清初黄虞稷《千顷堂书目·食货类》。原书已佚，内容不详。

历朝茶马奏议〔Presentment on Tea and Horse in Various Dynasty〕 茶法资料。明代徐彦登撰。约成书于明崇祯十六年（1643）以前，见清初黄虞稷《千顷堂书目》及《明史·艺文志》。凡四卷，系有关茶马奏稿的汇编。

茗笈（2）〔About Books on Tea〕 茶叶专著。作者不详。约成书于明朝末年，原书已佚，今存为清顺治三年（1646）《六合县志》卷十二所引。该书与明代屠本畯《茗笈》同名，编撰也仿屠著。分14类，依次为溯源、得地、乘时、揆制、藏茗、品泉、候火、定汤、点瀹、辨器、申忌、相宜、衡鉴、谈茶。前13类沿袭屠著原名，多出“谈茶”一类，而少“防滥”、“戒淆”、“玄赏”三类。每类冠以赞语，次引张源《茶录》、许次纾《茶疏》、罗明遇《罗岕茶记》、闻龙《茶笺》、罗廪《茶解》等十多种茶书。书末附泰西熊三拔试水法。

清代茶书

茶马政要〔Important Policies on Tea and Horse〕 茶法专著。清代鲍承荫撰。成书于清顺治元年（1644）前后。凡七卷。见《绛云楼书目》及《传是楼书目》。原书已佚，内容不详。

虎丘茶经注补〔Annotation and Complement of Tea Classics in Huqiu〕 论虎丘茶专著。清代陈鉴撰。成书于清顺治十二年（1655），有《檇几丛书》本。凡一卷，约五千字。依照陆羽《茶经》体例分为十目，每目先摘录有关的陆羽原文，再在其下加注虎丘茶事。体例别致，资料集中，便于研究虎丘茶者参考。书前有自序，说明编撰原由：“陆桑竺翁《茶经》漏虎丘，窃有疑焉。陆尝隐虎丘者也，井焉、泉焉、品水焉，茶何漏？曰：非漏也。虎丘茶自在经中，无人拈出耳。予乙未迁居虎丘，因注之补之，其于《茶经》无以别也，仍以注补别之，而经之十品备焉矣。”

茶史〔Tea History〕 茶史专著。清代刘源长撰。成书于清康熙八年（1669）前后，有康熙十四年（1675）刘源长之子刘谦吉刻本。其曾孙刘乃大于雍正六年（1728）重刊，卷端题墨韵堂藏版。凡二卷，有三十子目，约一万三千字，卷首录有各著述家及陆羽事迹，而后大抵杂录诸书编纂而成。上卷记茶品，分茶之原始、茶之名产、茶之分产、茶之近品、陆鸿渐品茶之出、唐宋诸名家品茶、袁宏道《龙井记》、采茶、焙茶、藏茶、制茶。下卷记饮茶，分品水、名泉、古今名家品水、欧阳修《大明水记》、欧阳修《浮槎山水记》、叶清臣《述煮茶泉品》、贮水、汤候、苏廙《十六汤品》、茶具、茶事、茶之鉴赏、茶之辨论、茶之高致、茶癖、茶效、古今名家茶咏、杂录、志地。虽有些好资料，但体例颇芜杂，故《四库全书总目》评曰：“卷端题名自称曰八十翁，盖暮年颐养，故以寄意而已，不足言著书也。”重刊本前有康熙十四年（1675）陆求可序，十六年（1677）李仙根序，雍正六年（1728）张廷玉序；后有康熙中刘谦吉跋，雍正中刘乃大跋，并附刻清人余怀《茶史补》。

茶史补〔Complement of Tea History〕 茶史专著。清代余怀撰。成书于清康熙十六年（1677）左右，原由刘谦吉、刘乃大附刻于刘源长《茶史》后，并有谦吉序。后收入《昭代丛书》，并增附“沙苑侯传”及“茶赞”，又有杨复吉跋。余氏嗜茶，原撰《茶苑》一书，不慎书稿被窃，后见刘源长《茶史》，因删《茶苑》而为《茶史补》。凡一卷，约二千余字，大都杂引古书，不出己见。

历代茶榷志〔Annals of Tea Monopoly in Various Dynasty〕 论茶专著。清代蔡芳炳撰。成书于清康熙十九年（1680）前后。清《通志》及《通考》存目，但内容不详。蔡氏另撰《历代马政志》，论历代马政制度及其特点，述及宋、明、清以茶易马之事。

岕茶汇钞〔All About Jiecha〕 论茶专著。清代冒襄撰。成书于清康熙二十二年（1683）前后，有《昭代丛书》本。约一千五百余字，记述岕茶的产地、采制、鉴别、烹饮和故事等，多杂抄其他著作，其中三分之一取材于冯可宾《岕茶笺》，还有的出于许次纾《茶疏》、熊明遇《罗岕茶记》等。书前后有张潮序和跋，序言论述茶之古今有异，批评古人特制饮茶方法不当，颇为扼要和中肯。

续茶经（1）〔Continuing of Tea Classics〕 论茶专著。清代陆廷灿撰。成书于清雍正十二年（1734），有寿椿堂刊本。陆氏曾在主要产茶区福建崇安县任候补主事，“值制府满公，郑重进献，究悉源流，每以茶事下询。查阅诸书，于武夷之外，每多见闻”（凡例），历经数年，创为初稿，回故

里后订辑成书。全书约七万字，分上中下三卷，附录一卷，并以陆羽《茶经》列卷首，依《茶经》分为十目。上卷续《茶经》的一之源，二之具，三之造。中卷续《茶经》的四之器。下卷又分上中下：下之上续《茶经》的五之煮，六之饮；下之中续《茶经》的七之事，八之出；下之下续《茶经》的九之略，十之图。另以历代茶法作为附录。自唐至清数百载、产茶之地、制茶之法，烹饮之器，多有变法。陆氏所续，虽是多种古书资料摘要分录，但征引繁富，颇切实用，补辑考定，足资参考。书前有雍正乙卯年（1734）黄叔琳序及陆廷灿所作凡例。

续茶经（2）〔Continuing of Tea Classics〕 论茶专著。清代潘思齐撰。凡二十卷，书目见光绪《杭州府志》卷一〇八。

枕山栖茶略〔Brief Description of Zhenshanqi Tea〕 论茶专著。清代陈元辅撰。凡一卷，书目见《静嘉堂文库汉籍分类目录》。

茶书〔Collection of Tea Poems〕 诗文辑录。清代醉茶消客辑。南京图书馆藏旧钞本一册，辑录有关茶的诗文。

整饬皖茶文牍〔Collection of the Reference Books on Anhui Tea〕 论茶文集。清代程雨亭撰。成书于清光绪二十三年（1897），有《农学丛书》石印本。程氏于光绪二十三年任职皖南茶局，此书系辑选其撰写的有关茶叶的禀牍文告汇编而成。全书约一万四千字，主要有“请南洋大臣示谕徽属茶商整饬牌号禀”、“请禁绿茶阴光详稿”等。前有光绪戊戌年〔1898〕罗振玉序。

现代茶著

中国茶叶问题〔About Tea in China〕 综合性手册。赵烈编著。上海大东书局1931年8月出版。15.2万字。主要内容包括茶的名称、原产地、形态、成分、效用、沿革；茶的四种分类；茶的栽培要素及方法；茶的制造；制茶机构；中国茶叶的产地、产额；茶的消费；茶的交易状况；外茶输入概况；中国茶业衰退的原因；振兴中国茶叶的方策。书末另附图表12则。

中国茶叶复兴计划〔Reviving Program of China Tea〕 茶学专著。吴觉农、胡浩川著。商务印书馆1935年3月出版，15.1万字。共分四篇十六章，分别介绍了中国茶叶的重要性；中国茶叶复兴的必要性；复兴中国茶叶的途径；复兴茶叶的经费；中国茶叶在产业上的地位等。

古今茶事〔Tea Affairs in the Ancient and Today〕 资料集录。胡山源编。世界书局1941年出版，上海书店1985年10月据原版复印再版。21.6万字。系将各种丛书及笔记中采撷的茶事文献汇成一编，分为三辑：第一辑“专著”，收入自陆羽《茶经》至周高起《阳羡茗壶系、洞山岕茶系》的著作22种；第二辑“艺文”，分为文、诗、词、选句四部分；第三辑“故事”，分为方法、水泉、地域、店室、官政、品名、效能、饮酬、诗文、嗜习、器物11部分。前有编者于1941年7月撰写的序和凡例，又有编者1985年6月《为重印〈古今茶事〉作》诗：“只喝白开水，茶事不兑现。昔日为无聊，今朝似有见。闲庭忙碌甚，洗杯烹蟹眼。”

茶树栽培学（1）〔Tea Cultivation〕 大学教科书。陈椽著。上海新农企业股份有限公司1948年7月出版。37.6万字。上下册。共分七篇。上册二篇九章。第一篇“总论”，论述茶之史考、茶树的分布、茶树形态、茶树生理和茶树种类；第二篇“茶树环境论”，论述茶园地势、茶园气候、茶园土壤以及世界茶区土壤特性。下册五篇十八章。第三篇“茶园垦殖论”，论述茶园的垦殖，茶树有性和无性繁殖法，以及茶园的建立和改进；第四篇“茶园管理”，论述茶园的耕耘、施肥、绿肥种植及茶树修剪；第五篇“茶树育种论”，论述茶树育种的理论、方法、田间试验，茶树改良品种的推广和育种设施；第六篇“灾害论”，论述茶树的天灾、病害、虫害及病虫害的防治；第七篇“采摘”，论述鲜叶采摘理论和技术。另有自序一篇。

当代茶著

综 合

茶——风靡世界的饮料〔Tea, A Popular Beverage in the World〕 科普读物。中国土畜产进出口总公司商情处编。中国对外经济贸易出版社（北京）1985年11月出版。14万字。主要内容有茶树的特征；茶叶的功用；茶叶的初制加工；茶叶的品质规格；茶叶的包装和储存；中国茶叶生产和外贸历史；中国的十大名茶；世界茶叶产销概况；茶叶在国际贸易中的特点；世界主要茶叶生产国和出口国；世界主要茶叶进口国和地区；国际茶叶组织；国内外各具特色的饮茶方法。书后附国外茶园面积、产量及单产表，世界茶叶出口量，世界茶叶进口量，国外主要市场红茶平均拍卖价。

饮茶纵横谈〔All About Drinking Tea〕 科普读物。〔日〕陈东达著，甘国材译。中国商业出版社1987年4月初版。13.2万字。原版书名《茶之口福——健美茶》，1974年7月在日本出版。作者陈东达原籍中国广东，20世纪30年代毕业于日本商科大学（现名一桥大学），1941年回国任北京大学经济哲学和经济地理学教授，后赴新加坡等地从事贸易。本书是作者多年考察世界各地和中国名茶产区，潜心研究茶业，查阅了大量茶叶文献，并运用经济地理学理论，

从政治、社会、文化、科学技术和民俗等方面，对中国茶进行综合研究的成果。全书分概论、绿茶、红茶、乌龙茶、花香茶、砖茶、药茶是保健茶、其他药茶、各种花茶、虫屎茶十章。

吴觉农选集〔Selections of Wu Juenong〕 茶叶论集。中国茶叶学会编。上海科学技术出版社1987年2月出版。42.9万字。系吴觉农七十年来发表的论文与著作选编。收入的61篇文章，以茶叶论文及著作为主体，大部著作以摘录方式介绍，包括茶叶原产地、茶叶生产、茶叶统购销政策、茶叶国际贸易、茶叶检验、茶叶科研及人才培养、茶业改革与展望等方面的内容；还有关于农民问题、农业和农村经济问题，以及对于旧事的回忆和对故友的怀念。另附有吴觉农著作和论文目录。书前有陆定一、何康、卢良恕的题词，中国农学会的贺词，该书编辑组撰写的《立志不渝，振兴华茶——庆祝吴觉农先生九十华诞和从事茶业工作七十周年纪念》作为“代前言”、还有“编后”一文，详细介绍了该《选集》的编撰经过。

中国的茶〔China Tea〕 科普读物。《文化丛书》之一。于公介编著。人民出版社1987年3月出版。7.4万字。主要内容有：茶树原产地及茶叶的传播，茶叶历史，古代茶诗、茶歌和茶画，茶的却病健身功效、中国的名茶，泡茶用水，茶具及国内外饮茶习俗。

心经讲义——茶道精神领域之探求〔Mind Classics Teaching Maternial——Pursuing of Spiritual Field of Tea Ceremony〕 茶文化论著。林瑞萱著。台湾陆羽茶艺中心1989年12月初版。5万字。本书以“心经”为引子，结合作者丰富的生活体验和具体实例，阐述心经所提出的诸多理念，探求茶艺精神的境地，是一部学术性和实用性结合的茶文化思想论著。

禅与茶〔Buddhist and Tea〕 普及读物。元明芳编著。台湾常春树书坊1992年2月初版。10万字。系学佛的入门书，透过禅与茶的相互联系，了解佛的新意和心意，以及以佛法净化人间的生活方式，以茶艺美化人心的追求境地。是了解佛门茶学的通俗读物。

庄晚芳茶学论文选集〔Selections of Zhuang Wanfang's Articles on Tea Science〕 茶学论文集。浙江农业大学茶学系编。上海科学技术出版社1992年7月出版。50万字。系庄晚芳1936～1991年间发表的论文选编。收入文章92篇，分“总论”、“茶树栽培及育种”、“茶叶历史”、“茶文化”、“加工与贸易”、“其他”六部分。另附有庄晚芳茶学著作简介、庄晚芳茶学著作与论文总目录。书前有严济慈、启功、段云的题词，程启坤、胡坪的贺词，刘祖生的《庄公志愈健，黄花晚更芳》一文“代前言”，还有“编后语”谈《选集》编辑经过，并录《庄晚芳茶学论文选集》编委会名单。

华茶大观〔Grand Sight of China Tea〕 茶叶专著。郑良咏编著。浙江文艺出版社1993年9月出版。10.7万字。分14部分，以文史资料和现代茶叶科技成果，追溯五千年来的茶事演进，客观反映华茶飘洋过海，传播世界各地的史实。介绍华茶分布区域、雄厚的品种资源、各个王朝之贡茶、品目繁多的茶类、繁花似锦的名茶等内容。兼及茶具、茶水、茶食、茶风、茶俗、茶效、品评等方面的饮茶技艺与情趣。书前有吴觉农、庄晚芳、陈椽、黄国光、施云清、程启坤题词，及近60帧彩图。还有徐福祥、庄雪岚所作序言与作者自序。

饮茶说茶〔Drinking Tea and Talking about Tea〕 普及读物。王旭烽著。浙江人民美术出版社1993年10月出版。7.2万字。共分十题，依次为：南方之嘉木；茶圣陆羽；采与制；事新茶；水为茶之母；器为茶之父；茶与禅；茶与礼俗；茶之雅；茶馆溯古。以生动活泼的文字，全面介绍了茶的历史，展示了茶的魅力和中国茶文化的深厚文化蕴含。

五十年茶叶研究录〔Investigation Records on Tea in 50 Years Period〕 茶叶文集。陈观沧著。浙江摄影出版社1993年11月出版。25万字。系作者自1939年从事茶叶工作以来的文稿汇集。分为“茶叶科研报告”、“茶叶贸易技术”、“茶文化与茶事”三篇，论述茶叶的精制加工和品质评审较为详尽。

中国茶艺论丛〔Forum on the China Tea Ceremony〕 论茶文集。吴智和主编。台湾大立出版社1993年10月初版。30万字，分上、下册。计收程光裕、吴智和、方豪等人所撰21篇文章：《茶与唐宋思想界及政治社会关系》、《宋代川茶统制与博马》、《宋代僧侣对于栽茶之贡献》、《明代虎丘茶之兴衰》、《和尚烘出名的松罗茶》、《茶艺精湛风雅达趣的张岱》、《天下第二泉——无锡惠山泉》、《明清两代台湾茶叶发展史的研究》、《清末湖南茶叶的新开展》、《近代黎明期福建茶之生产与贸易构造》、《说茶》、《台湾茶史掇要》、《武夷茶及茶艺》、《乌龙茶的极品——膨风茶》、《茶话》、《茶香说古城》、《茶·茶道与品茶》、《茶书二十九种题记》、《深得茗柯至理的〈茶疏〉》、《古茶书的集大成——陆廷灿与〈续茶经〉》、《谈宜兴砂器》。大部分为学术论文，也有多篇评介性文章和小品，其内容涉及茶书、茶史、茶艺和鉴赏知识。

茶·茶科学·茶文化〔Tea, Tea Science, Tea Culture〕 茶学科普读物。张堂恒、刘祖生、刘岳耘编著。辽宁人民出版社1994年3月出版。29.5万字。12部分，依次为：茶的起源；茶圣陆羽与《茶经》；茶叶之路：历史上的茶政与茶法；茶的习性与培育；茶叶加工；饮茶与健康；饮茶·品茶·斗茶·评茶；名山·名茶·名水；茶与礼仪；茶具艺术；茶与文艺。每部分又为若干小节，简明扼要、通俗易懂。

中国茶文化今古大观〔Grand Sight of Chinese Tea

Culture〕 茶文化专著。舒玉杰编著。北京出版社 1996 年 4 月出版。55.8 万字。包括中国名茶品类、饮茶知识与习俗、茶圣陆羽生平业绩、今古茶器与饮茶风尚、天下名泉佳水、今古茶诗、今古茶联、茗事典故八部分。

饮茶千秋〔Drinking Tea Forever〕 普及读物。植标志著。太白文艺出版社 1996 年 8 月出版。21 万字，分为 10 个部分，以叙事的形式系统扼要地介绍茶的发源与发展、茶的功能与实效、科学的饮茶方法，茶文化大观，以及茶叶的栽培、加工、品尝、保存等基本知识，宜于培养人们的饮茶兴趣，提高品茶技巧。文前有彩色图片，另有自序和后记。

王泽农选集〔Wang Zenong Selected Works〕 茶学论文集。中国茶叶学会编。浙江科学技术出版社 1997 年 5 月出版。44.6 万字。系王泽农 1943～1997 年间主要论著与研究成果选编。全书分四部分，第一部分：各时期论文汇编，第二部分：对研究生论文和科研成果的评议，第三部分：为各茶著所作之序、前言等汇编，第四部分：茶诗选辑。正文前有陈宗懋、程启坤的贺词，俞永明、严鸿德的代前言；后有王泽农的简历、主要论著目录索引和王泽农的鸣谢词。附彩图 8 页。

茶文化综说

茶事茶话〔Tea Affairs〕 茶文化读物。郁愚著。台湾世界文物出版社 1976 年 5 月初版，后多次印行。以散文笔法介绍中国茶的演变历史，茶的泡饮技艺，历代茶事掌故，茶中名人，茶诗词，茶具，贡茶，茶与健康，各地饮茶习俗，并介绍了世界各国的茶俗和茶的其他用途。

茶经新篇〔New Tea Classics〕 谈茶文集。陈彬藩著。香港镜报文化企业有限公司 1980 年 12 月初版，后多次印行，并被译成日、英、法、德等多种文字。19.8 万字。收入原在香港《镜报》月刊连载及尚未发表的文章 24 篇，以史话和知识小品的形式，介绍了中国饮茶、种茶的起源、演变和发展，全国茶区的分布、自然条件、品种资源和茶叶的种类，有代表性的各地名茶的风味、采制方法和品茶艺术，中外茶叶文化的传播与交流，以及作者出国考察茶叶的见闻等。书前有王震、赵朴初、方毅、楚图南、刘海粟、梁披云的题词，唐云、许麟庐、王柳影、陈清狂、郑乃珖、亚濂、张英、阿曦的绘画，王泽农、庄晚芳、黄国光的序言，又增加徐四民撰“三版前言”。书后附陆羽《茶经》原文和译注，以及作者后记。

茶经百话〔Talking about Tea Classics〕 普及读物。亮顺师著。台湾武陵出版有限公司 1983 年 1 月初版。9 万字。介绍茶的基本性质和历史，茶叶的医学功效，引导人们从日常生活方式中体验“人生之道”及“人所为之道”。

茶典〔Literary Quotation on Tea〕 茶文化专著。陈香编著。1983 年 9 月出版。共分六章，即茶与人生；茶与文化；茶与艺术；茶的名称；茶的历史；茶的掌故。分别介绍了茶和健康的关系，历史上重要的茶书、有关茶诗茶词，陆羽《茶经》中提及的名茶产地，历代书籍中常见的茶名、台湾、武夷、安溪地区的茶史，并辑录了 10 则茶事掌故。

三希堂茶话〔About Tea of Sanxitang〕 普及读物。袁旗主编。台湾故宫博物院 1984 年 12 月初版。5 万字。以台北故宫博物院保管的文物为主线，配以精美的茶具、茶书画图片，以史话的形式，详细介绍了中国茶文化的历史、品类、方式、风俗，是一部简明茶史。

古今茶话〔About Tea Today and in the Ancient〕 谈茶文集。陈彬藩著。香港广角镜出版有限公司 1988 年 5 月出版。21.7 万字。收入文章 29 篇，内容包括茶树原产地，世界最古老的茶叶市场，最早的名茶，最先问世的茶叶全书，以及茶区、茶类、名山名茶介绍，并介绍了历代茶政、贡茶，古今饮茶方法演变，品茶艺术，中国茶具、茶馆，茶的保健功能，中国茶叶的传播及文化交流，茶叶对外贸易等。书前有方毅、刘海粟、赵少昂、董寿平、朱屺瞻、陆俨少、赖少其、唐云、黄胄、亚明等人的题词绘画，作者撰写的《剪烛西窗话饮茶》作“代序”。书后附有范曾的绘画、方毅、楚图南、赵朴初、王震、宋之光等人的题词。

茶通〔Understanding of Tea〕 普及读物。尹桂茂主编。天津科技翻译出版公司 1989 年 7 月出版。31 万字，分楔子、茶史篇（上下）、茶具篇、茶水篇、饮茶风俗篇、饮茶掌故篇、营养保健篇、中国名茶篇、栽培加工篇、花茶窨制篇、经营篇、津门茶行篇、茶行人物篇（上下）、附录篇，共 74 题，知识性、趣味性兼具。书前有姜习题词，吴振的代序，另有后记。

陆羽研究〔Study on Lu Yu〕 茶人论集。欧阳勋著。湖北人民出版社 1989 年 8 月出版。8.7 万字。是作者从事陆学研究十多年发表的专稿和论文的选编。共 15 篇，分为关于陆羽生平、关于《茶经》、关于陆羽的诗书文章、关于陆羽的轶事与遗迹、陆羽著录与年表五类。前有王士杰题诗与序言，另有作者后记。

茶与文化〔Tea and Culture〕 普及读物。茶人之家编，孔宪乐主编。春风文艺出版社 1990 年 6 月出版。10 万字，收入短文 26 篇，涉及茶文化的诸多方面，如茶文化与社会文明、经济贸易的关系，饮茶历史的演变和情趣，茶歌茶舞茶诗茶书法，以及海外饮茶、日本茶道等。文章生动活泼，可读性强。前有沈本千贺画、郭仲选贺书和其他彩照 10 页及庄晚芳的序言、后有跋语及作者简介。

茶文化论〔Discussion on Tea Culture〕 研究论文集，王冰泉、余悦主编。文化艺术出版社 1991 年 4 月出版。28.5 万字。系国内第一部具有探索性和论争性的茶文化研究专集。收入中国和日本等国专家学者撰写的论文三十多篇，内

容涉及：茶文化的学科建设；茶文化形态和茶道精神的基本特点、历史演进，对茶文化的价值评判；茶文化与社会生活的关系，对社会文明的影响；茶文化反映出来的中国人的人生形态和人生情愫；各个国家、各个民族茶文化的特色、异同、变迁、传播和比较研究；茶艺、茶趣、茶礼、茶俗的论述研究，茶的文学艺术作品探讨；茶文化研究的历史、现状和未来；有关茶文化的其他论述。具有较高的学术价值。前有《〈茶文化论丛〉编者献辞》及郑光荣的序言。

茶叶趣谈〔Interesting News about Tea〕 谈茶文集。舒惠国、吴英藩著。文化艺术出版社 1991 年 4 月第 1 版。16 万字。共分六部分：从“茶树王”谈到中国悠久茶史；形形色色的饮茶习俗；茶叶——健康之友；高山茶与平地茶；名茶采制；评茶与贮茶。作者从古今中外的资料之中，选择最有代表性的、为大家所关心而又饶有趣味的问题，进行深入浅出的介绍，前有《〈茶文化论丛〉编者献辞》。

茶的历史与文化〔Tea History and Tea Culture〕 研究论文集。王家扬主编。浙江摄影出版社 1991 年 4 月出版。15 万字。系 1990 年杭州国际茶文化研讨会论文选编。收入中国、日本、韩国专家学者的论文 23 篇，内容涉及到茶学和饮茶的起源，茶文化的形成与发展，茶道、茶艺、茶事及茶学之研究，茶的保健功能和药理作用。以王家扬在杭州国际茶文化研讨会上的开幕词、沈祖伦在开幕式上的欢迎词代序，后附有论文总目录、代表名录及编后记。

烟酒茶趣话〔Interesting Episode on Tobacco, Wine and Tea〕 普及读物。公望、清水、王新编著。南海出版公司 1991 年 4 月出版。15 万字。全书分为三部分，介绍烟、酒、茶的奇闻轶事。其中谈茶短文 35 篇，涉及茶的历史、茶的功效、茶的传说、茶的品评、饮茶习俗、茶事交流、茶叶诗文等内容。

日本茶道源流——南方录讲义〔Origin of Japanese Tea Ceremony——Teaching Material of the South Record〕 茶文化论著。林瑞萱著。台湾陆羽茶艺中心 1991 年 4 月初版。30 万字。《南方录》是日本茶道大师千利休讲述茶道的言行录，是认识日本茶道最重要的经典，也是阐述茶道美学的经典。此书作者将《南方录》主要部分译成中文，并加以注释和研讨，使之更具实用价值。

中国茶文化（1）〔China Tea Culture〕 普及读物。姚国坤、王存礼、程启坤编著。上海文化出版社 1991 年 5 月出版。19 万字。分茶文化之源、茶与风情、茶之品饮、茶与生活、茶与文学艺术、历代茶著六部分，每部分又有若干专题和小节，涉及茶的发现、古今饮茶、茶类的演变、茶的传播、茶与宗教、茶与婚姻、茶与祭祀、饮茶与欣赏、茶效与茶疗、茶俗与茶饮、茶菜与茶食、茶艺与茶礼等一系列饶有趣味的话题。有彩色图片 48 页，后列主要参考文献与后记。

玉泉清茗——中国茶文化〔Spring and Tea——China Tea Culture〕 茶事杂谈。王从仁著。《中国古代生活文化丛书》之一，上海古籍出版社 1991 年 10 月出版。12.5 万字。分为茶史漫话、名茶趣谈、古今饮茶风习、饮茶用水、茶具艺术、茶与人生六部分。以下又分若干小节，以杂谈漫话为形式，将茶的起源、流变、器具、风俗、故事、诗词穿插其中，介绍中国茶文化的概况与韵趣。卷首有该丛书的出版说明及本书作者的前言。

台湾茶文化论〔Theory of Tea Culture in Taiwan〕 谈茶专集。范增平编著。台湾碧山岩出版公司 1992 年 6 月出版。23.7 万字。收入著者 1982～1992 年之间撰写的谈茶短论 101 篇，包括发表在台湾《中华茶艺杂志》上的专论选辑及发行人的话，“茶与现代”专题演讲的纪录，“茶艺研习班”学生的心得，座谈会的发言纪录，以及其他文章，反映台湾茶文化发展过程中的梗概和走向，并以专文谈到“茶是中华民族的共同饮料”，“两岸品茗，一味同心”，还有的谈论日本、韩国等国的茶事。有范光陵序、自序和作者情况介绍。

茶谭〔Talking about Tea〕 茶学专著。张庆著。台湾和昌茶庄 1992 年 6 月出版。16 开本。25.1 万字。凡十二章：中国茶史略；中国之茶叶；中国名茶梗概；茶叶之制造；茶叶之化学成分；饮茶与保健效果；茶叶品质审评；茶叶检验；品茗艺术；饮茶多样化的新趋势；台湾茶叶今后发展策略刍议；茶谭拾穗。阮逸明、黄正敏、李团居（日本）、林慧儿分别作序，另有自序和参考文献。

世界茶俗大观〔Grand Sight of Tea Customs in the World〕 普及读物。吴尚平、龚青山编著。山东大学出版社 1992 年 9 月出版。17.8 万字。首列绪、饮茶歌，后为中国汉族茶俗，中国少数民族茶俗，中国婚丧茶俗，外国饮茶习俗，茶馆、茶宴、茶话会，庙宇茶俗，古今中外名人茶规等，介绍了世界各地的茶俗三百多种，展示了多姿多彩的茶俗风情画卷。书前有李朝镛、范增平序。

名人茶事〔Anecdotes of Famous Persons About Tea〕 谈茶小品。竺济法著。上海文化出版社 1992 年 10 月出版。16.5 万字。原为 1990 年 4 月起在香港《新晚报》连载的短文，结集成册时收入 80 篇随笔，均系介绍古今中外名人嗜茶爱茶、敬茶恋茶、崇茶褒茶，以及贬茶恶茶的趣闻轶事。另附录刘金虎撰写的《饮茶纵横谈》，分为常识篇、保健篇、妙用篇、风俗篇。前有陈从周序，后载作者后记。

日本茶道文化概论〔Outline of Japanese Tea Ceremony Culture〕 茶文化专著。滕军著、日本千宗室审订。东方出版社 1992 年 11 月出版。22.7 万字。前有引言“茶道解”，正文主要内容有：茶道的历史；茶道的内容；茶道的建筑；茶道的道具；茶道的礼法；茶道的思想——茶与禅；茶道的美学等，是一部“为中国读者写的学习茶道的入门

书”。前有彩照16页，千宗室、山田敬三、仓沢行洋的序、后有注释、参考书目及后记。

茶文化的传播及其社会影响〔Distribution and the Social Influence of Tea Culture〕 研究论文集。王家扬主编。台湾碧山岩出版公司1992年12月出版。16开本。50万字。收入1992年5月在湖南常德召开的第二届国际茶文化研讨会论文40篇，内容涉及茶文化的内涵发展、社会功能、饮茶习俗与茶艺、茶道等诸多方面，具有一定的广度和深度。

《茶经》与日本茶道的历史意义〔Historical Significance of *Tea Classics* and Japanese Tea Ceremony〕 茶学专著。〔日本〕千宗室著，肖艳华译。日本淡交社1983年出日文版，(中国)南开大学出版社1992年12月出中文版。译本16.9万字，分为三章：第一章《茶经》；第二章日本的茶道；终章列有参考文献、作者主要著作目录和结束语。论著确认中国的茶文化是日本茶道的源头，陆羽《茶经》是中日两国茶人所共奉的最早和最高的经典著作；指出日本茶道虽源于中国，但又绝非中国茶文化的简单移植或翻版；具体地历史地考察了日本茶文化的发展演变过程，并对日本茶道集大成者千利休的茶道思想作了剖析和诠释。前有“千宗室博士学位论文答辩委员会决议”、作者自序和“千宗室先生申请南开大学博士学位始末”。

中国饮茶文化〔Tea Drinking Culture in China〕 谈茶文集。袁和平著。厦门大学出版社1992年12月出版。10万字，分十六章，主要内容包括：从野茶到园茶；陆羽与《茶经》；茶与佛教；茶与中国士大夫；茶酒文化比较；品茶艺术论；饮茶风俗考；名茶与名山大川；名茶与神话；中国饮茶与日本茶道；茶文化的失落与流变；饮茶与健康长寿；“乌龙”世纪等。有孙绍振序和作者后记。

中国茶文化(2)〔China Tea Culture〕 茶文化专著。《莲池文化丛书》之一。王玲著。中国书店1992年12月出版。27.5万字。“绪论”部分介绍中国茶文化的含义、范畴与研究方法。全书共分五编二十章。第一编，“中国茶文化形成发展的概况”，主要内容有：两晋南北朝士大夫饮茶之风与茶文化的出现；唐人陆羽的《茶经》与中国茶文化的形成；宋辽金时期茶文化的发展；元明清三代茶文化的曲折发展。第二编，“中国茶艺与茶道精神”，主要内容有：中国茶艺；儒家思想与中国茶道精神；老庄思想对茶文化的影响及道家所作贡献；佛教中国化及其在茶文化中的作用等。第三编，“茶文化与各族人民生活”，主要内容有：民间茶艺古道撷英；从民俗学角度看民间饮茶习俗的思想内涵；区域文明与茶馆文明；北京人与茶馆；边疆民族茶文化。第四编，“茶与相关文化”，主要内容有：茶与诗；茶画、茶书法；茶的谣谚、传说与茶歌、茶舞、茶戏剧。第五编，“中国茶文化走向世界”，主要内容有：茶在东方传播与亚洲茶文化圈；日本茶道、朝鲜茶礼与中、日、朝茶文化之比较；中国茶向西方的传播与欧美非饮茶习俗。该书反映了中国茶文化研究的新成果。

论茶与文化〔Discussion on Tea and Culture〕 论茶专著。陈椽著。农业出版社1993年5月出版。13.5万字，共五章。主要内容有“茶树起源考证”四论，介绍茶树的起源、产地、原种、分布；“茶与文化大观”十论，介绍用茶的始源，茶与佛教、茶与文学、政治、经济；“合理饮茶健康长寿”八讲，介绍饮茶的功能，饮茶的利弊，茶叶抗癌机制；“名茶开发系统技术理论与实践”十二讲，介绍名茶的药用、开发、加工、品质、保管，定价、推销、茶园开辟、管理；“科学评茶”七讲，介绍评茶的概念、技能、方法，以及茶的色、香、味、形。

中外茶事〔Tea Affairs in and out of China〕 谈茶文集。孔宪乐著。上海文化出版社1993年9月出版。12.6万字。作者长期从事茶业经济、贸易与科技工作，曾赴三十多个国家和地区工作与交流。书中收文36篇，分“饮茶的起源与茶业的发展”、“中国茶事”、“外国茶事”、“茶叶的生产、贸易及其他”四组，内容包括中外茶史与文化，茶的科技知识与饮茶生活，茶的人文景观与民俗风情。前有彩图12页及庄晚芳的序言，另有后记。

现代茶思想集〔Selection of Morden Tea Thoughts〕 茶文化专著。蔡荣章、林瑞萱著。台湾玉川出版社1995年3月出版。25万字。介绍20世纪80年代以后台湾的茶道思想。全书共分五篇，“品茗篇”介绍茶汤的欣赏、茶味的表达、茶艺本质、茶禅一味、茶香花的联系；“器物篇”介绍养壶之道、茶具和香具的应用、品茗环境、茶器的设计；“泡茶篇”介绍泡茶手法、各种茶会的举办及举办茶会的意义、茶与餐的关系；“社会篇”介绍茶与生活、茶艺业、茶道精神、茶的社教功能、茶道教育；“发展篇”介绍茶艺业的发展、茶艺的层面、茶文化活动、茶学课程、茶道产业、茶道的国际观。有作者自序，另附近百幅图片。

茶韵〔Tea Culture〕 科普读物。《中国民间文化丛书》之一。刘祖生、刘岳耘著。河北少年儿童出版社1995年12月出版。12万字。全书分茶引、茶源、茶类、茶星、茶具、茶饮、茶礼、茶馆、茶墨九篇。从民间文化的角度，透视茶文化的民族传统和风俗特性，知识性和趣味性兼顾。

中国茶酒文化史〔History on the China Tea and Wine Culture〕 茶酒文化论著。朱自振、沈汉著。台湾文津出版社1995年12月出版。24万字。分上、下两编，其中上编茶文化史部分共10章，即茶史溯源，中日茶文化系统的初步形成，称兴称盛的唐代茶业，宋元茶业的发展与变革，传统茶业由鼎盛走向衰落，丰富多彩的茶叶品类，饮茶风俗和冲泡技艺，代有所尚的茶器茶具，清馨烂漫的茶叶文学艺术，雅俗相当的茶礼和茶仪。系统阐述了茶文化发展的流变

过程，以及哲学思想、社会生活和各种文化形态对茶文化制约、影响、交融、促进的进步演变，使之成为一种兼具心理效应的精神文化（酒文化史介绍从略）。

中国茶文化丛书（1）〔China Tea Culture Series〕 茶文化专著。浩耕、梅重主编。浙江摄影出版社 1995 年 12 月和 1996 年 9 月分两次出齐。83.2 万字。分为《纪茗》、《习茶》、《说泉》、《鉴壶》、《谈艺》、《问俗》、《数典》、《研书》八本，兼有专论与杂谈之长。前有于冠西序，共有 78 页彩色图片。

纪茗〔Tea Recording〕 普及读物。《中国茶文化丛书》之一。胡建程、浩耕著。浙江摄影出版社 1995 年 12 月出版。9 万字。分为饮茶思源、茶叶成分、茶的品类、茶的名品四部分，简明扼要介绍了饮茶的源流、功效、茶叶种类及名茶。前有 8 页彩色图片和于冠西序，后有梅重跋。

习茶〔Tea Practice〕 普及读物。《中国茶文化丛书》之一。童启庆著。浙江摄影出版社 1996 年 9 月出版。8 万字。分为七部分，详细介绍了中国茶道的滥觞与特征，品茗环境，茶具选配，用水择辨、择茶心韵，泡茶技艺，茶会准备。有较强的实用性。前有 8 页彩色图片和于冠西序，后有梅重跋。

说泉〔Talking about Spring Water〕 普及读物。《中国茶文化丛书》之一。张科著。浙江摄影出版社 1996 年 9 月出版。13.4 万字。分为五部分：从来佳茗宜佳泉，天下几多“第一泉”，神州名泉多风采，叠水挂帘话飞瀑，汲泉煮茗贵真趣。依次介绍了品茶用水的基本知识和各地名泉名瀑、另附“中国茶泉名录”。前有 8 页彩色图片和于冠西序，后有梅重跋。

鉴壶〔Pot Evaluation〕 普及读物。《中国茶文化丛书》之一。寇丹著。浙江摄影出版社 1995 年 12 月出版。10 万字。分为八部分，依次介绍了茶具概述，中国茶具的流变与发展，中国茶具对国外的影响，瓷器的发展与茶具，紫砂陶艺与茶壶的选择使用，紫砂壶的特色及鉴赏，历代名家名壶，茶具的轶闻趣事。另附历代陶艺家名录、对紫砂陶艺有贡献的历代文士名录、历代陶人名录、当代陶艺家名录。前有 8 页彩色图片和于冠西序，后有梅重跋。

谈艺〔Talking about Tea Arts〕 普及读物。《中国茶文化丛书》之一。于良子著。浙江摄影出版社 1995 年 12 月出版。10.9 万字。先概述茶叶艺文（包括用文学、书画等反映茶叶各方面的种种艺术形式）的历史价值和文化价值，后选取先秦至现代已故著名艺术家的百余件作品，以人系物、以事明艺，试图通过对艺术家的介绍和艺文作品的欣赏，反映出中国茶文化对中国传统文化艺术的影响，也反映出历代文人、艺术家对茶文化发展的贡献。前有 12 页图片和于冠西序，后有梅重跋。

问俗〔Talking about Tea Customs〕 普及读物。《中国茶文化丛书》之一。余悦著。浙江摄影出版社 1996 年 9 月出版。13 万字。全面介绍中国茶俗，依次探讨了茶俗历史踪迹、茶俗特质类说、不同阶层茶俗、各地茶俗异同，展示了中国茶俗自身的活动轨迹和传承路线，世世代代的发展和变异，独特的文化模式和规范，并探寻了中国茶俗和整个茶文化面对新世纪、面对现代化的未来走向。前有 4 页彩色图片和于冠西序，后有梅重跋。

数典〔Talking about tea Allusion〕 普及读物。《中国茶文化丛书》之一。姜青青著。浙江摄影出版社 1995 年 12 月出版。7 万字。以轻松的茶话形式，从茶人茶事入手，并将禅宗一门的茶人茶事别载一章，力求把握茶文化现象的脉息。前有 4 页图片和于冠西序，后有梅重跋。

研书〔Talking about Tea Books〕 普及读物。《中国茶文化丛书》之一。余悦著。浙江摄影出版社 1996 年 9 月出版。11.9 万字。全面系统介绍中国古今茶书，作者纵览一千二百多年来中国茶书的历史、深入探讨了唐代的茶书风采，宋代的茶书意境，明代的茶书思潮，清代的茶书兴衰，现代的茶书坎坷，当代的茶书新姿，港台的茶书走向、国外的茶著概况。由此展现了中国茶文化的博大精深，并提出“需要新的理性”，撰写具有时代精神和代表时代特色的《当代茶经》。另附录《中国古今茶书简目》。前有 4 页彩色图片和于冠西序，后有梅重跋。

茶经·茶道·茶药方〔*Tea Classics*·Tea Ceremony·Tea Prescription〕 普及读物。王缵叔、王冰莹编著。西北大学出版社 1996 年 6 月出版。28.9 万字。共五卷，依次为：古茶经七部注译，历代茶事辑录，历代名人茶饮逸闻选辑，历代咏茶诗精选，古今药茶 200 方。附录有梁子的《日本茶道简述》。另有作者引言及后记。

说茶（1）〔Talking about Tea〕 茶道读物。〔日本〕冈仓天心著。1906 年美国纽约弗克斯·达费尔德出版社以英文出版，书名为 The Book of Tea。1929 年日本出版日文单行本，原名为《茶の本》，即《茶之书》。1996 年 12 月，百花文艺出版社以《说茶》为名出版中译本，译者张唤民。译本 4.3 万字。书前有 8 页彩色插图，另有藤田一美的《代序——致中国读者》、译者的《天心小传》。本书作者是在世界范围内颇有影响的日本艺术评论家，他以艺术鉴赏的眼光，从日常生活中的普通事物一碗茶水入手，考察了茶的源流、茶道的形成、茶道中的审美意识以及茶道与文学、艺术、宗教、日本人民的思想意识和生活情趣之间的水乳交融的关系。

中国茶文化（3）〔China Tea Culture〕 普及读物。《中华文明宝库》丛书之一。徐德明著。上海古籍出版社 1996 年 12 月出版。9.7 万字。全书 11 章，依次介绍饮茶的起源，中国茶文化概述，五彩缤纷的中国名茶，“精茗蕴香，借水而发”，精工细作的中国茶具、名人与茶、茶书选萃，茶

与礼俗，少数民族的茶文化，茶的药用价值，国外的茶文化。前有5页彩图和《中华文明宝库》编者的话。

文人与茶〔Scholars and Tea〕 科普读物。《东轩书趣文丛》之十五。陈瑜著。华文出版社1997年2月出版。15万字。分四章：茶史概述，文人茶事，文人品茗艺术，茶与艺术制作。以历史为经，以文人与茶的各种联系为纬，系统介绍了中国的国饮——茶，如何在文人雅士的行为下，赋予文化的意蕴，敷衍出茶文化的发展历程，以及茶如何激发文人的艺术灵感，再创作出新的文化艺术作品。

茶博览〔Tea Collections〕 科普读物。杨力编著。山西古籍出版社1997年5月出版。15.5万字。全书分章介绍茶史览要、茶类及名茶、茶叶感官审评、泡茶与品茗、茶礼、茶道、茶事、茶书、茶具、嗜茶名人、茶典故、茶传说、茶诗词、茶楹联、茶与健康、茶叶购销知识等。涉及古今茶文化各领域。

中国宁红茶文化〔Culture of China "Ninghong Tea"〕 科普读物。罗时万编著。中国文联出版公司1997年7月出版。13.8万字。以中国茶文化为主线，透视宁红茶文化分流发展的独特现象，研究分析其药饮疗效功能，展示了宁红茶未来的发展方向，并收录了近年宁红茶的影视文化作品。

港台茶事〔Tea Affairs in Hongkong and Taiwan〕 科普读物。陈文怀著。浙江摄影出版社1997年8月出版。19.1万字。作者结合多年考察研究香港及台湾茶艺茶事的体验和感受，系统介绍港台地区饮茶历史、现状及发展，全面展示当今茶饮风尚在该地区兴盛的风貌和特色。

大唐茶文化〔Tea Culture in Tang Dynasty〕 茶文化专著。丁文著。东方出版社1997年10月出版。26万字。内容包括：大唐茶文化的历史基础、形成及发展，唐人与茶功，大唐茶事，大唐茶艺，茶艺余论，陆羽及其《茶经》，大唐茶界名人录，茶与文学艺术，大唐茶文化的价值取向，唐茶道的形成及其文化特征，综论大唐茶文化。书首有王泽农和陈文华序，书末附有大唐茶诗选评和参考书目。

茶人漫话〔Informal Discussion from Teaman〕 茶文化专著。戴盟著。浙江文艺出版社1998年9月出版。36.7万字。系作者历年来尤其是1980年以来精心创作的茶文化论述文集。共分五辑：茶人漫话，茶人说诗，茶人杂谈，茶人联话和茶影诗痕。通篇以茶融文，具有很强的知识性。书前有王家扬、叶文玲序，后有作者介绍和后记。有彩图4页。

中华茶文化丛书（2）〔China Tea Culture Series〕 茶文化专著。江西省中国民俗文化研究中心编，余悦主编。光明日报出版社1999年8月出版。130万字。丛书以翔实的史料对古代茶书、茶人等加以综述和考辨。全面展示了数千年中国茶文化精华的风貌，中国茶叶品饮艺术的情趣和具体操作，以及中国茶叶在世界各地的传播和影响，致力于探求茶文化的根本精神和与当代生活的密切关系，具有学术性、可读性。丛书共10本。

茶路历程——中国茶文化流变简史〔Tea Road Course——Brief History on the Evolution of China Tea Culture〕 茶文化专著。《中华茶文化丛书》之一。余悦著。光明日报出版社1999年8月出版。15万字。该书重在对茶的文化形态，诸如品饮艺术及与茶有关的道德风俗、民俗风情，茶叶文艺，中外茶文化交流等的历史追溯。分五章：追索邈远的变迁——中国茶文化的萌动；"茶道大行"的风采——唐化茶文化的确定；"盛造其极"的境界——宋辽金茶文化的发展；多极互动的走向——元明清茶文化的深入；坎坷之后铸辉煌——现当代茶文化的走向，另有引言《走进"灵魂之饮"》和结语《走向未来不是梦》。前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶品悠韵——中国茶的品类与名茶〔Kinds of China Tea and Famous Tea〕 茶文化专著。《中华茶文化丛书 之二。胡长春著。光明日报出版社1999年8月出版。10.6万字。以名茶为主线，扼要论述了中国茶叶品类的特征。分五章：从奢华富丽到返朴归真——中国茶的品类与定型；自然与人文的绝妙组合——中国茶名的文化内涵；琳琅满目的名品背后——中国名茶的品质特性；轶事逸闻的妙趣旨趣——中国名茶的故事传说；善包瓮贮的文化情怀——中国茶叶的贮藏与装潢艺术。另有引言《茶品，一道亮丽的文化风景线》和结语《迈向21世纪的中国茶品》。前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶具清雅——中国茶具艺术与鉴赏〔Art and Appreciation of China Tea Set〕 茶文化专著。《中国茶文化丛书》之三。王建平著。光明日报出版社1999年8月出版。10.6万字。以茶具发展历史为线索，分五章，依次介绍：法相初具唐茶具，穷极精巧宋茶具，返朴归真明茶具，淡雅清绝清茶具，东风西渐话茶具。另有引言《茶香氤氲盏壶间》和结语《客来且尽半瓯茶》。前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶道玄幽——中国茶的品饮艺术〔Drinking Craft of China Tea〕 茶文化专著。《中华茶文化丛书》之四。何草著。光明日报出版社1999年8月出版。12.9万字。该书以引导读者掌握品茗艺术，获得品饮学问，追求超凡脱俗的高雅情趣为旨意，分七章：从饕到饮，择器与品茗，择水与品茗，高冲低斟，品茗与环境，茶礼与茶俗，现代茶艺撷英。另有引言《品饮艺术的最高境界》和结语《徜徉在茶的世界》。前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶饮康乐——中国茶疗的发展与运用〔Development and Application of China Tea Therapy〕 茶文化专著。《中华茶文化丛书》之五。叶义森著。光明日报出版社1999年8月出版。14万字。分四章，系统而扼要地介绍了茶疗的源

流和茶疗的运用，总结古今诸说论证茶疗的良好功效，汇集了发人深省的茶疗佳话趣事，概括了喜人乐用的茶疗特点，更从应用方面强调了茶疗须知并荟萃了简、便、廉、验的茶疗方近千副，并以疗症为纲、症型为目进行整编，提高了茶疗施治的准确性和可操作性。前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶馆闲情——中国茶馆的演变与情趣〔Evolution and Appeal of China Tea House〕 茶文化专著。《中华茶文化丛书》之六。吴旭霞著。光明日报出版社1999年8月出版。14万字。分七章，着重介绍了茶馆发展的历史，茶馆的起源，茶馆功能的变迁，茶客的变化等，以及具有代表性的、千姿百态的全国各地的茶馆，主要有北方茶馆、江南茶馆、四川茶馆、南方茶楼等，对这些地方茶馆的特点、茶品、习俗一一作了介绍。同时，又对现代新兴的各地茶艺馆，也作了较系统的介绍。另有引言《茶馆，古典中国的缩影》和结语《说不完道不尽的茶馆》。前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶艺风情——中国茶与书画篆刻艺术的契合〔Integration of China Tea and the Art of Painting, Calligraphy and Seal Cutting〕 茶文化专著。《中华茶文化丛书》之七。胡丹著。光明日报出版社1999年8月出版。10.3万字。分五章，根据中国书画艺术发展的脉络，将有关表现茶事内容的艺术精品按时代、作者、体裁排列归类，体味中国书画艺术的独特魅力、感受中国茶文化历史发展的真实搏动。前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶典逸况——中国茶文化的典籍文献〔Ancient Books and Records of China Tea Culture〕 茶文化专著。《中华茶文化丛书》之八。王河著。光明日报出版社1999年8月出版。13.5万字。试图在中国典籍里寻找茶文化产生和发展的路迹，分五章：吉光片羽留绿韵——唐以前的茶文献；盛世茶典话辉煌——唐代的茶文献；书林茗香说雅趣——宋元的茶文献；茗饮大观纪英华——明代的茶文献；残阳斜晖问灵草——清代的茶文献。另有引言《书林嘉叶，美的巡礼》和结语《世纪之行，芳香之路》。前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶哲睿智——中国茶文化与儒释道〔China Tea Culture and Confucianism, Buddhism, Taoism〕 茶文化专著。《中华茶文化丛书》之九。赖功欧著。光明日报出版社1999年8月出版。12.6万字。围绕儒释道与中国茶文化深远的关系和由此形成的千姿百态进行全面深入论述，分四章：道家与茶文化渊源；儒家与茶文化发展；禅家与茶文化的兴盛；儒释道合一与中国茶文化的全面进展。另有引言《中国茶文化盛大气象的根基——儒释道的造物》和结语《我们现在需要新的茶思》。前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶趣异彩——中国茶的外传与外国茶事〔Spreading Abroad of China Tea and Foreign Tea Affairs〕 茶文化专著。《中华茶文化丛书》之十。余悦著。光明日报出版社1999年8月出版。10.2万字。分五章："茶叶之路"的行程、亚洲茶圈的真谛、欧风美雨的表象、环球品饮各千秋、多边共振的感应。另有引言《放眼全球看茶事》和结语《雄踞在未来世界》。全面深入介绍了中外文化交流史上的"茶叶之路"，五彩缤纷的世界各民族饮茶习俗，前有舒惠国序、余悦主编弁言和彩图4页。

茶　史

茶业通史〔General History of Tea〕 茶史专著。陈椽编著。农业出版社1984年5月出版。42.8万字。系作者四十余年拾零累积的分题茶史，是中国第一部比较系统全面的茶叶通史。分15章50节，各章内容依次是：茶的起源，茶叶生产的演变，中国历代茶叶产量变化，茶业技术的发展与传播，中外茶学，制茶的发展，茶类与制茶化学，饮茶的发展，茶与医药，茶与文化，茶叶生产发展与茶业政策，茶业经济政策，国内茶叶贸易，茶叶对外贸易，中国茶业今昔。是中国近年研究茶史的重要成果。

北宋茶之生产与经营〔Tea Production and Business in the North-Song Dynasty〕 茶史专著。朱重圣著。台湾学生书局1985年12月出版。27万字。全书从社会经济史角度系统论述北宋茶叶产地的分布，茶叶的种类及产量，茶叶的运销管理机构和运销制度。

茶的历史〔Tea History〕 茶史专著。《台湾茶学文库·世界茶学名著译注丛书》之十一。张宏庸著。台湾茶学文学出版社1987年3月出版。10.8万字。对中、日、韩三国的饮茶历史进行考证。

中国茶史散论〔Discussion on China Tea History〕 研究论文集。庄晚芳编著。科学出版社1988年9月出版。21.1万字。收入论文13篇，从茶的发展史、饮用史等方面论证了茶的发源地，叙述茶的传播、人们的饮茶习俗，以及茶与卫生、文化、政治、经济的关系，并着重论述了茶树栽培技术的演变以及茶叶科学研究的进展。还附有新中国成立后恢复和创新的名茶录、历代茶诗及参考资料。考证严谨，论述得当，为研究中国茶叶历史的重要参考著作。

中国——茶的故乡〔China, the Hometown of Tea〕 彩色画册。中国土产畜产进出口总公司暨下属中国茶叶进出口公司编辑。由编辑单位与香港文化教育出版社有限公司联合出版。1989年10月初版，1994年5月再版。再版时由原276页510幅照片增加到300页600幅照片。共分十章，依次为：中国茶叶历史、中国茶区及茶类、茶树栽培与茶叶加工技艺、茶叶的审评与检验、中国茶叶对外贸易、茶

艺与茶具，茶叶成分与饮茶健康，茶的综合利用，茶叶与文化，茶叶科学研究与人才培养。有中英文对照的说明词。文前有序及再版前言，有赵朴初、楚图南、谢冰心、胡子昂、费新我的题词，任率英、衲子题画，后附索引和再版后记。

茶的祖国（中国茶叶史话）〔**Motherland of Tea (China Tea History)**〕 茶史普及读物。郭孟良、苏全有著。《中国经济技术社会生活史话丛书》之一。黑龙江科学技术出版社1991年12月出版。21.7万字。分为唐以前茶史钩沉、唐代茶业的大发展、宋代的茶业、元明时代的茶业、清代以来的茶业、现代名茶掠影等六部分。按照历史的线索，介绍了中国茶叶的生产、流通、品饮风尚、茶政沿革等。

广西茶业史〔**Tea History in Guangxi**〕 地方茶史专著。陈爱新编著。《广西农业（史）丛书》之一。广西科学技术出版社1992年2月出版。13万字。共11章，主要内容为：广西茶区概况，解放前广西的茶业，解放后广西茶业的振兴，广西茶树品种，茶树栽培技术的发展，广西茶类和名茶，制茶，茶叶审评和生化分析，广西茶叶的消费与输出，广西茶叶科学技术的发展，回顾与展望。较系统地叙述和分析了广西茶业的发展历史。有该丛书编纂委员会名单、编辑说明和陶爱英的序言。

台湾茶业发展史〔**Developmental History of Tea Industry in Taiwan**〕 茶史专著。范增平著。台湾台北市茶商业同业公会1992年11月出版。24.3万字。分总论、分论、结论三篇，共20章，内容包括：台湾茶业的过去与未来，台湾的历史背景，台湾茶树的来源，台湾茶业的起源、萌芽、开创，关于清代台茶之贸易，台湾茶业走向外销市场，成本利润分析和产销关系，台湾茶的贸易方式，茶郊的兴起与组织，茶业发展期，台北市茶商业同业公会沿革，台湾省茶业改良场概况，台湾优良茶比赛沿革与内容，台湾主要茶叶，台湾茶业发展之路，台湾茶文化发展的特色，茶文化的传播对台湾社会的影响，公会历任理事长、理监事及会员名录。整理记录了台湾茶业从无到有，从“创业维艰”到“守成不易”的历程。有萧万长序，李团居的《一个老茶人的心声》，以及作者自序。

茶树原产地——云南〔**Yunnan, the Original Locality of Tea Plant**〕 茶叶科学专著。陈兴琰主编。云南人民出版社1994年7月出版。22万字。以云南特有的自然地理和植被分布为依据，系统论述茶树的原产地。全书分为五个部分，依次为：茶树起源、进化和分类，云南茶树种质资源研究，云南茶组植物形态数值分类方法，云南茶组植物结构形态数值分类系统，云南茶树品种与利用。另附云南大茶树、云南茶组植物“种”和“类型”图片计144幅。全书紧密联系云南实际，以对被子植物亲缘性的大量研究资料为基础，对云南茶组植物的起源、进化和分类提出新见解，明确提出云南西南部不仅是茶树的原产地中心，也是演化变异中心的观点。

中国古茶树（中国古茶树遗产保护研讨会论文集）〔**Ancient China Tea Plant (Proceedings on the China Ancient Tea Plant Protection Seminar)**〕 茶学论文集。中华茶人联谊会、中国茶叶学会编。上海文化出版社1994年9月出版。14.6万字。收入1993年4月第一次“中国古茶树遗产保护研讨会”论文30篇，内容涉及古茶树的分布状况、考察征集、形态分类、起源演化、利用价值和保护建议等。另附《保护古茶树倡议书》、《中华人民共和国林业部关于保护珍贵树种的通知》。书前有赵朴初题词、前言以及后记。

中国古代的饮茶与茶馆〔**Tea Drinking and Tea Houses in Ancient China**〕 普及读物。《中国古代生活丛书》之一，刘修明著。商务印书馆国际有限公司1995年6月出版。10万字。内容包括饮茶的由来与发展，中国古代茶的分类和演变，中国古代产于浙江、江苏、安徽、江西、湖南、福建、四川、云南的名茶，中国古代茶具的创制、使用和发展，茶馆的起源，宋、元、明、清代和近代的茶馆茶楼，中国古代的茶俗、茶艺及少数民族的茶俗，中国古代社会中茶的生理功能和社会功能。前有13幅中国古代茶具、饮茶习俗、茶馆彩图，后附主要参考书目。

世界茶业100年〔**The World Tea Industry in the Past 100 Years**〕 茶学专著。程启坤、庄雪岚主编，上海科技教育出版社1995年8月出版。58万字。共分五大部分：世界茶业的发展，主要产茶国的茶业，世界茶叶贸易的发展，世界茶叶科学技术的进步，世界茶业的展望。比较全面、系统地反映世界茶叶生产、贸易、消费和科学技术一百多年来的发展过程、现状和趋势。书中引用了大量统计数据和其他史料，对了解和研究各国乃至中国各省茶业的过去、现在和未来均具有重要的参考价值。书中附31幅照片和130幅统计图表。

宋代吃茶法与茶器之研究〔**Study on Tea Sets and the Methods of Drinking Tea in the Song Dynasty**〕 茶文化论著。廖宝秀著。台湾故宫博物院1996年5月出版。12万字。分前言、宋代吃茶文化概况、宋代茶器、结论四章。从历史文献入手，搜集大量的宋代名家诗集及相关文献，包括宋代绘画作品、存世文物，对宋代吃茶风俗与方法、茶制、茶器作深入研究，全面展示宋代茶文化。尤其是对宋代整套茶器的论述，揭示出宋代为中国饮用末茶的黄金时代。

茶叶艺文

茶史茶典〔**Tea History and Tea Allusion**〕 科普读物。朱小明编。台湾世界文物出版社1980年5月出版。16.1万字。收入译成白话文的古代茶书13种，即唐代《茶经》（陆羽）、《十六汤品》（苏廙）、《煎茶水记》（张又新），宋代的

《大明水记》、《浮槎山水记》(均欧阳修作)、《茶录》(蔡君谟)、《大观茶论》(宋徽宗)、《宣和北苑贡茶录》(熊蕃)、《品茶要录》(黄儒)、《茶具图赞》(审安),明代的《茶谱》(顾元庆)、《茶疏》(许次纾)、《茶笺》(屠隆),及部分茶书的序跋。但对译文所据原著版本,未作介绍。另附唐宋茶歌25首和唐代茶经地图。

《茶经》浅释〔Simple Annotation of *Tea Classics*〕 古籍译注。唐代陆羽著,张芳赐、赵丛礼、喻盛甫译释。云南人民出版社1981年8月出版。5.3万字。主要依据1927年引进陶氏景印宋咸淳本《百川学海》所载《茶经》,同时参照《学津讨源》、《说郛》、《唐人说茶》、《湖北先正遗书》、《植物名实图考长编》、《茶叶全书》(中译本)等刊本,互相订正,作校勘、标点、注释和语体文翻译,并有浅评。

陆羽茶经译注〔Annotation of Lu Yu's *Tea Classics*〕 古籍译注。傅树勤、欧阳勋译注。湖北人民出版社1983年2月出版。7.3万字。以《天门县志》王淇增释本为底本,据《百川学海》本、《说郛》本及其他版本校勘,对唐代陆羽《茶经》进行现代汉语注释。另对《陆羽传》(载《新唐书》卷一百九十六)、《陆文学自传》(录自《全唐文》卷四百三十三)进行注释,还对《茶经》的成书年代、主要内容、历史地位进行了评说。著名茶学家庄晚芳教授作序。

茶神陆羽〔Lu Yu, A divinity on Tea〕 人物传记。傅树勤编著。农业出版社1984年11月出版。5.5万字。收集自唐以来有关陆羽的诗文掌故、遗闻轶事。分十节,即:古刹童年,屡遇"伯乐",结庐苕溪、撰著《茶经》,"毁茶"、"荐茶","茶神"品水,颜陆情深,诗友交往,终老湖州,名垂千古。另附录陆羽年表、陆羽"姓、名、字、号"述。有陈立德序、陆羽石刻像和塑像照片,以及作者后记。

茶经语释〔Annotation of *Tea Classics*〕 古籍译注。蔡嘉德、吕维新译注。农业出版社1984年12月出版。6.7万字。对唐代陆羽《茶经》各题(一之源、二之具、三之造、四之器、五之煮、六之饮、七之事、八之出、九之略、十之图)进行题解后,对原文逐段进行译解和注释。

茶诗与茶词〔Tea Poems and Tea Ci Poetry〕 诗词汇编。白牧编。台湾常春树书坊1984年12月出版。辑录了中国唐至明代茶诗和茶词共101首,并附有作者小传。

陆羽全集〔Complete Works of Lu Yu〕 茶史料汇辑。《茶学文库·陆羽丛书》之一。张宏庸辑校。台湾茶学文学出版社1985年3月出版。6万字。本书系从历代典籍中研究搜集、整理汇辑的陆羽著作资料,详加注释辨误。共分五辑,依次为:茶经、顾渚山记,水品,诗集,文集。

陆羽茶经丛刊〔Collection of Lu Yu's *Tea Classics*〕 茶史料汇辑。《茶学文库·陆羽丛书》之二。张宏庸编。台湾茶学文学出版社1985年3月出版。6万字。收录历代《茶经》重要刊本五种:宋代咸淳间《百川学海》本、明代嘉靖间吴旦刊本、明代玉茗堂刊本、清代道光间吴其睿《植物名实图考长编》本、民国间张宗祥辑校商务《说郛》本。这些版本集中反映了《茶经》版刻源流。

陆羽茶经译丛〔Translation of Lu Yu's *Tea Classics*〕 茶史料汇辑。《茶学文库·陆羽丛书》之三。张宏庸编。台湾茶学文学出版社1985年5月出版。8万字。陆羽《茶经》有多种外国译本,本书收录日、韩、英译本五种,即日本大内白月译本、日本诸冈存译本、韩国韩雄斌译本、韩国金云学译本、美国乌克斯译本。

陆羽书录〔Lu Yu's Writings〕 书目资料。《茶学文库·陆羽丛书》之四。张宏庸编著。台湾茶学文学出版社1985年5月出版。6万字。辑录了有关陆羽的古典文献和近代研究论著书目近三百种,分五辑,依次是:陆羽著作考,茶经版本考,陆羽研究论著,陆羽书录汇钞(书目提要),陆羽书录汇钞(论著部分)。

陆羽图录〔Plate of Lu Yu and Related Picture〕 图录。《茶学文库·陆羽丛书》之五。张宏庸编。台湾茶学文学出版社1985年5月出版。将历代典籍中有关陆羽和茶经的图录汇为五辑,依次是:茶经版本图录,陆羽遗文图录,茶经名物图录,陆羽图像汇钞,陆羽遗图录。基本涵盖了陆羽研究的全部图录资料。

中国名茶传奇〔Legends of Famous Teas in China〕 传说故事集。华积庆选编。《山海经丛书》之三十。浙江文艺出版社1985年12月出版。7.9万字。收入关于中国名茶民间传说故事34篇,有可读性。

茶话与茶经〔About Tea and *Tea Classics*〕 科普读物。张迅齐编译。台湾常春树书坊1987年1月出版。16.4万字。依次介绍了中国喝茶的起源,唐代的茶书,宋代的茶书,明代的茶书,日本对于中国茶书的研究。另收入《茶经》(唐代陆羽)、《茶录》(宋代蔡襄)原文,并作注释。

茶与文学〔Tea and Literature〕 茶文化论著。《茶学文库·世界茶学名著译注丛书》之十。张宏庸编。台湾茶学文学出版社1987年3月出版。8万字。共分两卷:上卷为美国乌克斯《茶学全书》中《茶与文学》一章;下卷为张宏庸编撰的《中国茶文学举隅》,选录了中国茶诗、茶赋、茶故事,借以提高读者对茶文学的兴趣。

茶的礼俗〔Tea Customs〕 茶文化论著。《茶学文库·世界茶学名著译注丛书》之十二。张宏庸编。台湾茶学文学出版社1987年3月出版。4万字。收录茶学论文四篇,其中《中国饮茶礼俗》、《韩国饮茶礼俗》选自韩国金正奎教授的博士论文《中韩两国饮茶礼俗之研究》部分章节,《日本茶道礼法》、《日本煎茶道礼法》为张宏庸参照日本茶道典籍编撰的通论著作。

茶经述译〔Review of The *Tea Classics*〕 茶学专著,吴觉农主编。农业出版社1987年5月出版。30.9万字。主编

者从现代科学发展水平来衡量，认为陆羽《茶经》可资参考的不多、故组织力量编撰此书，以既述且译的方式研究《茶经》，兼及其他古茶书，回顾历史经验，便于“古为今用”。该书按《茶经》体例分为十章，依次是：茶的起源、茶的采制工具、茶的制造、煮茶的器皿、茶的烤煮、茶的饮用、茶的史料、茶的产地、茶具和茶器的省略、《茶经》的挂图。每章先录《茶经》原文，后为译文、注释，最后结合其他古代茶著，以及当代茶学研究的新发现，进行资料翔实、研究深入的述评。附录有《茶经》的版本、陆羽传记、引书目录、图片目录等资料。陆定一的序赞扬“吴觉农先生的《茶经述评》，就是20世纪的新茶经”，“是茶学的里程碑。”

中国的茶书〔**China Tea Books**〕 科普读物。张迅齐编译。台湾常春树书坊1987年6月出版。14.6万字。依次介绍《大观茶论》（宋徽宗）、《宣和北苑贡茶录》（宋代熊蕃）、《北苑别录》（宋代赵汝砺）、《制茶新谱》（明代钱椿年）、《煮泉小品》（明代田艺蘅）、《茶疏》（明代许次纾）六种古代茶书和作者情况，并附原著的注释。

茶经论稿〔**Discussion on The *Tea Classics***〕 论文集。陆羽研究会编。武汉大学出版社1988年8月出版。9.3万字。收入文章15篇，对陆羽《茶经》的成书情况和著作内涵，从不同角度进行了探讨，对其在海内外的影响及现实意义作了简要介绍。书前有李尔重题诗，胡嘉猷、张堂恒、陆启清、马江题词，廿良华的前言，陈椽的序言，另有后记。

中国古代茶诗选〔**Selection of Tea Poems in Ancient China**〕 古籍普及读物。钱时霖选注。浙江古籍出版社1989年8月出版。21.5万字。选入从唐代到清代近百位诗人的茶诗207首，分为11类：名茶类48首，茶神陆羽类17首，煎茶类31首，饮茶类23首，名泉类11首，茶具类14首，采茶类14首，造茶类9首，茶园类17首，茶功类12首，其他类11首。这些茶诗体裁多样，风格各异，词句优美，想像奇妙。选注者又为每首诗撰写通俗易懂的作者介绍、注释和说明。有庄晚芳、胡坪序，选注者前言。

茶歌拾萃〔**Selection of Tea Sangs**〕 古代诗文选本。罗罗、休休选注。浙江摄影出版社1990年6月出版。11万字。为隋唐至明清有关茶叶的诗文选集。收入诗77首，词24首，散文9篇，楹联24副，另有诗文“造句”部分。诗文仅有简单注释，而无笺评赏析。

茶的典故〔**Tea Allusion**〕 科普读物。姚国坤、庄雪岚、白堃元、程启坤编著。农业出版社1991年2月出版。11.3万字。以深入浅出、通俗易懂的文字，用注释、议论和叙述的方式，介绍古今中外富有情趣的茶事、轶事和典故。

茶乡恋〔**Loving For Tea Hometown**〕 散文集。夏瀚、詹瑞芙等著。百花洲文艺出版社1991年3月出版。14万字。收入散文58篇，或感时，或忆史，或绘景，或状物，或写人，连缀起来构成茶乡江西婺源气象万千的生活全景，使读者能从中认识茶乡，了解茶乡，并由此产生对婺源的向往。有吴松亭序和编者的后记。

西湖茶思录〔**Collection of Tea Thought in The West Lake**〕 随笔小品集。凯亚主编、张子华副主编。《中国名茶记事丛书》之一。浙江文艺出版社1991年4月出版。11.6万字。收入42篇随笔小品。分茶人、啜茗、茶俗、茗壶、茶品、茶论、茶肆、茶作、茶史九篇，以名茶产区为对象，展现中国茶文化的史实与现状。王家杨、凯亚分别作序，陈文锦写跋。

说茶（2）〔**Talking about Tea**〕 谈茶随笔。吴尚本著。人民交通出版社1991年12月出版。16.8万字。分饮茶益说、名茶宗系、饮茶神话、名茶传奇、名人饮茶的故事、外国饮茶趣闻、民俗茶事、品茗趣闻八部分，共收入146篇短文，述说茶文化的遗闻轶事。

茶王赋〔**Composition of the King of Tea**〕 科普读物。李必雨、村宇学著。《普洱茶乡——思茅丛书》之一。云南人民出版社1992年9月出版。12万字。分为五篇：“茶叶祛病愉欧亚”，“天公垂青彩云南”，“历尽沧桑话名茶”，“萍路蓝缕垦千山”，“广植仙丹奉环宇”。描述了普洱茶的野生和种植、加工制作、传播和销售、作用和特效，普洱茶的品评、茶道、衰落与中兴、开拓与创新，其间穿插传说故事和名人轶事。附录有中国各地有代表性的大茶树一览表、“茶马大道”示意图。有李师程撰写的丛书总序，另有总后记。

福建茶叶民间传说〔**Folk Legends of Tea in Fujian**〕 传说故事集。陈斯福、陈金水主编。新华出版社1993年1月出版。16万字。收集了闽茶传奇38篇。附录有关福建茶叶的历史、品种、茶艺、茶俗、茶与健康的文章10篇。

清茗拾趣〔**Interest Collection of Tea**〕 传说故事集。《中国茶文化大观》编辑委员会编，王冰泉、余悦主编。中国轻工业出版社1993年4月出版。36.8万字。以中国名茶为主线，按地域收编了各地茶叶传说故事百余篇，包括茶史传奇、品茗清乐、吴越风情、徽州集萃、金陵茶事、齐鲁风习、潇湘散记、赣江秀色、北国风光、川鄂茗咏、闽台茶香、异彩纷呈、民族茶趣、玉泉逸况、茶具玄幽、茶俗悠韵16个部分，表现了中华民族对茶的崇尚以及古朴的茶风。前有《茶文化文丛》编者献辞、前言，后附金风的专论《美的世界，美的升华——茶叶传说故事初识》。

茶圣陆羽（4）〔**Lu Yu, a Sage on Tea**〕 电视剧本。程学开、许公炳著。安徽文艺出版社1994年7月出版，10万字。记述了陆羽从唐开元二十一年（733）到唐贞元二十年（804）一生的生活奋斗史，描绘了主人公为撰写《茶经》，访遍黄山、庐山、武夷、峨眉、雁荡、天目、神农架及长江、洞庭湖、太湖附近的著名茶叶产地，从事种茶、采茶、制茶、品茶的事迹，及其与李白、刘长卿、张志和、释皎然、薛涛、

颜真卿、吴道子等一批唐代文人画家的交往。

茶事琐述(Collected Proses on Tea Affairs) 散文集。何满子作。此集收入作者19篇记述茶事的散文。作者嗜茶爱茶，自述“大概从襁褓断乳之后，就开始喝茶，茶龄不可谓不长，但茶味能辨，茶经未谙”。在集前《小引》中介绍了写作缘由，是因找资料偶尔读唐人张又新的《煎茶水记》，“由此而找了若干种不难觅到的述茶的旧书来浏览，虽离登堂入室还差得远，但自以为略窥樊篱了。原原本本的论叙当然不够格，倘若作点茶余片谈，自娱娱人，却又未尝不可。不过如仅裨贩旧书，则不免枯燥；于是略取古书因山，兼掇往日见闻，亦如泛议风月之意。”《茶事琐述》作为《五杂俎》之一“俎”，1994年成都出版社出版。

从唐诗看唐人茶道生活〔Discussion on the Ceremony in the Tang Dynasty Based on Tang Poems〕 诗词集。吕维新、蔡嘉德著。台湾陆羽茶艺中心1995年5月出版。15万字。编选有关唐人茶道生活的诗二百余首，分茶神之路、制茶之法、煮茶之艺、饮茶之妙、名士名茶、水美茶香、茶道礼俗、茶情茶谊、茶风茶德、茶史诗珠10编。作者给每一首诗配上注释，并结合史实资料，分析当时的茶艺方式和风俗，展现出唐代茶文化生活图景。

南方有嘉木〔There are Tea Trees in the South〕 长篇小说。王旭烽著。浙江文艺出版社1995年12月出版。44万字。系中国第一部反映茶文化的长篇小说，故事发生在绿茶之都杭州。忘忧茶庄的传人杭九斋是清末江南的一位茶商，风流儒雅，却不善理财治业，最终死在烟花女子的烟榻上。下一代茶人叫杭天醉，生长在清封建王朝彻底崩溃与民国诞生的时代。他身上始终交错着颓唐与奋发的矛盾。有学问，有才气，有激情，也有抱负，但优柔寡断；爱男友，爱妻子，爱小妾，爱子女……最终“爱”得茫然若失，不得已向佛门逃遁。杭天醉所生的三子二女，经历的是一个更加广阔的时代，他们以各种身份和不同方式参与了华茶的兴衰起落的全过程。其间，民族、家庭及其个人命运，错综复杂，跌宕起伏。茶庄兴衰又和百年来华茶的兴衰紧密相联，小说勾画出一部近、现代史上中国茶人的命运长卷。

清风集〔Collection of Breezing〕 随笔散文集。《名家谈生活艺术丛书》之一。袁鹰选编。华夏出版社1997年1月出版。20万字。共收入六十余篇以茶为主题的随笔，或细数中国茶的栽培、采摘、制作、烹煮技艺，或记述茶馆、茶屋的流变演化，或介绍少数民族饮茶的独特习惯，或抒写饮茶所引起的绵思遐想、文情诗韵、款款心曲。内蕴深厚。

酒香茶浓说红楼〔A Discussion on the *A Dream of Red Mansion* and Wine-drinking, Tea-drinking〕 文学研究著作。胡文彬著。山西教育出版社1998年4月出版。27.1万字。探讨《红楼梦》中所包含的中国茶文化精神。分上下两编。其中下篇识茶部分比较细致地对《红楼梦》中提到的茶文化知识进行了研究与探讨，知识性、趣味性较强。

与雷诺阿共进下午茶〔Drinking Afternoon Tea with Rinoa Together〕 科普读物。《艺术与生活丛书》之一。吴梅东主编。上海文艺出版社1999年1月出版。5万字。介绍法国印象派画家雷诺阿的33幅作品及作者生平、艺术风格，详细介绍了西方社会流行的红茶冲泡方法，并对红茶的发展历史和英国红茶文化作了专题论述。有彩色插图。

品饮艺术

中国茶艺（1）〔China Tea Arts〕 科普读物。刘汉介主编。台湾晓群出版社1973年出版。大16开本，256页，图文并茂，分12篇，依次介绍：茶的源流与历史，各式饮茶及泡茶法，茶的选用与保藏，壶艺与茶具，茶的认识与分类，茶的产地分布，茶的生长及栽培，茶的制造，中国名茶，茶的功用与人体健康，现代饮茶的新趋向，茶事茶话。前有总序，吴振铎、蔡荣章、戴竹谿序，刘汉介再版序，附录中介绍中国历史上重要的茶书。

中国茶艺（2）〔China Tea Arts〕 科普读物。许明华、许明显著。《精致文化丛书》之一，台湾中国广播公司1983年2月出版。8.5万字。分为22题。谈及中国茶树品种及茶区分布，乌龙茶及包种茶的地位，栽培、采摘、特性、加工，品茶的认识和雅集活动，名家谈茶和茶艺，以及陶壶的制作和壶艺欣赏。以娄子匡的《茶的新闻》作代序。

饮茶经〔About Drinking Tea〕 科普读物。陆经宇著。香港健华出版社1983年9月出版。12万字。介绍茶的基本性质，茶的历史，历史上的著名茶人，各地饮茶习俗、茶艺、茶道，茶与人体健康。

现代茶艺〔Morden Tea Arts〕 科普读物。蔡荣章著。台湾中视文化公司1984年出版。16.7万字。共九章，依次介绍茶叶的制造，茶树的栽培，对茶叶的认识，茶叶的鉴赏，对茶具的认识，茶的冲泡，宜兴式茶具品茗法细部解说，茶艺生活的乐趣，茶艺文化。另有四版序，序一：《初探中国茶艺第一步》（吴振铎）；序二：《让传统茶艺融入生活》（李瑞河）；序三：《中国茶艺文化传播人》（张武顺）；自序：《共享茶艺生活的乐趣》（蔡荣章）。跋：《来，不单是爱喝茶》（张国雄）。

茶艺与养生〔Tea Arts and Health Preserving〕 科普读物。刘华明编著。台湾常春树书坊1985年4月出版。15万字。从养生角度，用通俗易懂的文字介绍了茶艺方面的基本知识，尤其是台湾茶的历史和发展情况。

茶之书 · 茶道美学〔Tea Book · Aesthetics of Tea Ceremony〕 美学论著。《茶学文库·世界茶学名著译注丛书》之七。〔日〕冈仓天心著，许淑真译。台湾茶学文学出版社1985年5月出版。4.3万字。冈仓天心是日本著名的

艺术评论家。他结合东西方哲学、美学，考察了茶的源流、茶道的形成和审美意识，展示了日本茶道文化新的时代精神，在日本茶道文化史上较有影响。

茶与禅〔Tea and Buddhism〕 茶文化论著。《茶学文库·世界茶学名著译注丛书》之八。〔日〕伊豆山善大郎著，许福企、许淑真译。台湾茶学文学出版社 1987 年 3 月出版。6 万字。以禅学诠释茶道真谛，细述茶禅主旨、流变和渊源，以感性启悟读者。

茶与花〔Tea and Flower〕 茶文化论著。《茶学文库·世界茶学名著译注丛书》之九。张宏庸编 。台湾茶学文学出版社 1987 年 3 月出版。6 万字。分四部分：《茶与花》为张宏庸著，就茶与花的历史沿革和类型进行研考；《谈茶论花》选取了林语堂有关茶与花的文章四篇；《茶室之花》为日本花道大师西川一草亭的经典著作；《集雅斋花谱》共收录《梅竹兰菊四谱》、《木本花鸟谱》、《花本花诗谱》三种中国花谱。此书从内涵到外延，对茶与花的相融关系进行了阐释和探讨。

茶艺信箱〔Post Box of Tea Arts〕 科普读物。季野著。台湾茶与艺术杂志社 1987 年 4 月出版。11.5 万字。是《茶与艺术》杂志专栏文章的结集，采用通俗易懂的问答体，分为识茶篇、冲泡篇、品饮篇、壶艺篇、器具篇、茶艺知识、茶与健康，并附录《青泉杯的设计观念》。前有吴振铎、张宏庸序及作者自序。

茶艺（2）〔Tea Arts〕 科普读物。张宏庸著。台湾幼狮文化事业公司 1987 年 5 月出版。24 万字。以图文并茂的形式，介绍中国从古至今的茶艺。共分九章：绪论，唐代以前的茶艺，唐代的茶艺，宋代的茶艺，元明的茶艺，晚明初清的茶艺，近代的茶艺，当代的茶艺，结论。前有何寄澎编序、张宏庸自序。

中国古代饮茶艺术〔Tea Drinking Art in Ancient China〕 科普读物。刘昭瑞著。《中国风俗丛书》之一。陕西人民出版社 1987 年 7 月出版，台湾博远出版有限公司 1989 年 2 月出版繁体字本。12.3 万字。分六部分：茶与饮茶小史，茶具艺术，茶的色、香、味体现者——水，煎茶、斗茶及其他，饮茶的习俗和习俗中的饮茶，古人对饮茶艺术的欣赏。系从史学、美学、人类生活艺术史、古代风俗习惯研究、世界饮茶史等角度，把古人的饮茶作为艺术活动加以发掘和描述，集知识性、学术性与文学性于一体。

饮茶的科学〔Science of Tea Drinking〕 科普读物。程启坤、姚国坤、庄雪岚、白堃元编著。上海科学技术出版社 1987 年 7 月出版。13 万字。共分十个部分：饮茶探源，茶叶的种类、茶叶色、香、味、形的由来，中国名茶，好茶还须巧冲泡、泡茶的技巧，饮茶健身法，茶习俗，茶叶选购方法，保管茶叶的学问，举世瞩目的茶制品。通过富有情趣的例子，寄寓科学道理，回答了日常饮茶中遇到的问题。

茶的品饮艺术〔Enjoying Art of Tea〕 科普读物。陈文怀著。《生活丛书》第 52 种，台湾时报文化出版企业有限公司 1987 年 11 月出版，后多次印行。15.5 万字。内容包括：中华民族对茶的贡献，丰富多彩的茶类，中国十大名茶，茶的品饮艺术四大部分。每部分又有若干专题及小节，如"茶的品饮艺术"中，又分藏茶有术色常新，精茗蕴香借水发，茶具精美助茶趣，沏茶品赏皆学问等小节。吴振铎作序，作者自序则谈撰书缘由和过程。

无我茶会（2）〔Wuwo Tea Meeting〕 科普读物。蔡荣章著。台湾陆羽茶艺股份有限公司 1991 年 3 月出版。7.8 万字。介绍台湾推广的"无我茶会"，包括基本形式、精神所在、茶会结构、座位结构、必备茶具、奉茶时杯子的放法、迟到的人怎么办、观礼席上如何奉茶、拍照录影的问题、人数与杯数、基本变化、佛堂无我茶会、会前准备及附表和图解。并收入日、韩、英语的译文。

饮茶的乐趣〔Interest in Drinking Tea〕 科普读物。陈惠中编著。台湾远志出版社 1992 年 6 月出版。15.5 万字。共七章，重点介绍了茶叶的成分及其营养价值，茶叶成分的药理作用，茶疗的临床应用，茶叶应用中的注意事项等。

茶艺（3）〔Tea Arts〕 科普读物。李英豪著。《收藏保值系列》之一。香港博益出版集团有限公司 1992 年 7 月初版。8.4 万字。共分四辑：第一辑"精神保值，情趣保值"，论饮茶能涤荡性灵；第二辑"选购与冲泡要诀"；第三辑"中国名茶的鉴赏"；第四辑"饮茶保健与避忌"。另附有名茶名壶彩图 200 多幅。

兼顾健康与美味，享受茶香与咖啡〔Enjoy Tea Aroma and Coffee Give Consideration to Delicacy and Health〕 科普读物。未录编撰者。台湾福利文化事业有限公司 1992 年 9 月出版。16 开本，103 页，以彩色图片和文字，依次介绍中国茶、红茶、药草茶、健康茶和咖啡的特点、品饮、器具、趣味等。

中国茶道（1）〔China Tea Ceremony〕 茶文化专著。黄墩岩编著。台湾畅文出版社 1983 年初版。38.6 万字。分为 10 篇：中国茶道源流考，壶艺的介绍与欣赏，茶的名称及茶种的介绍，茶的制造，各类饮茶的方式，泡好茶的要领，辨论茶叶品质的要领，茶与生活，茶与健康，历代重要茶书解说。详细介绍了中国茶道，强调茶的历史与文化精神、品茶礼节。前有林启三、叶荣裕、詹勋华序及作者序。

茗趣〔Interest in Tea〕 科普读物。王新俊著。香港明窗出版社 1993 年 6 月出版。10 万字。分八部分：茶的命名与分类，茶的色香味形，名茶类的制造，中国名茶，茶的鉴评和贮藏，泡茶水质及茶具的选配，古人煮茶法，饮茶方法的演变。书中附有五幅照片。

饮茶漫谈〔Informal Discussion on Tea Drinking〕 科普读物。陆天羽编著。1993 年 8 月出版。7 万字。分八章：

饮茶史考，饮茶与健康，饮茶习俗，饮茶与文艺，茶叶饮用法，沏茶要则，茶的品类和选购，茶的保存。较系统地介绍了有关茶饮的一些基本常识。

茗趣续篇〔Continuation of the Interest in Tea〕 科普读物。王新俊著。香港明窗出版社 1994 年 1 月出版。12 万字。依次介绍饮茶风习，中国茶礼，现代茶叶的冲泡方法，饮茶的益处，饮茶治病的故事。前有李少杰、杨维湘序。

中国茶道（2）〔China Tea Ceremony〕 科普读物。丁文著。陕西旅游出版社 1994 年 3 月出版。14 万字。分九节，系统地论述了中国茶道的定义、发展历史、构成、流派，论述了茶艺的“四要”、“三法”及饮茶方式和设施，说明了茶道与茶艺、与健康之间的关系，认为茶道是一种文化艺能，是茶事与文化的完美结合，是修养和教化的手段。前有陈椽序言。

中国唐宋茶道〔Tea Ceremonies in Tang and Song Dynasties〕 茶文化专著。梁子著。陕西人民出版社 1994 年 11 月出版。15 万字，随文附图 55 幅。首为引言，对茶道的定义和内涵进行界定。后分九章，即：《茶经》与中国茶道文化的兴起，茶道文化的发展，佛教与茶道，唐代文人茶道文化，唐代宫廷茶道，宋代茶道，宋代文人茶道文化，宋代宫廷茶道，唐宋茶道文化的传播。全面探讨和介绍了兴于唐、盛于宋的茶道文化。前有朱自振、叶惠民序。

少儿茶艺〔Children's Tea Arts〕 科普读物。倪焕凤主编。上海科学技术出版社 1994 年 11 月出版。3.5 万字，分茶的知识、茶艺、茶的礼仪三部分。深入浅出地叙述了茶的起源，茶的历史，茶的种类，茶的用处，茶的技艺，茶的礼仪和茶的精神。书中附名优绿茶冲泡法彩图 12 幅，花茶冲泡法彩图 14 幅，功夫茶冲泡法彩图 18 幅。

人生的玩味——品茶〔Delight of Life——Enjoying Tea〕 科普读物。霍炳森、潘洛涛、周莲芳编著。中央民族大学出版社 1995 年 8 月出版。18 万字。分寻茶、识茶、名茶、饮茶、艺茶、药茶六篇，系统介绍了茶文化的各个断面。

香港茶艺小百科〔Little Encyclopedia of Hong Kong Tea Arts〕 科普读物。叶惠民主编。香港茶艺中心 1995 年 12 月出版。4.2 万字，亦图亦文，依次介绍了香港茶艺现象，喝茶的精神意境，什么是好茶，买茶须知，茶具巡礼，香江茶道泡茶程序，茶具主要器皿之应用，香港名茶巡礼，香港当代茶器鉴赏，香港茶艺大事记。

茶文化知识一百问〔One Hundred Questions on Tea Culture Knowledge〕 科普读物。上海市茶叶学会、上海茶文化研究中心、上海市闸北区文化局编著。同济大学出版社 1996 年 4 月出版。9.5 万字。分 4 篇，依次为：悠久的历史传统、丰富多彩的茶艺茶俗、深厚的文化内涵、上海茶文化纵横。以问答形式表述。书前有苏步青等名家题词 5 幅和刘修明的前言，后附上海市历届茶文化研讨会、国际茶文化节、上海茶叶学会简介、以及上海市的茶馆、茶室、茶房等的地址。

中国茶道之旅〔Trip of China Tea Ceremony〕 科普读物。蔡佩伦编著。台湾福利文化事业有限公司 1996 年 5 月出版。20 万字。全书以图片为主，辅以简洁的文字说明，介绍了茶的历史，名茶的种类，功夫茶的泡法，如何选择茶器，茶叶的选购，茶点的制作，饮茶的科学观等知识。

说茶饮茶〔Talking on Tea and Drinking Tea〕 科普读物。俞永明、季玉琴、陈霄雄编著。金盾出版社 1999 年 1 月出版。8.9 万字。分八个专题：茶的历史沿革、茶类和名茶，茶的营养和药用成分，茶叶品质的识别，茶的贮存和保鲜，茶的冲泡，饮茶与健康，饮茶习俗。书后附有各类茶的品级规格和各地名茶要览，前有彩图 20 页。

茗饮之道〔On the Tea Drinking〕 科普读物。蔡如桂著。陕西科学技术出版社 1999 年 2 月出版。10 万字。分 12 篇，依次为：茗饮之道，茶：静与和，饮茶与食茶，茶酒并题，烟茶要分家，茶传镇巴，端详“秦巴雾毫”，叙谈“秦巴毛尖”，秦巴红茶塑雏，茶流天际，奇茶妙墨，茶文化摭议。前有王泽农序、陈椽序、陈忠实序，作者写的前言，后附唐代陆羽《茶经》及陆羽生平简介。

古今茶具

古今茶具图〔Plates of Ancient and Modern Tea Sets〕 画册。258 页。吉兆丰编著。台湾常春树书坊 1984 年 10 月出版。收录自战国至清各类茶具二百余种，配以简洁的文字说明，反映出中国古代饮茶习俗和茶具的演变情况，是一本研究中国茶具史的通俗参考书。

谈茶说瓷〔Talking about Tea and Porcelain〕 科普读物。李成浩编译。台湾常春树书坊 1987 年 4 月出版。10 万字。通俗地介绍了茶、茶具、茶书、茶诗等各方面的基本知识。

古茶壶精华录〔The Cream of Ancient Tea Pots〕 图谱。钟长朗编著。台湾常春树书坊 1990 年 6 月出版。298 页。收录茶壶二百余把，配以照片及文字简介，使人从中领略到中国茶文化的博大精深，并欣赏到精致壶艺。

朱泥壶的世界〔The World of Cinnabar Pots〕 画册。万妙玲、赖杰诚、赖政雄、蔡江川、黄秀英等编辑。台湾《壶中天地》杂志社 1990 年 7 月出版。16 开本。朱泥壶图版 196 页。前有叶惠民撰写的《朱泥壶的世界——写在渊如馆》、《雅博渊如馆志》，万妙玲的序，赖杰诚的《写在〈朱泥壶的世界〉之前》，陈景亮的《朱泥质地的探讨》，另有赖杰诚的《宜兴别种——具轮珠》，杨德裕的《朱泥壶的世界》等文。具有收藏价值。

紫砂春秋〔History on the Zisha Pottery〕 论文集。史俊棠、盛畔松主编。文汇出版社 1991 年 10 月出版。36.5 万字。共收论文 60 篇，作者遍及海内外的古人和今人，内容包括：紫砂陶质分析研究成果，名壶艺人评介；壶艺技术实践探讨、逸趣抒情的品尝心得；紫砂史事沿革，茶饮风俗仪规。从多个侧面展现紫砂文化。

紫砂茶壶〔Zisha Teapot〕 茶具专著。李英豪著。香港博益出版集团有限公司 1991 年 7 月初版。126 页。分四部分，介绍了紫砂泥塑的发展简史，制作特色，新旧壶的鉴别方法，紫砂壶品饮茶的艺术及轶事掌故。图文并茂，收有古今紫砂壶彩图 150 多幅。

茶壶竞艳〔Display of Tea Pots〕 画册。《茶壶竞艳》编辑委员会编。李景端、王敖磐主编。译林出版社 1992 年 2 月出版。12 开本，175 页。共选收各类紫砂壶造型 366 种。主要精选古壶、名壶珍品，兼收当代中青年艺人的优秀作品，还选收了现今收藏在海外的部分名壶。

中国名壶〔China Famous Tea Pots〕 茶具专著。台湾钟文出版社 1992 年 5 月出版。大 16 开本。有图片 185 页。5.8 万字。介绍中国名壶制作者的生平、技艺、风格及代表作，刊有精美名壶彩图。另收茶具论文六篇：《文人购藏风尚对宜兴壶艺的影响》，罗桂祥著；《紫砂陶发展概述》，叶荣枝著；《宜兴紫砂陶的生产工艺特点和显微结构》，叶龙耕、李昌鸿、徐秀棠著；《试谈紫砂壶的造型美》，张守智著；《紫砂塑器——花货》，江寅仙著；《浅谈方壶的成型工艺》，潘持平著。

紫砂茶壶的造型与鉴赏〔Modelling and Appreciation of Zisha Tea Pot〕 科普读物。钱剑华著。江苏人民出版社 1992 年 7 月出版。20 万字。系统介绍了宜兴紫砂壶的发展历史、造型法则和鉴别选购方法，并对历代文人参与紫砂壶创作所产生的促进作用作了深入的研究探讨。

紫砂壶鉴赏〔Appreciation of Zisha Tea Pot〕 科普读物。唐云主编，郑重编著。香港万里书店 1992 年 12 月出版。3 万字。全书分四章：紫砂陶概况、紫砂壶的历史分期、紫砂壶的装饰、紫砂壶的作伪与鉴别。并介绍了唐云追寻“曼生壶”的经过、引人入胜。

壶锦——当代紫艺珍品集〔Pot Collection——the Treasure of Modern Zisha Arts〕 画册。香港锦铎国际贸易有限公司、庞之(国际)广告设计公司 1992 年 12 月出版。大 16 开本，377 页。汇集江苏宜兴紫砂名壶精华成册。作品风格迥异。对名壶制作者有简要介绍。前有周南、张浸生、刘海粟、韩美林的贺词，及张伯端、王敖磐、唐伯年、何道洪的代序。

名壶集锦〔Collection of Famous Pots〕 画册。台湾钟文出版社 1993 年 5 月出版。大 16 开本，271 页。是江苏省宜兴陶瓷公司举行的“中国宜兴紫砂特艺展”展品摄影汇编，还收入顾景舟、李昌鸿、徐秀等对紫砂陶艺的介绍，叶中敏对紫砂陶艺基本知识、紫砂陶器的优点及使用、鉴别方法等问题的解答。前有刘海粟、李可染、韩美林的题字。

选壶、养壶与赏壶〔Selection、Maintenance and Appreciation of Tea Pot〕 科普读物。张丰荣编著。台湾冠伦出版社 1993 年 9 月出版。3 万字。分六部分：当代名家名壶欣赏，艺术珍品话茶壶，茶壶的选购与辨识，养壶知识与方法，当代石壶铭品精选，玩壶藏壶论赏壶。配有彩色图片。附录收有陆羽《茶经·四之器》、《阳羡茗壶系》、明清时代中外甲子对照年表、《茶具图赞》等资料。

紫砂精壶品鉴〔Comments on the Quintessential Zisha Tea Pot〕 茶具专著。陈传席著。浙江人民美术出版社 1993 年 10 月出版。36 开本。分为八题：一、品壶“六要”；二、紫砂壶的文化背景；三、滥觞期的紫砂壶（宋代）；四、兴起期的紫砂壶（明隆庆前）；五、成熟期的紫砂壶（明万历至明末）；六、发达期的紫砂壶（清初至中后期）；七、衰落期和复兴期的紫砂壶（太平天国至民国）；八、新生和鼎盛期的紫砂壶（现代）。通俗地介绍了各个时期紫砂壶的特色和有代表性的名家名作。另有前言、后记，说明成书原因和过程。

初梨藏砂〔Tea Sets Collected by Chuli〕 画册。重庆市博物馆吴光、申世放、王豫编。文物出版社 1994 年 5 月出版。16 开本，41 页。书中收编了中共中央对外联络部原副部长、九旬老人李初梨先生捐赠给重庆市博物馆的紫砂器 28 件。其中有明、清紫砂名匠供春、时大彬、陈曼生、杨彭年等名器多件。制作精美，风采各具。28 件紫砂器为：供春款树瘿壶；时大彬款直汲壶、葵花壶、龙蛋壶、双耳瓶、笠式壶；徐友泉款鬲形壶、瓦棱壶、鼎式壶；陈仲美款觚、罗汉塑像、龙马尊、神羊尊；沈君盛款笠形壶；陈信卿款桶形壶；郎盖款扁壶；承云从款四方菱花壶；梅汝川款吕纯阳醉酒水盂；陈鸣远款委足方胜壶、诰宝壶、方壶；徐次京款抚琴人物塑像；逸公款梨形小壶；陈曼生款杨彭年制合欢壶；瞿子冶款吉壶、恪斋款斗方壶；万丰顺记款提梁壶；暖炉温壶。

吃茶趣——如何买壶与品茗〔Delight of Drinking Tea——How to Buy Pots and Enjoy Tea〕 茶文化文集。池宗宪编著。台湾捷幼出版社 1994 年 8 月出版。12 万字。由台湾《大成报》连载的“痴茶列传”结集而成，汇集了台湾各阶层 74 名痴茶人士品茗谈趣心得及买壶经验，并将其升华，融入美学，使人体味“茶禅一味”的意境。

中国紫砂壶〔China Zisha Tea Pot〕 科普读物。李正中、刘玉华著。天津人民出版社 1995 年 1 月出版。6.3 万字。全书分三编，即：中国紫砂壶概论，明清紫砂壶印鉴款识，历代紫砂壶艺家名录。简明介绍中国宜兴紫砂壶的产生、发展和特点，阐释了紫砂壶鉴赏收藏、古代款识印记辨

认和鉴定的基本知识。图文对照，为紫砂壶爱好收藏者提供实用性知识。

紫砂壶全书〔All About Zisha Pot〕 茶具专著。韩其楼编著。香港八龙书屋1996年4月出版。30万字，配以彩色图片、线图和图表逾三百幅。全面介绍宜兴的风物，紫砂壶的原料、起源、发展、造型工艺、装饰艺术、烧炼，以及评价、鉴赏和收藏知识等。还提供与紫砂壶有关的人物、著作、诗文、铭文、壶式，历年获奖名录等。

茶壶珍藏〔Collection on Tea Pot〕 茶具画册。李英豪著。香港博益出版集团有限公司1996年9月出版。收录茶具珍品四百七十多件，分四辑：紫砂壶精华，中国古董瓷壶，玉石金银珍品，欧亚古董陶瓷。其中不少珍品曾在佳士得和苏富比等国际大拍卖行拍卖。并介绍了鉴赏和收藏茶具的常识。

紫砂赏玩〔Appreciation of Zisha Tea Pot〕 科普读物。良冶著。延边人民出版社1997年6月出版。3.5万字。从中日茶事习俗入手，结合历史进化过程，介绍紫砂茶具的兴起与发展，并对古代紫砂珍品作了鉴赏性的解说。

经典茶器〔Classic Tea Set〕 科普读物。《艺术小馆珍藏宝典系列》丛书之三。池宗宪著。台湾先智出版事业股份有限公司1997年6月出版。3万字。主要内容有：茶与乐的飨宴，飘着唐代的煮茶香，热情四溢的水注，邂逅天目盏，豪门珍藏，皇帝吃茶，东方茶情，紫砂过来万人迷，拜访茶器的原乡等。文中介绍了世界各地博物馆所收藏的茶具珍品以及唐代皇室茶仪的概况。

紫砂壶艺〔Appreciation and Collection of Zisha Tea Pot〕 科普读物。方勤、杨燕著。湖北人民出版社1998年10月出版。14.5万字。从收藏的角度出发，旨在为珍玩爱好者提供紫砂壶的特点、器型、款识、名家、鉴定、收藏和保养的基本知识，提高读者的鉴赏能力和赏析水平。

中国紫砂〔China Zisha Tea Pot〕 茶具论著。徐秀棠著。上海古籍出版社1998年11月出版。作者是中国著名的紫砂工艺大师，从事紫砂陶艺四十多年，有丰富的实践经验和较高的文化素养。他用自己对紫砂陶艺的心灵感受和独到见解，对紫砂的历史文化和艺术精神作了系统全面的阐释。共分十章：紫砂陶起源与发展的文化背景，出品，紫砂陶艺传授的“科班”格律，紫砂壶的印记及款识，紫砂壶的装饰艺术，紫砂雕塑及其他品种，读壶，紫砂陶的文学欣赏，名人名作略论，紫砂陶的文化意味和艺术精神。书中配有较多的插图。

紫砂〔Zisha〕 画册。《南京博物院珍藏系列》丛书之一。徐湖平主编。曹者祉编撰。上海古籍出版社1998年12月出版，收录自明朝到现代珍贵紫砂壶精品50种，配以精美插图，具有较强的观赏性。

中国古代茶具〔China Ancient Tea Pot〕 茶具论著。姚国坤、胡小军编著。上海文化出版社1999年1月出版，26.7万字，全书分七章：古代茶具的发生，古代茶具的演变，古代名窑及其所制茶具，古代茶具的种类，古代茶具的鉴赏与赝品的识别，古代茶具的修复与收藏，古代茶具拾萃。从茶具的发生、发展、特性、鉴赏、收藏等知识出发，寻求和发掘中国茶文化的精髓，对中国古代茶具的历史文化和生活艺术作了全面的探讨。并汲取中国文物考古的成果，选择了二百多件（套）古代茶具，作鉴赏性的解说评述，附有图片。

综合利用

茶叶与健康〔Tea and Human Health〕 科普读物。盛国荣编著。福建科学技术出版社1982年3月出版。2.8万字。概述饮茶的起源和我国的主要茶类。着重介绍现代医学对茶叶药用功能的研究，饮茶与人体健康的关系，并从健康角度论述了泡茶的科学。

乌龙茶治病秘方〔Curing Prescription on Oolong Tea〕 科普读物。周逸鸣译。台湾金文图书有限公司1982年3月出版，15.3万字。第一章“探索乌龙茶的秘密”，叙述了乌龙茶的功效；第二章“惊人的效果获得证实”，依据临床资料，介绍了乌龙茶减肥、预防成人病、有益老年人健康及治疗其他多种疾病的实例。

烟酒茶与健康〔Tobacco，Wine，Tea and Human Health〕 科普读物。《健康小丛书》之一。马文飞编著。人民卫生出版社1985年7月出版。3.9万字。正文前有崔月犁撰写的《写在〈健康小丛书〉前面》代序。全书以问答形式回答了一般读者所关心的科普类小问题68个，涉及茶方面的主要内容有：茶的主要成分，茶的保健功能，泡茶的方法，茶叶保管等。

茶药学〔Tea Pharmacology〕 茶学专著。陈椽编著。中国展望出版社1987年9月出版。31.5万字。内容包括：茶药的起源，茶叶药用的发展，近代有关饮茶功能的论述，国内外茶药实验的研究报告，茶叶的化学成分，茶叶中无机成分与人体体液的关系，茶叶中主要的有机酸类物质，茶叶中主要的杀菌成分与杀菌作用，茶叶中的植物碱、黄酮素及其衍生物，主要有色物质及维生素类，茶叶的营养作用，饮茶对防治高血压的效果，合理饮茶与保持身体健康的关系。

养生寿老茶话〔Tea and Health Preserving〕 科普读物。林乾良、奚毓姝著。农业出版社1988年1月出版。8.1万字。分“茶史”、“茶事”和“茶疗”上中下三编，较详细地介绍了我国种茶、制茶、饮茶的历史，饮茶的科学知识，以及茶对人体健康的作用。

中国茶与健康〔China Tea and Health〕 科普读物。中国茶叶学会、中国茶叶进出口公司主编，中国对外经济贸易

出版社 1990 年 3 月出版。9.3 万字。主要内容是：简要介绍中国茶叶概况及其品质特点；详细介绍中国茶的营养成分、药效作用及对人体的保健效果，其中有许多值得借鉴的实用方剂和临床应用方法；介绍中国茶的品饮艺术和饮用方法；解答有关饮茶的一些疑问。

药酒与健康茶〔Tincture and Healthy Tea〕 科普读物。张惟茜编著。台湾国丰文化出版社 1990 年 4 月出版。14.4 万字。以图文并茂的形式，依次介绍强身治病酒、水果酒、健康茶、药茶以及果菜汁。与茶有关的题目有“自制的特效茶”，“中国名茶介绍”，“茶可减肥、预防成人病”，“饮茶的方法”、“红茶——香醇又可净化血液”，“健康茶信箱”。

茶的保健功能与药用便方〔Health-Protecting Function of Tea and Prescription〕 科普读物。刘强编著。金盾出版社 1990 年 6 月出版。5.6 万字。根据古今中外茶的著作和资料，对茶的保健功能、药用价值和药疗偏方作了系统介绍，并从中医学和现代医学、理论和实践相结合方面进行了分析论证，实用性较强。

常见病饮茶疗法 100 方〔One Hundred Tea Prescriptions for Common Illness〕 科普读物。谭真编。中国轻工业出版社 1991 年 4 月出版。4.7 万字。汇集了古今茶疗方 110 个，按内科、妇科、皮肤科、五官科、抗癌、抗中毒的分类介绍单验方，适用于小伤小病和慢性病的家庭治疗。

养生治病茶疗方〔Tea Prescriptions for Health and Curing〕 科普读物。金国梁、陈月明、杜煦电编著。上海科学技术出版社 1991 年 7 月出版。22 万字。分上下两篇，上篇介绍茶与茶疗方的养生保健作用，茶的防病治病功效与近代的应用研究；下篇以病类为序，介绍内、外、妇、儿、五官、皮肤等大病系近百种常见病的茶疗方，并介绍了减肥和滋补性茶方。

中国药茶〔China Herbal Tea〕 科普读物。茅晓编著。上海科学技术出版社 1991 年 8 月出版。17.5 万字。分为三篇。上篇“中国药茶概观”，叙述药茶的起源、发展及其现状，药茶的功用特点，药茶的适应症，药茶的制备和贮存；中篇“中国药茶配方”，共收 104 种；下篇“中国成品药茶”，共收 121 种。书后附“药茶方名索引”和“药茶主治索引”。

茶酒烟〔Tea, Wine and Tobacco〕 普及读物。余世谦编著。上海科技教育出版社 1991 年 9 月出版。20.7 万字。分茶、酒、烟三部分，其中茶部分为六节：茶业史话，茶叶制作，茶的饮用，茶与健康，华茶文化，名茶荟萃。

红茶 99 种饮法〔Ninety-Nine Drinking Methods of Black Tea〕 科普读物。张进福编著。台湾雷鼓出版社 1992 年 1 月出版。18 万字。介绍各种红茶与软性饮料的冲调方法，如红茶、皇家奶茶、锡兰奶茶、冰红茶、香草红茶、什锦水果茶、哈密瓜奶茶、血腥玛丽、泡沫柳橙汁、巧克力香蕉露、日本抹茶等。每项制作步骤都以文字和照片作详细说明。

烟酒茶知识大全〔Completed Works on the Knowledge of Tobacco, Wine and Tea〕 专业知识手册。松龄编著。广西人民出版社 1992 年 2 月出版。20.4 万字。全书分茶、酒、烟三篇。“茶篇”的前半部分是科普知识，介绍茶叶的种类、名茶、泡茶方法、茶具选择、茶叶保管等；后半部分为“药茶方精选”，按养生、内科、妇科、儿科、外科、五官科等常见病症，提供茶疗方 111 例。“酒篇”、“烟篇”的体例与“茶篇”一致。

喝——家庭保健茶疗谱〔Prescriptions of Family Health-Protecting〕 科普读物。范晓青主编。农村读物出版社 1992 年 5 月出版。22.4 万字。介绍了 56 种保健药茶、19 种消暑凉茶、50 种民间茶疗方，61 种保健药饮，以及其他保健饮料的配方。另以问答形式解答了 22 个茶疗方面的常识问题。

药茶治百病〔Herbal Tea〕 科普读物。王富春、刘洋主编。吉林科学技术出版社 1993 年 1 月出版。13 万字。介绍了历代医书、方书、茶书中刊载的有关药茶的知识。按照内、外、妇、儿、五官各科中常见病、多发病的分类，详细介绍了古今药茶方近三百种，及其来源、组成、服法、功效和适应症，并以中医药学理论结合近代研究成果作了评述。

健身茶 340〔Health-protecting Tea 340〕 科普读物。孔雁楠、张早华编。北京科学技术出版社 1993 年 2 月出版。9.8 万字。精选古今药茶方 340 种，按发汗解表、清热、止咳化痰、补益、理气、活血化淤、利水祛湿、温经散寒、清热解暑、消炎、收涩、安神、外用功效分类，详细介绍了各方组成、用法、功效、适应症和禁忌症。

家庭药茶〔Family Pharmaceutical Tea〕 科普读物。王发渭、郝爱真编著。金盾出版社 1993 年 3 月出版。23.5 万字。全书分概论、自配药茶和市售药茶三部分。“概论”部分简略探讨药茶的起源和发展、功效特点及其家庭配制和应用；“自配药茶”部分分防病治病和滋补保健两大类，共列出临床常见症 105 种及中医症候 10 种，所列病症均先简述其症状，遴选相应之药茶，详细说明其来源、配方、功效、用法和宜忌；“市售药茶”部分分为调治疾病、减肥美容、养身益寿三大类，既有传统的保留药茶，又有近年开发的新产品，大部分注明生产厂家，以便读者查考。

茶酒妙方八百八〔Good Prescriptions Prepared with Tea and Wine〕 科普读物。薛少敏主编。中国医药科技出版社 1993 年 8 月出版。16.2 万字。精选古今适合于家庭应用的药茶药酒方近九百例，涉及内、外、妇、儿、五官、皮肤科的一百四十余种常见病。以病为纲，以病统方，每方下

按处方、制用法、适应症、按语作详细介绍。

饮茶与健康文集〔Collection on Tea and Human Health〕 科普文集。马真划主编。福建教育出版社1993年10月出版。13万字。收入文稿88篇，分为饮茶与健康、品茶与人生、茶文化拾萃、长寿经验谈和附录五部分，作者中有九十多岁的老寿星，有医药卫生界、文化艺术界、新闻出版界的著名人士，有享誉国内的茶界泰斗，有饮茶爱好者，有制茶、品茶的老专家，有与茶结下不解之缘的老教授、老作家、老书画家、更多的是长年饮茶的社会各界老年人。

特色茶饮料的制作〔Preparation of Special Tea Drinkings〕 茶叶技术专著。严鸿德编。安徽科学技术出版社1994年4月出版。6万字。简单介绍主要茶叶种类、国内外饮茶习俗及含茶饮料，较详细地介绍了茶汽水、茶果饮料、茶酒饮料、茶冷品、茶制菜肴的制作方法，以及茶疗方剂和茶叶食疗。

饮茶与健康〔Tea and Human Health〕 科普读物。程启坤、陈宗懋编著。中国农业科技出版社1994年8月出版。13.1万字。主要内容有：茶史和茶类；古代主要茶书和医药书籍中记载的饮茶保健功效；古今名人对饮茶健身的论述；茶的营养成分和药效成分；经现代科学证实的茶的保健功能。并提供五百余种防病、治病、健身的茶疗方法以及饮茶保健应注意的事项。

药茶治病养生888方〔888 Prescriptions of Herbal Tea for Illness Curing and Health-Protecting〕 科普读物。敏涛、瑶卿、时文编著。江西科学技术出版社1994年10月出版。28万字。共八章。内容包括：药茶与防病治病、养生保健的关系及服用方法；药茶治内科常见病；药茶治儿科病；药茶治妇科病；药茶治外科病；药茶治五官科病；药茶抗癌；药茶美容养生。所收八百多种药茶方，均介绍了方剂组成（药物与药量）、制法、功效、用途、用法五项内容。

保健茶配方及开发〔Prescription and Development of Health-Protecting Tea〕 科普读物。黄善香、周围、欧阳建编著。湖南科学技术出版社1994年11月出版。19万字。分三篇。上篇“总论”，概括介绍中国茶叶的药用与保健价值；中篇“茶疗方”，荟萃了祖国医学的千余种茶叶治病保健药方；下篇“保健茶”，探讨有关保健茶制品开发的理论和技术问题。

万病仙药茶疗方剂〔Prescriptions of Tea Therapy〕 科普读物。王泽农主编。科学技术文献出版社1994年出版。32.4万字。共分七部分，内容包括：茶叶成分，古籍中茶叶功能论述资料，现代茶效的研究资料，茶的保健功能及其强化，传统茶疗方剂，保健茶的创制和优选，安徽省“八五”期间茶叶科研的综述。

饮茶与养生400问〔Four Hundred Questions on Drinking Tea and Health Preserving〕 科普读物。党毅编著。中国医药科技出版社1995年1月出版。31.1万字。分茶叶篇、饮茶篇、保健治疗篇和最新保健茶篇，以问答形式回答了日常生活中关于饮茶与养生保健方面的400个问题，如：如何以茶养生，保健茶的选择和配制，不同人的饮茶宜忌，保健茶的特色及功效等。

茶疗治百病〔Tea Therapy〕 科普读物。吴树良编。安徽科学技术出版社1995年7月出版。20.8万字。汇集了民间茶疗秘方、验方、偏方1 200条，涉及内、外、妇、儿、皮肤、五官各科病症三百余种。全书由正篇和附录两部分组成，正篇介绍茶疗的实用复方，附录介绍茶疗单方方剂以及预防肿瘤的方剂。

中国药茶谱〔China Herbal Tea〕 科普读物。《中国食疗药疗精华丛书》之一。卢祥之主编，缪正来等编著。科学技术文献出版社1995年9月出版。40.8万字。全书分绪论和分论两大部分。绪论依次阐述了茶与茶文化、茶的保健医疗功能、药茶的应用、药茶备制与开发前景等四题；分论依次介绍了养生益寿、病后康复、外感、脑系、心系、肺系、脾胃、肝胆、肾系、代谢及内分泌、出血、痹痛症、疖痈、妇科、小儿、五官、皮肤病及其他疾患的防治，累计茶疗方剂三千七百余个。每方分述组成、功用、适应症，选方注重于对常见病、多发病的治疗及预防。

新编药茶千方治百病〔Herbal Tea and Human Health〕 科普读物。潘晓明、汪晓嫩、杨宗艳编著。农村读物出版社1995年12月出版。19.1万字。系统介绍了主要茶类的制作工艺及其保健作用，代用茶品（药用茶）的保健作用及服用方法，并详尽介绍了六百余则茶疗方。李连成作序，庄建、林英作跋。

茶酒治百病（1）〔Tea, Wine and Human Health〕 科普读物。阎向编著。东方出版社1997年3月出版。24.1万字。全书分茶篇与酒篇两大部分。其中茶篇系统介绍了茶的养生保健功能和药茶配用、冲泡、煎煮、服用方法，以及形式多样的茶方。

茶酒治百病（2）〔Tea, Wine and Human Health〕 科普读物。《百病防治丛书》编写组编著。上海科学技术文献出版社1997年4月出版。19.3万字。全书分四章，即：总论，民间健身益寿茶酒方荟萃，民间茶疗方荟萃，民间酒疗方荟萃。内容涉及内科、外科、妇科、儿科、皮肤科和五官科等一百多种疾病，选辑茶、酒验方一千五百余则，并附有八个附录。

中国茶疗（2）〔China Tea Therapy〕 科普读物。林乾良、陈小艺编著。中国农业出版社1998年5月出版。17.5万字。有总论和各论两篇，共13章。总论依次论述了茶寿、茶疗、茶药用史、茶疗效、茶有效成分、茶疗用法、茶疗制剂、茶疗注意点，各论介绍了心血管病、神经系统、消化系统、呼吸系统、泌尿系统、妇产科、眼科、龋齿、癌症和糖

尿病等疾病，以及清热解毒、抗老养生、美容等方面的茶疗法。村松敬一郎作序，正文后附相关参考文献。

吃出健康——茶疗篇〔**Tea Drinking and Health**〕 科普读物。冯娟主编。华南理工大学出版社 1998 年 5 月出版。32.5 万字。概述茶与防病治病、养生保健的关系及服用方法，并系统介绍药茶治疗内、外、妇、儿、五官等科疾病以及防癌、美容功能的基本知识。所选茶方均由组成、制法、适应症、用法等项组成。

茶科技综说

中国的茶叶〔**China Tea**〕 茶学专著。庄晚芳著。上海永祥印书馆 1950 年 10 月出版。6.5 万字。共分四章：第一章"过去情况"，概述中国茶叶发展与社会经济的关系，以及近百年来中国茶叶的生产与运销；第二章"现在情况"，概述中国茶叶衰落的原因和现象，以及当时中国茶叶的设施；第三章"当前重要问题"，概述红茶生产、茶叶分级和提高品质三大问题；第四章"改进目标及办法"，提出基本建设时期的目标、办法，以及过渡时期的改进目标及办法。另有后记一篇。

茶（4）〔**Tea**〕 科普读物。陶秉珍著。开明书店 1951 年 5 月出版。6.3 万字。通俗介绍茶的益处，茶树的种植方法，茶树病虫害及其防治，制茶原理与操作，以及中国茶叶的产销概况。

茶叶（2）〔**Tea**〕 茶学著作。《作物栽培学》丛书之一。庄晚芳编著。高等教育出版社 1959 年 7 月出版。3.2 万字。主要内容包括茶树植物学特征，茶树生物学特性，茶树对土壤和气候条件的要求，茶树繁殖方法，茶园的建立和管理，茶树修剪，鲜叶采摘和茶叶加工技术。

茶叶（3）〔**Tea**〕 科普读物。《茶叶知识丛书》之一。庄晚芳、张堂恒编著。科学普及出版社 1966 年 5 月出版。5 万字。主要介绍茶叶历史，茶树原产地，茶树生长阶段，茶树生育条件，茶树生育特性，茶园管理，茶叶分类，以及黑茶、白茶、青茶、红茶和名茶的制作技术。

茶（5）〔**Tea**〕 茶学著作。〔英〕T. 艾登著。中国农业科学院茶叶研究所编译组译。农业出版社 1981 年 1 月出版。19 万字。分 15 章，内容为茶树栽培的发展，气候和土壤，植物学特征，种植材料，土地的准备与种植，修剪与采摘，耕作和除草，施肥，遮荫、绿肥与灌溉，病害及其防治，昆虫和其他害虫，茶叶化学及茶叶制造化学，茶叶制造，茶叶贸易和工业，统计的评述。较全面、系统地反映了斯里兰卡和东非茶叶产、制、销方面的情况，但关于茶树原产地问题等学术观点则值得商榷。书前有"译者的话"，作者"第三版序言"，后有附录、参考文献。

采茶与制茶〔**Tea Plucking and Tea Processing**〕 茶学著作。丁可珍编著。农业出版社 1982 年 1 月出版，8.3 万字。内容包括：合理采茶应掌握的原则，采摘标准和采摘方法，鲜叶的验收与保管，绿茶、黄茶、黑茶、乌龙茶、白茶和红茶的品质特征，茶叶的加工原理，绿茶、红茶、乌龙茶和黑茶的制作方法，茉莉花茶、珠兰花茶、白兰花茶和玳玳花茶的窨制方法；名茶的特点，以及西湖龙井、黄山毛峰、南京雨花茶、六安瓜片、洞庭碧螺春、泉冈辉白、君山银针和白毫银针八种名茶的制作方法。

茶叶的科学研究〔**Scientific Research on Tea**〕 茶学专著。张志纯编译。台湾台北市徐氏基金会 1983 年 8 月出版。27.2 万字。系据多种文献编译而成，共 17 章，内容包括茶叶培育的发展、气候及土壤，植物学特征，种植材料，土地准备及种植，剪枝及采茶，耕作及除草，施肥，遮荫、绿肥及灌溉，疾病及其控制，害虫，茶叶化学及其炼制法，茶叶炼制法，茶业及茶的贸易，台湾茶叶的研究改良，美国茶叶市场调查报道，统计检讨。书前有译序。

茶叶生产技术〔**Techniques of Tea Production**〕 科普读物。何志德编。科学普及出版社 1983 年出版。5.2 万字。主要内容有：茶叶的利用和国内外产销情况，茶叶的饮用价值，茶籽的综合利用，茶树获得高产的栽培措施，茶树病虫害的发生和防治，眉茶、珠茶、工夫红茶和茉莉花茶的制法；文字通俗易懂，适合广大茶农阅读。

饮茶与种茶〔**Tea Drinking and Tea Cultivating**〕 科普读物。钱远昭、薛跃编著。河南科学技术出版社 1985 年 5 月出版。9 万字。共分 12 部分，以问答形式回答了有关方面的 170 个问题。主要内容包括：饮茶常识，茶树的生育特性与外界环境，新茶园的建立，良种繁育，水肥管理，茶树修剪，老茶园改造，矮化密植，病虫害防治，采摘与加工，茶厂设计与机械安装等。

茶叶实用知识〔**Tea Practical Knowledge**〕 科普读物，《中国食品》杂志社编。国际文化出版公司 1988 年 8 月出版。8.1 万字。主要介绍中国茶叶的生产历史，茶叶的种类，饮茶方法，中国茶具，名茶趣谈，茶叶的成分及其功用，以及饮茶与人体健康的关系。

茶叶（4）〔**Tea**〕 茶学著作。《农业实用新技术丛书》之一。浙江省农学会组编。浙江科学技术出版社 1990 年 11 月出版。9.6 万字。全书共分七大部分，依次介绍了饮茶的营养作用与药理作用，良种与繁殖，茶园管理，病虫害和杂草的防治，茶叶加工，茶叶机械，包装与贮藏。其中侧重介绍新技术和配套技术，不强调系统性，而着眼于实用性和针对性。

茶叶科学研究论文集（1）〔**Tea Science Research Proceedings**〕 论文汇编。中国农业科学院茶叶研究所编著。上海科学技术出版社 1992 年 1 月出版。30.9 万字。汇集了中国农业科学院茶叶研究所在国家第七个五年计划期

间，在茶树种质资源、茶树新品种选育，茶叶生物技术、茶树生理、茶叶生化、茶树保护、茶叶制造、茶综合利用、茶叶机械等领域的25项研究成果。

茶叶采收与加工〔Tea Harvesting and Processing〕 科普读物。白堃元、权启爱、耿渝、江用文编。气象出版社1992年12月出版。11.3万字。全书共分五章：第一章"中国茶类简介"，介绍中国的六大茶类；第二章"茶叶采收"，介绍鲜叶的物质基础，合理采茶的原则，采茶的标准与方法，以及鲜叶的验收与保管；第三章"茶叶加工"，介绍茶叶的加工原理，以及红茶、绿茶和一些名茶加工技术；第四章"茶叶审评与保管"，介绍茶叶审评的意义、审评条件、审评方法，以及茶叶的保管技术；第五章"茶叶机械"，介绍田间作业机械以及红茶和绿茶的初制、精制机械。

茶业大全〔All About Tea〕 茶叶实用技术全书。潘根生主编，梁月荣、沈生荣副主编，方辉遂、沈生荣、贺鑫、梁月荣、夏桂荣、潘根生编著，庄晚芳主审。中国农业出版社1995年6月出版。33.4万字。全面介绍中国茶叶实用技术，重点叙述茶的基础知识、茶树栽培和育种，茶叶加工技术、茶叶审评与检验、茶叶贮藏与包装、茶叶化学、制茶机械、茶的开发利用、茶叶营销、饮茶礼俗。后有世界茶叶产销统计、中国茶园面积和生产量、中国茶叶大事记、中国茶叶研究机构、中国茶学专业学校、中国茶叶社会团体、中国茶叶刊物、茶树田间试验记载法、全国获奖名茶目录和中国茶叶科技专利等附录。书前有著名茶学专家庄晚芳教授的序。

茶叶科学研究论文集（2）（1991～1995）〔Proceedings on Tea Scientific Research（1991～1995）〕 论文汇编。中国农业科学院茶叶研究所编著，上海科学技术出版社1997年7月出版。27.5万字。汇集了中国农业科学院茶叶研究所在国家第八个五年计划期间，在茶树种质资源与新品种选育、茶园管理与施肥、茶树病虫害综合治理、茶叶加工、茶叶有效成分提取和利用、茶树生物技术等领域的17项科技成果。论文集包含研究报告和研究简报，其中对尚未成熟、技术性强的研究结果以简报形式报道。程启坤作序言。

茶叶优质高产专家谈〔Discussion of Experts on the High Quality and High Yield of Tea Cultivation and Manufacture〕 科普读物。黄道堉、王运梅著。中原农民出版社1997年12月出版。9.7万字。采用知识问答的形式，通俗地介绍了茶树生长特征、育苗良种、管理保护、采摘炒制等多方面的基础知识，旨在普及、推广和发展茶叶生产的新技术、新观点、新模式。

名优绿茶实用生产技术〔Practical Production Technique on Gourmet Green Tea〕 茶学著作。中国农业科学院茶叶研究所编。中国农业出版社1998年2月出版。10.8万字。总结了中国名茶产区名优绿茶生产的经验和成果，系统介绍了中国名优绿茶的生产概况、基地建设、茶园管理、加工工艺、加工机械、包装贮藏、产品标准和质量论证、市场营销等实用知识和技术。

茶树栽培

种茶〔Tea Cultivation〕 科普读物。郭须仁编。中华书局1950年4月出版。通俗介绍茶树生长所需的环境条件，茶园的开辟，茶树繁殖，茶园管理中的中耕、除草和施肥，以及鲜叶采摘技术。

栽茶与制茶〔Tea Cultivating and Tea Processing〕 茶学著作。《农业技术丛书》之一。陶秉珍编著。中华书局1951年7月出版。分上下两编：上编为"栽茶"，记述茶的品种、性状、茶区的土壤、气候，茶树的栽培、繁殖、整枝、剪枝、采摘以及品种改良；下编为"制茶"，分别记述红茶、绿茶、砖茶、饼茶和花茶的制作工序和方法，并列举龙井、瓜片、白毫、乌龙茶等典型茶类的具体制法，还述及制茶机械及使用方法，毛茶和精茶的审评，内销茶及外销茶的包装。

茶树栽培和茶叶制造〔Tea Cultivation and Tea Processing〕 科普读物。四川省农林厅、四川省灌县茶叶试验场合编。四川人民出版社1955年3月出版。2.6万字。根据四川省各地茶叶生产经验，通俗讲述茶树栽培和茶叶制造技术。

怎样栽培茶树（1）〔How to Cultivate Tea〕 茶学著作。浙江省人民政府农林厅特产局、浙江省科学技术普及协会合编。浙江人民出版社1953年3月出版。1.5万字。对该省茶农的先进生产经验进行科学总结。主要内容包括：老茶园的改造，新茶园的开辟以及采茶技术，还介绍了苏联先进的种茶技术。

怎样栽培茶树（2）〔How to Cultivate Tea〕 科普读物。郜大传编著。江苏人民出版社1955年9月出版。3.2万字。通俗介绍了整理和改造旧茶园及开辟新茶园的技术，并简要介绍了茶叶采摘技术。

怎样栽培茶树和采制茶叶〔How to Cultivate Tea Plant and Produce Tea〕 科普读物。陕西安康专区茶叶指导所编。陕西人民出版社1955年12月出版。1.6万字。通俗介绍陕西安康专区茶树栽培、茶园管理、鲜叶采摘和茶叶制造的技术经验。

茶树栽培（1）〔Tea Plant Cultivation〕 科普读物。《农业生产技术基本知识》丛书第十二分册。中华人民共和国农业部宣传总局编。财政经济出版社1956年5月出版。1.6万字。简述中国茶叶生产概况，介绍茶树栽培、鲜叶采摘和茶叶初制技术。

茶作学〔Tea Cultivation〕 茶学专著。庄晚芳编著。农业出版社1956年12月出版。15.4万字。主要内容有：茶

叶在国民经济中的地位以及我国茶叶生产概况，茶树栽培历史，茶树的分布，茶树植物学特征，茶树生物学特性，中国茶区气候条件和土壤条件，茶区耕作制度及防止土壤侵蚀的方法，茶树良种选育及繁殖、茶园的建立，茶园管理，茶树修剪，鲜叶采摘，茶树病虫害及冻害的防治。

茶叶跃进增产典型经验〔Typical Cases of Tea Yield-Increasing〕 经验汇编。农业部经济作物生产局编。农业出版社 1958 年 5 月出版。3.2 万字。汇集了浙江、四川、湖南、安徽和福建等产茶省的 12 篇茶叶丰产的经验。其中带有“大跃进”的时代痕迹。

茶树栽培（2）〔Tea Plant Cultivation〕 浙江省中等农业学校教材。浙江省农业厅主编。浙江省人民出版社 1958 年 9 月出版。10 万字。共分七章，依次是：绪论，茶树繁殖，新茶园的建立，茶园管理，茶叶采摘，旧茶园的改造，茶树的病虫害。

1958 年茶叶高产卫星〔Cases of Tea High-Yielding in 1958〕 经验汇编。农业部经济作物生产局编。农业出版社 1958 年 12 月出版。2.3 万字。汇集了六篇来自福建、安徽、江西、湖北和广东等地的高产经验介绍，其中带有“大跃进”的时代痕迹。

1958 年茶叶大面积丰产经验〔Cases of Tea High-Yielding in a Large Scale in 1958〕 经验汇编。农业部经济作物生产局编。农业出版社 1959 年 2 月出版。3.9 万字。汇集了 10 篇来自江西、安徽、浙江、湖南、河南和湖北等茶区 1958 年茶叶大面积高产的经验介绍，其中带有“大跃进”的时代痕迹。

茶叶丰产经验（1）〔Tea High Yielding Experience〕 经验汇编。《经济作物丰产经验丛书》之一。广东省农业厅编。广东人民出版社 1959 年 3 月出版。2.4 万字。主要介绍广东省惠阳县淡水公社橘幌连、新兴县力竹公社一营、高州县谢鸡公社大路坡营茶叶高产的经验，以及英德农场开展茶树短穗扦插、灵山县双凤连开垦梯级茶园保持水土、灵山县实现制茶机械化的先进经验，其中带有“大跃进”的时代痕迹。

茶叶生产技术手册〔Handbook of Tea Production〕 普及读物。浙江省农业厅编。浙江人民出版社 1959 年 4 月出版。6.9 万字。主要内容包括：新茶园的建立，旧茶园的改造，茶园大面积高产和茶树留种育苗技术，茶树病虫害防治方法，红茶、眉茶、珠茶、烘青茶的初制技术和龙井茶的制作技术。

新茶场的建立〔Construction of a New Tea Plantation〕 茶学著作。孙松祥编著。上海科学技术出版社 1959 年 7 月出版。9.1 万字。主要介绍新茶场从建场到茶林育成的整个过程，并着重介绍浙江几个地方国营农场建场后、在大面积种植茶树工作中的经验教训，对苏、皖、闽、赣部分茶场的经验也有所涉及。

闽东茶树栽培技术〔Tea Cultivated Techniques in Eastern Fujian〕 茶学专著。福建省福安专署茶业局、福建省福安专区茶业科学研究所编。福建人民出版社 1960 年 3 月出版。9.7 万字。共分两篇，第一篇“概况”，介绍福建产茶历史、茶树生长的自然环境及福建的茶树品种；第二篇“茶树栽培技术”，介绍种苗的培育方法，新茶园的建立，旧茶园的改造，茶园田间管理技术和鲜叶采摘技术。书后附福安专区茶叶科学研究所创制的四种采茶机的介绍。

茶叶生产基本知识讲义〔Teaching Materials of Basic Knowledge on Tea Production〕 培训教材。中国农业科学院江苏分院编。农业出版社 1960 年 5 月出版。3.2 万字。主要内容有：中国茶叶生产概况，茶树生物学，茶树繁殖方法，新茶园开辟，茶树田间管理，茶树保护，鲜叶采摘技术，红茶、炒青和烘青绿茶初制技术，以及碧螺春和雨花茶的制作技术。

安徽茶叶生产技术〔Tea Production Techniques in Anhui〕 茶学著作。安徽省农业科学研究所主编。安徽人民出版社 1960 年 9 月出版。3.8 万字。主要内容有：安徽茶叶生产的分布，新茶园的开辟，种苗的培育，幼龄茶园和采叶茶园的管理，旧茶园的改造，红茶和外销绿茶的初制技术。

茶树栽培学（2）〔Cultivation of Tea Plant〕 高等农业院校教材（试用）。浙江农业大学主编。浙江人民出版社 1961 年 7 月出版。35.9 万字。共分 12 章，内容为：祖国的茶区和世界产茶概况，茶树植物学，茶树生物学特性，茶树与外界环境条件的关系，茶树种子繁殖，茶树营养繁殖，茶场建立，茶园施肥，茶园管理，茶树修剪，茶叶采摘，我国目前旧茶园的改造。

茶树栽培学（3）〔Cultivation of Tea Plant〕 高等农业院校教材（试用）。安徽省农业厅教材编辑委员会编。上海科学技术出版社 1961 年 9 月出版。12.6 万字，分别介绍了茶树栽培历史，茶树类型，茶树形态特征，茶树生物学特性，茶树对环境条件的要求，茶树繁殖，新茶园的建立，低产茶园的改造，茶园管理，茶叶采摘等方面的基础知识。

茶树栽培学（4）〔Cultivation of Tea Plant〕 中等农业学校教材（试用）。安徽省屯溪茶业学校编。上海科学技术出版社 1961 年 9 月出版。15.8 万字。书前有绪论，共分九章，依次是：茶树植物学，茶树的生物学特性，茶树对外界环境条件的要求，茶树繁殖，茶园的建立，茶园管理，茶园施肥，茶叶采摘，旧茶园的改造。

茶树栽培（3）〔Tea Plant Cultivation〕 茶学著作。中华人民共和国农业部主编。农业出版社 1963 年 1 月出版。2.8 万字。共分三部分，依次是：茶树的特征和特性，茶树栽培技术，茶叶的采摘和初制。

茶叶丰产经验（2）〔Tea High Yielding Experience〕 经验汇编。农业部工业原料局编。农业出版社 1965 年 11 月出版。5 万字。汇集了 12 篇来自浙江、江西、福建、陕西、四川、湖南和河南等茶区茶叶丰产的经验介绍。

云南茶叶生产技术手册〔Handbook of Tea Production in Yunnan〕 技术手册。云南省勐海茶叶试验站编。云南人民出版社 1973 年 1 月出版。6.5 万字。主要内容包括：茶树的选种与种苗繁育，新茶园的建立，老茶园的改造，茶园田间管理，鲜叶采摘，茶树病虫害防治，茶叶初制与审评。书后附：茶园间种作物，绿肥栽培要点及茶叶养分含量，常用有机肥料氮磷钾含量和性质，常用化学肥料成分和性质，肥料可否混合使用表，常用农药配制方法，常用农药简介，常用农药可否混合使用表，石灰硫磺合剂稀释表。

怎样栽培茶树（3）〔How to Cultivate Tea〕 茶学著作。《怎样栽培茶树》编写组编。上海人民出版社 1973 年 2 月出版。11.5 万字。主要内容有：茶树生长发育过程及其对环境条件的要求，新茶园的建立，衰老茶园的改造，茶树良种的选育和繁殖，茶园田间管理技术，鲜叶采摘技术，茶树病虫害的防治。书后附：茶园除草剂的性能和用法，种茶科学实验观察记载方法，无机氮磷钾肥料的性质及施用注意事项，农家肥料成分分析，茶园常用农药混合使用表。

茶树栽培（4）〔Tea Plant Cultivation〕 茶学著作。农业出版社改编。农业出版社 1973 年 9 月出版。2.8 万字。系在中华人民共和国农业部主编、农业出版社 1963 年 1 月出版的《茶树栽培》基础上改编而成。主要介绍：茶树的特征和特性，茶树栽培技术，鲜叶采摘，红绿茶初制技术。

茶树栽培与茶叶初制〔Tea Cultivation and Tea Primary Processing〕 茶学著作。福建省宁德地区茶叶科学研究所编。福建人民出版社 1974 年 5 月出版。12.9 万字。共分 11 章，分别介绍了福建省产茶概况，茶树形态特征与生长发育特性，茶树良种选育与推广，茶树种苗繁育，新茶园建立，茶园管理，低产茶园改造，茶树病虫防治，茶叶采摘与留养，茶叶初制及初制机具等方面的基本知识。书末附统计表、对照表八则，并附有茶园土壤速测法和茶机具常用换算知识。

茶树栽培与茶叶初制（修订本）〔Tea Cultivation and Tea Primary Processing (Revised)〕 茶学著作。福建省农业科学院茶叶研究所编著。福建人民出版社 1974 年 5 月出版。共分 12 章：第一章，介绍福建省茶叶生产概况；第二章，介绍茶树的形态特征，茶树生长发育特性，以及茶树对环境条件的适应性；第三章，介绍福建省主要茶树良种，茶树良种的选育方法，以及茶树品种鉴定的步骤、内容和方法；第四章，介绍茶树的有性繁殖和无性繁殖技术；第五章，介绍建立新茶园的技术措施；第六章，介绍茶园土壤耕锄、茶树施肥、茶树修剪技术以及茶园的合理间作；第七章，介绍改造低产茶园的技术措施和改造后茶园的管理；第八章，介绍福建省主要茶树病虫害及其防治方法，茶树病虫害生物防治技术，以及茶园农药的使用技术；第九章，介绍茶树采摘与留养的相互关系及基本做法；第十章，介绍茶叶初制原理以及红茶、绿茶、乌龙茶和白茶的初制技术；第十一章，介绍初制厂房的设计，主要初制机具及维护保养；第十二章，介绍毛茶品质鉴评技术。书后附茶事活动表、二十四节气与公历日期对照表、茶叶机具常用换算知识。

河南茶叶生产技术〔Techniques of Tea Production in Henan〕 茶学著作。河南省信阳地区茶叶试验场编著。河南人民出版社 1974 年 7 月出版。分七章。内容依次为：新茶园的建立，茶园的培育管理，老茶园改造，茶叶采摘，茶籽采收和贮藏，茶树病虫害防治，茶叶初制。书后附茶树密度查对表和常用肥料混合图示。

湖南茶叶技术〔Techniques of Tea Production in Hunan〕 茶学著作。湖南省农业科学院茶叶试验站编著。湖南人民出版社 1975 年 1 月出版。19 万字。共分十部分：第一部分，概述湖南茶叶生产的情况；第二部分，介绍茶树的形态、茶树的生长发育与环境的关系；第三部分，介绍湖南茶树品种，茶树优良品种的选育和繁殖方法，以及茶树品种的鉴定；第四部分，介绍新茶园开辟的园地规划、园地开垦和茶树种植技术；第五部分，介绍茶园耕锄、茶园施肥、茶园灌溉、茶树修剪、茶叶采摘和茶园间作技术；第六部分，介绍低产茶园的改造技术；第七部分，介绍茶树主要病虫害及其防治技术，茶树病虫综合防治措施，以及茶园常用农药；第八部分，介绍红茶、绿茶和黑茶的初制技术，以及名茶的制作技术；第九部分，介绍毛茶审评的条件和设备、毛茶审评的步骤和方法，茶叶审评常用术语，以及缺点茶和劣变茶的鉴别；第十部分，介绍初制茶厂的厂房规划和设计，以及机器配备和安装。

茶树栽培学（5）〔Cultivation of Tea Plant〕 高等农业院校教材（试用）。浙江农业大学主编。农业出版社 1979 年 9 月出版。27.6 万字。共分 12 章：依次介绍茶树栽培简史；中国茶区的划分、自然条件、栽培特点以及国外茶区概况；茶树的生物学特性，以及环境条件对茶树生长发育的影响；茶树种子繁殖与营养繁殖的特点和技术；茶树的营养特点，营养元素的生理作用；茶树对营养元素的吸收和运转，以及茶园施肥原则和施肥技术；茶树水分生理及茶园水分管理技术；茶园土壤耕作制度及耕作技术；茶树旱害、湿害、病虫害及冻害的防治；茶叶的采摘理论和技术；分析茶树高产优质的综合因子；阐述茶叶生产基地的建设。

茶树的特性与栽培〔Characters and Cultivation of Tea Plant〕 茶学著作。刘宝祥编著。上海科学技术出版社 1980 年 6 月出版。12 万字。共分三部分：第一部分，介绍茶树的进化系统与分类，为茶树栽培与良种选育提供借鉴；第二

部分，介绍茶树器官的形态结构，探讨茶树对周围环境的适应形式；第三部分，综述茶树个体发育各阶段的特点与农业技术的中心任务，以期通过对茶树生长发育的控制，使其最大限度地满足人类需要。

茶树栽培学（6）〔Cultivation of Tea Plant〕 中等农业学校教材（试用）。安徽省屯溪茶业学校主编。农业出版社 1980 年 7 月出版。19.5 万字。共分九章，依次是：茶树的形态特征，茶树生育的基本规律，茶树良种选育与推广，茶树种苗繁殖，新茶园建设，茶园管理，茶叶采摘，低产茶园改造，茶树栽培田间试验法。

栽茶〔Cultivating Tea〕 科普读物。《农业生产技术基本知识丛书》之一。童启庆编著。农业出版社 1982 年 5 月出版。6.5 万字。分别介绍茶树的繁殖，茶园的规划和茶树的种植，茶树栽培管理的传统技术和新技术。

茶树栽培技术（2）〔Techniques of Tea Cultivation〕 茶学著作。《作物栽培技术丛书》之一。中国农业科学院茶叶研究所编。农业出版社 1982 年 12 月出版。24.4 万字。共分 12 章：第一章“茶树栽培的起源与发展概况”，介绍茶树的原产地和栽培简史，以及中国茶树的栽培区域与生产特点；第二章“茶树栽培生物学基础”，介绍茶树的器官及其机能，各器官生长发育的相关性，茶树的生长发育及适生条件；第三章“茶树良种及繁殖”，介绍茶树优良品种及茶树繁殖技术；第四章“茶园建立”，介绍园地的选择、茶园规划、园地开垦和茶树种植技术；第五章“茶园土壤管理”，介绍茶叶丰产的土壤条件，以及茶园土壤管理的方式和技术；第六章“茶园施肥”，介绍茶树的矿物质营养和茶园施肥技术；第七章“茶园灌溉与排水”，介绍茶树生长与水分的关系，以及茶园灌溉和排水技术；第八章“茶树修剪”，介绍茶树修剪的生物学基础，修剪时期的选择，不同树龄茶树的修剪方法以及修剪的配套技术措施；第九章“茶树病虫害及其防治”，介绍中国茶园病虫区系及其特点，主要茶树病虫类别的发生生态及防治技术，以及茶树病虫的综合防治；第十章“茶叶采摘”，介绍合理采摘的主要技术环节和采摘方法；第十一章“低产茶园改造”，介绍低产茶园的低产指标、低产原因及改造技术；第十二章“茶树田间试验技术”，介绍茶树田间试验特点与设计方法、操作技术、观察记载和试验数据的整理与分析。

茶树栽培和茶叶采制〔Tea Cultivating and Tea Manufacturing〕 茶学著作。《农村多种经营实用技术丛书》之一。何耀水编著。陕西科学技术出版社 1983 年 7 月出版。5.4 万字。内容包括：茶树生物学特性，适宜种茶的气候、土壤和地形，新茶园的开辟，幼龄茶园的管理，低产茶园改造，茶树病虫害防治，鲜叶采摘和贮运，大宗绿茶的初制方法。

种茶与制茶〔Tea Cultivating and Tea Manufacturing〕 茶学著作。浙江省农业厅特产局主编。浙江科学技术出版社 1983 年 11 月出版。5.2 万字。内容包括：茶树的形态结构，茶树生长需要的自然条件，茶树生长的全过程，新茶园的开辟，壮龄茶园的培育管理，低产茶园的改造，鲜叶采摘技术，红绿茶的初制技术，花茶的窨制技术，龙井、旗枪和大方茶的采制技术，一般名茶的制作技术。

怎样培植小茶园〔How to Run a Small Tea Plantation〕 科普读物。《茶叶生产技术》丛书之一。李流森编著。四川科学技术出版社 1984 年 8 月出版。3.4 万字。根据四川各茶区的生态条件，着重介绍因地制宜培植小茶园的技术经验以及改造低产茶园的主要措施。

茶树栽培技术（3）〔Techniques of Tea Cultivation〕 茶学著作。《农业科学技术自学丛书》之一。廖代均、张佑栋、刘泽英编。吕允福审。科学技术文献出版社重庆分社 1984 年 12 月出版。6 万字。共分五章，内容依次为：介绍茶树的形态特征和生育特性；开辟小茶园的茶地选择和园地开垦；茶园耕锄、茶园施肥、茶树修剪、茶叶采摘和低产茶园改造技术；茶树病虫害防治的综合措施，茶树主要病虫害及其防治技术；密植速成茶园的栽培技术。

茶树施肥〔Fertilization of Tea〕 茶学著作。《主要农作物施肥丛书》之一。吴淘编著。农业出版社 1985 年 5 月出版。7.8 万字。着重介绍茶树体内主要营养元素的生理功能，茶树的吸肥规律和缺素症状，茶树施肥的基本原则，肥料的选择，底肥、基肥和追肥的施用方法，根外追肥的有关技术，非生产茶的施肥问题。为了扩大和开辟茶树肥源，还特别介绍了茶园绿肥的作用、绿肥的栽培技术和利用方式以及茶园绿肥基地的建立。

茶树栽培与茶叶制造〔Tea Cultivating and Tea Manufacturing〕 茶学专著。刘熙编著。台湾五洲出版社 1985 年 10 月出版。33.4 万字。共分 13 章，内容以“茶树栽培”与“茶叶初制”两大部分为重点。前者主要介绍茶树生物学特性，茶树良种选育和繁殖，新茶园建立，茶园田间管理和茶树病虫害防治技术；后者主要介绍绿茶、乌龙茶、普洱茶、六堡茶、黄茶、白茶和花茶的初制原理和初制技术，主要初制机具及其配套机具，机具的维护与保养，初制茶房的设计，各类毛茶的品质要求、评茶设备与方法，毛茶鉴评中常发现的毛病及产生原因。书后附有：茶事活动表，二十四节气与公历日期对照表，常用农家肥三要素含量表，主要化学肥料的成分与性质，肥料可否混用使用表，茶机具常用换算知识。

中国茶树栽培学〔China Tea Cultivation〕 茶学专著。中国农业科学院茶叶研究所主编。上海科学技术出版社 1985 年 1 月出版。70.6 万字。系统、全面地介绍了中华人民共和国成立以来中国茶树栽培的技术经验和科研成果。主要内容包括：茶树的起源，茶叶生产和科技成就，茶区分

布和规划，茶树植物学特征及特性，茶树主要栽培品种及繁殖，茶园建设与改造，茶叶高产优质的一般规律，茶园土壤管理，茶树矿质营养与施肥，茶园灌溉，茶树修剪和茶叶采收，茶树主要的病虫害和气象灾害的防治。最后还对如何提高茶树栽培技术的经济效益作了分析。

茶园耕作法〔Methods of Tea Cultivation〕 茶学著作。徐英祥编著。1986 年 11 月在台湾出版。主要内容有：台湾省茶树的起源和分布，台湾茶树栽培品种的演变，主要优良品种及其栽培特性，茶树的繁殖方法，新茶园建立及老茶园改造技术，茶树修剪技术，茶园施肥技术，密植茶园栽培技术，茶园遮荫和覆盖技术，鲜叶采摘技术，以及茶树病虫害防治技术。前附 10 幅茶园耕作彩色图片，后附 1945 年后台湾省历年茶叶产销统计表，及台湾省 1985 年茶叶输出数量统计表。

怎样栽培茶树（第二版）〔How to Cultivate Tea (The Second Edition)〕 茶学著作。段建真、张彭年编著。上海科学技术出版社 1986 年 12 月出版。12 万字。主要阐述茶树的生长发育及对环境条件的要求，分别介绍茶树园地的选择和规划，新茶园的开垦，茶树良种的选育及种植方法，密植速成茶园的建立，幼龄茶园的培育，成龄茶园的管理，衰老茶园的改造，茶树病虫害的防治，鲜叶采摘技术。书后附茶园除草剂的性能和用法，种茶科学实验观察记载法，无机氮磷钾肥料的性质及施用注意事项表，农家肥料成分分析表，茶园常用农药混合使用表。

茶树高产优质栽培新技术〔High-Yielding and Best-Quality Cultivation Technique of Tea Plant〕 科普读物。俞永明主编，许允文等编著。金盾出版社 1990 年 10 月出版。15.8 万字，分 10 章，内容为：茶叶生产概述，茶树生物学特征与环境条件，茶树选种和良种繁育，新茶园建设，茶园土壤管理与施肥，茶园灌溉，茶树修剪，茶叶采摘，茶树病虫防治，低产茶园改造。书后有六个附录。

茶叶蚕桑〔Tea, Silkworm and Mulberry〕 科普读物。《农村科技致富丛书》之一。李广新主编。中国科学技术大学出版社 1990 年 11 月出版。11.9 万字。主要介绍大别山区的两大传统产业——茶叶和蚕桑的有关技术。全书分两部分。第一部分，介绍茶叶栽培，鲜叶采摘，炒青绿茶初制技术，以及霍山黄芽、兰花茶、瓜片茶、黄大茶、菊花茶和乌龙茶的制作技术；第二部分，介绍桑园的建立和蚕的饲养技术。

茶叶生产二百题〔Two Hundred Questions on Tea Production〕 科普读物。安徽省农业科学院祁门茶叶研究所、安徽省徽州地区茶叶学会编。农业出版社 1991 年 8 月出版。19.1 万字。以列题解答的形式深入浅出地介绍了茶树栽培、茶树保护、茶叶初制、初制茶厂与茶机、茶叶审评与检验、窨茶香花与花茶窨制、茶的综合利用等方面的实用技术和基础知识。文中运用了最新科研成果和先进的生产经验。

茶树栽培（5）〔Tea Plant Cultivation〕 茶叶生产技术知识。姚国坤、虞富莲、吴洵编著。气象出版社 1992 年 12 月出版。8.7 万字。内容涉及中国茶区分布和生产特点，茶树的生物学特性、生长环境条件、优良品种、苗木繁育、修剪技术，新茶园建设，茶园土壤管理与施肥，低产茶园改造技术。

栽茶高产致富技术〔Techniques of High-Yielding and Being Rich by Cultivating Tea〕 科普读物。谢庆梓著。气象出版社 1993 年 3 月出版。9.3 万字。主要内容有：茶树的特性与生育规律，茶树品种及良种繁育，新茶园的建立，茶树不同生育阶段的栽培技术，茶树的自然灾害及其防御和挽救。

杭州茶叶生产实用技术〔Practical Tea Production Techniques in Hangzhou Tea Area〕 茶学著作。胡新光、赵晋谦、顾海川编著。浙江科学技术出版社 1993 年 8 月出版。14.5 万字。重点介绍实用技术和新技术，突出针对性与可操作性。主要内容有：茶树良种，密植速成茶园栽培技术，生产茶园优化施肥技术，提高春茶产量综合技术，塑膜大棚提早采茶技术，茶树叶面肥施技术，中低产茶园改造技术，茶树主要害虫及其优化防治技术，茶园机械采摘和机械修剪技术，制茶节能设备及技术，杭州名茶炒制技术，眉茶初制加工技术，红碎茶初精制加工技术，以及烘青与花茶加工技术。书后列十个附表。

茶园〔Tea Garden〕 茶学著作。王家斌主编，沈福江、黄婺等编著。中国农业出版社 1995 年 10 月出版。26.5 万字，共分四篇 12 章：第一篇为茶树生理，依次阐述茶树光合作用和呼吸作用，水分生理和营养生理，生长发育和繁殖生理，剪、采生理及激素在生产上的应用。第二篇为茶树栽培，阐述茶树的植物学特征和特性，茶园生态条件，新茶园建立，茶园耕作、施肥和水土管理，茶树气象灾害及其防御，茶树修剪和茶叶采摘，低、中产茶园改造，高产优质茶园的栽培技术。第三篇为茶树品种，阐述茶树品种概况，引种、系统选种和杂交育种，良种及良种繁育。第四篇为茶树病虫害，阐述昆虫和植物病虫害基础知识，茶树病虫害的防治方法，茶树病虫害的科学实验方法，茶树主要害虫及病害。刘江作序言。

茶树栽培与茶叶加工实用技术〔Practical Techniques on the Tea Cultivation and Manufacture〕 茶叶技术著作。中国农业科学院茶叶研究所编。农村读物出版社 1996 年 7 月出版。5.7 万字。系统介绍我国主要的无性系良种及其繁育、栽培管理技术，主要病虫害及其防治，各类茶的加工技术，以及茶的综合利用等知识。

茶园土壤管理与施肥〔Soil Management and

Fertilization in Tea Garden〕 科普读物。吴洵主编，陈达中等编著。金盾出版社 1997 年 11 月出版。14.4 万字。共分 12 章，并附六个表。依次阐述了茶园土壤类型及性质，高产茶园的土壤特征，茶园除草，茶园土壤耕作，茶园土壤覆盖，茶园灌溉，不良茶园土壤及其改良，茶树的无机营养，茶树吸肥特性及施肥基本原则，茶园施肥技术，几种特别茶园的施肥和营养钵育苗，茶园间作绿肥等内容。前有彩图 4 页。

怎样种好茶树〔How to Cultivate Tea Plant〕 科普读物。《科学种田丛书》之一。吴洵著。化学工业出版社 1998 年 3 月出版。10.8 万字。共分九章，依次为：茶的起源和发展，茶树的一生，茶树主要良种和良种繁育，茶园的开垦和建设，幼龄茶树的培育，成龄采摘茶园的管理，低产、低质茶园的改造，大棚茶树的栽培管理，茶树主要病虫害及其防治。

龙井茶栽培与加工〔Cultivation and Manufacture of Longjing Tea〕 茶叶科技读物。杨亚军、虞富莲、杨素娟等编著。中国农业科技出版社 1999 年 5 月出版。4 万字。介绍国家级茶树良种龙井 43 号和龙井长叶的特征、特性和配套栽培、繁育、加工技术，并简要叙述龙井茶的包装和贮藏方法。

茶树育种

茶树快速育苗法〔Fast Seedling Growing Plants〕 茶叶普及读物。张志澄编著。农业出版社 1959 年 2 月出版。2.1 万字。简介种子育苗、扦插育苗、压条繁殖三种育苗方法，并根据当时闽苏两省快速育苗的经验，介绍了茶叶茶籽双丰收、一苗三用的情况，以及短穗扦插、长枝扦插、茶根扦插的技术措施。

茶树快速育苗的经验〔Cases of Seedling Fast Growing〕 经验汇编。江苏省农林厅编。江苏人民出版社 1959 年 2 月出版，2.2 万字。汇集了八篇来自江苏省新老茶区、国营场圃和人民公社快速扦插育苗和种子育苗的经验。这一时期的著述均不同程度地带有时代的印记。

茶树短穗扦插育苗法〔Nursery of Tea Cutting〕 科普读物。湖北省农业厅特产处编。湖北人民出版社 1959 年 4 月出版。0.7 万字。通俗介绍茶树短穗扦插的育苗方法。

茶树短穗扦插法〔Tea Cutting〕 科普读物。芜湖专署农业局编。安徽人民出版社 1959 年 4 月出版。1 万字。通俗介绍茶树短穗扦插方法。书后附“宁国县茶树短穗扦插经验”。

插条茶籽茶叶三丰收的经验〔Experience of Cutting, Seed and Fresh Leaf High-Yielding〕 茶学著作。《农林牧渔副丰产经验丛书》之一。江苏省农林厅编。江苏人民出版社 1959 年 4 月出版。2.1 万字，汇集了八篇来自江苏省新老茶区、新旧茶园、成年茶园和幼龄茶园插穗、茶籽高产和茶叶高产的经验总结。

茶树短穗扦插育苗经验〔Experience of Tea Cutting Nursery〕 经验汇编。福建省农业厅经济作物处编。农业出版社 1959 年 6 月出版。1 万字。通俗介绍福建省第四茶场茶树短穗扦插育苗的经验。

茶树短穗扦插育苗〔Nursery of Tea Cutting〕 茶学著作。江苏省宜兴县茶叶实验场编。农业出版社 1959 年 6 月出版。1.1 万字。主要介绍江苏省宜兴县茶叶实验场 1958 年进行大面积短穗扦插育苗的具体做法。

茶树选种与良种繁育学〔Tea Breeding and Reproduction〕 高等农业院校教材（试用）。安徽农学院编。农业出版社 1961 年 9 月出版。21.4 万字。主要内容有：米丘林遗传学基本原理；中国茶树的品种资源；茶树育种材料的鉴定；茶树的育种方法；杂交育种及人工诱变育种技术；品种试验方法；茶树良种繁育技术。

茶树育种学（1）〔Tea Breeding〕 茶学专著。浙江农业大学编著。上海科学技术出版社 1964 年 8 月出版。29.1 万字。绪论综述良种在茶叶生产中的重大作用，并扼要介绍国内外茶树育种的概况和主要成就。正文共分 12 章，系统阐述了茶树育种的任务和目标，茶树个体发育及其变异性与相关性，育种的原始材料，中国茶树品种资源，茶树品种的选择，引种驯化、杂交和人工引变的原理与方法、原始材料的鉴定，良种繁育，育种程序，以及茶树育种的田间试验与统计分析。

茶树良种繁育〔Reproduction of Tea Improved Cultivars〕 茶学著作。中国农业科学院茶叶研究所编。农业出版社 1973 年 7 月出版。6.8 万字。共分四个部分：“茶树选种技术”介绍选种的标志、原则和方法，以及优良品种介绍；“有性繁殖技术”介绍留种茶园的选择与培育，茶果的采收，茶籽的包装和运输，茶籽的贮藏，茶籽育苗，营养钵育苗；“无性繁殖技术”介绍短穗扦插育苗和压条育苗技术，茶苗的包装和运输；“种苗的检验和检疫”涉及种苗的检验、检疫和消毒。书后附茶树品种试验观察记载项目和试行标准。

茶树品种志〔Tea Cultivar Records〕 茶树品种志书。福建省农业科学院茶叶研究所编著。福建人民出版社 1980 年 1 月出版。27.7 万字。根据福建农业科学院茶叶研究所 1954～1978 年对福建省茶区的实地调查情况，并参考各地茶树品种调查的有关资料，以福建茶树品种资源为主、重点介绍了福建茶区已引种或需进一步引种的外省茶树良种或新选育品种和品系。共分三部分：“概况”简述茶树的主要形态特征与经济特性、以及中国茶区与茶树品种资源状况；“正篇”重点介绍大面积栽培的地方品种与正在广泛试种推

广的新选育优良品种，并简单介绍一些小面积栽培的地方性品种，或尚未正式推广的新选育品种；"副篇"着重介绍一些稀有品种、武夷名丛与野生茶种。书中附177幅各品种的黑白或彩色图片。

茶树扦插原理与实践〔Principle and Practice of Tea Cutting〕 茶学著作。陈文怀编著。农业出版社1980年3月出版。6.7万字。在收集和整理茶树扦插繁殖经验和研究成果的基础上，系统介绍茶树的扦插育苗技术，扦插原理，现代科学技术在茶树扦插上的应用，以及扦插苗的栽培技术。

茶树育种学（2）〔Tea Breeding〕 高等农业院校教材（试用）。湖南农学院主编。农业出版社1980年8月出版。35.2万字。共分十章：第一章，介绍茶树的遗传、变异及其与茶树育种的关系；第二章，介绍茶树育种原始材料的概念及类别，原始材料的搜集、研究和利用，茶树的原产地，中国的茶树品种资源；第三章，介绍系统选种的意义及其理论依据，茶树主要经济性状的鉴别，系统选种的基本方法及原则；第四章，介绍引种的基本原理、基本要求及方法；第五章，介绍杂交育种亲本的选配，杂交方式，茶树开花结实习性，杂交技术，杂交后代的变异和选择，以及杂种优势的利用；第六章，介绍多倍体育种和单倍体育种；第七章，介绍辐射育种的特点、基本原理和方法，影响因素，照射亲本的选择及后代的处理；第八章，介绍激光育种和高光效育种；第九章，介绍茶树良种的繁育；第十章，介绍茶树育种的程序。书后附茶树育种实验指导。

中国茶树优良品种集〔Collection of the Improved Tea Cultivars in China〕 技术手册。农业部农业司、中国农业科学院茶叶研究所编。上海科学技术出版社1990年4月出版。16.9万字。收录经国家茶树良种审定委员会1984年和1987年认定的国家级茶树良种52个。重点介绍这些品种的产地分布、特征特性、产量水平、化学成分、适制茶类及栽培技术要求。每个品种均附有彩图。书后附各省审（认）定通过的省级优良品种名单及通过审（认）定日期。

茶树良种〔Tea Improved Cultivars〕 茶叶科技专著。俞永明、杨亚军、虞富莲编著。金盾出版社1996年2月出版。13.1万字。分为七部分：茶树良种与茶叶生产，茶树的遗传特性，茶树良种的选育，我国的茶树优良品种，茶树良种繁育技术，茶树种苗的标准与检验，茶树良种推广。介绍茶树良种的一般知识，分别推荐170个国家和国内各地的推广品种与部分地方品种及名丛。该书还对茶树良种繁育技术作了较详细的说明。书中附彩色照片34幅。

茶树保护

茶蚕（2）〔Tea Bunch Caterpillar〕 科普读物。谢振伦编著。江西人民出版社1960年7月出版。1.4万字。介绍茶蚕的形态特征、生活史、生活习性，茶蚕的天敌，以及茶蚕的防治。

茶树病虫害（1）〔Tea Pests and Diseases〕 高等农业院校教材（试用）。安徽农学院编。农业出版社1961年9月出版。27.8万字。共分七章：第一章，介绍植物病害的基本知识；第二章，介绍昆虫学的基本知识；第三章，介绍茶树病害的防治方法；第四章，介绍茶树叶部病害的症状、病原、侵染循环、病害发生与环境的关系及其防治方法；第五章，介绍茶树叶部虫害的形态特征、生活习性、虫害发生与环境因子的关系及其防治方法；第六章，介绍为害茶树枝干和种子的病害、虫害；第七章，介绍危害茶树根部和苗圃的病害、虫害。

中国农作物主要病虫害及其防治——茶病虫害〔Major Pests and Diseases of Crops in China and Their Control——Tea Pests and Diseases〕 茶学著作。农业部植物保护局编。农业出版社1962年2月出版。1.2万字。病害部分主要介绍茶饼病的为害症状、病原菌、流行条件和防治方法，虫害部分介绍茶毛虫、茶尺蠖、茶避债虫、茶蚕、茶梢蛀蛾、茶枝蛀蛾、茶天牛和茶红颈天牛的形态特征、生活习性和防治方法。

茶树病虫害防治技术问答〔Question and Answer of Tea Pest and Disease Control Techniques〕 科普读物。湖南省农业科学院茶叶试验站编。湖南人民出版社1966年5月出版。1.7万字。全书以问答形式系统介绍了茶树主要病虫害的发生规律和危害情况，着重提出相应的防治措施。

茶树病虫害防治（1）〔Tea Pests and Diseases and Their Control〕 茶学著作。中国农业科学院茶叶研究所编。农业出版社1974年10月出版。10万字。以图文对照的形式介绍我国茶区49种主要茶树害虫的形态特征、生活习性和主要防治技术，16种主要茶树病害的症状、病原、发病过程、发病条件和主要防治技术，27种茶园常用农药的性能及使用方法。为便于识别，全书有65种茶树病、虫的彩图对照。书后附茶树主要病虫害全年防治历，常用农药可否混合使用表，农药稀释用水量查对表，常用度量衡，及昆虫标本保存液配制法。

茶树病虫害防治（2）〔Tea Pests and Diseases and Their Control〕 茶学著作。福建省农业科学院茶叶研究所编。福建人民出版社1979年6月出版。8.2万字。以图文对照的形式介绍福建省常见的27种茶树病害的症状、病原、发病过程和防治技术，70种茶树害虫的形态特征、生活习性和防治技术，38种害虫天敌的形态特征和寄生、捕食对象。共有彩图60幅。书后附茶树病虫害测报与防治基本知识，茶树病虫害调查，茶树病虫害防治试验，茶园常用农药简介，常用农药混合使用表，原液波美度及容量稀释倍数，病害，

虫害和天敌的中文名与学名对照。

茶树病虫害防治(3)〔Tea Pests and Diseases and Their Control〕 茶学著作。复怀恩、郑茂材、陈纪明编著。贵州人民出版社 1980 年 2 月出版。9.8 万字。主要介绍贵州省常见的 42 种为害茶树枝干、嫩梢、叶片和种子的害虫形态特征、生活习性和防治方法，6 种茶树叶部、树干和根部病害的症状、病原、发病过程和防治方法，茶园常用的土农药、化学农药和微生物制剂的特性及使用方法，茶园病虫害综合防治技术，茶树病虫害的调查及测报，茶树病虫标本的采制和保存技术。书后附贵州省茶树害虫名录。

茶树病害及其防治〔Tea Diseases and Their Control〕 茶学专著。叶正凡编著。湖南科学技术出版社 1980 年 9 月出版。10 万字。共分十一章。依次介绍了茶树病害的基本概念；茶树病害的症状；茶树发病的原因；侵染茶树的病原；茶树病害的诊断；茶树病害的调查；茶树病害的防治原则和防治基本方法；农药的基本知识；茶园常用的农药；科学实验方法；48 种茶树常见病害的症状、病原、侵染循环、发病与环境的关系及其防治方法。书后附 48 种病害症状及病原特征的彩图。

茶树病虫害防治(4)〔Tea Pests and Diseases and Their Control〕 中等农业学校教材（试用）。江西省婺源茶叶学校、安徽省屯溪茶叶学校主编。农业出版社 1980 年 12 月出版。32.2 万字。共分五章：第一章，介绍昆虫学的基础知识；第二章，介绍植物病害的概念，侵染性病害的病原特征，茶树侵染性病害的发生及其诊断；第三章，介绍病虫害的农业防治、生物防治、化学防治、物理防治、机械防治以及综合防治方法；第四章，介绍茶树害虫的形态特征、生活习性、虫害发生与环境的关系，虫情检查和害虫防治方法；第五章，介绍叶部病害、枝干部病害和根部病害的症状特点，病原特征和侵染循环，病害发生与环境条件的关系，以及病害的主要防治方法。

茶树病虫害（2）〔Tea Pests and Diseases〕 高等农业院校教材（试用）。安徽农学院主编。农业出版社 1980 年 12 月出版。48 万字。共分六章：第一章“昆虫学基础知识”；第二章“植物病理学基础知识”，分别阐述病与虫两方面的基础理论知识；第三章“病虫害防治原理和方法”，综合阐述茶树病虫害防治的共同理论和应用技术；第四章“茶树害虫”；第五章“茶树病害”，分别介绍国内主要茶树害虫和病害的识别、发生规律和防治方法；第六章“科学实验”，着重介绍有关病虫害观察研究的基本方法。

茶树病虫害（3）〔Tea Pests and Diseases〕 大学教科书。安徽农学院茶叶系编。安徽科学技术出版社 1980 年 12 月出版。22.1 万字。共分四部分：第一部分“茶树病虫害防治概述”，简述茶树病虫害的农业、化学、生物、物理、机械的防治方法及植物检疫法；第二部分“茶树害虫及其防治”，分述刺吸类芽叶害虫、咀食类芽叶害虫以及茶籽害虫、茶苗地下害虫的习性及防治技术；第三部分“常见茶树害虫天敌”，分述致病微生物、捕食性天敌昆虫、寄生性天敌昆虫以及其他食虫动物；第四部分“茶树病害及其防治”，分述侵染性及非侵染性两大类病害及其防治措施。书末附茶树害虫、益虫彩图 52 幅。

中国农作物病虫图谱（第六分册）茶树病虫〔Illustrative Plates of Crop Pests and Diseases in China（Vol. Ⅵ）Tea Pests and Diseases〕 茶学著作。《农业病虫害防治丛书》之一。《中国农作物病虫图谱》编绘组编著。农业出版社 1985 年 3 月出版。8 万字。书中共有 76 种为害茶树的病虫害的彩色图谱，其中病害 18 种，虫害 58 种，每一彩图都有相应的文字说明。害虫部分扼要叙述害虫的分布、识别、生活习性及防治方法；病害部分叙述病害的分布、为害症状、发病规律及防治方法。书后附茶树害虫躯体各部位名称图解、茶园常用农药的应用和安全间隔期。

中国茶树病虫测报方法〔Forecasting of Tea Pests and Diseases in China〕 技术手册。农牧渔业部全国植保总站编。安徽科学技术出版社 1986 年 10 月出版。12.5 万字。全书介绍了茶尺蠖、油桐尺蠖、茶小卷叶蛾、茶毛虫、小绿叶蝉、长白蚧、茶橙瘿螨、茶跗线螨、茶白星病、茶芽枯病的发生危害特点及全国统一的测报方法，以及茶黑毒蛾、茶蚕、扁刺蛾、蓑蛾、黑刺粉虱、茶蚜、绿盲椿象、茶枝瘿蚊、龟蜡蚧、角蜡蚧、茶云纹叶枯病、茶红锈藻病的发生危害特点及省（区）测报方法。

茶树病虫害防治学实验实习指导〔Experimental Guide on Tea Pests and Diseases Control〕 中等农业学校教材。四川省绵阳农业学校编。农业出版社 1987 年 5 月出版。6.4 万字。全书系根据 1984 年农牧渔业部教育司颁发的全国中等农业学校茶叶专业茶树病虫害防治学教学大纲编写而成。除实验实习规则外，分“实验实习”和“教学实习”两部分，指导学生在实验室和田间试验的实际操作。

茶树病害的诊断和防治〔Diagnosis and Control of Tea Diseases〕 茶学专著。陈宗懋、陈雪芬编著。上海科学技术出版社 1990 年 6 月出版。42 万字。共分八章，依次是：茶树病害的发生与生态，茶树叶病，茶树茎病，茶树根病，茶树花病，茶树非侵染性病害，杀菌剂在茶树上的应用，茶树病害的综合治理。介绍 65 种茶树病害的症状、病原形态、侵染循环、发病生态、防治技术等。书中收集并记载了近四百种病原种类，对近似种有形态检索。是迄今世界上最详尽、收集种类最多的茶病专著。

茶树病虫害防治(5)〔Tea Pests and Diseases and Their Control〕 中国农村致富技术函授大学农民技术员培训教材。陈宗懋、陈雪芬、殷坤山编著。气象出版社 1991 年 5 月出版。9.4 万字。内容包括：茶树病虫害基本知识，病虫

害防治原则及其内容，12 类 30 种茶树害虫的形态特征、生活习性及防治方法，7 种主要病害的症状、病原、侵染循环、发生规律及防治方法。

茶树病虫害防治(6)〔Tea Pests and Diseases and Their Control〕 科普读物。《植物医院系列丛书》之一。殷坤山、陈雪芬编著。浙江科学技术出版社 1991 年 11 月出版。9.5 万字。介绍了 77 种茶园病虫的识别、发生规律与防治方法，附有茶树害虫形态图解、名词解释、浙江省茶树主要病虫全年防治历、茶园常用农药使用表和 32 幅茶树病虫害彩色图谱。

茶尺蠖(2)〔Tea Geometrid (*Ecrropis obliqua hypulina* Wehrli)〕 茶学专著。胡萃、朱俊庆、叶恭银、洪健著。上海科学技术出版社 1994 年 6 月出版。18.2 万字。详细介绍了茶树的主要害虫茶尺蠖的一般形态特征、显微结构、超微结构，年生活史，生活习性，种群消长情况，寄主植物，人工饲料，寄生性、捕食性和病原性天敌；还介绍了虫情调查，发生期和发生量的预测方法，以及生物防治、化学防治及其他防治措施。书后附图 16 幅。

生理生化

茶树生物学〔Tea Biology〕 茶学专著。庄晚芳著。科学出版社 1957 年 6 月出版。6.9 万字。作者根据历史条件和生物学观点论证了茶树的原产地是在中国，继而依次介绍茶树的外部形态、叶片结构和化学组成特征及其变异范围，茶树生长发育的基本规律，茶树从茶籽发芽到开花结实过程中的生长现象和生理特性，对与茶叶增产密切相关的分枝习性、新梢形成和根系发育规律作了较详细的分析。介绍茶园管理上的修剪、采摘、施肥和耕作的技术措施，国内外茶树分类和茶树品种的一般情况，气候和土壤各因素对茶树生长发育的影响及相应生产措施，茶树的营养繁殖和有性繁殖。

茶叶生物化学（附检验）〔Tea Biochemistry (Attached with Inspection)〕 高等农业院校教材（试用）。杭州农学院编。浙江人民出版社 1961 年 9 月出版。22.3 万字。共分 12 章，有绪论一篇。系统介绍水分、灰分、糖类及其衍生物、多酚类物质、蛋白质、生物碱、芳香物质色素、脂类物质、维生素等物质在茶树体内的代谢规律以及在制茶过程中的变化规律，并介绍了制茶生物化学管理以及茶叶检验的基本知识和方法。书后附审评术语。

茶叶生物化学(2)〔Tea Biochemistry〕 高等农业院校教材（试用）。安徽农学院主编。浙江人民出版社 1961 年 9 月出版。36.7 万字。共分三篇：第一篇“茶叶的化学成分”，介绍鲜叶和成茶的一般含水量，茶叶灰分的组成，糖类化合物、鞣质（多酚类化合物）、芳香类物质、脂类化合物、蛋白质、生物碱、维生素的生化特性，茶叶中的氧化还原酶类及主要酶类对茶树代谢的作用；第二篇“茶树栽培的生物化学”，介绍茶树生长发育过程中的物质代谢，茶树新梢的生物化学特性，自然环境及农业技术措施对鲜叶化学成分的影响、茶树品种的生化特性；第三篇“茶叶制造的生物化学”，介绍制茶生物化学的理论基础以及绿茶、红茶、乌龙茶和青砖茶制造的生物化学。

茶叶生物化学(3)〔Tea Biochemistry〕 高等农业院校教材（试用）。安徽农学院主编。农业出版社 1980 年 2 月出版。38.7 万字。共分三部分。第一部分，介绍茶树体内多酚类物质、氨基酸、生物碱、芳香物质、色素物质的代谢和环境条件，以及农业技术措施对这些物质代谢的影响；第二部分，介绍红茶和绿茶制造过程中鲜叶中酶活性的变化，鲜叶中化学成分的转化与茶叶品质的关系；第三部分，介绍茶叶中主要化学成分的药理功能。书中附茶叶中主要多酚类物质成分名称，茶叶中主要氨基酸及其合成前体，茶叶中嘌呤碱及其合成前体，茶叶中香气组成成分，茶叶中色素及其合成前体。

茶叶生化原理〔Principle of Tea Biochemistry〕 茶学专著。王泽农编著。农业出版社 1981 年 8 月出版。59.6 万字。共分八章：第一章“茶叶的组织化学”，作者根据近代细胞学的观点，从茶叶细胞的质体系和超微结构，概述茶叶中的各种重要组成；第二章“茶叶中的蛋白质、核酸和酶”；第三章“维生素和植物生长调节物”，介绍了茶叶中推动和调节物质代谢的有关活性物质，包括氨基酸及其所构成的蛋白质和酶，核苷酸及其构成的辅酶和核酸、维生素及其构成的辅酶，并介绍了植物生长调节物质，包括天然激素和人工合成的生长剂；第四章“茶叶中糖类、儿茶素及其类似物质”，介绍醣类的一般代谢，着重介绍茶叶中多酚类物质的形成和转化；第五章“茶叶中生物氧化和有机酸代谢”，从茶叶活体的呼吸作用到制茶过程的发酵作用说明茶叶中的生物氧化，着重说明儿茶素的氧化和茶黄素、茶红素等影响茶汤色泽的物质形成，有机酸代谢，以及茶叶香气的形成与转化；第六章“茶叶中类脂化合物及其代谢”，介绍茶叶中类脂化合物的一般代谢，着重介绍茶叶中脂溶性色素的形成和转化；第七章“含氮化合物代谢及茶叶中含氮物质的代谢”，着重介绍核苷酸及其构成的生物碱的代谢；第八章“茶叶成分的药理生化”，介绍了茶叶的药理功能，以及茶叶作为饮料的重要性。

茶树生理及茶叶生化实验手册〔Handbook on Tea Physiology and Tea Biochemistry Experiments〕 工具书，中国农业科学院茶叶研究所编。农业出版社 1983 年 12 月出版。18.8 万字。共分四部分：第一部分“茶树生理研究的基本方法”，介绍茶树水分生理和营养生理的研究方法、茶树呼吸作用和光合作用的测定方法、示踪方法以及茶树

显微制片法；第二部分“茶叶生化研究的基本方法”，介绍儿茶素和茶叶氨基酸的组成分析方法，没食子酸和茶没食子素、酶活性、胡萝卜素和叶黄素的测定方法，以及茶氨酸纯品的制备方法；第三部分“茶叶常规分析方法”，介绍茶分析样的制备方法，茶叶中水分、水浸出物、多酚类物质、含氮化合物、碳水化合物、叶绿素和维生素C的测定方法，茶叶灰分及其组成的分析方法，以及茶籽中油脂的分析方法；第四部分“理化审评技术”，介绍茶叶色、香、味、形的理化审评技术及真假茶叶的生化鉴定。书后附有常用试剂的规格，各种浓度的表示方法和计算，特殊试剂的配制方法，各种浓度HCl和NaOH的pH值，常用指示剂、缓冲液的配制方法，光谱与比色计滤光片的选择，常用干燥剂，以及常用致冷剂。

茶树生理〔Tea Physiology〕 茶学专著。庄晚芳主编。农业出版社1984年5月出版。23.5万字。全书收集了国内外有关茶树生理方面的资料，结合栽培技术，在植物生理学的基础上，重点探讨茶树光合作用和呼吸作用的特征；茶树营养吸收及运转规律；茶树生长发育特性；修剪和采摘的生理作用；以及植物激素在茶树上的应用效果。

茶树生理与种植〔Tea Physiology and Cultivation〕 茶学专著。刘熙编著。台湾五洲出版社1985年8月出版。共分八章：第一章“茶树光合作用”，介绍光合作用的意义及其研究进展，茶树光合作用的基本规律，群体条件下茶树的光合作用，及茶树经济产量界限与增产途径；第二章“茶树呼吸作用”，介绍呼吸作用与茶树生产、茶树生育过程中品种间的呼吸强度，呼吸作用与生态因素的关系，呼吸作用机理，呼吸作用与光合作用的关系；第三章“茶树水分生理”，介绍茶树水分生理的研究概况，茶叶高产优质与水分的关系，茶树各器官的水分分布，茶树吸收水分的机理，水分输送和影响吸水的条件，茶树水分的蒸腾作用，茶树灌水的生理指标；第四章“茶树营养生理”，介绍茶树体内的矿质元素和微量元素及其生理功能，茶树施肥的主要生理依据，茶树根外营养的生理效应和技术，及营养贮藏与新梢生育；第五章“茶树的生长发育”，介绍茶树生长发育的规律，地上部与地下部、营养与生殖、个体与群体的生长关系，以及生长发育与丰产栽培的关系；第六章“茶树繁殖的生理特点”，介绍茶籽的一般生理特征，茶籽萌发时的物质转化，及营养繁殖发根过程的生理特性；第七章“茶树剪采的生理作用”，介绍剪采的生物学效应，剪采后茶树的生理变化，以及合理剪采与茶叶增产；第八章“植物激素在茶叶生产上的应用”，介绍植物激素的应用效果和作用机理。

茶树栽培生理〔Physiology on Tea Cultivation〕 茶学专著。潘根生、王正周编著。上海科学技术出版社1986年11月出版。26.3万字。分两部分：第一部分主要介绍茶树的个体发育，茶树栽培生理的物质基础，茶树品种的生理生态特性；第二部分主要介绍茶树育苗生理，茶树光能利用与合理密植，茶树水分管理生理，茶树施肥生理，茶树剪采生理，茶树防冻生理，以及植物激素和除草剂在茶叶生产上的应用。书后附有茶树栽培生理实验技术。

茶树形态结构与品质鉴定〔Tea Morphological Structure and Quality Appraisal〕 茶学专著。严学成著，农业出版社1990年7月出版。11.6万字。内容包括两大部分：第一部分是在光学显微镜和电子显微镜下对茶树各种器官进行显微结构和超微结构的系统观察、及对茶树形态解剖学的全面阐述；第二部分是形态结构的理论知识在茶树品种及茶叶品质鉴定上的应用，以及茶叶加工工艺生物学机理和加工机具选择原理的论述。

速溶茶生物化学〔Biochemistry on Instant Tea〕 茶学专著。阎守和编著。北京大学出版社1990年10月出版。14万字。着重介绍速溶茶和冰茶的发展概况以及所涉及的生物化学理论问题和有关的分析方法。共分六章：第一章“导论”，介绍茶的风味与功效，速溶茶的品种与制法；第二章“转化”，介绍速溶茶制造过程中茶叶内含物质的转化原理和转化类型；第三章“增香”，介绍茶香的组成，茶香的形成和转化，以及速溶茶制造过程中茶香的回收与调节；第四章“转溶”，介绍茶乳酪的形成条件，茶乳酪的本质，速溶茶制造过程中茶乳酪的转溶方法；第五章“冰茶”，介绍冰茶的由来、组分、产品特性、设计原理、制造方法和发展前景；第六章“分析与检验”，介绍速溶茶和冰茶的感官审评、理化审评以及相关的分析与检验方法。

中国的茶产业与茶饮料工业〔China Tea Industry and Tea Drink Industry〕 经济论著。陈佳贵、丁敬平等著。经济管理出版社1996年6月出版。14万字。系对中国茶饮料工业现状、问题和发展前景进行系统研究的课题报告。分主报告、分报告两大部分。主报告附有英文本。对中国茶的种植、加工、消费现状与发展战略、市场需求，进行了科学的分析总结，对中国茶产业的发展前景提出了可行性意见。

茶叶加工

茶叶制造学（第一册）〔Tea Manufacturing (Vol. 1)〕 高等农业院校教材。陈椽著。新农出版社1949年12月出版。22万字。文前有自序。第一册即为第一篇“总论”，共分四章：第一章“制茶史略及类别”，介绍制茶的沿革、国内茶叶的命名，国外茶名及代用品，茶叶分类；第二章“茶叶之成分及其性质”，介绍茶叶成分研究的经过，茶中的单宁、茶素、色素、香气，以及茶中的次要成分；第三章“茶叶成分之变化及其分析”，介绍茶叶成分的变化，茶叶成分分析法，以及各种茶叶成分的分析结果；第四章“茶与人生”，介绍饮茶卫生，茶叶在工业中的利用，以及茶与文化。

茶叶制造学(第二册)〔Tea Manufacturing (Vol · Ⅱ)〕 高等农业院校教材。陈椽著。新农出版社 1949 年 12 月出版。20 万字。第二册即为第二篇“制茶通论”，共分三章(五、六、七章)：第五章“初制概论”，介绍制茶与原料的关系，以及萎凋、杀青、揉捻、发酵和干燥技术；第六章“复制概论”，介绍复制与初制的关系，复制原理，筛分与碎细，簸扇与拣别，以及再干燥茶、劣质茶之改制，分级、拼合及匀堆技术；第七章“制茶过程中之变化”，介绍制茶过程中的物理变化和化学变化，酵素概论，茶酵素之作用，茶叶发酵与酵素作用，以及酵素作用与化学变化。

红茶的制造〔Black Tea Processing〕 茶学著作。俞寿康编。新农出版社 1951 年 4 月出版。5.6 万字。文前有自序。主要内容包括：制红茶的工场房屋设计和工具设备，红茶性能，红茶制作原理和原料选择，红茶初制，精制工艺技术，红茶精制机械，红茶品名及产区，红茶的成品检验等。

怎样做好红茶和绿茶〔How to Produce Black Tea and Green Tea〕 茶学著作。《农业生产知识小丛书》之一。浙江省人民政府农林厅特产局、浙江省科学技术普及协会编。浙江人民出版社 1953 年 3 月出版。8 万字。全书共分两部分：第一部分“怎样做好红茶”，介绍红茶的特点，鲜叶的处理，萎凋、揉捻、发酵和干燥技术，红茶制作过程中易出现的问题；第二部分“怎样做好绿茶”，介绍绿茶的种类和品质，生产绿茶的鲜叶要求，以及绿茶杀青、揉捻和干燥技术。

制茶先进经验汇编〔A Collection of Advanced Experience of Tea Processing〕 经验汇编。中华全国供销合作总社茶叶局编。轻工业出版社 1958 年 4 月出版。21.7 万字，全书汇集了 125 篇来自中华全国供销合作总社茶叶局所属的各茶厂在 1956 年开展的厂内及厂际劳动竞赛中，总结和推广的制茶、茶叶机具创制与改造的先进经验。内容包括从原料归堆、拼配、付制，到成品茶包装的各个工序操作方法及机器工具创制与改造的方法。

介绍苏联茶叶工艺〔Introduction to Tea Manufacturing Technology in the Soviet Union〕 茶学著作。俞寿康编。轻工业出版社 1958 年 6 月出版。6.9 万字。简略介绍苏联茶叶生产及销售地区；茶叶工厂的技术管理概况；原料采收工作；茶叶化学成分方面的研究成果；红茶、绿茶及老茶砖工艺过程中的技术措施；以及成品茶的鉴定。

茶叶制造〔Tea Manufacturing〕 浙江省中等农业学校教材(试用)。浙江省农业厅编。浙江人民出版社 1958 年 9 月出版。8 万字。主要内容有：制茶原料的要求，红茶和绿茶初制，精制技术，红毛茶和绿毛茶的品质审评，初制茶厂建厂地点的选择，茶厂设备的选购，茶厂的布置和机器排列，以及茶厂生产原料的来源。

制茶基本知识〔Basic Knowledge of Tea Processing〕 茶学著作。俞寿康、齐民静编。轻工业出版社 1959 年 3 月出版。3 万字。主要介绍制茶方面的基本知识，包括制茶原料的要求、红茶初制，绿茶初制，青茶初制四大部分，并介绍了制茶工具。

红茶初制工艺〔Primary Technology of Black Tea〕 茶学著作。蒋庆编。轻工业出版社 1959 年 3 月出版。5.6 万字。主要内容包括：生产红茶的重要性；红茶的初制工艺，鲜叶的采摘和处理，工夫红茶和分级红茶在初制工艺中萎凋、揉捻、发酵、干燥的具体操作方法和工具；毛茶的检验方法、品质审评、分级和保管。

红茶精制工艺〔Refining Technology of Black Tea〕 茶学著作。林其瑞编。轻工业出版社 1959 年 10 月出版。5.5 万字。介绍红茶精制工艺的各种方法和原理。分四大部分：首章概述茶叶生产在国民经济中的地位及中华人民共和国成立以来茶叶精制工艺的革新；以下三部分分别为：红茶分类及其原理，工夫红茶的精制方法，红茶的撮花精制方法；后附茶叶精制机械保养与检修简明表。

制茶工艺学〔Technology of Tea Manufacturing〕 茶学专著。王钟音编著。轻工业出版社 1960 年 2 月出版。23.5 万字。分“总论”和“各论”两部分。总论的主要内容有：茶叶生产的重要意义，茶叶的分类与命名，茶叶初制和精制中的生物、物理、化学变化及其掌握方法。各论的主要内容有：国内外全发酵茶、不发酵茶、微发酵茶、半发酵茶、后发酵茶和特制茶的制作工艺，并提出制茶工艺方面若干重要的研究方向和改进意见。

绿茶初制工艺〔Primary Technology of Green Tea〕 茶学著作。俞寿康编著。轻工业出版社 1960 年 4 月出版。7 万字。主要内容有：绿茶品质特性的形成，对原料品质的要求，杀青、揉捻、干燥的一般工艺，及眉茶、珠茶、龙井茶、大方茶、碧螺春茶、烘青茶、毛峰茶、尖茶、瓜片茶、绿大茶、普洱茶、沱茶和饼茶的特有工艺技术。

茶叶制造学〔Tea Manufacturing〕 中等农业学校教材(试用)。福建省福安农业专科学校编。农业出版社 1961 年 8 月出版，18.1 万字。分七个部分，讲述了不同茶类的制作方法。“制茶原料”的内容包括：鲜叶的化学成分，鲜叶品质与成茶品质的关系，鲜叶的运送与保管；“红茶类制造”包括：红茶生产概况，工夫红茶、小种红茶、分级红茶的制作方法；“绿茶类制造”包括：绿茶生产概况、绿茶初制过程及理论，眉茶初制、龙井、徽州大方、黄山毛峰、信阳毛尖、瓜片、江苏碧螺春的制作方法；“青茶类制造”包括：青茶生产概况，闽南青茶(安溪铁观音)、闽北青茶(武夷岩茶和政和莲心)制法；“花茶类的窨制”包括：花茶生产概况，窨花的原料和处理，花茶的窨制程序；“白茶和黄茶制造”包括：白茶类和黄茶类的制作方法；“黑茶和蒸压茶制造”包括：黑茶、老青茶、米砖、四川边茶、云南紧

压茶、六保茶的制作方法。

制茶学（1）〔Tea Manufacturing〕 高等农业院校教材（试用）。安徽农学院主编。浙江人民出版社 1961 年 12 月出版。39.6 万字。前有绪论，阐述茶叶生产在国民经济中的意义、中国茶叶生产在世界上的地位，以及制茶学的任务。正文八章：第一章“祖国茶叶工业的发展”，介绍中国制茶技术的发展，中华人民共和国成立后制茶工业的飞跃，以及中国茶叶的种类与生产概况；第二章“制茶的理论基础”，介绍鲜叶与制茶品质的关系，鲜叶各加工工序的理论；第三章“毛茶加工的基本操作技术和理论”，介绍毛茶加工的目的及技术措施，毛茶加工各工序的理论和基本操作技术；第四章“红茶制造”，介绍红茶制作的过程及其理论，以及小种红茶、工夫红茶、分级红茶和不萎凋红茶的制法；第五章“绿茶制造”，介绍眉茶、珠茶和烘青茶的初制、精制理论与技术，以及龙井茶、著名内销绿茶以及苏联、印度和日本绿茶的制法；第六章“特种茶类制造”，介绍武夷岩茶、安溪铁观音、台湾乌龙、黑毛茶、白茶和黄茶的制法；第七章“再加工茶类制造”，介绍花茶、湖北蒸压茶、湖南蒸压茶、四川蒸压茶和云南蒸压茶的制法；第八章“茶厂管理”，介绍初制茶厂和精制茶厂的生产技术管理和生产计划管理。

制茶学（2）〔Tea Manufacturing〕 高等农业院校教材（试用）。安徽农学院主编。上海科学技术出版社 1966 年 1 月出版。36.6 万字。前有绪论。正文九章，依次是：制茶工业的发展，鲜叶加工理论，毛茶加工理论，绿茶制造，黄茶制造，黑茶制造，白茶制造，青茶制造，红茶制造。

制茶学（3）〔Tea Manufacturing〕 高等农业院校教材（试用）。安徽农学院主编。农业出版社 1979 年 11 月出版。53.2 万字。阐述茶叶分类及制茶技术理论，论述各茶类的品质特点及制造工艺。书后附世界主要产茶国茶叶产量、主要茶叶输出国茶叶出口量、茶叶进口国家或地区茶叶进口量。

制茶学（4）〔Tea Manufacturing〕 中等农业学校教材（试用）。安徽省屯溪茶业学校主编。农业出版社 1980 年 7 月出版。35.2 万字。共分 12 章，以叙述鲜叶的化学成分与制茶品质的关系为基础，系统阐述中国绿茶、红茶、青茶、黑茶、黄茶、白茶的初制技术；鲜叶加工基本原理和毛茶加工；毛茶品质审评的方法；以及花茶、蒸压茶、速溶茶的制作原理和制作技术。

茶用香花栽培与花茶窨制〔Cultivation of Flowers Used for Scented Tea and the Processing of Scented Tea〕 茶学著作。朱先明编。湖南科学技术出版社 1983 年 2 月出版。8.7 万字。共分七章：第一章，概述花茶发展历史，花茶的品质要求，花茶的产销情况；第二章，介绍茉莉、白兰、珠兰、玳玳、玫瑰、桂花、树兰、茶菊和栀子的栽培技术；第三章，介绍花茶窨制原理和窨制原则；第四章，介绍茶坯品质的基本要求和茶坯的处理技术；第五章，介绍鲜花的保护技术；第六章，介绍花茶的窨制工艺；第七章，介绍茉莉花茶、白兰花茶、珠兰花茶、玳玳花茶、玫瑰花茶和柚子花茶的窨制技术。

制茶技术理论〔Principle of Tea Processing Techniques〕 茶学专著。陈椽编著。上海科学技术出版社 1984 年 6 月出版。61.8 万字。共分八章：第一章“茶叶的化学成分”，着重介绍直接和间接影响制茶品质的化学成分以及与制茶香味有关的微量化学成分；第二章“制茶技术和品质的关系”，介绍鲜叶质量与制茶品质的关系，以及根据不同的鲜叶质量和气候条件应采取的制茶技术；第三章“毛茶加工技术与制茶品质”，着重介绍毛茶加工与制茶品质的关系，提出毛茶加工的基本技术措施；第四章“制茶的化学作用”，介绍制茶化学变化的动力，制茶过程中物质的氧化与还原反应，以及物质的分解与合成，六大茶类在制作过程中所发生的化学变化；第五章“酶与微生物的作用”，介绍制茶过程中的酶促作用，与制茶有关的微生物及其在制茶过程中的作用；第六章“制茶的物理作用”，阐述制茶过程中的蒸发作用、热作用、光作用和吸附作用；第七章“制茶的力作用”，介绍揉捻作用和造型的压力作用；第八章“制茶的机械作用”，介绍筛的运动作用、拣剔机振动作用、风力作用以及切磨和电的作用。

福建茉莉花茶（2）〔Fujian Jasmine Scented Tea〕 茶学著作。庄任、李维丰、陈彬藩、高朝泉、骆少君编著。福建科学技术出版社 1985 年 7 月出版。9.5 万字。共分八章：第一章，福建茉莉花茶的历史及产销概况；第二章，茉莉花的品种及特征，茉莉花的采收、品质评验和规格标准；第三章，茉莉花茶的制坯要点和制坯工艺；第四章，茉莉花茶的窨制程序和窨制工艺技术；第五章，茉莉花茶的窨制机械及窨制工艺的试验研究；第六章，茉莉花茶的成品包装和品质保护技术；第七章，茉莉花茶成品的感官检验和理化检验；第八章，茉莉花茶的泡饮及饮用功效。

茶叶优质原理与技术〔Principle and Technique for High Tea Quality〕 茶学著作。程启坤、姚国坤、沈培和、白堃元编著。上海科学技术出版社 1985 年 10 月出版。17.2 万字。主要内容有：茶树鲜叶的化学成分，原料组成对茶叶品质的影响，茶树品种与茶叶品质的关系，不同生态和栽培条件下茶叶品质的差异及控制方法，主要茶类加工原理及合理的工艺技术，茶叶在贮运过程中的品质变化及保质措施。另外，还系统介绍了茶叶色、香、味、形的形成和由来，茶叶品评与检验应注意的事项，茶叶的营养价值与药理作用。全书内容涉及品种、栽培、加工、贮运及检验各个环节，着重介绍与茶叶品质有关的基础知识及实用技术，深入浅出。

茶叶加工技术〔Techniques of Tea Processing〕 茶学著作。四川省《乡镇企业技术丛书》之一。刘勤晋、廖澈编著。四川科学技术出版社 1986 年 4 月出版。6.4 万字。内容包括：鲜叶的采摘与管理，红碎茶和绿茶的品质特征及其初精制技术，四川边茶的初制，茉莉花茶的窨制原理、工艺流程和窨制技术，茶叶的综合利用，乡镇茶厂的规划与建立，茶叶的审评，内、外销茶的品质检验。

花茶制造技术〔Processing Techniques of Scented Tea〕 茶学著作。冯金炜、谢燮清编著。农业出版社 1986 年 8 月出版。6.9 万字。共分四章，依次为：花茶的起源与发展概况，花茶窨花原理，花茶窨花技术，花茶审评。

中国制茶工艺〔China Tea Processing Technology〕 茶学专著。张堂恒主编，王钟音、庄任、裘览耕、俞寿康编写。中国财政经济出版社 1989 年 10 月出版。37.3 万字。简述中国茶叶的历史、分类、品质特点、产销情况，以及茶叶的深加工与综合利用。系统论述了中国茶叶制作原理，红、绿茶初精制工艺，黄茶、黑茶、白茶、青茶（乌龙茶）、紧压茶的制造工艺以及花茶的窨制工艺。

名优茶加工技术〔Techniques of Famous and Quality Tea Processing〕 茶学著作。《农村实用技术教育丛书》之一。重庆市教育委员会职业处组编，刘勤晋主编。高等教育出版社 1990 年 8 月出版。5.8 万字。主要内容有：名优茶生产的基本条件，6 类 17 种名优茶的品质特征、采制技术，名优茶的审评与保管。书中附有图表。

茶叶加工技术手册〔Technical Handbook on Tea Processing〕 科普读物。于观亭编著。轻工业出版社 1991 年 4 月出版。19.2 万字。全书涉及有关茶叶科技知识方面的各大类问题，兼有茶文化方面的内容，后附世界茶叶大事记和国内主要茶叶企事业名录。

中国名优茶加工技术〔Processing Techniques for Chinese Famous and Quality Teas〕 茶叶生产技术专著。徐正炳、季玉琴、罗龙新、权启爱编著。金盾出版社 1994 年 3 月出版。8.5 万字。从茶叶加工技术角度，深入浅出地介绍名优茶的鲜叶采摘，加工技术，包装和质量维护，贮藏保鲜方法，产品质量标准和认证，以及营销方面的内容。

茶叶初（精）制技术〔Tea Primary and Refined Manufacture Technique〕 技术培训统编教材。龙厚兴主编。农业出版社 1994 年 8 月出版。23.5 万字。前有绪论。共分十章，依次为：制茶原料，绿茶初制，红茶初制，青茶（乌龙茶）初制，黄茶初制，白茶初制，黑茶初制，再加工茶制造，毛茶审评与茶叶贮运，茶叶初（精）制机械与精制。书前有刘江的序言和编写说明。

茶叶加工技术问答〔Question-and-Answer on Tea Processing Techniques〕 茶叶生产技术专著。徐正炳、罗龙新、季玉琴、权启爱编著。科学普及出版社 1994 年 8 月出版。16.8 万字。以设问方式介绍各类茶叶的加工新技术和实用方法，其中包括适合乡镇茶厂应用的实用技术，各类茶的初、精制加工技术，名优茶的贮藏保鲜技术，制茶机械的维修和保养技术，低档茶和茶叶副产品的综合利用以及目前茶叶加工上应用的新技术。

中国袋泡茶〔China Tea Bags〕 茶叶科技专著。李大椿主编。杭州大学出版社 1996 年 1 月出版，20 万字。分综述篇、技术篇、交流篇，涉及有关袋泡茶的市场发展前景、加工包装技术和产业开发经验等各个领域，并附中国 329 家袋泡茶企事业单位名录。

茶叶精制技术〔Technique on Refining Manufacture of Tea〕 茶学著作。周茂荣编著。安徽科学技术出版社 1997 年 9 月出版。21 万字。从探讨茶叶精制的规律入手，系统论述茶叶精制的原理和方法，综合介绍国内外各种先进的制茶经验和科研成果，内容包括茶厂设计、技术管理、茶质审评、包装储存、花茶加工等各个方面，有较强的实用性。

茶叶深加工技术〔Deep-processing Technique of Tea〕 茶学著作，严鸿德等编著。中国轻工业出版社 1998 年 2 月出版。38.8 万字。共分九章：茶叶深加工通用技术，茶叶的生化成分及功能，茶叶有效成分分离制备技术，速溶茶加工，茶叶软饮料加工，茶叶酒类加工，茶叶食品加工，茶叶医药加工，茶叶深加工产品检测。系统介绍了茶叶深加工这门新兴技术。

名优茶叶

中国农业名产·茶叶分册〔Famous Agricultural Products in China · Tea Subdirectory〕 工具书。中华人民共和国农牧渔业部农业局主编。农业出版社 1955 年 11 月出版。6.5 万字。书中列名茶条目 44 条，分别介绍其历史渊源、产地风貌、采制技术、品质特征。

安徽茶经〔Anhui Tea Classics〕 科普读物。陈椽著。安徽人民出版社 1960 年 3 月出版。3.5 万字。分 15 题，深入浅出地介绍了安徽茶叶生产的发展情况，各种名茶的外形和优良品质的特点，并根据大量历史资料、见闻、考察情况，介绍了安徽茶史及各种名茶的起源、演变和发展过程。

祁红（2）〔Qimen Black Tea〕 茶学著作。安徽省祁门县《祁红》编写组编。安徽人民出版社 1974 年 3 月出版。4.2 万字。主要内容有：祁门红茶的起源和沿革，祁门红茶所处的自然环境条件，用于制作祁门红茶的茶树品种及其特点，祁门红茶的初制、精制技术，产品的鉴定和保管。

福建名茶〔Fujian Famous Tea〕 科普读物。福建省茶叶学会编。福建科学技术出版社 1980 年 12 月出版。3.7 万字。主要介绍福建省的武夷岩茶、福州茉莉花茶、政和工夫、天山绿茶、坦洋工夫、士境堂绿茶、南雅水仙、白琳工

夫、龙岩斜背茶、崇安八角亭龙须茶、漳平水仙茶饼的历史渊源、产地概貌、产品品质特征及制作工艺技术。

浙江茶叶〔Tea in Zhejiang〕 茶学著作。浙江省茶叶学会《浙江茶叶》编写组编。浙江科学技术出版社 1985 年 1 月出版。16.8 万字。主要内容包括：浙江茶叶的历史，浙江的茶区分布，浙江茶区的气候和土壤条件，浙江的茶树品种，浙江茶区茶树的生育特性，茶树栽培技术，茶叶的化学组分特征，茶树保护技术，浙江主要茶类的制作工艺，以及浙江的茶叶贸易，并简要介绍西湖龙井茶等 24 种浙江名茶。

紫阳茶业志〔Annals of Tea in Ziyang County〕 地方茶史专著。（陕西）紫阳县志编纂委员会编。樊光春、程良斌、栾成珠、康少高主编。三秦出版社 1987 年 12 月出版。11 万字。共分六章，依次是：概述，种植与培育，采制与加工，经营与运销，茶叶在紫阳县财政经济中的地位，科研。附录有紫阳茶的产销、陕南茶的分布图等 10 种，较详细地记述了紫阳茶业发展的历史和现状。陈椽作序，另有后记。

中国名茶〔China Famous Tea〕 科普读物。陈椽主编。中国展望出版社 1989 年 3 月出版。13 万字。内容包括：茶叶知识纵横，中国历史名茶，传统名茶，历史名茶大观，历届获奖名茶，地方名茶拾锦，开发名茶生产与茶叶发展对策，以及名茶产品介绍。

福建乌龙茶〔Fujian Oolong Tea〕 茶学著作。张天社、戈佩贞、郑酒辉、陈哲思著。福建科学技术出版社 1990 年 1 月出版。17.3 万字。全书九章。详细介绍福建乌龙茶的起源，生产历史，茶树优良品种，乌龙茶名优产品及产销情况，乌龙茶茶树栽培技术，乌龙茶制作工艺，乌龙茶加工机械，及乌龙茶品质审评技术。

龙井茶及其他（浙江名茶与文化）〔Longjing Tea and Otherelse (Zhejiang Famous Tea and Culture)〕 谈茶笔记小品。阮浩耕著。浙江摄影出版社 1990 年 6 月出版。8.1 万字。分浙茶悠悠两千载、繁花似锦的浙江名茶、故人故情萦怀浙江茶、浙茶鉴赏理趣同在、茶文化蕴含情深五部分，以下又分若干小节，生动地介绍了浙江名茶的历史、名品、鉴赏以及文化。涉及茶与审美、诗词、绘画、书法、对联、戏剧、歌舞、社交、礼仪、婚俗、茶食点心、茶与健康，以及杭州茶室古今。前有庄晚芳、戴盟序，后有作者后记。

武夷奇茗〔Wuyi Tea〕 普及读物。武夷岩茶节组织委员会编。海潮摄影艺术出版社 1990 年 10 月出版。7 万字。主要内容有：武夷岩茶的悠悠历史，生长环境，栽种技术，品茗艺术，诗文、传说、趣谈等。文前有 11 页彩色照片，吴邦才撰写的《武夷奇茗冠天下》代序。有编者后记。

四川茶叶（修订本）〔Sichuan Tea (Revised Edition)〕 茶学专著。杜长煜、闵未儒主编。四川科学技术出版社 1991 年 7 月出版。38.5 万字。共分三篇：第一篇“四川茶叶史略”，介绍茶树原产地，列举茶发现和利用始于古代巴蜀的证据，秦汉四川茶叶的发展与传播，唐宋四川茶叶的生产与经营，明清四川边茶的生产与运销，四川茶业的现状与展望；第二篇“四川茶树栽培”，介绍四川的自然概貌和茶区分布，茶树的植物学特征和生物学特征，茶树良种选育与繁育，新茶园的建立，低产茶园的改造，茶园田间管理和茶树病虫害防治技术；第三篇“四川茶叶制造”，介绍红绿茶初制、精制技术，四川名茶、花茶、南路边茶、西路边茶、沱茶和四川普洱茶的制造技术。

中国福建茶叶〔Tea in Fujian China〕 彩色画册。福建茶叶公司编。香港新中国新闻有限公司 1991 年出版。16 开本。228 页。收录彩色图片 420 幅。中英文对照。内容包括：福建茶事概述，福建茶叶史略，福建茶区分布与生产，福建茶类与加工，福建茶叶贸易与茶文化，福建茶学人材培养与科研，茶叶与人体健康，福建茶叶品饮。有贾庆林撰写的前言，彭冲、方毅等人题词、绘画，另附后记。

西湖龙井茶〔Westlake Longjing Tea〕 科普读物。李大椿主编。浙江科学技术出版社 1992 年 1 月出版。15 万字。全面介绍龙井茶的历史、文化、典故、诗歌、生产、科技、品质、审评、商检、内销、外贸、选购、沏泡、品尝、贮存、保健及旅游等，并附茶区大事记、文献目录、照片和统计资料。

名优茶·工艺·机械〔Famous and Quality Tea · Technology · Machinery〕 茶叶科学专著。浙江省茶机工业公司编。中国农业科技出版社 1993 年 2 月出版。13.2 万字。对名优茶和生产条件作了概括介绍，重点介绍各种名优茶机械及制作工艺。机械部分包括生产作用、机械结构、工作原理、安装调试、操作使用、故障排除和维修保养。工艺部分介绍各种名优茶的采摘、摊放、杀青、揉捻、成形和干燥工序的生产要点。书后附有首届“机优杯”机制名优茶评选获奖名单，以及名优茶机械生产厂家。

中国普洱茶文化研究〔Studies on Chinese Pu'er Tea Culture〕 论文集。黄桂枢主编。云南科技出版社 1994 年 4 月出版。35 万字。系 1993 年 4 月在云南思茅举行的“中国普洱茶国际学术研讨会”的论文选集，收入论文 42 篇，主要内容包括：普洱茶史，普洱茶乡文化，普洱茶与商道，普洱茶区土壤，普洱茶防癌健齿功能，普洱茶种植资源，普洱茶分类学，普洱茶风味，普洱茶收藏价值，普洱茶产销拓展思路，普洱茶文化与茶乡经济，普洱茶的对外传播与发展，澜沧邦崴古茶树历史价值科学价值研究，中国茶道礼仪研究，新茶马路研究，古茶树资源遗产保护探讨等。

鄂南茶文化〔Tea Culture in Southern Hubei〕 茶文化论著。万献初、宗嵩山主编。由湖北咸宁地区茶叶学会、咸宁地区特产局和“鄂南茶文化与茶资源开发”课题组合作完成。广西人民出版社 1993 年 7 月出版。全书 31.6 万字，

此书以史实为依据，重点整理研究鄂南茶叶文化，较全面地搜集了咸宁地区古今茶叶的各种文献，展示了鄂南的茶文化历史。前有张堂恒、宗嵩山序。

名优茶开发〔Development of Famous and Quality Tea〕 茶叶经贸专著。詹罗九、童宗寿、方世辉、黄凤兴编著。安徽科学技术出版社 1993 年 8 月出版。14.8 万字。分 12 章，以市场营销理论为基本指导思想，介绍什么是名优茶和名优茶质量特征，市场营销组合，新产品开发策略和开发程序，名优茶鲜叶和制造，名优茶包装和贮运，质量管理和质量检验，市场调研和预测，名优茶生产机械化等，系统探索了名优茶的概念、经营思想和方略，开发活动内容和方法。另附适宜制作名优绿茶的优良茶树品种简介、获奖茶叶名录及后记。

湖南名茶〔Hunan Famous Tea〕 地方茶史专著。彭继光主编。湖南科学技术出版社 1993 年 11 月出版。17.9 万字。共十章，依次是：茶叶简史，名茶生产知识，茶叶色香味形，历史传统名茶，建国后新制名茶，名茶与品饮，茶叶选购与贮藏，茶叶营养与保健，饮茶民俗，茶叶与文化。书画家彭岭轩题写书名，王威廉研究员作序。

千岛湖鸠坑茶〔Qiandao Lake Jiukeng Tea〕 茶叶专著。胡坪主编。浙江科学技术出版社 1994 年 2 月出版。12.6 万字。内容包括千岛湖鸠坑茶的历史、茶树良种、栽培、采摘、炒制加工、流通、消费，以及千岛湖鸠坑茶与茶文化，对茶区发展的展望。附录千岛湖鸠坑茶业大事记、文献资料目录、历年产销情况统计、主要生产经营单位简介、千岛湖风景区与景点简介以及交通图。书前有王泽农、庄晚芳、陈椽、方路庄的题诗或题词，陈宗懋的序言及胡坪的前言。

湖北名优茶（2）〔Hubei Famous and Quality Tea〕 茶叶生产技术专著。陆启清主编。湖北科学技术出版社 1994 年 4 月出版。22 万字。简要介绍产于湖北省的 64 种名优茶的创制历史、产销概况、加工工艺和品质特点，附录茶文化、茶叶有关常识和湖北省名优茶生产厂家。

中国名优茶选集〔Selected Works on China Famous and Quality Tea〕 科普读物。农业部全国农业技术推广总站编，王达主编。农业出版社 1994 年 5 月出版。32 万字。选编 1949 年以来，江苏、浙江、安徽、福建、江西、山东、河南、湖北、湖南、广东、广西、四川、贵州、云南、陕西等地获省级、部级、国家级名优茶证书的茶叶，以及批量生产、品质有特色的历史名优茶共 218 种。并介绍了该名优茶的产生、发展、品质特征、加工工艺以及与名优茶有关的名山、名水、名景、名人典故等内容。书前有高麟溢撰写的序言。

中国名茶图谱·绿茶篇〔A Selection of Illustrative Plates of Chinese Famous Tea: Green Tea〕 茶叶科学专著。施海根主编。上海文化出版社 1995 年 5 月出版。汇集 132 种中国名牌绿茶图谱，并对每种名茶的产地、生态环境、采制工艺、品质特征、生化成分作简要介绍，还对中国名茶的一些共性问题作了较系统的阐述。

普洱茶（2）〔Pu'er Tea〕 名茶专著。邓时海著。台湾《壶中天地》杂志社 1995 年 12 月出版。34.5 万字。分史话、陈香、品茗、茶谱、茶道五篇，全面系统地介绍了普洱茶的历史、特色和品饮艺术。

中国普洱茶〔China Pu'er Tea〕 彩色画册。云南省西双版纳自治州人民政府编。云南美术出版社 1995 年 12 月出版。全书分 31 部分：概述、普洱茶——西双版纳古茶树，古代种植茶树的先民——濮人，悠久的普洱茶历史，云南茶祖——孔明公，古六大茶山概况，古代普洱茶称谓，八色贡茶，古代茶庄、茶号，普洱茶高品质构成之因，普洱茶区，茶树品种，普洱茶种与发展，普洱茶加工技术与花色品种的发展，普洱茶及普洱茶系列产品，茶叶的审评与检验，普洱茶加工技术的改进，扶持茶农脱贫致富，普洱名茶形成及分类，普洱茶与健康，民族姐妹情谊长，民族饮茶习俗，民族茶具，普洱茶与傣家水井，古马茶道，普洱茶与竹，普茶香四海朋友遍天下，普洱茶之乡旅游胜地，普洱茶文化，"神茶"奇异茶种，美丽的西双版纳在腾飞。

浙江名茶〔Zhejiang Famous Tea〕 科普读物。毛祖法主编。上海科学技术出版社 1998 年 1 月出版。19 万字。完整收集了截至 1997 年底浙江省已获得省名茶证书、农业部名优茶和第一、二届中国农业博览会金、银、铜奖荣誉称号的名茶 69 种，并以茶为篇名，着重介绍了各茶的历史渊源、人文典故、产地风光、采制技术、品质特色和产销概况等。前有浙江省农业厅厅长赵宗英序和编者的前言，后附浙江省和农业部历届名茶评比资料，浙江省主要名茶生产经营单位简介等五篇。

庐山云雾茶〔Lushan Yunwu Tea〕 科普读物。施海根、张若梅著。江西科学技术出版社 1998 年 2 月出版。10 万字。系统阐述了庐山云雾茶史，生态环境及品质成因，栽培、加工技术，冻害、病虫害防治，以及该茶的品质特点等。陈封怀作序，戴新民作后记。另有四个附录。彩图 8 页。

君山茶文化〔Junshan Tea Culture〕 科普读物。赵文田、陈奇志编著。湖南科学技术出版社 1999 年 10 月出版。8.6 万字。共分 11 题，内容依次为：君山茶的产茶历史，茶区旅游，茶园环境，银针茶美，茶艺表演，茶诗茶联，茶事掌故，茶叶市场，茶文赏析，君山茶人，君山茶论。施兆鹏作序。另有四个附录和作者写的后记。

茶叶机械

绿茶初制机械〔Primary Processing Machines of Green Tea〕 资料汇编。商业部茶叶局编。轻工业出版社 1959 年

3月出版。11万字。主要介绍四大类茶叶机械：揉捻机，碎茶机，解块筛分机和炒干机。详细介绍其结构、性能、操作方法、存在问题及改进意见，并附有图纸，大部分可按图制造。

红茶初制机械〔Primary Processing Machines of Black Tea〕 资料汇编。商业部茶叶局编。轻工业出版社1959年3月出版。9万字。主要介绍了五大类茶叶机械和器具：加温萎凋室，揉捻机、碎茶机，解块筛分机，干燥机和干燥工具。详细介绍其结构、性能、操作方法、存在问题及改进意见，并附有详细图纸，可按图制造。

制茶工厂的设备与设计原理〔Equipment and Designing Principle of Tea Processing Factories〕 茶学专著。俞寿康编著。轻工业出版社1960年6月出版。144万字，分四大部分：第一部分“建厂规划”，介绍厂址的选择、产区调查和产量规划；第二部分“动力设备”，介绍水力原动设备和火力原动设备的工作原理、工作过程；第三部分“制茶机械”，介绍浙江的绿茶初制机械、湖北的红茶初制机械以及特种制茶机械；第四部分“茶厂设计”，介绍厂房设计原则、茶厂作业间的技术要求、茶厂设计上的整体规划，以及机制红茶和机制绿茶初制厂的设计。

茶叶生产机械化〔Mechanization of Tea Production〕 高等农业院校教材（试用）。浙江农业大学编。农业出版社1961年10月出版。59万字。前有绪论。正文五篇：第一篇“茶叶机械的基础知识”，介绍茶叶机械应用的材料，机械原理；第二篇“动力机械”，介绍拖拉机的类型和一般构造，拖拉机的电气设备、动力传递和行走操作装置，拖拉机的使用，内燃机和蒸汽机的构造、工作原理、工作过程，水力原动机和电能的应用；第三篇“茶园机具”，介绍犁、耙、播种机械、中耕施肥机、人工降雨机、灌溉机械、病虫害防治机械、采茶机、修剪机、运输机械；第四篇“茶叶加工机械”，介绍红茶萎凋设备、绿茶杀青机械、揉捻及解块机械、红茶发酵设备、干燥机械、筛分机械、切轧机械、风选和拣剔机械、匀堆装箱机，以及砖茶制造的主要机械；第五篇“茶厂设计”，介绍茶厂规划，车间布置，以及茶厂通风除尘设备。

改灶节柴用本地煤制茶〔Stove Innovating and Energy Saving for Tea Processing〕 经验汇编。浙江省革命委员会生产指挥组农林局编。浙江人民出版社1972年5月出版。全书汇集了五篇来自浙江建德、临安、余杭、嵊县和绍兴改灶节柴用本地煤制茶的成功经验。后附用石煤和泥煤作制茶燃料的一些问题解答。

茶叶机械基础〔Basis of Tea Machinery〕 高等农业院校教材（试用）。浙江农业大学主编。农业出版社1982年7月出版。38.9万字。共分三部分。“机械制图”部分介绍视图，机件的常用方法，零件图、装配图和展开图；“材料”部分介绍材料的力学性质，以及金属材料和非金属材料的性能；“常用机构及零件”部分介绍连杆机构、螺旋机构、凸轮机构、间歇运动机构，以及连接和传动装置：轴、轴承、联轴器、离合器、弹簧。全书以阐述基础理论为主，结合茶叶生产机械化的特点，还对一些机械工作的基本原理和设计方法作了介绍。

初制茶机原理与使用〔Principle and Operation of Tea Primary Processing Machines〕 科普读物。浙江省茶叶机械工业公司编。浙江科学技术出版社1987年9月出版，9.9万字。主要介绍浙江省茶叶机械工业公司生产的、在社会上占有量较多并具有一定代表性的26种红、绿茶初制机械的机械结构、工作原理、安装调试、操作使用和维修保养知识，同时还介绍了初制茶厂建设的内容。后附日产500～1500千克干毛茶初制厂厂房设计的示意图及选配茶机数量的参考表，主要初制机械生产能力的参考表，绿茶各工序在制品的含水率和余重率。

茶叶加工机械（2）〔Tea Processing Machinery〕 茶学专著。龚琦、潘克霓、胡景川编著。上海科学技术出版社1990年6月出版。34.8万字。详细介绍了鲜叶处理和萎凋装置、杀青机械、揉捻机械、揉切机械、筛分机械、切茶机械、拣剔机械、炒车机械、匀堆装箱机、精制组合机以及输送装置的结构、工作原理和使用方法，还较详细地介绍了茶厂的规划、设备的安装与维护。

机械化采茶技术（2）〔Techniques of Tea Machinery Pluck-ing〕 茶学专著。农业部农业司全国机械化采茶协作组编著。毛祖法主编，孙成、黄仲兄副主编。上海科学技术出版社1993年12月出版。12.5万字。全书分“采茶机械”和“农艺技术”两篇，系统介绍采茶机械的结构、性能、使用、保养和维修技术，以及机采茶园的栽培管理，机采鲜叶的初制精制加工技术。

经贸及检验

制茶管理〔Tea Processing Management〕 高等农业院校教材（试用）。陈椽著。新农出版社1950年12月出版，12.5万字。共分四章：第一章“厂务管理”，阐述管理方针、经济核算、财务管理、茶厂组织；第二章“人事管理”，阐述职工进用、考核，职工福利与安全措施，以及工资问题；第三章“生产管理”，论述原料管理、毛茶收购、在制品管理和生产过程管理；第四章“茶叶贮藏与包装”，论述茶叶贮藏与品质变化的关系，以及内销茶、外销茶的包装。

茶叶检验（2）〔Tea Inspection〕 茶学专著。陈椽编著。新农出版社1951年5月出版。11.8万字。共分四章：第一章“茶叶检验之意义及标准”，简述茶叶检验的历史、意义、条件要求和检验标准；第二章“品质检验”、第三章

"特殊检验"，详述茶叶的化学检验方法、物理检验方法、经验鉴别方法以及着色检验、假茶检验、杂质检验和包装检验的理论和方法；第四章"茶叶检验之施行"，阐述茶叶检验的具体操作和所需设备。

茶叶商品知识（1）〔Tea Commercial Knowledge〕 科普读物。王郁风、王启垠、郭上强编著。轻工业出版社 1960 年 1 月出版。10.5 万字。分七章，重点叙述茶叶的销售、包装、贮藏、保管、审评、检验、品质特征的知识；介绍我国茶叶商品的历史、现状、种类、生产；世界各国茶叶生产、进出口贸易和消费情况。书末附有中英俄茶名表和世界茶叶统计资料。

茶叶检验学〔Tea Inspection〕 高等农业院校教材（试用）。安徽农学院编。农业出版社 1961 年 7 月出版。19.6 万字。前有绪论。正文分六章：第一章"茶叶检验的基本知识"，介绍茶叶品质的形成，茶叶检验的内容、标准、主要设备及实施过程；第二章"茶叶品质的感官审评"，介绍茶叶形状、色泽、香气和滋味的感官审评及影响感官审评的因素；第三章"茶叶的物理性质检验"，介绍茶叶容重、粉末、碎片、净度、浮游物、沉淀物及毛茶精制率的检验；第四章"茶叶的化学成分检验"，介绍茶叶水分、灰分、水浸出物、单宁（多酚类物质）、咖啡碱、酶活性及细胞破坏率的检验；第五章"茶叶的特种项目检验"，介绍着色、假茶、掺杂和拼合、包装的检验；第六章"茶叶的种类和品质特征"，介绍红茶、绿茶、青茶、黑茶、白茶和黄茶及品质特征。

茶叶商品学（1）〔Tea Commodity〕 中等商业学校教材。安徽商业学校编。安徽人民出版社 1962 年 10 月出版。17 万字。分 12 章，主要内容有茶的起源和传播、茶区分布，茶叶在国民经济中的地位，茶叶化学成分；根据培养农产品采购人员的要求，对各茶类的制作技术、茶叶审评检验以及茶叶的包装运输作了重点阐述；为了使采购人员了解植茶和采茶知识，还一般性地讲述了茶树栽培和茶叶采摘技术。

茶叶审评与检验〔Tea Evaluation and Examination〕 高等农业院校教材（试用）。湖南农学院主编。农业出版社 1979 年 8 月出版。27.5 万字。文前有绪论。分八章：第一章"茶叶审评基本知识"，介绍审评设备，扦样方法，评茶用水和评茶程序；第二章"茶叶品质形成"，介绍茶叶色、香、味、形的形成和类型以及影响因素；第三章"茶叶品质特征"，介绍绿茶、黄茶、黑茶、青茶、白茶、红茶的品质特征；第四章"茶叶标准样"，介绍茶叶标准样的制定，毛茶标准样的种类，精茶标准样及品质要求，再加工茶规格标准要求；第五章"审评项目"，介绍毛茶、精茶和再加工茶的审评项目，以及评茶计价和评茶术语；第六章"茶叶检验标准"，介绍中国茶叶输出标准，其他茶叶生产国和进口国的茶叶标准、茶叶国际标准；第七章"茶叶检验方法"，介绍粉末茶、下盘茶、茶叶包装、茶叶水分和灰分以及茶叶中水浸出物、多酚类化合物、咖啡碱、农药残留的检验方法；第八章"茶叶理化审评"，介绍茶叶的物理审评和化学审评。

成品茶检验〔Evaluation of Made Tea〕 茶学专著。中华人民共和国进出口商品检验总局编，林瑞勋主编。中国财政经济出版社 1981 年 4 月出版。37.4 万字。共分 23 章、系统论述我国茶叶生产、贸易、消费、检验制度及检验基本知识；采样及样品的制备、保存方法；茶叶品质的感官审评；成品茶含水量、灰分、非茶类夹杂物、重金属含量；茶汤中微量氟、农药残留量、浸出物含量、多酚类物质、含氮物质、碳水化合物、维生素和有机酸以及 3，4-苯并芘含量的测定；放射性物质，速溶茶、成品茶包装的检验和特殊检验。书后附有茶叶检验方法、检验标准等 6 篇，检测查对附表 13 则。

茶叶商品知识（2）〔Tea Commercial Knowledge〕 科普读物。《商品知识小丛书》之一。傅明环、张锡山编。中国商业出版社 1981 年 10 月出版。4.8 万字。共分七节，主要内容有：茶树的性状和采摘；茶叶的化学成分和对人体的作用；茶叶制造与分类；茶叶审评与拼配；茶叶的特性和保管；香花简介；中国名茶简介。"附录"部分有茶叶简史，以及一些饮茶小知识。

茶叶品质理化分析〔Physical and Chemical Analysis on Tea Quality〕 技术手册。商业部茶叶畜产局、商业部杭州茶叶加工研究所编著。上海科学技术出版社 1989 年 12 月出版。54 万字。分上下两篇：上篇"茶叶品质理化分析研究"，介绍 1927 年至 1987 年茶叶色泽、香气和滋味理化分析研究的发展历史；下篇"茶叶品质理化分析技术"，介绍茶叶分析样品的制备方法，茶叶水分、水浸出物、多酚类物质、含氮化合物、色素、芳香物质、碳水化合物、酶活性、维生素类、无机成分的分析方法，以及茶叶外形的理化分析方法。

茶叶商品学（2）〔Tea Commodity〕 茶学专著。陈椽主编。中国科学技术大学出版社 1991 年 5 月出版。31.5 万字。主要内容有：概论，茶叶商品分类，茶叶的理化性质，茶叶商品生产，茶叶商品包装，茶叶商品贮藏保管，茶叶商情，茶叶商情调查与预测，茶叶销售原理与应用，国内茶叶贸易，茶叶商品对外贸易。重点探讨了茶叶商品的各种属性构成的商品品质及与品质密切相关的各个问题。有前言说明该书编纂与分工情况。

茶叶贸易学〔Tea Trading〕 茶叶教科书。陈椽著。中国科学技术出版社 1991 年 11 月出版。28.2 万字。主要内容有：茶叶贸易史，世界茶叶产销情况，茶叶贸易经营管理、茶叶贸易技能，茶叶的包装运输，国内茶叶贸易和国际茶叶贸易。

茶叶经营管理〔Management and Administration of Tea〕 全国高等农业院校教材。詹罗九主编。农业出版社

1992 年 5 月出版。43.7 万字。共分 16 章：依次介绍管理科学的基础知识；中国古代、近代和中华人民共和国成立后的茶叶经济管理；茶叶区划、茶叶资源调查评价、中国茶区的划分，以及茶叶生产力的布局；茶叶经济预测的基本概念和基本方法，茶叶经济信息的来源、分类、采集、加工、传递、存贮、检索和输出；茶叶经营的思想、目标、方针和策略，企业经营决策的基本内容、基本原则和程序，经营决策的基本方法，以及茶叶经营规模；企业年度经营计划、经济合同，以及中国计划管理体制和形式；茶叶企业的概念及其组织管理、企业的领导制度、茶叶企业的经济责任制；茶叶生产技术的开发，茶叶生产技术的推广，茶叶新产品的开发及其组织和管理；茶场、家庭茶场及茶厂的生产管理；茶叶企业的设备和物资管理；茶叶企业的质量体系、质量职能及宏观质量管理；茶叶企业的劳动管理；茶叶企业的销售管理；茶叶经营资金、成本和利润的管理；茶叶经济效益的分析及分析方法。

茶业经营管理学〔Management of Tea Industry〕 茶学专著。陈椽编著。中国科学技术大学出版社 1992 年 9 月出版。28.6 万字。主要内容包括：茶业管理体制的建立，经营方针的确立，计划管理，管理制度的建立，劳动管理，机务管理，物资管理，商茶管理，财务管理，经济核算与分析，制茶全面质量管理等。提出对茶叶的产、供、销等活动的人力、物力、财力进行计划，组织指挥、协调，控制和考核，力求以最少的消耗取得最大的经济效益，实现茶业经营的总目标。前言中介绍了编者的学术经历和著作经过，后附参考文献。

中国茶叶外销史〔Exporting History of China Tea〕 经济专著。陈椽著。台湾碧山岩出版公司 1993 年 12 月出版。24.3 万字。系统记录了中国茶叶对外贸易的史实。文前有珍贵的历史照片二十余幅。全书共分八节，主要内容有：中国茶叶的初期对外贸易，中国茶叶对外贸易的畸形发展，中国茶叶对外贸易的衰落时期，侵入争夺茶叶的主要国家，帝国主义列强侵略的三部曲，帝国主义的侵入破坏了中国茶叶产销，开放口岸对外贸易的兴衰，中国茶叶外销衰败的根源。书后附中英文茶名对照表、中外重量单位换算表、参考书目及书中各种统计表格的页次索引。

茶叶市场学〔Tea Marketing〕 高等农业院校教材。陈椽主编。农业出版社 1994 年 5 出版。26.9 万字。作者撰写的前言概述了茶叶市场学在茶业经济发展中的作用。正文共 12 章，主要内容有：茶叶市场学概述，茶叶市场机制，茶叶市场管理，国际茶叶市场发展，茶叶市场细分化，茶叶市场营销商品策略，茶叶市场价格管理，茶叶市场营销渠道，茶叶市场促进销售，茶叶市场信息，茶叶市场调查研究，茶叶市场预测。

茶叶共和国——重现创意商业化的过程〔The Republic of Tea——How an Idea Become a Business〕 文集。〔美〕梅尔·辛格勒（Mel Ziegler）、比尔·罗森斯维（Bill Rosenzweig）著，赖慈芸译。台湾时报文化出版企业有限公司 1994 年 5 月出版。24 万字。载有 125 封信、53 幅画、一份企业企划书、一份邮购型录，具体介绍创意如何商品化的完整过程。描述了创意人与商业人的内在冲突，体现创业伙伴喜恶交杂的矛盾、领导与追随者的复杂情愫、现实与理想的交融。作者试图在嗜饮酒精、咖啡、可乐的国度里提倡饮用古老的产品——茶叶，推崇“小口啜饮”的生活态度，充满“禅学企业家”之哲思。

中国茶叶商品经济研究〔Investigation on the China Tea Commodity Economy〕 经济专著。陶德臣、王金水著，军事谊文出版社 1999 年 7 月出版。50 万字。全书分古代篇和近代篇两大部分，共 13 章。各章内容依次为：鸦片战争前的茶叶商品生产，鸦片战争前的茶叶商品国内市场，中国古代茶叶对外贸易，古代中国茶叶对外贸易的特点和社会影响，近代中国茶叶商品生产，近代中国茶叶贸易，茶叶国际市场，茶叶价格与价值，近代中国茶叶运销中心和路线，茶叶商品生产流通环节，茶商和茶叶商帮，茶业资本主义，近代中国茶业衰败的原因。各章正文后均附参考文献。

资料汇编·工具书

陆羽研究资料汇编〔Compilation of the Investigation on Lu Yu〕 史料集。《茶学文库·陆羽丛书》之六。张宏庸编。台湾茶学文学出版社 1985 年 5 月出版。系作者从自己多年汇辑的《陆羽研究资料长编》1273 条资料中，汰其重复，择其精要 228 条而成的精编本，内容涉及陆羽生平、思想、史迹、影响和相关史料。

茶叶（1868～1939 年）〔Tea from 1868 to 1939〕 资料汇编。袁仲达、蔡维屏编。香港大东图书公司 1978 年 7 月出版。20 万字。主要介绍产茶国家的茶叶生产数量、出口数量及茶叶消费国家的茶叶消费数量。分年叙述印度、斯里兰卡、印尼、日本的茶叶生产及出口概况；中国茶叶的生产数量、生产地区、产制种类及出口量值；英、美、荷兰、苏联、澳大利亚、新西兰、加拿大茶叶输入国的茶叶市场状况。书中首列统计图表五种：一、世界茶叶贸易图；二、民国以来茶叶出口总量图；三、历年（1868～1939）各种茶叶出口数量表；四、民国以来茶叶出口统计图；五、历年（1868～1939）各种茶叶出口价值表。

中国茶叶历史资料选辑〔Selection of China Tea Historical References〕 资料集。陈祖槼、朱自振编。农业出版社 1981 年 11 月出版。45.6 万字。选录自先秦至民国期间，除方志以外的史籍中的有关茶叶资料。分为三部分：“茶书”部分收入著作 58 种，“茶事”部分收入 451 种

书籍中的资料，“茶法”部分（包括茶税和茶与政策等）收入67种著述中的有关资料。资料间有编者附加的属于校勘性质的、提供意见或评论性质的按语。是一部资料较为丰富的古代茶史参考书。前有朱自振撰写的序、凡例、导言。

英汉茶业词汇〔English-Chinese Tea Dictionary〕 工具书。王镇恒、华铁民、莫惠琴、张汉鹄、林鹤松、蒋庆智、杨维时、丁俊之编。农业出版社1986年3月出版。26.6万字。收入茶树栽培、茶树育种、茶树病虫害、茶叶制造、茶叶生物化学、茶叶审评检验、茶叶机械及茶叶贸易方面的单词及词组一万余条。除正文外，还有中国产茶省名、世界主要产销国家（地区）、日本主要茶树品种的中文译名、国外茶叶机构、国外有关茶叶期刊名称及词首、词尾附录。

英汉茶业辞典〔English-Chinese Tea Dictionary〕 工具书。苗笛主编。台湾五洲出版社1988年4月出版。33.6万字。收入茶树栽培、茶树育种、茶树病虫害、茶叶制造、茶叶生物化学、茶叶审评检验、茶叶机械及茶叶贸易等方面的单词及词组一万余条，系依据日文版资料编译并搜集词条补充而成。另有中国产茶省名称、世界主要产销国家（地区）、日本主要茶树品种的中文译名、国外茶叶机构、国外有关茶叶期刊名称及词首、词尾等附录。

中国农业百科全书·茶业卷〔China Agricultural Encyclolpaedia, Tea〕 工具书。王泽农主编。农业出版社1988年12月出版。16开本，90万字。以茶业自然再生产和经济再生产知识为基本内容，在概述基本理论的同时，重视应用技术的介绍，具有一定的专业深度和实用性。条目分类目录为十类：茶业总论，茶树生物学，茶树栽培，茶树育种，茶树病虫害，茶业生物学，制茶，茶叶审评检验，茶业机械，茶业经济。另有彩图插页目录、条目汉字笔画索引、条目外文索引、内容索引。前有《中国农业百科全书》前言、凡例，及王泽农撰写的《茶业》专论。

中国茶书提要〔Summary of China Tea Books〕 茶学专著。许贤瑶编译。《博远茶学丛书》之一。台湾博远出版有限公司1990年7月出版。14.6万字。收入清代纪昀等撰《四库全书总目（茶书）提要》、万国鼎撰《茶书总目提要》、日本布目潮渢撰《〈中国茶书全集〉解说》。附有茶书书名索引、茶书作者索引，是一本实用的茶学资料集。书前有吴智和撰《博远茶学丛书编辑弁言》、许贤瑶撰《中国茶书提要编序》。

中国地方志茶叶历史资料选辑〔Local Annals of China, Selection of Tea Historical References〕 资料汇编。吴觉农主编。农业出版社1990年12月出版。58.6万字。将南宋嘉泰年间（1201～1204）至民国三十七年（1948）编撰的地方志中，有关茶和山、水的历史资料悉予收入。其中包括陕西、甘肃、江苏、浙江、安徽、江西、福建、台湾、河南、湖北、湖南、广东、广西、四川、贵州、云南16个省、自治区的1 226种省志与县志（不收府志）。资料丰富、内容翔实，是研究中国茶史和茶文化，恢复历史名茶和发展新兴名茶的重要参考文献。有吴觉农撰写的前言，说明编撰初衷。

中国茶叶历史资料续辑（方志茶叶资料汇编）〔Continued Selection of China Tea Historical References〕 资料汇编。朱自振编。东南大学出版社1991年4月出版。27.4万字。收入历代方志或方志类书籍（如《梅县地理教科书》）中有关茶叶的资料。其中包括黑龙江、辽宁、内蒙古、河北、山东、河南、山西、陕西、甘肃、青海、新疆、四川、云南、贵州、湖北、湖南、江西、安徽、江苏（附上海市）、浙江、福建、台湾、广东、海南、广西26个省、市、自治区的1 080种（凡例称1 500种，不确）方志的资料。其中有一部分是非茶类的代用茶。以“物产”一项最为详尽，“茶税”、“茶叶贸易”类则不全，是研究茶史的重要参考资料。前有编者序、凡例、导言，后附书日笔画索引。

中国茶经〔China Tea Classics〕 大型工具书。陈宗懋主编。上海文化出版社1992年5月出版。160万字，分茶史篇、茶性篇、茶类篇、茶技篇、饮茶篇、茶文化篇及附录等七部分。全面、系统地介绍了茶的起源和传播，茶的性质和功用，茶的品类和花色，茶的栽制和贮存，茶的品饮和礼俗，以及茶与文学艺术的关系。何康的序言认为，《中国茶经》“是较全面地反映中国数千年茶文化概貌的巨著”、“为人类科学和文化宝库添了精品”。有前言，书末附有笔画索引、汉语拼音索引、主要参考文献、编后记。

中国茶文化辞典〔Dictionary of China Tea Culture〕 工具书。朱世英主编。安徽文艺出版社1992年6月出版，70万字。收录中国茶文化方面的词目3 852条，分为茶名、产地、制作、器具、贾茶、品饮、人物、掌故传说、风俗、著作、文艺、其他共13类，正文不按知识系统分类，而是依照笔画顺序排列。前有陈椽、单中天撰写的序、凡例，后有后记，并附录全国精制茶厂名录。

中国茶酒辞典〔China Tea, Wine Dictionary〕 工具书。张哲水、陈金林、顾炳权主编。湖南出版社1992年12月出版。77万字。选目上自夏、商、周，下迄近现代，共收词目约五千条，分古今名茶、古今名酒、茶酒产地和茶酒器具、掌故风俗、文献题咏、茶酒名家、名词术语七类，还收录了古今广为流传的药茶、药酒的配方及服法，参考和引用文献资料一千四百二十多种。有凡例和前言。末附《中国茶事纪年》、《中国酒事纪年》、周靖民校注的《茶经》、凡订标点的《北山酒经》。

煮茶小品——品茶艺术经典〔Classics on Tea Brewing and Tasting〕 茶书选辑。《艺术生活小品古籍丛刊》之一。吴龙辉主编。中国社会科学出版社1993年12月出版。15.4万字。汇辑了陆羽《茶经》、蔡襄《茶录》、黄儒《品茶要

录》、宋子安《东溪试茶录》、赵佶《大观茶论》、熊蕃《宣和艺苑贡茶录》、赵汝砺《北苑别录》、朱权《茶谱》、顾元庆《茶谱》、田艺衡《煮泉小品》、张源《茶录》、屠隆《茶说》、熊明遇《罗岭茶记》、罗廪《茶解》、冯可宾《岕茶笺》、冒襄《岕茶汇钞》古代茶论要籍16种，并加以注释，翻译成白话文。是一部理解古代茶文化意蕴、领略茶中三昧真谛的简明茶学读本。

中华当代茶界茶人辞典（初编）〔Dictionary of Contemporary Tea Men in China〕 工具书。《中国茶文化大观》编辑委员会编，王冰泉、余悦主编。光明日报出版社1995年4月出版。系统介绍1949年以来存在的茶叶单位和著名茶人传记，并酌收海外华人开办的茶叶单位和著名茶人传记，分初编、续编、三编等陆续出版。初编55万字，分为五部分：一、茶人风采，收录有成就茶人的小传；二、茶界风貌，各茶叶单位简介；三、茶业风情，各省、市、自治区茶叶行业名录；四、附录，世界风光，国外茶业机构状况；五、传记，评述当代茶界茶人运行轨迹。共收入茶人传记418篇，单位简介264篇，名录1 694条，以及介绍国外茶业机构64个。

中国茶学辞典〔Dictionary of China Tea Science〕 工具书。《中国茶学辞典》编纂委员会编，张堂恒主编。上海科学技术出版社1995年10月出版。102.2万字。是一部包含茶学各分支学科的大型专业工具书。共收辞目五千余条，包括总论（含茶文化）、茶树栽培、茶树育种与品种、茶树保护、茶叶加工、茶叶机械、审评及检验、茶树生理、茶叶化学、茶叶经济贸易十部分，涉及茶学领域55个分支学科。另附录茶叶大事年表、中国现代茶学主要著作、国内外茶叶专业期刊、主要名优茶简介、中华人民共和国成立以来茶叶产销统计数据和中国部分茶叶企业简介等。因编写始于20世纪60年代初，历时二十余年，故各辞目释文与现状相较存在一定差异。

中国茶典〔China Tea Records〕 资料汇编。罗庆芳主编。贵州人民出版社1996年10月出版。197.6万字。分八辑：茶史料、茶艺文、茶辞语、茶品饮、名茶录、茶药疗、茶科技、茶商贸。从古代浩如烟海的典籍中撷集有关茶的资料，荟萃茶诗、茶词、茶语、茶史、茶事、茶俗、茶业等各类相关资料、典故、阐释，构成内涵丰富的茶经典籍汇编。

历代茶经酒经论选译〔Selection of the Ancient Works on Tea and Wine Writings〕 茶书选辑。李葆所、徐兆仁主编，宋平生等著译。25万字。中国青年出版社1998年1月出版。共收录茶经著作12种、酒经著作3种。茶经著作为：陆羽《茶经》、蔡襄《茶录》、宋子安《东溪试茶录》、黄儒《品茶要录》、赵佶《大观茶论》、朱权《茶谱》、钱椿年《茶谱》、屠隆《茶说》、张廉德《茶经》、许次纾《茶疏》、罗廪《茶解》、闻龙《茶笺》。全书详加注释，并有白话译文对照，是一部普及性的古代茶书读本。

中国古代茶叶全书〔China Ancient Tea Books Collection〕 中国古代茶书汇编。阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释。浙江摄影出版社1999年1月出版。102万字。共收入历代茶书64种，其中7种是辑佚。后附已佚存目茶书60种，总计124种。较全面地汇集了中国古代茶书。阮浩耕作序言、后附校注者的后记和黑白线图8页。

中国茶文化经典〔China Tea Culture Classics〕 资料性工具书。华侨茶业发展研究基金会、江西省中国民俗文化研究中心编。陈彬藩主编，余悦、关博文副主编。光明日报出版社1999年8月出版。250万字，是全面系统反映古代茶文化成果的文献类著作。全书规模宏大，内容广泛，系全面翻检先秦至清末的古典文献搜罗所得。按时代先后分为六卷，依次收录了先秦两汉魏晋南北朝、隋唐五代、宋、辽金元、明、清各历史时期中有价值的茶著和有关茶的文章、诗词等，并酌收个别生活于清末民初的作者文字，以见历史转折时期的茶文化风貌。入选资料凡有多种版本者，均选择善本书或校勘整理过的权威性版本，或采用《四库全书》本；所有汇辑的资料均加新式标点。该书主编撰写《为了新世纪的旅程》代前言，后有余悦撰写的《我们的事业并不显赫一时》代后记。收有八篇附录，对古代茶书、茶人等加以综述与考辨。

十八、机　构　部
Tea Organization

茶　　场

江　苏　省

下蜀茶场〔Xiashu Tea Plantation〕　国有茶场。位于江苏镇江桥头镇。建于1955年。原名为江苏省镇江茶场，1976年改为现名。有茶园约70公顷，年产茶150吨。下设茶叶生产队和制茶厂。主要生产红、绿、花茶和特种绿茶。产品中有“金山翠芽”等名茶。

方山茶场〔Fangshan Tea Plantation〕　国有茶场。位于江苏句容天王寺方山西麓。建于1958年。有茶园约90公顷，年产茶90吨。下设茶叶生产队和制茶厂。以生产内销绿茶为主，外销红碎茶亦有生产。产品中有“金山翠芽”和“茗眉”等特种绿茶。

方麓茶场〔Fanglu Tea Plantation〕　国有茶场。位于江苏金坛薛埠镇南5公里处。建于1952年。有茶园约170公顷，年产茶310吨。下设工区和茶厂，主要生产内销绿茶和外销红碎茶。产品中有“金坛雀舌”、“雨花茶”等名茶。

句东农场〔Judong Plantation〕　国有农场。位于江苏句容大卓乡石山头。建于1957年。前身是句容县普渡桥茶场，1973年改为现名。有土地130余公顷，其中有茶园100余公顷，年产茶56吨。下设茶厂和农业中队，以生产内销绿茶为主。

芙蓉茶场〔Furong Tea Plantation〕　国有茶场。位于江苏宜兴铜官山南麓芙蓉寺。建于1951年。1953年改为江苏省地方国营芙蓉寺农场，1984年改为现名。有茶园约150公顷，年产茶300吨。下设大队和茶厂。以生产外销红碎茶和内销绿茶为主。

张庙茶场〔Zhangmiao Tea Plantation〕　国有茶场。位于江苏句容城南6公里处。建于1958年。有茶园约70公顷，年产茶50吨左右。下设生产队和制茶厂，以生产内销绿茶为主。

青山茶叶实验场〔Qingshan Tea Experimental Plantation〕　国有茶场。位于江苏高淳县东坝镇。建于1959年，前身是江苏省东坝农场，1972年改名为江苏省高淳县青山茶场，1991年改为现名。有茶园约240公顷，年产茶290吨。下设茶叶公司和茶厂，以生产内销绿茶和外销红碎茶为主。

茅山茶场〔Maoshan Tea Plantation〕　国有茶场。位于江苏句容茅山镇西。建于1958年。1960年改称为茅山林场后河分场，1964年改为现名。有茶园70余公顷，年产茶39吨。下设制茶厂和供销公司。以生产内销绿茶为主、产品中有“茅山长青”特种绿茶。

茅麓茶场〔Maolu Tea Plantation〕　国有茶场。位于江苏金坛茅山东麓。建于清光绪三十二年（1906年）。前身为纪振纲开办的茅麓公司，1950年改称茅麓农林场，1968年改为现名。有茶园约290公顷，年产茶400吨。下设茶林生产工区及茶机厂等企业。主要生产外销红碎茶及内销绿茶、花茶，产品中有“茅山青锋”等名茶。

盱眙县茶场〔Xuyi Tea Plantation〕　国有茶场。位于江苏盱眙旧铺镇大雨山。建于1958年。有茶园70余公顷，年产茶60吨。主要生产绿茶及地方名优茶。

南头茶场〔Nantou Tea Plantation〕 集体茶场。位于江苏溧阳横涧乡南头村。有土地约70公顷，年产茶50吨。下设作业工区和茶叶加工厂。以生产内销绿茶为主，产品有碧螺春、寿眉、毛尖和炒青、烘青绿茶等。

高庙茶场〔Gaomiao Tea Plantation〕 国有茶场。位于江苏句容城东门外。建于1960年，前身为国营暨南农场分场，1960年改称国营句容市畜牧繁殖场，1964年改为现名。有茶园约80公顷，年产茶100吨。下设茶叶、工业、林业、副业队和制茶厂，以生产内销绿茶为主，产品中"茅山长青"等为名优茶产品。

搡山茶叶试验场〔Nashan Experimental Tea Plantation〕 国有茶场。位于江苏仪征中效地区搡山南麓。建于1958年。前身是仪征县搡山茶场，1989年改为现名。有茶园130余公顷，年产茶200吨。下设茶叶公司和茶叶分场。主要生产内销绿茶，产品中有"绿杨春"特种绿茶。

虞山林场〔Yushan Forestry Plantation〕 国有林场。位于江苏常熟北门。建于1957年。1960年改为现名。有土地1333公顷，其中有茶园约70公顷，年产茶140吨。下设管理区、场办厂及制茶厂。以生产内销绿茶为主，产品中有"虞山茗毫"、"剑毫"等名茶。

新街茶林场〔Xinjie Tea and Forestry Plantation〕 乡办茶林场。位于江苏宜兴新街乡南侧。建于1974年。有土地330余公顷，其中有茶园130余公顷，年产茶300吨。下设茶叶工区和制茶厂，主要生产内外销红茶、内销绿茶。产品中有"荆溪云片"和"阳羡雪芽"等名茶。

溧水县茶叶实验场〔Lishui Experimental Tea Plantation〕 国有茶场。位于江苏南京溧水县城东郊白马镇。建于1958年。前身是地方国营溧水县茶麻场，1989年改为现名。有茶园约270公顷，年产茶500吨。下设茶叶分场、茶叶加工厂及茶叶公司。主要生产内销绿茶和外销红碎茶，产品中有"雨花茶"和"碧螺春"等名茶。

浙 江 省

十里坪农场〔Shiliping Plantation〕 国有农场。位于浙江龙游县湖镇。建于1952年。有土地2000公顷，其中有茶园约200公顷，年产干茶250吨。下设农业大队和工厂。生产茶类有红茶、炒青、烘青和花茶。

十里丰农场〔Shilifeng Plantation〕 国有农场。位于浙江衢州十里丰。建于1955年。有茶园330余公顷，年产干茶500吨。下设茶叶生产专业队、茶叶加工厂、砖瓦厂、水泥厂等附属企业。产品有炒青绿茶、茉莉花茶、红条茶以及"塔山银毫"、"浙江龙井"、"毛峰"等名优茶，其中"塔山银毫"和三级茉莉花茶为部优产品。

九峰山茶场〔Jiufengshan Tea Plantation〕 集体茶场。位于浙江金华汤溪镇九峰。建于1980年。有茶园150余公顷，年产干茶420吨。下设分场和茶厂，以生产烘青、珠茶为主。

上虞市茶场〔Shangyu Tea Plantation〕 国有茶场。位于浙江上虞章镇。建于1958年。有茶园80公顷，年产干茶200吨。主要茶类为珠茶。

长兴县茶场〔Changxing Tea Plantation〕 国有茶场。位于浙江长兴和平镇。建于1978年。有茶园130余公顷，年产干茶250吨。下设初制茶厂和精制茶厂，以生产炒青、烘青为主。

龙井茶场〔Longjing Tea Plantation〕 国有茶场。位于浙江杭州西湖区龙井村。建于1950年。有茶园约70公顷。分布于龙井、狮峰、梅家坞、五云山、虎跑等5个产制区，年产茶50吨。以生产龙井为主。1958年并入中国农业科学院茶叶研究所。

石门农垦场〔Shimen Agri-Reclamation Plantation〕 国有农场。位于浙江金华婺城区定业新村。建于1955年。前身是浙江省金华专署石门农林牧试验场，1986年改为现名。有茶园约280公顷，年产干茶800吨。下设公司和精制茶厂。以生产茉莉花茶和红茶为主。

龙游凤凰山茶场〔Longyou Fenghuangshan Tea Plantation〕 国有茶场。位于浙江龙游十里坪。建于1955年，有茶园30余公顷，年产茶100吨。建有初、精制茶厂，以生产炒青和龙井为主。

平山茶场〔Pingshan Tea Plantation〕 国有茶场。位于浙江余杭长乐镇。建于1960年。前身是杭州市下城区人民公社农场，1994年改为现名。有茶园130余公顷，年产茶275吨，以生产眉茶和茉莉花茶为主。

东白山茶场〔Dongbaishan Tea Plantation〕 国有茶场。位于浙江东阳东白山。建于1955年。初期称东白山茶叶试验场，1977年改为现名。有茶园约130公顷，年产干茶120吨。下设初、精制茶厂，主要生产平炒青、长炒青、茉莉花茶和"东白春芽"。

兰溪市茶场〔Lanxi Tea Plantation〕 国有茶场。位于浙江兰溪马达镇。建于1980年。前身为兰溪县上华农垦场，有茶园130余公顷，年产干茶300吨。以生产烘青和茉莉花茶为主。

余姚茶场〔Yuyao Tea Plantation〕 国有茶场。位于浙江余姚余姚镇。建于1952年。有茶园50余公顷，年产茶叶210吨，每公顷平均单产250千克，是目前全国茶叶产量最高的单位之一。茶场下设初制茶厂、精制茶厂和茶叶机械厂，以生产珠茶和煎茶（均为外销）为主。

奉化茶场〔Fenghua Tea Plantation〕 国有茶场。位于浙江奉化西坞镇。建于1965年。前身为国营新建农场，1968年改为现名。有茶园约200公顷，年产茶400吨。下

设 3 个厂，以生产外销珠茶和蒸青煎茶为主。

杭州茶叶试验场〔**Hangzhou Experimental Tea Plantation**〕 国有茶场。位于浙江余杭彭公乡石濑村。前身是浙江省农业厅特产局茶叶试验场。建于 1952 年。1972 年改为现名。有茶园约 400 公顷，年产茶叶 1000 吨。下设分场和茶厂，以生产外销眉茶和蒸青煎茶为主。

绍兴茶场〔**Shaoxing Tea Plantation**〕 国有茶场。位于浙江绍兴皋埠镇攒宫。建于 1964 年。前身为绍兴县攒宫茶场，1984 年改为现名。有茶园约 140 公顷，年产干茶 300 吨。下辖公司和工厂，以生产珠茶和煎茶为主。

茶山林场〔**Chashan Forestry Plantation**〕 国有林场。位于浙江宁海力洋镇。建于 1958 年。有土地约 2000 公顷，其中茶园 70 余公顷。年产茶 150 吨。下设茶叶与林业区、初制茶厂和精制茶厂，以生产外销珠茶为主，兼产部分名优茶。

南充茶场〔**Nanchong Tea Plantation**〕 集体茶场。位于浙江象山茅洋乡。建于 1967 年。有茶园约 70 公顷，年生产茶叶 100 吨。设有茶厂，以生产烘青和花茶为主。

南湖林场〔**Nanhu Forestry Plantation**〕 国有林场。位于浙江安吉高禹乡，建于 1952 年。前身是安吉农场，1963 年改为现名。有土地 3300 余公顷，其中有茶园约 670 公顷，年产茶叶 1000 吨。下设分场和茶厂，主要茶类有炒青、煎茶、红茶和烘青等。

蒋堂农垦场〔**Jiangtang Agri-Reclamation Plantation**〕 国有农场。位于浙江金华蒋堂。建于 1954 年。有土地 1300 余公顷，其中有茶园 227 公顷，年产干茶 230 余吨。下设茶叶基地和茶厂，以生产外销煎茶和花茶、长炒青为主。

湖州农垦茶场〔**Huzhou Agri-Reclamation Tea Plantation**〕 国有茶场。位于浙江湖州南埠龙泉坞。建于 1975 年。前身是吴兴农场分场，1977 年始种茶，改为现名，1989 年浙江省农业厅和湖州市农业局确定该场承担浙北地区茶树良种繁育任务。有茶园约 50 公顷，年产茶 50 吨。下设分场、名茶加工厂和茶叶初制厂，以生产杭炒青和“温山御荈”为主。

嵊州市茶场〔**Shengzhou Tea Plantation**〕 国有茶场。位于浙江嵊州三界镇。建于 1937 年。前身是浙江省茶叶改良场，1960 年更名为嵊县茶牧场，1996 年改为现名。有茶园约 140 公顷、年产茶 275 吨。下设分场、初制茶厂和精制茶厂，以生产珠茶为主。

新昌县茶叶良种场〔**Xinchang Improved Tea Clone Propagating Plantation**〕 集体茶场。位于浙江新昌大市聚镇西山村。建于 1979 年。前身是新昌县红旗茶叶良种场，1991 年改为现名。有茶园约 20 公顷，年产茶 20 吨。下设分场和茶叶加工厂，以生产“浙江龙井”和珠茶为主。

福泉山茶场〔**Fuquanshan Tea Plantation**〕 国有茶场。位于浙江宁波鄞县东钱湖镇。建于 1958 年。前身是畜牧场，1975 年改为现名。1979 年被农业部定点为中国北方茶树良种繁育示范场。有茶园约 240 公顷，年产茶 500 吨。下设茶厂，以生产外销珠茶为主，兼产“东海龙舌”、“云雾春”等名茶。建有茶树良种母本园 20 余公顷，收集无性系茶树良种 30 多个，每年出圃良种茶苗数十万株。

安 徽 省

十字铺茶场〔**Shizipu Tea Plantation**〕 国有农垦茶场，位于苏浙皖交界的安徽郎溪县。建于 1954 年。前身是宣郎广机械农场，1975 年改为现名。有茶园约 1400 公顷，年产干茶 2600 吨。面积、产量均居全国茶场之首。下设分场、茶叶初制厂、精制厂和茶机制造厂，3000 米^3 的茶叶冷藏保鲜库。以生产各种保绿保鲜名优茶和外销绿茶为主。

九连山茶林场〔**Jiulianshan Tea and Forestry Plantation**〕 国有农垦茶林场。位于安徽宣州古泉镇。建于 1959 年。前身是九连山林场，1989 年改为现名。有茶园 130 余公顷，年产茶 100 吨。下设茶叶队、林业队、初制茶厂和精制茶厂，以生产“绿雪”、“三翠”、“松针”等高档绿茶和烘青、炒青为主。

九连山茶场〔**Jiulianshan Tea Plantation**〕 国有农垦茶场。位于安徽芜湖三元乡。建于 1958 年。初称地方国营宣城县茶场，1984 年改为现名。有茶园约 370 公顷，年产茶叶 1000 吨。下设茶叶初制厂和茶叶精制厂，以生产绿茶为主，兼制红茶。产品中有“九山翠剑”等名茶。

广德县茶场〔**Guangde Tea Plantation**〕 国有茶场。位于安徽广德。建于 1958 年。有茶园 150 余公顷，年产茶叶 200 吨。主要产品为烘青、炒青等。

无为县茶场〔**Wuwei Tea Plantation**〕 国有茶场。位于安徽无为。1958 年兴建。有茶园 90 余公顷，年产茶 150 吨。下设茶叶作业区、绿茶初精制联合加工厂和茶叶冷藏保鲜库，以生产绿茶和花茶为主。

屯溪实验茶场〔**Tunxi Experimental Tea Plantation**〕 国有茶场。位于安徽黄山屯溪区高枧铁马庙。建于 1939 年。原名屯溪改良场，1954 年改为现名。有茶园约 90 公顷，年产茶 130 吨。设有初精制联合加工厂，以生产“屯绿”炒青茶为主，1991 年创制“黄山松针”名茶。

牛头山茶场〔**Niutoushan Tea Plantation**〕 国有茶场，位于安徽贵池铜山乡。建于 1958 年。始称安徽省牛头山机耕茶场，20 世纪 60 年代改为现名。有茶园约 80 公顷，年产茶 40 吨。设有初制茶厂。以生产外销“祁红”为主，亦产毛峰和炒青等绿茶。

六安市茶场〔**Lu'an Tea Plantation**〕 国有茶场，位于安徽六安三十铺镇。建于 1958 年。原名六安县茶场，1993

年改为现名。有茶园70余公顷，年产干茶50吨。下设茶叶队。以生产炒青和毛峰为主。

六安市实验茶场〔Lu'an Experimental Tea Plantation〕 国有茶场。位于安徽六安独山镇。建于1952年。有茶园约100公顷，年产各类茶叶近百吨。下设分场、初制厂和精制厂，主要产品有“黄芽”、“毛峰”、“瓜片”、“兰花”、“皖西绿菊”和炒青等。

东至茶树良种繁殖示范场〔Dongzhi Improved Tea Clone Propagating and Demonstrative Plantation〕 国有茶场。位于安徽东至昭潭。建于1958年。1987年改为现名。有茶园约300公顷，年产茶叶500吨。下设分场和精制厂，生产的主要茶类有绿茶、红茶、乌龙茶和花茶。有国家级和省级良种50余个，每年可供无性系良种茶苗8000余万株。

白米山农场〔Baimishan Plantation〕 国有农垦农场。位于安徽明光张八岭地区。建于20世纪60年代末。有土地约870公顷，其中茶园200公顷，年产茶70吨。下设茶叶初制厂，主要产品为烘青和炒青。

军天湖农场〔Juntianhu Plantation〕 国有农场。位于安徽宣州寒亭镇。建于1962年。有土地约4700公顷，其中茶园约400公顷，年产各类绿茶600吨。下设农业分场、茶叶初制厂和茶叶精制厂，以生产炒青绿茶为主。

祁门县茶场〔Qimen Tea Plantation〕 国有茶场。位于安徽祁门。建于1958年。原名祁门县七里桥茶场。1985年改为现名。有茶园110余公顷，年产茶170吨。下设茶叶生产队、初制厂和精制厂。产品以“祁红”为主。

红旗茶场（1）〔Hongqi Tea Plantation〕 国有茶场。位于安徽南陵工山镇。建于1966年。其前身为安徽省南陵福利园艺场，1966年改为现名。有茶园约80公顷，年产干毛茶100吨。下设作业区、初制厂和精制厂，以生产外销眉茶为主。

周王茶场〔Zhouwang Tea Plantation〕 国有农垦茶场。位于安徽宣州杨柳镇。建于1957年。有茶园410公顷，年产茶叶1000吨。下设茶叶队、绿茶初制厂和绿茶精制厂、以生产绿茶为主，兼产红茶和花茶。

泾县茶场〔Jingxian Tea Plantation〕 国有茶场。位于安徽泾县安吴乡花林白果树。建于1958年。原名国营泾县机耕茶场，1963年改为现名。有茶园100公顷，年产茶200吨。下设茶叶队和茶叶经理部。以生产名优茶“凤毫”、“特尖”及烘青和炒青类绿茶为主。

郎溪县茶场〔Langxi Tea Plantation〕 亦称“高架茶场”。国有茶场。位于安徽郎溪飞里乡高架。建于1958年。有茶园约270公顷，年产茶270吨。下设茶叶生产队、茶叶初制厂和茶叶精制厂。以生产外销眉茶和手工内销绿茶为主。

高架茶场〔Gaojia Tea Plantation〕 即“郎溪县茶场”。

春秋塘茶场〔Chunqiutang Tea Plantation〕 国有茶场。位于安徽舒城马家河口镇。建于1962年，前身是舒城蚕场，1962年改种茶叶，改为现名。有茶园约90公顷、年产各类干茶200吨。设有绿茶初精制加工厂、以生产外销绿茶、烘青和茉莉花茶为主。产品中有“舒城小兰花”等名茶。

南湖茶林场〔Nanhu Tea and Forestry Plantation〕 国有茶林场。位于安徽宣州东郊。建于1951年。初为国营农场，1980年改为茶林场。有土地1300余公顷，其中茶园330余公顷，年产茶350吨。下设茶叶分场和茶厂，以生产内销名优茶、大宗绿茶和外销眉茶为主。

祠山岗茶场〔Cishan'gang Tea Plantation〕 国有农垦茶场。位于安徽广德东部。建于1954年。原属宣郎广农场的一个作业区、1980年改为现名。有茶园约540公顷、年产茶1400吨。下设精制茶厂、以生产烘青、炒青为主，也生产部分手工名优绿茶。

黄山区茶场〔Huangshan Tea Plantation〕 国有茶场。位于安徽黄山市黄山区广阳乡。建于1973年。原称石台县广阳茶场，1984年改为现名。有茶园约70公顷，年产干茶40吨。下设初精制茶厂，红绿茶兼制。

麻姑山茶叶蚕茧场〔Magushan Tea and Mulberry Plantation〕 国有农垦场。位于安徽宣州叶家湾。建于1954年。原为宣郎广机械化农场的分场，1990年改为现名。占地530余公顷，其中有茶园100公顷，年产茶叶125吨。以生产炒青绿茶为主。

宿松县茶场〔Susong Tea Plantation〕 国有茶场。位于安徽宿松城北门外八里凉亭。建于1958年。有茶园110余公顷，年产茶50吨。下设作业队、初制茶厂和精制茶厂。以生产外销绿茶（舒毛绿）为主。

敬亭山茶场〔Jingtingshan Tea Plantation〕 国有农垦茶场。位于安徽宣州西郊敬亭山下。建于1953年。系由园林、畜牧系统多个单位合并而成。1976年改为现名。有茶园约400公顷，年产干茶1500吨。下设茶叶初制厂和茶叶精制厂，以生产绿茶为主，也生产红茶和花茶。产品中有“敬亭绿雪”、“敬亭雪螺”和“敬亭翠芽”等名优茶系列产品。

徽州茶场〔Huizhou Tea Plantation〕 国有茶场。位于安徽黄山徽州区唐模。建于1958年。原名歙县唐模茶场，1988年改为现名。有茶园60余公顷，年产茶80吨。下设茶叶初制厂和茶叶精制厂，以生产毛峰、烘青和炒青为主。

黟县茶叶实验场〔Yixian Experimental Tea Plantation〕 国有茶场。位于安徽黟县。建于1958年。前身为祁门茶场黟县分场，1961年改为现名。有茶园约70公顷，下设生产工区和初制精制联合加工厂。主要产品有“祁红”、“屯绿”等大宗出口产品以及“黄山毛峰”和“黄山魁尖”等

内销名优茶。

福 建 省

王家茶场〔Wangjia Tea Plantation〕 国有茶场。位于福建福安松罗乡王家村。建于1958年。前身是福安县茶场，1990年改为现名。有茶园80公顷，年产茶100吨。下设分场、茶叶初制厂、精制厂，主要生产绿茶、乌龙茶和茉莉花茶。

凤山茶场〔Fengshan Tea Plantation〕 国有茶场。位于福建建瓯城东凤凰山麓。有茶园120公顷，年产茶130吨。下设工区，以生产乌龙茶和花茶为主。

双第华侨农场茶场〔Shuangdi Overseas Chinese Tea Plantation〕 国有华侨茶场。位于福建龙海境内。建于1964年。有茶园160公顷，年产茶130吨。设有农场茶厂，以生产红碎茶和乌龙茶为主。

芦田茶场〔Lutian Tea Plantation〕 国有茶场。位于福建安溪芦田镇。建于1955年。前身是芦田畜牧场，1971年改为现名。有茶园约250公顷，年产干茶200吨。下设管区和茶叶精制厂，以生产外销乌龙茶为主。

郑墩茶场〔Zhengdun Tea Plantation〕 国有茶场。位于福建松溪郑墩镇。建于1960年。有茶园约190公顷，年产茶500吨。下设花茶加工厂、蒸青茶厂、茶叶包装厂和茶叶耕作区，以生产、加工外销蒸青绿茶、玄米茶和茉莉花茶为主。

高峰农场〔Gaofeng Plantation〕 国有农场。位于福建邵武晒口高峰。建于1962年。前身系邵武综合农场高峰分场，1989年改为现名。有茶园约100公顷，年产茶100吨。下设作业区和茶叶初精制厂，以生产烘青绿茶、茉莉花茶及闽北乌龙茶为主。

梅州华侨农场〔Meizhou Overseas Chinese Plantation〕 国有农场。位于福建诏安县。建于1978年，全场可耕作地500余公顷，其中茶园130余公顷，年产茶130吨。下设管理区、初制茶厂和精制茶厂，以生产销售乌龙茶为主。产品有“八仙茶”和“中国九侯仙茶”等。

新屯茶场〔Xintun Tea Plantation〕 国有茶场。位于福建顺昌水南镇新屯村。建于1962年。原称顺昌县新屯农场，1973年改为现名。有茶园140公顷，年产茶120吨。设有初、精制车间，主要生产绿茶。

福前农场〔Fuqian Plantation〕 国有农场。位于福建安溪西北郊。建于1958年。1970年改为现名。土地总面积约5000公顷，其中有茶园230余公顷，年产茶190吨。下设茶叶、粮食、林果等分场和茶叶精制厂。以产销乌龙茶为主。

江 西 省

九龙山茶场〔Jiulongshan Tea Plantation〕 国有茶场，位于江西浮梁九龙山。建于1954年。有茶园230余公顷，年产茶250吨。下设茶叶分场和精制茶厂，以生产工夫红茶（浮红）为主。

上饶三都茶场〔Shangrao Sandu Tea Plantation〕 国有茶场。位于江西上饶三都。建于1954年。有茶园约90公顷，年产茶100吨。下设茶叶初精制联合加工厂，主要生产烘青茶坯供窖制茉莉花茶，上饶“白眉”名茶亦有生产。

乐山茶场〔Leshan Tea Plantation〕 国有茶场，位于江西泰和乐山。建于1982年。有茶园200公顷，年产茶250吨。下设茶叶分场和精制茶厂，以生产茉莉花茶和外销眉茶为主。

半迳茶场〔Banjing Tea Plantation〕 国有茶场，位于江西信丰半迳。建于1965年。有茶园130余公顷，年产茶100吨。下设分场和初精制联合加工茶厂，以生产内销炒青绿茶为主。

杜埠茶场〔Dubu Tea Plantation〕 国有茶场，位于江西高安杜埠。建于1982年。有茶园约70公顷，年产茶50吨，下设茶叶初制加工厂，以生产炒青绿毛茶为主。

秀谷华侨农场〔Xiugu Overseas Chinese Plantation〕 国有农场。位于江西金溪城郊。建于1965年。有土地约670公顷，其中茶园330余公顷，年产茶300吨。下设茶叶初制厂和精制茶厂，以生产外销眉茶和花茶坯为主。

武口茶场〔Wukou Tea Plantation〕 国有茶场，位于江西婺源香田。建于1939年。原为江西省婺源县茶叶改良场，1950年改为婺源茶叶试验场，1955年改为现名。有茶园470余公顷，年产茶500吨。下设茶叶初制厂和精制厂，以生产外销眉茶为主。

武宁县茶场〔Wuning Tea Plantation〕 国有茶场。位于江西武宁白鹤坪。建于1959年。有茶园约400公顷，年产茶叶300吨。下设茶叶初制厂和精制茶厂，以生产外销眉茶和茉莉花茶为主。

罗家茶场〔Luojia Tea Plantation〕 国有茶场。位于江西浮梁罗家。建于1964年。有茶园130余公顷，年产茶200吨。下设茶叶分场和精制茶厂，以生产工夫红茶和外销眉茶为主。

河口茶叶试验场〔Hekou Tea Experimental Plantation〕 国有茶场。位于江西铅山河口镇。建于1941年。原为江西省河口茶叶改良场，1955年改为现名。有茶园约270公顷，年产茶300吨。下设茶叶分场、茶叶初制厂和茶叶精制厂，以生产外销眉茶和花茶茶坯为主。

修水三都茶场〔Xiushui Sandu Tea Plantation〕 国有

茶场。位于江西修水杨梅山。建于1954年。有茶园400余公顷，年产茶350吨。下设茶叶初制厂和精制厂，主要生产外销眉茶、茉莉花茶和梅山神茶等产品。

信丰县茶场〔Xinfeng Tea Plantation〕 国有茶场。位于江西信丰新田镇。建于1970年。有茶园80余公顷，年产茶100吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产绿茶为主。

洪源茶场〔Hongyuan Tea Plantation〕 国有茶场。位于江西浮梁洪源。建于1965年。有茶园130余公顷，年产茶100吨。下设分场和茶叶初制厂，以生产工夫红茶为主，炒青绿毛茶亦有部分产量。

山 东 省

崂山茶场〔Laoshan Tea Plantation〕 国有茶场。位于山东青岛崂山区。建于1974年。前身是青岛市崂山区茶叶生产技术服务中心，1996年改为现名。有茶园20余公顷，其中无性系良种约10公顷，年产茶6吨。生产绿茶为主。“崂峰牌”系列绿茶为名优产品。

河 南 省

九华山茶场〔Jiuhuashan Tea Plantation〕 乡镇茶场。位于河南固始南九华山。建于1974年。有茶园100余公顷，年产茶叶50吨。下设生产、加工和销售等部，主要生产绿茶。产品中有“九华毛峰”等地方名茶。

香龙寺茶场〔Xianglongsi Tea Plantation〕 乡镇茶场。位于河南光山凉亭乡，建于1987年。有茶园约70公顷，年产茶叶40吨。下设马山岭、香龙寺分场和精制茶厂，生产“信阳毛尖”、“赛山玉莲”、“赛山毛峰”、炒青、烘青茶和花茶等。

桐柏县茶树良种场〔Tongbai Improved Tea Clone Plantation〕 国有茶场。位于河南桐柏城东金台观。建于1962年。原名桐柏县茶场，1983年改为现名，有茶园约80公顷，年产茶叶30吨。下设良种、生产分场和茶厂，以生产绿茶和繁育茶树优良种苗为主。

擒龙山茶场〔Qinlongshan Tea Plantation〕 乡镇茶场。位于河南信阳吴家店乡。建于1975年。有茶园130余公顷，年产茶叶45吨。下设生产、加工、销售等部，主要生产“信阳毛尖”。

湖 北 省

土桥茶场〔Tuqiao Tea Plantation〕 国有茶场。位于湖北通山楠林桥。建于1965年。前身是土桥园艺场，1966年改为现名。有茶园约80公顷，年产茶60吨。下设茶叶分场、茶叶加工厂和良种苗圃场等单位，以生产“九宫山牌”系列名优绿茶为主。

大坪茶场〔Daping Tea Plantation〕 国有茶场。位于湖北通城大坪乡。建于1958年。有茶园约70公顷，年产茶60吨。下设分场和茶叶加工厂，以生产内销绿茶为主。

天台山茶场〔Tiantaishan Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北荆门马河镇。建于1989年。有茶园约70公顷，年产茶25吨。下设生产组和茶叶加工厂，以生产“天台剑毫”等绿茶为主。

天鹅茶场〔Tian'e Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北松滋麻水乡。建于1977年。有茶园约80公顷，年产茶40吨。下设茶叶加工厂，以生产“白龙潭云雾”等系列绿茶为主。

云峰山茶场〔Yunfengshan Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北随州洪山镇。建于1975年。前身是湖北省随县洪山公社九里岗茶场，1978年改为现名。有茶园约170公顷，年产茶160吨。下设茶叶种植分场和茶叶加工厂，以生产内外销绿茶和花茶为主。

木鱼茶场〔Muyu Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北神农架林区木鱼镇。建于1986年。有茶园约70公顷，年产茶30吨。下设茶叶加工厂，以生产高档炒青和“神农奇峰”等绿茶为主。

凤凰山茶场〔Fenghuangshan Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北孝昌周巷镇。建于1970年。有茶园约70公顷，年产茶50吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产内销绿茶为主。

火连畈茶场〔Huolianfan Tea Plantation〕 国有茶场。位于湖北红安火连畈。建于1958年。前身是湖北省农业厅红安县农业局茶叶特产场。1980年改为现名。有茶园约180公顷，年产茶120吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产外销珍眉茶和内销名优茶为主。

邓林茶场〔Denglin Tea Plantation〕 国有茶场。位于湖北宜城流水镇。建于1965年。前身为湖北省邓林农场茶队。1990年改为现名。有茶园约70公顷，年产茶30吨。下设分队和茶叶加工厂，以生产“凤凰毛尖”等绿茶为主。

双桥茶场〔Shuangqiao Tea Plantation〕 国有茶场。位于湖北大悟双桥镇。建于1963年。有茶园约70公顷，年产干茶50吨。下设分场和茶叶加工厂，以生产内销“双桥毛尖”绿茶为主。

龙王垭茶场〔Longwangya Tea Plantation〕 国有茶场。位于湖北竹溪龙王垭。建于1956年。前身是竹溪县万亩农场，1966年改建为茶场，改为现名。有茶园约100公顷，年产茶100吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产“竹溪龙峰”和“箭茶”等绿茶为主。

龙泉茶场〔Longquan Tea Plantation〕 集体茶场。位

于湖北京山钱场镇。建于1990年。有茶园约70公顷，年产茶50吨。下设茶叶加工厂，以生产“双龙剑锋”等绿茶为主。

仙人台茶场〔Xianrentai Tea Plantation〕　国有茶场。位于湖北蕲春大同镇。建于1956年。前身为湖北省国营仙人冲茶场，1983年改为现名。有茶园约80公顷，年产茶90吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产“仙人台旗枪”和“濒湖魁峰”等名优绿茶为主。

圣龙山茶场〔Shenglongshan Tea Plantation〕　集体茶场。位于湖北枣阳资山镇。建于1971年。有茶园约70公顷，年产茶50吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产“圣龙毛尖”等系列名优绿茶为主。

羊楼洞茶场〔Yangloudong Tea Plantation〕　国有茶场。位于湖北赤壁赵李桥镇。建于1951年，前身为湖北省公安厅所属茶场，1976年正式改为现名。有茶园约670公顷，年产干茶1500吨。下设茶叶分场和茶叶科学研究所。主要生产经营“松峰牌”系列名优茶，茉莉、白兰花茶，内销绿茶、特制茯砖茶和红碎茶等。

阳新县军垦茶场〔Yangxin Army-Reclamation Tea Plantation〕　国有茶场。位于湖北阳新富河中游率州。建于1974年。有茶园约170公顷，年产茶120吨。下设茶农队、良种苗圃场、茶叶批发部和茶叶加工厂，以生产内销名优绿茶为主。

红岗山茶场〔Honggangshan Tea Plantation〕　集体茶场。位于湖北武汉黄陂区蔡家榨镇。建于1971年。有茶园130余公顷，年产茶约30吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产内销名优绿茶为主。

红旗茶场（2）〔Hongqi Tea Plantation〕　集体茶场。位于湖北嘉鱼官桥镇。建于1966年。前身为嘉鱼县绿化公社红旗茶场，1987年改为现名。有茶园约70公顷，年产茶60吨。下设茶叶分场、茶叶加工厂和茉莉花生产组，以生产“嘉鱼春笋”等名优绿茶为主。

走马茶场〔Zouma Tea Plantation〕　国有茶场。位于湖北鹤峰走马镇官鼎垭。建于1954年。前身为湖北省鹤峰县走马坪示范茶场，1962年改为现名。有茶园约100公顷，年产茶110吨。下设茶叶种植生产组和茶叶加工厂，1990年前以生产工夫红茶和红碎茶为主，1991年后以生产“官鼎绿茶”为主。

龟山茶场〔Guishan Tea Plantation〕　国有茶场。位于湖北麻城熊家铺。建于1958年。有茶园约200公顷，年产茶150吨。下设茶叶基地村组、茶叶加工厂和茶叶研究所，以生产“龟峰牌”内销名优绿茶为主。

沙洋农场茶场〔Shayang Tea Plantation〕　国有农场。位于湖北沙洋。建于1974年。前身是沙洋农管局三农场园艺场。1984年改为现名。有茶园约70公顷，年产茶30吨。下设茶叶生产中队和制茶厂，以生产外销眉茶为主。

沙堆茶场〔Shadui Tea Plantation〕　集体茶场。位于湖北通城沙堆镇。建于1981年。前身是通城沙堆精制茶厂，1993年改为现名。有茶园约80公顷，年产茶60吨。下设茶叶生产队、茶叶加工厂和茉莉花生产组，以生产内销绿茶为主。

武当山八仙观茶叶总场〔Wudangshan Baxianguan General Tea Plantation〕　集体茶场。位于湖北丹江口武当山镇。建于1966年。前身是八仙观村办茶场。1991年改为现名。有茶园约100公顷，年产茶50吨。下设茶叶分场，以生产“武当针井”等系列名优绿茶为主。

武昌园艺场〔Wuchang Horticultural Plantation〕　国有农场。位于湖北武汉武昌区土地堂镇。建于1951年。1966年春发展茶叶种植，有土地340公顷，其中茶园70余公顷，年产茶叶50吨。下设分场和茶叶加工厂，以生产“江夏碧舫”名优系列绿茶为主。

林店茶麻场〔Lindian Tea and Jute Plantation〕　国有农场。位于湖北麻城顺河集乡。建于1955年。前身是湖北省农业厅国营麻城茶麻场，1965年改为现名。有土地约400公顷，其中茶园约80公顷，年产茶叶100吨。下设分场和制茶厂，以生产外销“珍眉”和内销名优绿茶为主。

春光茶场〔Chunguang Tea Plantation〕　集体茶场。位于湖北五峰土家族自治县渔洋关镇。建于1966年。前身是湖北省五峰县桥河村村办茶场，1990年改为现名。有茶园70余公顷，年产茶100吨。下设分场和茶叶加工厂，以生产内销“五峰春眉”名优系列茶为主。

神农架红花茶场〔Shennongjia Honghua Tea Plantation〕　集体茶场。位于湖北神农架林区红花乡。建于1965年。前身是湖北兴山县特产局茶场，1974年改为现名。有茶园约70公顷，年产茶30吨。下设分场和茶叶加工厂，以生产“神农奇峰”茶系列和药物保健茶系列产品为主。

贺胜茶场〔Hesheng Tea Plantation〕　国有茶场。位于湖北咸宁贺胜桥镇。建于1957年。前身是国营贺胜园艺试验场，1965年改植茶，1972年改为现名。有茶园约70公顷，年产茶60吨。下设茶队及制茶厂等，以生产绿茶为主。

桂花茶场〔Guihua Tea Plantation〕　国有茶场。位于湖北崇阳桂花泉镇。建于1951年。有茶园130余公顷，年产茶80吨。下设茶叶分场和工业厂，以生产“楚桂牌”系列名优绿茶为主。

株山茶场〔Zhushan Tea Plantation〕　国有茶场。位于湖北武汉武昌区安山镇。建于1966年。有茶园约70公顷，年产茶60吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产“株山牌”系列名优绿茶为主。

浮山茶场〔Fushan Tea Plantation〕　集体茶场。位于湖北咸宁浮山。建于1966年。有茶园约80公顷，年产茶

100吨。下设生产单位和茶叶加工厂，以生产“鄂南剑春”绿茶为主。

黄土坡茶场〔Huangtupo Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北阳新排市镇。建于1968年。前身是村办茶场，1991年改为现名。有茶园约70公顷，年产茶30吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产“北山云峰”、“毛尖”名优茶和炒青绿茶为主。

常家洞茶场〔Changjiadong Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北京山宋河镇常家洞。建于1990年。有茶园约80公顷，年产茶50吨。下设茶农队、茶叶加工厂及经营部。以生产“京山毛峰”和“京山剑锋”高档绿茶为主。

铜锣观茶场〔Tongluoguan Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北谷城紫金镇。建于1966年。有茶园约80公顷，年产茶40吨。下设茶叶分场、茶叶加工厂，以生产内销炒青绿茶为主。

棋盘山茶场〔Qipanshan Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北随州何店镇。建于1975年。有茶园约100公顷，年产茶90吨。下设茶叶分场和制茶厂，以生产“棋盘山毛尖”等名优绿茶为主。

黑山茶场〔Heishan Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北咸宁麻塘乡。建于1965年。初期为“茶叶中学”，1976年建成茶场。有茶园330余公顷，年产茶250吨。以生产“黑山绿茶”为主。

溪丘湾茶场〔Xiqiuwan Tea Plantation〕 集体茶场。位于湖北巴东长江北岸溪丘镇。建于1980年。前身是溪丘湾乡精制茶厂，1993年改为现名。有茶园约17公顷，年产茶20吨。下设茶叶分场和茶叶加工厂，以生产“九龙青峰”和“富硒炒青”等名优茶系列产品为主。

湖南省

双峰县茶叶示范场〔Shuangfeng Tea Demonstrating Plantation〕 国有茶场。位于湖南双峰城西五里牌。建于1956年。原名湖南省双峰茶场，1979年改为现名。有茶园90余公顷，年产茶150吨。下设茶厂、园艺分场，主产红碎茶，兼制绿茶。产品中有“双峰碧玉”等名茶。

安化县茶叶试验场〔Anhua Experimental Tea Plantation〕 国有茶场。位于湖南安化东坪镇褒家冲。建于1917年。有茶园40余公顷，年产茶100吨。下设工区、科研站、制茶厂。主要生产红碎茶、工夫红茶和绿茶。产品中有名茶“安化松针”。

汨罗市茶叶示范场〔Miluo Tea Demonstrating Plantation〕 国有茶场。位于湖南汨罗范家园。建于1957年。前身为湖南省湘阴县范家园茶场，1987年改为现名。有茶园约180公顷，年产茶叶200吨。下设分场、茶叶加工厂，主要生产红茶、绿茶、花茶和黑毛尖。产品中有“汨罗龙舟”等名茶。

屈原茶场〔Quyuan Tea Plantation〕 国有茶场。位于湖南汨罗凤凰山。建于1969年。有茶园430余公顷、年产茶1000吨。下设初制厂、精制厂，主产红碎茶和绿茶。

临湘市茶叶示范场〔Linxiang Tea Demonstrating Plantation〕 国有茶场。位于湖南临湘城关镇。建于1966年。有茶园90余公顷，年产干茶180吨。下设茶叶生产队、茶叶加工厂，主产红碎茶和绿茶。产品中有“千针芦笋”等名茶。

郴州茶树良种繁殖示范场〔Chenzhou Improved Tea Clone Propagating Plantation〕 国有茶场。位于湖南郴州华塘镇。建于1958年。原名郴县茶叶场。1987年改为现名。有茶园约60公顷，年产茶叶150吨。下设工区、茶厂，以生产红茶和炒青绿茶为主。年繁育良种茶苗1000万株。

黄沙街茶叶示范场〔Huangshajie Tea Demonstrating Plantation〕 国有茶场。位于湖南岳阳黄沙街。建于1965年。原名五一综合农场，1982年改为现名。有茶园约200公顷，年产茶叶260吨。主产红碎茶和绿茶。产品中有“洞庭春”名茶。

黄茅岭茶场〔Huangmaoling Tea Plantation〕 国有茶场。位于湖南蓝山竹市镇黄泥井。建于1958年。有茶园50余公顷，年产茶30吨。下设工区，主产绿茶。

广东省

大南山华侨农场〔Dananshan Overseas Chinese Plantation〕 国有农场。位于广东惠来大南山。建于1960年。全场土地总面积约3000公顷，其中茶园约占220公顷、年产茶300吨。下设茶厂，主要生产外销乌龙茶。

大湾镇茶场〔Dawan Tea Plantation〕 镇办集体茶场。位于广东英德大湾镇。建于1964年。有茶园70余公顷，年产茶80吨。设有生产队和茶厂，主要生产大叶青茶和红碎茶。是广东省乡镇茶场首批生产红碎茶的单位之一。

大槐华侨茶场〔Dahuai Overseas Chinese Tea Plantation〕 国有茶场。位于广东恩平大槐圩。建于1959年。全场土地总面积2000余公顷，其中有茶园130余公顷，年产茶300吨。下设茶厂，以生产红碎茶和绿茶为主。

广北茶场〔Guangbei Tea Plantation〕 国有茶场。位于广东乐昌坪石田头。建于1955年。前身为广东省罗家渡矿务局，1966年改为现名。有茶园130余公顷，年产茶120吨。下设分场和茶厂，主要生产绿茶和绿茶花坯。系列产品中的“广北银尖”、“广北银枪”和“广北绿茶”为名优产品。

广福茶场〔Guangfu Tea Plantation〕 国有茶场。位

于广东蕉岭广福镇。建于1965年。有茶园约70公顷，年产茶65吨。下设生产大队和茶厂，主产乌龙茶和炒青绿茶，产品中的“广福单丛茶”为名优产品。

友好农场〔Youhao Plantation〕　国有农场。位于广东徐闻曲界镇愚公楼。建于1951年。有耕地2800余公顷，其中有茶园130余公顷，年产茶100吨。下设茶厂，以生产红茶、绿茶为主，产品中的“愚公楼牌”红、绿茶为名优产品。

石灰铺镇茶场〔Shihuipu Tea Plantation〕　镇办集体茶场。位于广东英德石灰铺镇。建于1963年。有茶园约100公顷，年产茶115吨。下设生产队和茶厂，主产红茶、绿茶和红碎茶，是广东红碎茶出口基地之一。

石牯塘茶场〔Shigutang Tea Plantation〕　国有茶场。位于广东英德石牯塘镇。建于1965年。有茶园约70公顷，年产茶70吨。下设生产队和茶厂，主产红茶、绿茶。产品中的二号红碎茶、特级条红茶和特级绿茶为名优产品。

东升农场〔Dongsheng Plantation〕　国有农场。位于广东廉江石岭镇。建于1952年。前身是黎明农场塘围作业区，1959年独立为东升农场。1980年开始种茶。全场土地面积约6600公顷，其中茶园约100公顷，年产茶300吨。下设分场和茶厂，产品有银针绿茶、炒青绿茶、红茶和花茶等。

东径茶场〔Dongjing Tea Plantation〕　国有茶场。位于广东揭东玉滘镇。建于1958年。全场土地面积1300余公顷，其中茶园约70公顷，年产茶60吨。下设生产大队和茶厂，主产乌龙茶。

乐昌茶场〔Lechang Tea Plantation〕　国有茶场。位于广东乐昌乐城镇中山村。建于1951年。前身是乐昌农场，1980年改为现名。有茶园约200公顷，年产茶叶300吨。下设生产大队和茶厂，主要茶叶产品有乐昌绿茶、红碎茶和红条茶等。其中“乐昌白毛尖”、特级绿茶（烘青）为名优产品。

合成华侨茶场〔Hecheng Overseas Chinese Tea Plantation〕　国有茶场。位于广东鹤山双合镇。建于1960年。前身是农垦场，1979年改为现名。全场有土地6700余公顷，其中茶园约220公顷，年生产干茶250吨。下设管理区和茶厂，以生产红茶、绿茶和乌龙茶为主。

红山白毛茶示范场〔Hongshan Baimao Tea Demonstrative Plantation〕　镇办集体茶场。位于广东仁化红山镇黄岭嶂。建于1986年。有茶园约160公顷，年产茶80吨。设有茶厂，主要产制绿茶系列产品。其中的“银毫”、“白毛茶”为名优产品。

红阳农场〔Hongyang Plantation〕　国有农场。位于广东化州新安镇。建于1952年。前身是化州垦殖场，1959年由3个垦殖场合并，改名桃园农场。1981年开始种茶，改为现名。全场土地面积530余公顷，其中有茶园约150公顷，年产茶400吨。下设茶厂，主产红茶、绿茶及银毫茶。是广东省高产茶园之一。

红星农场〔Hongxing Plantation〕　国有农场，位于广东徐闻黄定镇。建于1955年。1981年开始种茶。全场有土地约4800公顷，其中茶园90余公顷，年产茶100吨。下设茶厂，主产红茶、绿茶和花茶。

红星茶场〔Hongxing Tea Plantation〕　国有茶场，位于广东英德龙头影。建于1955年。是英德茶场的一个分场，1970年改为现名。有茶园约470公顷，年产茶约300吨，下设生产大队和茶厂，主产红碎茶、绿茶。

花都市华侨茶场〔Huadu Overseas Chinese Tea Plantation〕　国有茶场。位于广东花都大树窝。建于1965年，全场土地面积约1300公顷，其中有茶园约80公顷，年产茶290吨。生产的茶类品种有红茶、绿茶、普洱茶和花茶等多种。其中红碎茶为名优产品。

连州茶场〔Lianzhou Tea Plantation〕　集体茶场，位于广东罗定连州镇。建于1965年。由原连州镇茶场和周围农户家庭小茶园组成。有茶园约190公顷，年产茶150吨，设有茶厂，产品有红茶、绿茶、乌龙茶。产品中的“连州毛尖”、“连州红茶”和“连州碧绿”为名优茶。

陆丰华侨茶场〔Lufeng Overseas Chinese Tea Plantation〕　国有茶场。位于广东陆丰东部红埔。建于1952年，1965年开始种茶。有茶园330余公顷，年产茶500吨，设有茶厂，主产乌龙茶。

武江茶场〔Wujiang Tea Plantation〕　国有茶场，位于广东韶关北郊黄岗。建于1966年。有茶园150余公顷，年产茶100吨。下设分场和茶厂，以生产红茶和炒青绿茶为主，“白毛茶”为名优产品。

英红华侨茶场〔Yinghong Overseas Chinese Tea Plantation〕　国有茶场。中国最早生产红碎茶的厂家之一，位于广东英德横石塘镇坑口嘴。建于1955年。前身为坑口嘴农场，1956年开始种茶，1978年改为现名。有土地约5000公顷，其中茶园约1100公顷，年产茶2000吨。下设茶叶加工厂和茶叶机械厂，以生产红碎茶和绿茶为主。

英德华侨茶场〔Yingde Overseas Chinese Tea Plantation〕　国有茶场。位于广东英德大镇镇。建于1954年，1963年开始种茶。全场有耕地约2000公顷，其中茶园约420公顷，年产茶叶400吨。主产红茶、绿茶和特种茶。

英德茶树良种场〔Yingde Improved Tea Clone Plantation〕　国有示范茶场。位于广东英德附城镇马口。建于1964年，前身是英德县茶叶苗圃场，1986年改为现名。有茶树品种园、良种示范园约15公顷，茶树苗圃约8公顷，年产茶10吨。收集保存广东省及国内外优良品种资源44个，每年繁育良种茶苗400万株。产品中的大叶青茶、“金毫茶”为名优产品。

金山茶场〔Jinshan Tea Plantation〕　国有茶场。位于

广东德庆。建于1969年。现有茶园约80公顷，年产茶叶45吨。设有生产队和茶厂，以生产炒青绿茶为主，其中“金山绿茶”为名优产品。

勇士农场〔Yongshi Plantation〕 国有农场。位于广东徐闻石板。建于1952年，前身为4个垦殖所，1955年合并改为现名。1980年开始种茶。全场土地面积5000公顷，其中有茶园150公顷，年产茶160吨。下设生产队和茶厂，主产CTC红碎茶和炒青绿茶。茶叶产品被农业部命名为无公害“绿色食品”。其特级绿茶为名优产品。

莲塘茶场〔Liantang Tea Plantation〕 国有茶场。位于广东连平忠信镇。建于1960年。1970年开始种茶。全场土地面积约350公顷，其中茶园约220公顷，年产茶330吨。设有茶厂，主产红碎茶和炒青绿茶。

高埔岗农场〔Gaopugang Plantation〕 国有农场。位于广东河源黄村镇。建于1965年。全场土地面积约1300公顷，其中茶园约90公顷，年产茶70吨。下设生产队和茶厂，以生产红茶和绿茶为主。

消雪岭华侨茶场〔Xiaoxueling Overseas Chinese Tea Plantation〕 国有茶场。位于广东曲江消雪岭。建于1966年。前身是消雪岭农场，1978年改为现名。有茶园70余公顷，年产茶170吨。下设生产队和茶厂，主产绿茶和红茶，其中炒青绿茶为名优产品。

海鸥农场〔Hai'ou Plantation〕 国有农场。位于广东徐闻曲界镇。建于1952年。前身是徐闻县垦殖所。1977年开始种茶。土地总面积为约4700公顷，其中茶园330余公顷，年产茶叶660吨。设有茶厂，以生产CTC红碎茶、炒青绿茶和蒸青绿茶为主。其中“海鸥牌”绿茶为名优产品。

黄陂华侨茶场〔Huangpi Overseas Chinese Tea Plantation〕 国有茶场。位于广东英德黄陂。建于1954年。1973年开始种茶。全场土地面积约640公顷，其中茶园约180公顷，年产茶280吨。设有茶厂，主产红茶和绿茶。

鹰顶茶场〔Yingding Tea Plantation〕 国有茶场。位于广东鹤山宅梧镇。建于1955年，1973年改为现名。有茶园约150公顷，年产茶130吨。下设茶叶分场和茶厂，以生产红条茶和炒青绿茶为主。

普宁华侨农场〔Puning Overseas Chinese Plantation〕 国有农场。位于广东普宁石牌镇。建于1953年，1961年改为现名。全场土地面积1900余公顷，其中茶园约270公顷，年产茶300吨。设有茶叶工区、茶厂，主要生产“色种茶”、“水仙茶”和“单丛茶”等乌龙茶类。

湖光农场〔Huguang Plantation〕 国有农场。位于广东湛江西郊，场部驻湖光镇志满。建于1952年。1955年由8个垦殖场合并成立湖光农场。1980年开始种茶。全场有土地7400余公顷，其中茶园约100公顷，年产茶290吨。下设茶厂，主产红茶、绿茶和花茶。产品中的CTC红茶为名优产品。

温泉茶场〔Wenquan Tea Plantation〕 国有茶场。位于广东阳江热水。建于1962年。全场土地面积约1400公顷，其中茶园约200公顷，年产茶160吨。设有茶厂，以生产红茶和绿茶为主。其中红碎茶为名优产品。

新华农场〔Xinhua Plantation〕 国有农场。位于广东化州平定镇合江。建于1952年。1955年由4个垦殖所合并成立新华农场。1980年开始种茶。全场土地面积4500余公顷，其中茶园约180公顷，年产茶310吨，为广东省高产茶园之一。下设生产队和茶厂，配有CTC红茶生产线，主产红碎茶和绿茶。

蕉岭华侨茶场〔Jiaoling Overseas Chinese Tea Plantation〕 国有茶场。位于广东蕉岭城郊。建于1960年，全场有耕地2400余公顷，其中茶园170余公顷，年产茶160吨。设有茶厂，主产红茶、乌龙茶和绿茶。

潮州茶树良种繁育示范场〔Chaozhou Improved Tea Clone Propagating Plantation〕 国有茶场。位于广东饶平韩江林场内。建于1992年。原址在潮安县登塘镇大坑，1993年迁至现址。有茶树品种园约4公顷，生产示范园约8公顷，苗圃地约1.4公顷，苦丁茶园约0.7公顷，年产茶10吨。收集保存不同香型的茶树种质资源14份，是粤东地区乌龙茶良种繁育基地。下设潮州市茶叶科学研究所、良种繁育示范组、制茶厂，以繁育示范良种种植为主。

广西壮族自治区

十万山华侨林场〔Shiwanshan Overseas Chinese Forestry Plantation〕 国有林场。位于广西防城港市大录镇。建于1967年，前身是钦州地区商业局大坡畜牧场，1980年改为现名。有土地约1000公顷，其中茶园约170公顷，年产茶200吨。有农业分场，下设茶厂，以产红茶和绿茶为主。

大明山茶场〔Damingshan Tea Plantation〕 国有茶场。位于广西上林城西郊。建于1956年。有茶园约240公顷，年产茶300吨。下设茶叶分场和茶厂，主要生产绿茶、茉莉花茶和出口红碎茶。

长春农场〔Changchun Plantation〕 国有农场。位于广西博白。建于1960年。有土地530余公顷，其中茶园70余公顷，年产茶110吨。下设生产队和茶叶加工厂，以生产绿茶为主。

火光农场〔Huoguang Plantation〕 国有农场。位于广西防城港市马路乡。建于1952年。前身为茅坡垦殖场，1956年改为现名。以种植橡胶为主，1975年始种茶。有土地约3200公顷，其中茶园约100公顷，年产茶150吨。下设茶叶队和茶厂，以生产绿茶为主。

龙北农场〔Longbei Plantation〕 国有农场。位于广

西龙州北郊。建于1951年。前身是龙津县城北、上龙2个垦殖场，1955年合并，1957年改为现名。有耕地约1600公顷，其中茶园约400公顷，年产茶1050吨。设有初精制合一的茶厂，以生产绿茶和出口红碎茶为主。

东风华侨林场〔Dongfeng Overseas Chinese Forestry Plantation〕　国有林场。位于广西灵山那隆乡。建于1958年。前身是灵山县东风林场和八一茶场，1982年合并改为现名。有土地3300余公顷，其中茶园约100公顷，年产茶350吨。下设分场、茶厂、花茶厂，主要生产红茶、绿茶和茉莉花茶。

东风农场〔Dongfeng Plantation〕　国有农场。位于广西武鸣东北部。建于1958年。原名广西国营香泉农场，1966年改为现名。有耕地约1700公顷，其中茶园约190公顷，茉莉花园53公顷，年产茶200吨，设有茶厂和花茶厂，以生产绿茶、茉莉花茶和出口红碎茶为主。

北燿农场〔Beiyao Plantation〕　国有农场。位于广西龙州。建于1953年。原名下冻垦殖场，1957年改为现名。有耕地2100余公顷，其中茶园约320公顷，年产茶900吨，下设茶叶分场和初精制合一的茶厂，以生产出口红碎茶和内销绿茶为主。

百合茶场〔Baihe Tea Plantation〕　国有茶场。位于广西那坡。建于1958年。前身是广西国营平孟农场和百南农场，1970年合并，1981年改为现名。有茶园190余公顷，年产茶280吨。下设茶叶队和茶厂，以生产出口红碎茶和绿茶为主。

先锋农场〔Xianfeng Plantation〕　国有农场。位于广西龙州南郊。建于1952年。前身为龙津县霞秀垦殖场，1957年改为现名。有耕地3500余公顷，其中茶园约280公顷，茉莉花园24公顷，年产茶600吨。设有初精制合一的茶厂，以生产出口红碎茶、绿茶和茉莉花茶为主。

伏虎华侨农场〔Fuhu Overseas Chinese Plantation〕　国有农场。位于广西柳城龙头乡。建于1958年。前身是广西农垦伏虎农场，1978年改为现名。有土地约3000公顷，其中茶园约200公顷，年产茶400吨。下设分场、生产队、茶厂，以生产红茶和绿茶为主。

那梭农场〔Nasuo Plantation〕　国有农场。位于广西防城港市那梭镇。建于1960年。以种植橡胶为主，1975年开始种茶。有耕地约2000公顷，其中茶园约160公顷，年产茶230吨。下设茶叶生产单位和茶厂，以生产绿茶为主。

阳圩茶场〔Yangxu Tea Plantation〕　国有茶场。位于广西百色阳圩镇。建于1956年。前身是国营阳圩咖啡农场，1964年以后改种茶，改为现名。有茶园230余公顷，年产茶300吨。下设分场和茶厂，主要生产烘青绿茶、茉莉花茶和出口红碎茶。

垌美农场〔Dongmei Plantation〕　国有农场。位于广西防城港市防城区东北。建于1960年。有土地530余公顷，其中茶园约140公顷，年产茶200吨。建有茶叶队、茶叶土特产公司和茶厂，以生产炒青和烘青绿茶为主。

荣光农场〔Rongguang Plantation〕　国有农场。位于广西防城港市那良镇。建于1958年。以种植橡胶为主，1974年开始种茶。有土地约1300公顷，其中茶园90余公顷，年产茶170吨。设有茶叶加工厂，以加工炒青、烘青绿茶为主。

柳城华侨农场〔Liucheng Overseas Chinese Plantation〕　国有农场。位于广西柳城东泉镇。建于1958年。有土地约3200公顷，其中茶园530余公顷，年产茶1300吨。下设茶叶分场和茶厂，以生产红茶、绿茶和花茶为主。

桂北农场〔Guibei Plantation〕　国有农场。位于广西全州绍水镇。前身是广西农学院桂北分院和全州县国营咸水农场，1980年合并后改为现名。以经营茶叶、柑橘为主。有土地约520公顷，其中茶园90余公顷，年产茶250吨。下设茶叶特产公司、茶叶队和茶厂，以生产烘青绿茶和茉莉花茶为主。

桂南农场〔Guinan Plantation〕　国有农场。位于广西博白东平镇。建于1960年。原名广西国营东平农场，1993年改为现名。有土地530余公顷，其中茶园约50公顷，年产茶100吨。下设生产队和茶叶加工厂，以生产绿茶为主。

桃城华侨农场〔Taocheng Overseas Chinese Plantation〕　国有农场。位于广西大新桃城镇。建于1958年。前身是广西农垦桃城农场，1978年改为现名。有土地4500余公顷，其中茶园约100公顷，年产茶150吨。设有茶厂，以生产红茶和绿茶为主。

凌云县白毫茶叶公司茶场〔Tea Plantation of Lingyun Baihao Tea Company〕　国有茶场。位于广西凌云玉洪乡。建于1963年。有茶园130余公顷，年产茶100吨。下设茶叶分场、茶叶高产示范场、白毛茶加工厂、精制茶厂和茉莉花茶厂，产品全部为白毛茶品种。产品有“毛尖茶”、“白毫茶”及烘青绿茶。

新兴农场〔Xinxing Plantation〕　国有农场。位于广西柳州南郊。建于1951年。1969年改为现名。有土地3100余公顷，其中茶园约90公顷，年产茶100吨。下设茶叶队和茶厂，以生产绿茶和茉莉花茶为主。

海　南　省

大丰农场〔Dafeng Plantation〕　国有农场。位于海南琼中胶子镇。建于1956年。前身为屯昌育种站，1957年改名为大丰育种站，1966年改为现名。有土地约4300公顷，其中茶园约60公顷，年产干茶30吨。以生产外销红茶为主。

大坡农场〔Dapo Plantation〕　国有农场。位于海南琼

山大坡镇。建于1952年。有土地7300余公顷，其中茶园约270公顷，年产干茶100吨。下设作业区，以生产绿茶为主。

广青农场〔Guangqing Plantation〕 国有农场。位于海南屯昌大陆坡。建于1970年。有土地7000余公顷，其中茶园约100公顷，年产干茶120吨。下设作业区，以生产绿茶为主。

中坤农场〔Zhongkun Plantation〕 国有农场。位于海南屯昌南坤镇。建于1952年。有土地约15000公顷，其中茶园约290公顷，年产干茶290吨。下设分场、专业茶叶生产队，主产外销红茶，兼产内销绿茶。

中税农场〔Zhongshui Plantation〕 集体农场。位于海南琼山中税镇。建于1972年。有茶园约70公顷，年产干茶60吨。主要生产绿茶。

中瑞农场〔Zhongrui Plantation〕 国有农场。位于海南定安母瑞镇。建于1952年。有土地约10000公顷，其中茶园约180公顷，年产干茶130吨。下设分场，以生产内销绿茶为主。

乌石农场〔Wushi Plantation〕 国有农场。位于海南琼中乌石镇。建于1957年。有土地约14000公顷，其中茶园约150公顷，年产干茶120吨。下设作业区，主产外销红茶，兼产内销绿茶。

龙门农场〔Longmen Plantation〕 集体农场。位于海南定安龙门镇。建于1957年。有茶园60公顷，年产干茶40吨。主要生产绿茶。

东太农场〔Dongtai Plantation〕 国有农场。位于海南琼海俊口镇。建于1950年。有土地约10000公顷，其中茶园约200公顷，年产干茶250吨。下设分场，以生产外销红茶和内销绿茶为主。

东平农场〔Dongping Plantation〕 国有农场。位于海南琼海葵丛边。建于1953年。有土地12000公顷，其中茶园约110公顷，年产干茶80吨。下设分场，以生产绿茶为主。

东兴农场〔Dongxing Plantation〕 国有农场。位于海南万宁下水。建于1952年。有土地约12000公顷，其中茶园200余公顷，年产干茶200吨。下设分场，以生产外销红茶和内销绿茶为主。

东红农场〔Donghong Plantation〕 国有农场。位于海南琼海大路镇。建于1952年。有土地约8000公顷，其中茶园约170公顷，年产干茶90吨。下设分场，以生产外销红茶和内销绿茶为主。

东岭农场〔Dongling Plantation〕 国有农场。位于海南万宁禄马。建于1956年。有耕地约800公顷，其中茶园约200公顷，年产干茶140吨。下设分场，以生产内销绿茶为主。

白沙农场〔Baisha Plantation〕 国有农场。位于海南白沙城关镇。建于1957年。其前身是地方国营农场，1971年改为现名。有土地7300余公顷，其中茶园约370公顷，年产干茶190吨。以生产内、外销绿茶为主。

阳江农场〔Yangjiang Plantation〕 国有农场。位于海南琼中阳江镇。建于1956年。有土地约11000公顷，其中茶园约140公顷，年产干茶80吨。下设分场，主要生产外销红茶，兼产内销绿茶。

红明农场〔Hongming Plantation〕 国有农场。位于海南琼山三门坡镇。建于1952年。有土地9300余公顷，其中茶园约400公顷，年产干茶200吨。下设分场，主产外销红茶，兼产内销绿茶。

岭头茶场〔Lingtou Tea Plantation〕 国有茶场。位于海南琼中红岛镇。建于1960年。有茶园约500公顷，年产干茶600吨。以生产外销红碎茶为主，兼产绿茶和乌龙茶，是海南省茶叶重点生产农场之一。

岭脚农场〔Lingjiao Plantation〕 国有农场。位于海南琼山云龙镇。建于1958年。有茶园约70公顷，年产干茶80吨。主要生产外销红茶。

南方农场〔Nanfang Plantation〕 国有农场。位于海南琼中思河镇。建于1958年。1978年与国营白马岭茶场合并。有土地约12000公顷，其中茶园约250公顷，年产干茶300吨。以生产外销红碎茶为主，兼产内销绿茶、工夫红茶。

南海农场〔Nanhai Plantation〕 国有农场。位于海南定安黄竹镇。建于1958年。1975年开始种茶。有土地约12000公顷，其中茶园1300余公顷，年产干茶2000吨。下设分场、专业茶叶生产队，以生产外销红茶为主，兼产红条茶、绿茶、乌龙茶等。是中国最大的茶叶出口生产基地。

乘坡农场〔Chengpo Plantation〕 国有农场。位于海南琼中乘坡镇。建于1959年。有土地约11000公顷，其中茶园占地130余公顷，年产干茶160吨。下设专业茶业生产队，以生产外销红碎茶为主，兼产内销绿茶、红条茶。

烟塘农场〔Yantang Plantation〕 集体农场。位于海南琼海烟塘镇。建于1960年。有茶园约30公顷，年产干茶20吨。主要生产绿茶。

通什茶场〔Tongza Tea Plantation〕 国有茶场。位于海南保亭毛岸镇。建于1960年。有茶园约570公顷，年产干茶700吨。下设茶叶专业生产队、茶厂、茶庄，以生产外销红茶为主，兼产绿茶、乌龙茶、特种绿茶。是海南省重点茶场之一。

新伟农场〔Xinwei Plantation〕 国有农场。位于海南琼中红毛镇。建于1970年。原名红卫农场，1986年改为现名。有土地约12000公顷，其中茶园约180公顷，年产干茶230吨。下设茶厂，以生产内销绿茶为主，兼产外销红碎茶、工夫红茶。

新进农场〔Xinjin Plantation〕 国有农场。位于海南

琼中榕木。建于1956年。有土地约8000公顷，其中茶园约90公顷，年产干茶70吨。下设分场，主要生产内销绿茶，兼产红碎茶和红条茶。

重　庆　市

巴岳茶场〔Bayue Tea Plantation〕　国有茶场。位于重庆铜梁石玉镇。建于1934年，前身为私人兴办的崇兴垦殖农场，1950年改为国营巴岳山农场，1958年改为现名。有茶园70余公顷，年产茶100吨。下设生产队、制茶车间和经营部，以生产绿茶和红碎茶为主。

东印茶场〔Dongyin Tea Plantation〕　国有茶场。位于重庆垫江沙坪镇。建于1952年。前身是四川省东印农场，1981年改为现名。有茶园100余公顷，年产茶80吨。下设制茶厂，以生产绿茶为主。

坪坝茶场〔Pingba Tea Plantation〕　国有茶场。位于重庆城口坪坝镇。建于1956年。原名国营城口县茶场。有茶园约80公顷，年产茶50吨。下设种茶生产队和精制加工厂，以生产绿茶和茉莉花茶为主。

新胜茶场〔Xinsheng Tea Plantation〕　国有农场。位于重庆永川双石镇。建于1952年。有茶园600余公顷，年产茶800吨。下设茶厂和茶叶公司，以生产经销绿茶为主，兼产红茶和花茶。

四　川　省

元顶子茶牧场〔Yuandingzi Tea and Pasture Plantation〕　国有农场。位于四川南江下两镇。建于1951年，前身是川北耕牛繁殖场，1991年改为现名。有土地1700余公顷，其中茶园约100公顷，年产茶85吨。下设茶叶队和茶厂，以生产优质绿茶为主。

云雾茶场〔Yunwu Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川大竹竹阳镇。建于1957年。前身是大竹县干部农场，1959年改为现名。有茶园90余公顷，年产茶80吨。下设种茶队和制茶厂，以生产“高山云雾”优质绿茶为主。

五马坪茶场〔Wumaping Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川沐川新凡乡。建于1955年。有茶园约200公顷，年产茶230吨。下设有茶厂，以生产绿茶和外销红碎茶为主。

五斗坝茶场〔Wudouba Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川兴文晏阳镇。建于1956年。前身是四川省宜宾专区第二茶场，1957年改为现名。有茶园约90公顷，年产茶70吨。下设初制厂、精制厂和花茶厂，以生产绿茶和茉莉花茶为主。

龙洞坪茶场〔Longdongping Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川屏山新市镇。建于1956年。前身是四川省乐山专区茶场，后改称屏山县龙洞坪茶场。有茶园约100公顷，年产茶70吨。下设分场和制茶厂，以生产绿茶和茉莉花茶为主。

汉王山茶场〔Hanwangshan Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川高县月江镇。建于1951年。有茶园约80公顷，年产茶110吨。下设茶厂，以生产花茶和绿茶为主。

后山茶场〔Houshan Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川叙永。建于1963年。有茶园90余公顷，年产茶130吨。下设种茶分场、精制厂、窨花分场，以生产烘青绿茶和茉莉花茶为主。

观音茶场〔Guanyin Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川大竹白坝乡。建于1956年。有茶园约80公顷，年产茶50吨。下设种茶生产队和精制厂，以生产优质绿茶为主。

杨河茶场〔Yanghe Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川峨边杨河乡。建于1956年。前身是白蜡坪农场，1985年改为现名。有茶园约70公顷，年产茶75吨。下设种茶分场和茶叶加工厂，以生产绿茶、茉莉花茶和出口眉茶为主。

沙坪茶场〔Shaping Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川峨边沙坪镇。建于1955年。前身是四川省沙坪农场，1960年改为现名。有茶园约270公顷，年产茶270吨。下设茶园队和制茶厂，以生产烘青、炒青绿茶和外销红碎茶为主。

苗溪茶场〔Miaoxi Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川芦山清源乡。建于1953年。有茶园约470公顷，年产茶1000吨。下设分场、茶厂、茶叶科学研究所和茶叶公司，以生产绿茶、花茶和外销红碎茶为主。

草坝茶场〔Caoba Tea Plantation〕　国有农场。位于四川万源草坝乡。建于1956年。有茶园约150公顷，年产茶90吨。下辖分场，设有初制厂、精制厂和包装厂，以生产优质绿茶和花茶为主。

南宝山茶场〔Nanbaoshan Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川邛崃南宝乡。建于1954年。前身是四川省唐王坝农场，1990年改为现名。有茶园130余公顷，年产茶170吨。下设制茶厂，以生产绿茶和茉莉花茶为主。

黄山茶场〔Huangshan Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川宜宾蕨溪镇。建于1956年。前身为宜宾专区第一茶场，1958年改为现名。有茶园约270公顷，年产茶150吨，下设茶叶分场、精制厂、花茶厂和茉莉花园艺队，以生产绿茶和茉莉花茶为主。

塔子山茶场〔Tazishan Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川荥经严道镇。建于1956年。前身是雅安地区第三茶场，1976年改为现名。有茶园约170公顷，年产茶叶150吨。下设分场和茶厂，以生产绿茶和花茶为主。

椒子坪茶场〔Jiaoziping Tea Plantation〕　国有茶场。位于四川沐川永福乡。建于1956年。前身是屏山县龙洞坪

茶场分场，1958年改为现名。有茶园约67公顷，年产茶55吨。下设种茶分场和精制厂，以生产绿茶和花茶为主。

蒙山茶场〔Mengshan Tea Plantation〕 国有茶场。位于四川名山城西乡。建于1951年。前身是西康省茶叶试验站，1966年改为现名。有茶园约100公顷，年产茶90吨。下设茶叶公司、制茶厂，以生产优质名茶、绿茶和茉莉花茶为主。

雷马坪茶场〔Leimaping Tea Plantation〕 国有茶场。位于四川雷波西宁镇。建于1952年。前身是雷马坪农场，1980年改为现名。有茶园约550公顷，年产茶900吨。下设茶厂，以生产绿茶为主，兼产红茶。

贵 州 省

七里冲茶果场〔Qilichong Tea and Fruit Plantation〕 国有农场。位于贵州惠水七里冲。建于1956年。前身为贵州省惠水果树苗圃，1995年改为现名。有茶园约70公顷，年产茶100吨。下设茶厂、生产队，以生产炒青绿茶为主，其中“九龙山”毛尖茶为名优产品。

广顺果树茶叶场〔Guangshun Fruit and Tea Plantation〕 国有茶场。位于贵州长顺广顺镇。建于1960年。有茶园230余公顷，年产茶250吨。设有初精制联合茶叶加工厂，是贵州省红碎茶生产基地之一。产品中的碎一和碎二为名优产品。

山京农牧场〔Shanjing Pasture and Plantation〕 国有农场。位于贵州安顺双铺镇。建于1953年。建场初期以养殖业为主，20世纪80年代开始种植茶树，以福鼎大白茶群体品种为主栽品种。有茶园约400公顷，年产商品茶450吨。下设茶叶初制厂和茶叶精制车间，以生产红茶和绿茶为主，也生产茉莉花茶。

中八农场〔Zhongba Plantation〕 国有农场。位于贵州清镇中坎镇。建于1956年。1960年起种植茶树。有茶园130余公顷，年产茶120吨。设有初精制联合茶叶加工厂，以生产传统炒青绿茶为主。其中“碧云绿茶”和“特珍二级”为名优产品。

双流茶场〔Shuangliu Tea Plantation〕 国有茶场。位于贵州开阳双流镇。建于1957年。有茶园约270公顷，年产商品茶250吨。茶场下设茶叶生产工区、茶叶初制厂和精制厂，主要产品有红茶、绿茶和花茶。产品中的“南贡茶”为名优产品。

平坝果树园艺场〔Pingba Fruit Horticultural Plantation〕 国有农场。位于贵州平坝。建于1953年。1963年开始种茶，有茶园约200公顷，年产茶叶200吨。设初精制茶叶联合加工厂，以生产传统炒青绿茶为主，亦有少量花茶生产，其中“桂花茶”和“红枫湖牌”特级珍眉绿茶为名优产品。

东坡茶场〔Dongpo Tea Plantation〕 国有茶场。位于贵州黄平。建于1953年。有茶园400余公顷，年产量为400吨。下设茶叶生产大队、初制车间、精制车间，主要生产绿茶、红茶。其中“东坡毛尖”、烘青素坯为名优产品。

羊艾茶场〔Yang'ai Tea Plantation〕 国有茶场。位于贵州贵阳花溪区。建于1957年。有茶园约670公顷，年产茶620吨。设有初制厂和精制厂，以生产红碎茶为主。其中红碎茶一号、红碎茶二号、“特珍”和“羊艾毛峰”为名优产品。

花贡茶场〔Huagong Tea Plantation〕 国有茶场。位于贵州晴隆花关镇。建于1959年。有茶园约380公顷，年产茶250吨。设有初制厂、精制厂。20世纪60年代主要生产工夫红茶和炒青绿茶，70年代生产二套样红碎茶，80年代逐步转产炒青绿茶，1990年以后全部生产绿茶。

芦坝茶场〔Luba Tea Plantation〕 国有茶场。位于贵州安顺岩腊乡。建于1958年。有茶园约70公顷，年产茶50吨。主要产品为炒青绿茶和手工名茶。

金坝茶场〔Jinba Tea Plantation〕 国有茶场。位于贵州安顺刘官乡。建于1956年。有茶园约80公顷，年产茶60吨。主要产品为炒青绿茶。

金钟农场〔Jinzhong Tea Plantation〕 国有农场。位于贵州丹寨。建于1954年，1993年开始种茶。有新茶园约90公顷，年产茶叶150吨，其中“龙泉毛尖”获国家绿色食品证书。

春丰茶场〔Chunfeng Tea Plantation〕 联营茶场。位于贵州安顺大西桥镇。建于1989年。隶属安顺市茶农协会。有密植免耕茶园约100公顷，年产茶100吨。以生产炒青绿茶为主，其中“顺峰碧毫”、“安顺竹叶青”和“龙宫茶”等为名优产品。

桂花台茶场〔Guihuatai Tea Plantation〕 集体茶场。位于贵州黎平高屯镇。建于1977年。原名八一茶场，1980年改为现名。有茶园约270公顷，年产茶350吨。设有初制车间、精制车间，以生产红茶、烘青和炒青为主。

夏云农场〔Xiayun Plantation〕 国有农场。位于贵州平坝夏云乡。建于1940年。有耕地约480公顷，其中茶园约170公顷，年产商品茶360吨。下设茶叶生产队和初精制加工厂，主要生产绿茶、红碎茶和手工名茶，其中“夏云牌”特珍特级为名优产品。

宽阔水茶场〔Kuankuoshui Tea Plantation〕 国有茶场。位于贵州绥阳。建于1956年。有茶园约70公顷，年产茶30吨。设有茶叶生产队和制茶车间，以生产绿茶为主。

梵净山茶场〔Fanjingshan Tea Plantation〕 国有茶场。位于贵州印江。建于1962年。原名桅杆农场，1987年改为现名。有茶园约250公顷，年产茶300吨，下设分场、

茶场、良种茶繁育基地、精制茶厂和经营部。主要产品有"梵净翠峰"、"梵净雪峰"、梵净系列绿茶、梵净茉莉花茶等。

铜仁地区茶场〔Tongren Prefecture Tea Plantation〕　国有茶场。位于贵州松桃当岭镇。建于1963年，原名铜仁专署民建茶场，1985年改为现名。有茶园约80公顷，年产茶100吨。下设专业队、生产队，主要生产炒青绿茶和烘青绿茶。

晴隆茶树良种场〔Qinglong Improved Tea Clone Plantation〕　国有茶场。位于贵州晴隆沙子镇。建于1986年。全国茶树良种繁育基地之一。有茶园330余公顷，年产干茶500吨。每年可提供优质茶苗1000万株。主要生产"贵翠牌"系列绿茶，其中"绿凤凰"、"雪绿"等为名优产品。

普安县茶场〔Pu'an Tea Plantation〕　国有茶场。位于贵州普安江西坡镇。建于1992年。前身是普安县江西坡茶场和普安县细寨茶场，1992年两场合并改为现名。有茶园550余公顷，年产商品茶300吨。设有茶厂，以生产炒青、烘青、工夫红茶和红碎茶为主。

湄潭茶场〔Meitan Tea Plantation〕　国有茶场。位于贵州湄潭城关南门。建于1938年。前身是中央农业实验所湄潭桐茶实验场。1950年改名为贵州省湄潭桐茶试验场。1973年改为现名。有茶园600余公顷，年产各类茶叶1000吨。下设制茶厂、茶叶生产队，主要生产红碎茶、工夫红茶、炒青绿茶、烘青绿茶、茉莉花茶和边销茶，其中"湄潭翠片"和"遵义毛峰"为名优产品。

新桥茶场〔Xinqiao Tea Plantation〕　国有茶场。位于贵州安龙新桥乡。建于1963年，1974年开始种茶。有茶园约200公顷，年产茶叶250吨。设有初制车间、精制车间，主要生产绿茶、红茶和花茶等多种系列产品。

遵义茶树良种场〔Zunyi Improved Tea Clone Plantation〕　国有茶树良种场。位于贵州遵义新卜镇。建于1987年。前身是贵州省遵义县农业科学研究所。有茶园约80公顷，年生产商品茶100吨。提供国家级和省级无性系良种茶苗1500万株。下设茶叶加工厂，主产炒青绿茶。

云　南　省

大渡岗茶场〔Dadugang Tea Plantation〕　国有茶场。位于云南西双版纳景洪大渡岗乡。建于1980年。有茶园1000余公顷，年产量2300吨。下设农业生产队、精制茶厂，主要产品有绿茶、红碎茶、工夫红茶、CTC红碎茶、花茶和特种绿茶六大系列50多个花色品种。

东定茶场〔Dongding Tea Plantation〕　乡办茶场。位于云南景洪普文镇。建于1987年。有茶园约270公顷，年产茶250吨。以生产绿茶为主，所产"滇绿二级"1992年获西双版纳傣族自治州优质产品奖。

江城农场茶场〔Jiangcheng Tea Plantation〕　国有茶场。位于云南江城震东乡。建于1963年。有茶园约190公顷，年产茶550吨。产品有红茶、绿茶和花茶等系列计10多个品种。生产的"滇绿一级"1988年获商业部国家优质产品奖，"红碎茶2号"1986年获国家优质产品奖。

许刘营茶场〔Xuliuying Tea Plantation〕　乡办茶场，位于云南石屏宝秀镇。建于1970年。有茶园约100公顷，年产干茶160吨。下设初制厂和精制厂，主产滇红工夫茶、红碎茶、滇绿及名优绿茶等10多个品种，其中"雀舌茶"和"连理茶"为名优产品。

思茅茶树良种场〔Simao Tea Plantation〕　国有茶场，茶树良种繁育基地之一，位于云南思茅板枝寺。建于1983年。原名思茅地区茶叶研究所。1985年改为现名。有无性系良种园约19公顷，有性群体茶园约13公顷，苗圃约3公顷；引种29个省内无性系品种，收集地方有性群体品种23个，省外无性系品种后代6个，阿萨姆和老挝大叶有性后代各1个。母本园约12公顷，良种半收示范园约7公顷。设育种研究室、植保室、生化室、茶厂和茶叶技术培训中心。

普文农场茶场〔Puwen Tea Plantation〕　国有茶场，位于云南景洪普文镇。建于1956年。有茶园约670公顷，年产茶800吨。生产红茶与绿茶。产品"红碎茶2号"1988年获首届中国食品博览会银奖，"滇绿一级"获铜奖；"版纳螺"和"版纳毫"1992年获云南省名茶奖。

普洱板山茶场〔Pu'er Banshan Tea Plantation〕　国有茶场。位于云南普洱勐先乡板山。建于1975年，有茶园1000余公顷，年产茶1000吨。主要产品有普洱茶、绿茶、青茶、红茶、沱茶和特种出口普洱茶六大茶类、约30多个品种。"普洱板山毫峰"1995年起连续多年评为部优、省优产品。

西藏自治区

易贡农场〔Yi'ong Plantation〕　国有农场。位于西藏波密。建于1964年。此后开始植茶。平均海拔2246米，为世界最高茶园之一。有茶园170余公顷，年产茶150吨，主产炒青绿茶和"金尖茶"。易贡茶园病虫害绝少，不施农药，为无公害绿色食品基地。

茶　厂

北　京　市

北京市茶叶加工厂〔Beijing Tea Factory〕　国有茶厂，

位于北京宣武区马连道。建于1951年。主要产品为“京华茶叶”系列产品，主销北京市以及东北、西北、华北等地区。1999年英荷联合利华（中国）有限公司购并该厂，成立了联合利华食品(中国)有限公司京华茶叶分公司，继续生产、经销“京华茶叶”，并引进生产“立顿茗闲情”包装茶。已产有铝箔包装、磨砂亚光包装、礼品茶包装、袋泡茶包装、绿茶包装等近百个品种规格的包装茶和散茶系列。

联合利华食品（中国）有限公司京华茶叶分公司〔Unilever Foods (China) Co. Ltd.、Jing Hua Tea Company〕 见“北京市茶叶加工厂”。

辽 宁 省

鞍山元茗茶厂〔Anshan Yuanming Tea Factory〕 茶叶加工厂。股份制企业。位于辽宁鞍山铁东区对炉街。建于1989年，以加工和拼配花茶为主，科工贸一体化的专业厂家。设技术、供销、财务和保安等科室。产品有“元茗牌”花茶、炒青绿茶、红茶、白茶、袋泡茶和保健茶等30余个花色品种，年加工干茶1000吨，产品主销鞍山市及黑龙江、辽宁和吉林三省大中城市。

上 海 市

上海茶叶进出口公司第一茶厂〔The First Tea Factory, Shanghai Tea Import and Export Corporation〕 国有茶厂。位于上海军工路。建于1958年。茶厂下设生产、包装、储运、质检等科室和生产车间。主要拼配出口大包装红茶，年生产能力4万吨。产品主销美国、英国、苏联（今独联体）、东欧及中东地区。优质产品有红碎茶BOP、红碎茶BOP 8674－8675、红碎茶BT 951系列以及“东方牌”保健茶。有较强的茶叶机械研制力量。

上海茶叶进出口公司第二茶厂〔The Second Tea Factory, Shanghai Tea Import and Export Corporation〕 国有茶厂。位于上海闵行路。建于1952年。下设生产、储运、质检等科室和车间。主产拼配出口大包装及2千克、5千克装绿茶。年生产能力3万吨，1979年、1984年实际拼配包装超过4万吨。产品主销摩洛哥、阿尔及利亚、毛里塔尼亚、马里和冈比亚等西非、北非国家。有较强的茶叶机械研制能力。

上海茶叶进出口公司第三茶厂〔The Third Tea Factory, Shanghai Tea Import and Export Corporation〕 国有茶厂。位于上海东体育会路。建于1979年。下设生产、质检、包装等科室和3个生产车间。有各种茶叶小包装机近60台（套），主要生产出口小包装茶。有盒装、袋泡茶、罐装、木盒装、塑料袋装和抽气充氮复合薄膜袋套盒包装，6个大类的红茶、绿茶和特种茶近百个品种规格的小包装茶，年生产能力7000吨，其中袋泡茶年生产能力700吨。红茶小包装主销东欧和苏联（今独联体）；绿茶小包装主销西北非。1985年工业普查固定资产原值1185万元，定为中型企业。

江 苏 省

苏州茶厂〔Suzhou Tea Factory〕 国有茶厂。位于江苏苏州留园路。建于1952年。前身是中国茶业公司华东区公司苏州窨花工作组。1980年改为现名。茶厂下设窨制、精制和小包装等车间。年产茶1000吨。产品有茉莉、白兰和玳玳3种花茶及保健茶，商标为“虎丘牌”。

宜兴茶厂〔Yixing Tea Factory〕 国有企业。位于江苏宜兴宜城镇通贞观路。建于1957年。1992年改为现名。担负江苏省口岸出口茶的储存拼配、包装发运、制茶机械的制造、维修等业务，同时经营内销茶。年产茶1500吨。经营品种有太湖红茶、绿茶、花茶、袋泡茶和保健茶等30多个花色品种，商标为“云山牌”和“宇洋牌”。

南京茶厂〔Nanjing Tea Factory〕 国有茶厂。位于江苏南京中华门西高岗里。建于1952年。下设花茶和小包装茶车间及多个零售点。年生产经营茶叶1000吨，产品有“碧翠牌”茉莉、白兰、珠兰3种花茶，“明都牌”小包装茶和袋泡茶共数十个花色品种。

浙 江 省

三界茶厂〔Sanjie Tea Factory〕 国有茶厂。位于浙江嵊州三界镇。建于1935年。下设制茶、拼配、包装和机修车间，年生产茶叶9000吨，是中国茶叶大型加工企业之一。产品有外销平绿珠茶、茉莉花茶、茉莉珠茶、绞股蓝绿茶、袋泡茶和小包装茶等60多个花色品种，其中外销平绿珠茶特、一、二、三级为名优产品。

上虞茶厂〔Shangyu Tea Factory〕 国有茶厂。位于浙江上虞蒿坝镇。建于1970年。年生产茶叶2500吨，产品有外销平绿珠茶和红茶等30多个花色品种。

开化茶厂〔Kaihua Tea Factory〕 国有茶厂。位于浙江开化城关镇桃坑路。建于1972年。下设外销一、二分厂、内销、包装、机械分厂和开化县茶叶研究所等机构，年生产茶叶5000吨。产品有外销眉茶和茉莉花茶等30多个花色品种。

东阳方圆集团精制茶厂〔Dongyang Fangyuan-Group Tea Refining Factory〕 亦称“东阳市茶叶公司”。国有茶厂。位于浙江东阳西岘路。建于1980年。原名浙江省东阳茶厂，系东阳市茶叶公司工贸合一的企业，1993年改为现

名。年生产茶叶1300吨。产品有外销平绿珠茶、烘青茶坯、茉莉花茶和茉莉珠茶等40多个花色品种。

东阳市茶叶公司〔Dongyang Tea Corporation〕　即"东阳方圆集团精制茶厂"。

台州茶厂〔Taizhou Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江临海城南章家溪。建于1976年。系工贸合一的企业。设有制茶、包装和机修车间等机构，年生产茶叶3000吨。产品有外销眉茶、烘青茶坯和茉莉花茶等30多个花色品种。

江山茶厂〔Jiangshan Tea Factory〕　亦称"江山市茶叶公司"。集体茶厂。位于浙江江山城关大南门外。建于1980年。系与江山市茶叶公司工贸合一的企业。下设制茶车间、茗达实业公司和绿牡丹实业公司等机构，年生产茶叶1000吨。产品有外销眉茶、内销绿茶和花茶等39个花色品种。其中"仙霞牌江山绿牡丹"为名优产品。

江山市茶叶公司〔Jiangshan Tea Corporation〕　即"江山茶厂"。

安吉茶厂〔Anji Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江安吉递铺镇。建于1977年。年生产茶叶5000吨，产品有外销眉茶等10多个花色品种。

武义茶厂〔Wuyi Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江武义城关双路亭。建于1977年。下设制茶车间和复乐公司，年生产茶叶2000吨。产品有外销眉茶、烘青茶坯和茉莉花茶等30多个花色品种，其中"九龙银毫"为名优产品。

松阳茶厂〔Songyang Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江松阳城关镇。建于1987年。下设茶兴实业公司，年生产茶叶2000吨。产品有外销眉茶和内销烘青茶坯等20多个花色品种。

杭州茶厂〔Hangzhou Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江杭州凯旋路。建于1949年。下设新产品经营部、门市部、红楼茶社、绿茗茶社等经营部门和中外合资杭州中萃食品有限公司。并在天津、济南设有经营点，年生产茶叶5000吨，历史最高年产为1.4万吨。产品有茶叶制品、茶叶加工机械、茶叶包装、茶具、白菊花、饮料等系列。茶叶产品有外销眉茶、龙井茶、旗枪茶、茉莉花茶和红茶等15个品种50多个花色。其中"西湖牌狮峰特级龙井"为名优产品。

杭州群乐茶厂〔Hangzhou Qunle Tea Factory〕　集体茶厂。位于浙江杭州莫干山路祥符桥。建于1989年，是一个以生产名茶为主的厂家。下设整形、包装车间，在杭州、北京、武汉、上海、南京、苏州、福州、石家庄、太原、昆明、拉萨等地设有茶叶产品经营部。年生产各种名茶50吨。产品有龙井、毛峰、白茶、银针、碧螺春、白牡丹、竹叶青、毛尖及高档花茶。

杭州群乐胶丝印刷包装厂〔Hangzhou Qunle Offset Printing and Packing Factory〕　集体茶叶包装厂。位于浙江杭州莫干山路祥符桥北端。原系名茶厂家，1996年从杭州群乐茶厂中分离独立建厂，改为现名。茶叶包装产品有纸盒、纸罐、铁听、塑料品、锡制品、铝箔制品、工艺锦盒、竹制品八大类1000多个品种。其中"文丽牌"为该厂注册商标。

金华茶厂〔Jinhua Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江金华北山路。建于1954年。下设花茶、制茶车间和新星包装厂，在金华市区和济南、太原设有茶叶经营部。年生产茶叶2500吨，其中茶坯1000吨，花茶1500吨。产品有烘青茶坯、各级茉莉、珠兰、玉兰、柚子花茶等60多个花色品种。其中"萌芽牌"小包装茉莉花茶为名优产品。

南湖茶厂〔Nanhu Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江安吉北林场。建于1957年。设有茶叶初制、精制车间和机修车间，以及上海华茗茶业公司等机构，年产茶1000吨。产品有外销眉茶、红茶等20多个花色品种。

临安茶厂〔Lin'an Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江临安城关镇横山弄。建于1966年。下设制茶、包装和机修车间，以及中外合资杭州康茗饮品有限公司，年产茶6000吨。产品有外销眉茶、红茶、特种茶、烘青茶坯、茉莉花茶和玉兰花茶等60多个花色品种，其中"特级珍眉"、"雨茶"和"天目青顶"为名优产品。

桐庐茶厂〔Tonglu Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江桐庐城关桐君山脚。建于1977年，下设内销制茶车间、花茶、包装车间和铝箔加工厂等机构，年产茶1000吨。产品有外销眉茶、烘青茶坯、茉莉花茶和红茶等30多个花色品种。

浙江省第一出口茶厂〔Zhejiang First Tea Export Factory〕　国有茶厂。系中国土产畜产浙江茶叶进出口公司直属的茶叶加工、拼配厂。位于杭州凯旋路。前身为杭州茶厂，1992年组建出口茶厂，改为现名。设有杭州福士达茶叶公司、浙江金骆驼贸易公司及生产车间。年生产茶叶5000吨，出口茶叶拼配2.5万吨，产品有外销眉茶、龙井茶和茉莉花茶等数十个花色品种。

浙江省第二出口茶厂〔Zhejiang Second Tea Export Factory〕　国有茶厂。系中国土产畜产浙江茶叶进出口公司直属的茶叶加工、拼配厂。位于绍兴水沟营。原名浙江省绍兴茶厂，1991年改为现名。下设车间，年生产茶叶5000吨，出口茶叶拼配2万吨。产品有外销平绿珠茶、茉莉花茶、红茶等数十个花色品种。

淳安茶厂〔Chun'an Tea Factory〕　国有茶厂。位于浙江淳安千岛湖镇排岭北路。建于1960年。下设制茶、包装、保全车间（茶机维修等）、千岛湖茶场、千岛湖机械厂等机构，年生产茶叶6000吨。产品有外销眉茶、茉莉花茶、名茶、保健茶和茶叶机械等。其中外销眉茶"特级珍眉"和"雨茶"为名优产品。

遂昌茶厂〔Suichang Tea Factory〕　国有茶厂。位于

浙江遂昌城关妙高镇梅溪路。建于1976年。下设制茶、包装等车间、年生产茶叶2500吨。产品有外销眉茶、内销烘青茶坯和茉莉花茶。

湖州茶厂〔Huzhou Tea Factory〕 亦称"湖州市经贸集团茶叶总公司"。国有茶厂。位于浙江湖州市郊鹿山。建于1979年。为湖州市茶叶公司工贸合一的企业、设有茶厂、湖州市名茶公司和万事达贸易公司等机构，年生产茶叶2500吨。产品有外销眉茶、红茶、特种茶等30多个花色品种。

湖州市经贸集团茶叶总公司〔Huzhou Economic and Trade Group Tea Corporation〕 即"湖州茶厂"。

温州茶厂〔Wenzhou Tea Factory〕 国有茶厂。位于浙江温州隔岸路。建于1950年。系与浙江省温州市茶叶公司工贸合一的企业。下设制茶、包装、花茶车间等机构，年生产茶叶2000吨。产品有外销眉茶、茉莉花茶等30多个花色品种。其中外销眉茶"温绿二级"为名优产品。

新昌茶厂〔Xinchang Tea Factory〕 国有茶厂。位于浙江新昌城关镇江南路。建于1978年。下设东溪分厂、叶华公司等机构，年生产茶叶4000吨。产品有外销平水珠茶和内销茉莉花茶两大类20多个花色品种。

安 徽 省

屯溪茶厂〔Tunxi Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽黄山柏树路。建于1950年。设有精制车间、茶叶收购站，年产茶叶6000吨。主要产品有出口绿茶"屯绿"，内销茶为素坯、茉莉花茶、片茶和脚茶等。其中"特珍"一级、"特珍"特级（41022）为名优产品。

石台茶厂〔Shitai Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽石台和平路。建于1981年。年产茶叶1750吨。主要产品有出口"安徽红茶"，内分工夫红茶一至六级以及碎茶、片茶、末茶等。

东至茶厂〔Dongzhi Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽东至梅城路岭巷。前身为至德县（今东至县）尧渡街茶叶手工加工厂。建于1950年。设有红茶、绿茶、土特产经营部，以及茶叶分公司（基层收购站），年产茶叶2500吨。主要生产出口"安徽红茶"，内分工夫红茶一至七级和不同档次的碎茶、片茶、末茶。

宁国茶厂〔Ningguo Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽宁国北园路。建于1960年。设有制茶车间，并在县城设"宁国茶庄"。年产茶叶1000吨。主要产品有出口绿茶"屯绿"，内分"珍眉"、"贡熙"、"雨茶"、"特针"、"秀眉"、"绿片"等；内销茶有毛峰、尖茶、炒青绿茶、条茶、花茶和素坯等。

休宁茶厂〔Xiuning Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽休宁城东。建于1980年。设有出口茶加工车间，年产茶叶3000吨。主要产品有出口绿茶"屯绿"，内分"珍眉"、"贡熙"、"雨茶"、"特针"、"秀眉"和"绿片"；内销茶为素坯。

祁门茶厂〔Qimen Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽祁门阊江路。前身为安徽模范种茶场。建于1915年，1950年中国茶业公司屯溪支公司在该场基础上改组，设精制茶厂，1952年改为现名。设有初、精制车间，年产茶叶5000吨。主要产品有祁红工夫礼茶，祁门工夫红茶，内分特茗、特级、一至七级、碎茶、片茶、末茶。其中"祁红"、"祁红工夫茶"特级、一级、二级为名优产品。

芜湖出口茶叶拼配厂〔Wuhu Exporting Tea Blending Factory〕 国有茶厂。系中国茶叶进出口公司、中国土畜产安徽茶叶进出口公司和芜湖茶厂3家合营的茶叶拼配厂，位于安徽芜湖团结西路。建于1990年。下设茶厂和出口红茶拼配车间。年拼配加工出口茶约1.1万吨。

芜湖茶厂〔Wuhu Tea Factory〕 国有茶厂，位于安徽芜湖团结西路。建于1953年。设有制茶车间、芜湖市茶叶公司。年产茶叶1200吨，主要生产出口绿茶，内分"珍眉"、"贡熙"、"特针"、"雨茶"、"秀眉"、"凤眉"、"绿片"7个品种18个级别；内销茶为素坯、茉莉花茶、玉兰花茶和珠兰花茶等。

金寨茶厂〔Jinzhai Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽金寨大龚岭。建于1958年。前身为江店镇黄林茶厂，年产茶叶1000吨。主要产品有出口绿茶"舒绿"，内分"珍眉"、"贡熙"、"特针"、"秀眉"、"绿片"等；内销茶有花茶的素坯等，共20多个花色品种。

贵池茶厂〔Guichi Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽贵池池口路。建于1951年。下设制茶车间、出口红茶拼配车间。年产茶叶2300吨，拼配出口红茶8000吨。主要生产红茶。1984年前，统称"祁红"。1985年起，为使产品与祁门茶厂生产的工夫红茶有所区别，命名为"安徽红茶"。内分工夫红茶、碎茶、片茶、末茶4个品种14个级别。

宣州茶厂〔Xuanzhou Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽宣州梅溪路。建于1958年。年产茶叶2000吨。主要产品有出口绿茶"珍眉"、"贡熙"、"特针"、"雨茶"、"秀眉"，内销茶为素坯等28个花色品种。

宣郎广精制茶厂〔Xuanlangguang Tea Refining Factory〕 国有茶厂。位于安徽郎溪十字铺镇。建于1971年。年产茶叶3000吨。主要产品有出口绿茶"珍眉"、"贡熙"、"雨茶"、"特针"、"秀眉"和蒸青茶、内销茶为素坯、花茶等。

舒城茶厂〔Shucheng Tea Factory〕 国有茶厂。位于安徽舒城龙舒路。建于1950年。下设精制车间、茶叶收购站等机构，年产茶叶2500吨。主要生产出口茶"舒绿"，内

分“珍眉”、“贡熙”、“特针”、“雨茶”、“秀眉”、“绿片”、“凤眉”7个品种19个级别。内销茶为黄大茶、兰花茶和花茶等。

霍山茶厂〔Huoshan Tea Factory〕　国有茶厂。位于安徽霍山佛子岭西路。前身为六安中心茶厂，建于1951年。下设内销茶分厂和茶叶经理部，年产茶叶2500吨。1970年前生产出口红茶“霍红”。1971年开始，改产出口绿茶“舒绿”。内销茶有“霍山黄芽”、“兰花茶”、“黄大茶”、炒青绿茶以及素坯等。其中“特珍”特级为名优产品。

歙县茶厂〔Shexian Tea Factory〕　国有茶厂。位于安徽歙县长青路。建于1950年。设有制茶车间（出口茶、内销茶、花茶、初制）以及茶叶收购站。年产茶叶7500吨。主要产品有出口绿茶“屯绿”，内销珠兰、茉莉、玉兰花茶和素坯。其中“珠兰黄山芽峰”、“珠兰魁针”、“茉莉顶谷大方”、“茉莉大方”等为名优产品。

福　建　省

安溪茶厂〔Anxi Tea Factory〕　国有茶厂。位于福建安溪官桥五里埔。建于1952年。曾迁址漳州，名漳州茶厂，1959年扩建，选在现址建厂，改为现名。主产乌龙茶，年产3500～5000吨。主要品种有：外销小包装系列产品，乌龙茶深度加工产品如乌龙速溶茶等共数十种产品。其中特级“铁观音”、特级“黄金桂”和一级“色种”为名优产品。

寿宁茶厂〔Shouning Tea Factory〕　国有茶厂。位于福建寿宁城关工业路。建于1980年。年加工茶300吨，主要产品有“福寿牌”银毫茉莉花茶系列产品、珍眉系列产品、茉莉花茶系列产品和茉莉花茶小包装系列产品等共30余个品种。

建阳茶厂〔Jianyang Tea Factory〕　国有茶厂。位于福建建阳水东工业路。建于1974年。年生产茶叶1000吨。主要产品有白茶、乌龙茶、绿茶、茉莉花茶和保健茶等。

胪雷茶厂〔Lulei Tea Factory〕　乡镇茶厂。位于福建福州福峡路胪雷村。建于1984年。下设车间，年生产茶叶3000吨。主要产品有花茶、绿茶、玄米茶，同时经营乌龙茶、红茶及小包装茶等品种。

福州农工商联合企业公司茶厂〔Fuzhou Agriculture-Industry-Commerce Integrated Enterprise Company Subordinate Tea Factory〕　国有茶厂。位于福建福州马路五里亭跃进路。1979年建厂。年生产茶叶1000吨左右。产品有“福宇牌”各档次各级绿茶、茉莉花茶、仙饮乌龙茶、菊花茶及各种小包装茶。

福州茶厂〔Fuzhou Tea Factory〕　国有茶厂。位于福建福州鼓楼区六印路。1949年建厂。原名福州贸易公司第一茶厂，1953年改为现名。年生产花茶4000～5000吨，产品以茉莉花茶为主，还有玉兰花茶、珠兰花茶、玫瑰花茶、玳玳花茶、柚子花茶、保健花茶共7个品种，其中“银针”、“大白毫”、“香碧螺”、“闽毫”、“银毫”、“春风”、“外事礼茶”、“雀舌毫”、“明前绿”和“龙团珠”等为名优产品。

福安茶厂〔Fu'an Tea Factory〕　国有茶厂。位于福建福安工业南路。建于1950年。前身为闽东第一制茶厂，1985年改为现名。年产茶叶1500吨。产品有绿茶、红茶、眉茶、明前毛峰，以及各级型花茶。

漳州茶厂〔Zhangzhou Tea Factory〕　国有茶厂。位于福建漳州北郊小坑头。建于1954年。主产乌龙茶，年产量为2000吨，主要产品有外销“乌龙色种201”、“乌龙色种202”、“乌龙色种203”、“乌龙色种204”系列产品、内销小包装有“铁观音”、“黄金桂”、“佛手”、“流香”、“色种”、“一枝春”等30多个品种。

江　西　省

上饶茶厂〔Shangrao Tea Factory〕　国有茶厂。位于江西上饶粮厅巷。建于1949年。年生产茶叶2500吨。产品有外销绿茶、花茶等十余个品种。

南昌茶厂〔Nanchang Tea Factory〕　国有茶厂。位于江西南昌天佑路。建于1949年。年生产花茶500吨，产品主要为茉莉花茶。

修水茶厂〔Xiushui Tea Factory〕　国有茶厂。位于江西修水城西摆街。建于1949年。年产茶叶1500吨。产品有宁红保健茶、外销红茶和绿茶等10余个品种。

景德镇茶厂〔Jingdezhen Tea Factory〕　国有茶厂，位于江西景德镇中山南路。建于1949年。年生产茶叶750吨，产品有红茶、绿茶和保健茶。

婺源茶厂〔Wuyuan Tea Factory〕　国有茶厂。位于江西婺源紫阳镇东街。建于1949年。年生产茶叶2500吨，产品为外销绿茶。

湖　北　省

汉口茶厂〔Hankou Tea Factory〕　集体茶厂。位于湖北武汉汉口南京路。建于1950年。前身为中国茶业公司中南区公司。主要生产拼配出口红、绿茶，年产量约1万吨；兼产内销花茶，年销量为500～1000吨。

宜都茶厂〔Yidu Tea Factory〕　国有茶厂。位于湖北宜都。建于1951年。前身为中茶公司中南区公司，主要生产出口宜红茶及部分绿茶、花茶，年产量为1000～2000吨。

赵李桥茶厂〔Zhaoliqiao Tea Factory〕　集体茶厂。位于湖北赤壁赵李桥镇。建于1949年。前身是中国茶叶公司羊楼洞砖茶厂，1953年迁址并改为现名。下设原料、复制、

紧压、动力等车间，4条生产线，主要生产“川字牌”青砖茶、加碘茯砖茶、“火车头牌”和“牌坊牌”米砖茶。年产青（茯）砖茶6000吨，米砖茶1000吨。产品主销少数民族地区，并有少量出口。

恩施州茶厂〔Enshi Tea Factory〕 集体茶厂。位于湖北恩施。1961年建厂。前身为湖北省茶叶公司。主要生产宜红出口茶，年产茶叶1000～2000吨。

湖 南 省

长沙茶厂〔Changsha Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南长沙浏阳河路。建于1950年。前身为中国茶业公司长沙联络处。年产绿茶5000吨，花茶4000吨，其它茶类110吨，拼配出口红茶1.5万吨。主要产品有红茶、绿茶、茉莉花茶、速溶茶、袋泡茶及茶饮料。其中“猴王牌”茉莉花茶为名优产品。

石门茶厂〔Shimen Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南石门城关镇三江路。建于1951年。原名中国茶叶公司宜都红茶厂泥沙手工厂，1956年改为现名。设有生产部、收购部、名茶开发部等机构，年生产加工茶叶1500吨。主要产品有工夫红茶、珍眉茶和茉莉花茶。其中“石门银峰”为名优产品。

石门县茶叶开发总公司〔Shimen Tea Developmental Corporation〕 即“石门茶厂”。

平江茶厂〔Pingjiang Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南平江城关，建于1951年。年加工茶叶2500吨，主要产品为红茶。

东山峰茶厂〔Dongshanfeng Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南石门西北部。建于1972年。下辖分厂，有茶园667公顷，年生产干茶1000吨。主要产品有“东山秀峰”、“银针茶”、“绿菊茶”、袋泡茶、乌龙茶、红茶和茉莉花茶。其中“东山秀峰”和“云雾绿茶”为名优产品。

白沙溪茶厂〔Baishaxi Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南安化小淹乡。建于1948年。年加工茶叶5000吨，主要生产紧压茶。

网岭茶厂〔Wangling Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南攸县网岭镇。建于1965年。有茶园80公顷，年产茶300吨。主产红茶、绿茶和茉莉花茶。

安化茶厂〔Anhua Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南安化酉州。建于1950年。年生产茶叶5000吨，主要产品有红茶和乌龙茶。

邵阳茶厂〔Shaoyang Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南邵阳东区火车站。建于1979年。年加工茶叶4000吨，主要产品有红茶。

临湘茶厂〔Linxiang Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南临湘城关镇。建于1959年。年加工茶叶7500吨，主要生产紧压茶。

桃源茶厂〔Taoyuan Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南桃源沙坪镇。建于1955年。年加工茶叶2500吨，主要产品为红茶。

益阳茶厂〔Yiyang Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南益阳大桃路。建于1959年。年加工茶叶1万吨，主要生产紧压茶。

涟源茶厂〔Lianyuan Tea Factory〕 国有茶厂，位于湖南涟源兰田镇。建于1959年。年生产茶叶3000吨，产品主要为红茶。

湘乡茶厂〔Xiangxiang Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南湘乡城北红仑上。建于1976年。年生产茶叶1500吨。主要产品有工夫红茶、红碎茶、“银海牌”绿茶和茉莉花茶。

湘潭茶厂〔Xiangtan Tea Factory〕 国有茶厂，位于湖南湘潭七里铺。建于1978年。年生产茶叶4000吨，产品主要有珍眉茶、高级绿茶和茉莉花茶。

新化茶厂〔Xinhua Tea Factory〕 国有茶厂。位于湖南新化城关镇城南街晏家巷。建于1950年。原名中国茶业公司新化红茶厂，后改为现名。年生产茶叶5000吨。主要产品有工夫红茶、绿茶和红碎茶。

广 东 省

广东茶叶进出口公司第一茶厂〔Guangdong Tea Import and Export Company Subordinate the First Tea Factory〕 国有茶厂。位于广东广州河湾南工业大道。1958年创建。集精制、拼配、包装和深加工于一体，年加工茶叶5万吨。产品有红茶、绿茶、花茶、乌龙茶和普洱茶等多种茶类产品，花色品种逾200个，同时生产各种袋泡茶、礼品茶，其中“金帆牌”英德红茶袋泡茶、“金帆牌”礼品茶、熏制“荔枝红茶”为名优产品。

广州茶厂〔Guangzhou Tea Factory〕 国有茶厂，位于广东广州北郊三元里北站路。建于1954年。年产袋泡茶5000万包。加工品种有红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、普洱茶、甘和茶、午时茶以及各种保健茶等袋泡茶。还加工生产茉莉花茶、玉兰花茶和荔枝红茶等香料茶。

汕头茶厂〔Shantou Tea Factory〕 国有茶厂。位于广东汕头北墩。建于1951年。下设筛选车间、拼堆车间、烘干车间、机修车间、土焙车间、小包装车间和袋泡茶车间，年加工生产量3000吨。产品有乌龙茶、绿茶、花茶、普洱茶和红茶等10多个品种，其中“美的青春”袋泡茶为名优产品。

英德红旗茶厂〔Yingde Hongqi Tea Factory〕 国有茶

厂。位于广东英德坑口嘴。建于1958年。下设初制车间、精制车间、包装车间，车间内设红碎茶、绿茶全自动生产线，年加工茶叶6000吨。主要生产红茶和绿茶，其中红碎茶为名优产品。

广西壮族自治区

玉林茶厂〔Yulin Tea Factory〕 国有茶厂。位于广西玉林仁东镇。建于1976年。年加工茶叶1000吨，外销产品为红茶，内销产品有绿茶、茉莉花茶和玉兰花茶等。

北流茶厂〔Beiliu Tea Factory〕 国有茶厂。位于广西北流城区。建于1975年。年加工茶叶1000吨，产品有绿茶、茉莉花茶和玉兰花茶等。

灵山县茶厂〔Lingshan Tea Factory〕 国有茶厂。位于广西灵山。建于1966年。初产茯砖茶，继产红茶，而后产花茶，年加工茶叶2000吨。产品有内销绿茶、茉莉花茶、玉兰花茶和茉莉花浸膏等品种。

南宁花茶厂〔Nanning Scented Tea Factory〕 国有茶厂。位于广西南宁五一西路。建于1985年。茶厂设有窨花车间、精制车间和包装车间，年加工茶叶1500吨。产品有茉莉花茶、玉兰花茶和绿茶等。

南宁茶厂〔Nanning Tea Factory〕 国有茶厂。位于广西南宁五一西路。1976年建厂。下设花茶分厂，年拼配加工出口茶3000吨。出口产品有广西红茶、绿茶和茉莉花茶，内销茶有茉莉花茶、凌云白毫茶和绿茶等。

桂林茶厂〔Guilin Tea Factory〕 国有茶厂。位于广西桂林七星路。建于1965年。年加工茶叶1000吨，外销产品为六堡茶，内销茶有绿茶、茉莉花茶、玉兰花茶和桂花茶等。

梧州茶厂〔Wuzhou Tea Factory〕 国有茶厂。位于广西梧州角嘴后路。建于1953年。前身是中国茶叶公司广东省分公司驻广西梧州支公司茶叶办事处。年加工茶叶1000吨，产品有外销六堡茶，内销绿茶、茉莉花茶和玉兰花茶等。

博白县茶厂〔Bobai Tea Factory〕 国有茶厂。位于广西博白城区。建于1990年。年加工茶叶700吨，主要生产外销红茶，内销绿茶和茉莉花茶等。

横县茶厂〔Hengxian Tea Factory〕 国有茶厂。位于广西横县横州镇洪德街。1953年创建。前身是横县宝华茶厂。年加工茶叶2000吨，外销产品为六堡茶，内销产品有绿茶、茉莉花茶和迎春香茶等。

海 南 省

海南省农垦茶叶厂〔Hainan Agri-Reclamation Tea Factory〕 国有茶厂。位于海南海口海垦路。建于1981年。下设茶叶门市部。主要生产、经营红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、茉莉花茶、各种袋泡茶、小包装茶等12个品种，年生产销售茶叶250吨。

重 庆 市

万州茶厂〔Wanzhou Tea Factory〕 国有茶厂。位于重庆万州区白岩路。建于1954年。年生产茶叶1000吨，出口产品有红碎茶、普洱茶、珍眉绿茶，内销茶有花茶、绿茶，边销茶有康砖茶。

南川茶厂〔Nanchuan Tea Factory〕 国有茶厂。位于重庆南川隆化镇北环支路。建于1978年。年生产茶叶2000吨。外销茶有红碎茶，内销茶有绿茶、茉莉花茶、红茶袋泡茶、金银花茶、绞股蓝茶和蜗牛信息茶等。

重庆茶厂〔Chongqing Tea Factory〕 国有茶厂。位于重庆南岸区玄坛庙八角巷。建于1951年。前身为中国茶业公司重庆茶厂，1991年改为现名。下设茶叶贸易中心、制茶分厂、小包装分厂，年生产茶叶3000～5000吨。产品有外销红碎茶、袋泡茶及“峨眉牌”重庆沱茶、绿茶；内销茶有“峨眉牌”和“山城牌”沱茶、花茶、八珍保健茶及边销康砖茶。

涪陵茶厂〔Fuling Tea Factory〕 国有茶厂，位于重庆涪陵区跃进路。建于1964年。年生产茶叶3000吨，外销产品有红碎茶、普洱茶，内销茶有绿茶、花茶、沱茶和边销茶。

四 川 省

大竹河茶厂〔Dazhuhe Tea Factory〕 亦称“森发实业贸易公司”。国有茶厂。位于四川万源大竹镇。建于1958年。年生产茶叶500吨。主要产品有外销红碎茶、普洱茶，边销康砖茶。内销茶有沱茶、花茶、绿茶，其中“巴山春咏”为名优产品。

森发实业贸易公司〔Senfa Industrial Trade Corporation〕 即“大竹河茶厂”。

天全茶厂〔Tianquan Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川天全城厢建设路。建于1952年。年产茶叶2000吨。主产金尖茶、绿茶。

邛崃茶厂〔Qionglai Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川邛崃天庆街。前身为中国临邛茶厂，1951年改为现名。年产茶叶1500吨。产品有外销文君绿茶、文君花茶、杜仲茶，边销茯砖茶、康砖茶、金尖茶，内销文君绿茶、文君花茶、袋泡杜仲茶等。

平武茶厂〔Pingwu Tea Factory〕 集体茶厂。位于四川平武豆叩镇。建于1952年。前身为中国茶叶公司平武茶厂，1985年改为现名。年生产茶叶2000吨。产品有出口绿

茶，内销有茉莉花茶，边销有方包茶和茯砖茶，其中“毛尖”茶为名优产品。

北川茶厂〔Beichuan Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川北川曲山镇。建于1952年。实行产、购、加工、销一体管理。年产茶叶1200吨。产品有绿茶、花茶、砖茶，其中“曲城绿茶”、“佛泉春绿”为名优产品。

乐山茶厂〔Leshan Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川乐山城郊竹公溪路。年生产茶叶750吨。外销茶有红碎茶和眉茶，内销茶有绿茶和花茶。

成都茶厂〔Chengdu Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川成都一心桥街。建于1951年。下设直属门市部。年产茶叶4000吨。产品有外销绿茶，内销“三花牌”茉莉花茶，高级名茶“锦城露芽”、“蟹目香珠”、“明前郁露”、“蜀都毛峰”、“蜀都香茗”、“龙珠呈祥”、“蜀都春蕊”、“蜀都雀舌”及保健茶等20余个花色品种。

名山茶厂〔Mingshan Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川名山蒙阳镇名车路。建于1972年。年生产茶叶2500吨。生产的茶类主要有黄茶、绿茶、茉莉花茶、金尖茶和康大茶。

江油茶厂〔Jiangyou Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川江油三合顺江路。建于1965年。年生产茶叶600吨。产品有“昌明牌”太白花茶，“太白牌”名茶系列“茉莉珍品”、“绿玉香珠”、“圌岭春茗”等。

宜宾茶厂〔Yibin Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川宜宾南岸上渡口。建于1952年。是工贸合一的国营外贸企业。下设红茶、绿茶、边茶业务管理机构及开发、出口业务等机构。年产茶叶6000吨，外销产品有川红工夫茶、红碎茶、出口绿茶、普洱茶。内销茶有茉莉花茶、沱茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、袋泡茶和保健茶等20余个品种。

荥经茶厂〔Yingjing Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川荥经民主正街。建于1951年。年生产茶叶2500吨。主要产品为南路边茶“民族团结牌”康砖茶、金尖茶，内销绿茶和花茶。

宣汉茶厂〔Xuanhan Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川宣汉东乡镇望江路。建于1977年。年生产茶叶1.5万吨。外销产品有红碎茶、珍眉茶和普洱茶，内销茶有茉莉花茶、川青和川绿素茶。

都江堰市茶厂〔Dujiangyan Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川都江堰玉带桥外观景路。建于1952年。年生产茶叶1000吨。产品有外销普洱茶、绿茶，内销茶有各级茉莉花茶、高档名优茶，边销茶有方包、茯砖茶。其中“青城雪芽”、“青城贡茶”为名优产品。

清溪茶厂〔Qingxi Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川犍为清溪镇。前身是中国茶叶公司西南公司清溪转运站，1960年扩建为清溪茶厂。下设花茶车间、精制车间和茶叶销售门市部，年生产茶叶1500吨。主要生产花茶，其中“清茗香”、“碧峰凝春”、“龙珠凤眉”、“珍茗”、“春露”和“特贡”为名优产品。

雅安茶厂〔Ya'an Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川雅安文定街。建于1950年。年生产茶叶6000吨。主要产品有康砖茶、金尖茶、毛尖和芽细等系列边茶品种，其中绿茶“雨城寿眉”为名优产品。

筠连茶厂〔Junlian Tea Factory〕 国有茶厂。位于四川筠连大龙潭。建于1956年。年生产茶叶2000吨。产品有工夫红茶、红碎茶、绿茶、保健茶、茉莉花茶和康砖茶。

新都第一茶厂〔Xindu the First Tea Factory〕 亦称“四川省茶叶进出口公司第一茶厂”。国有茶厂。位于四川新都通站路。年生产茶叶3000吨。主要产品有出口红茶、绿茶和特种茶。

四川省茶叶进出口公司第一茶厂〔Sichuan Tea Import and Export Company Subordinate the First Tea Factory〕 即“新都第一茶厂”。

贵州省

大西桥茶厂〔Daxiqiao Tea Factory〕 国有茶厂。位于贵州安顺大西桥镇。建于1958年。年生产茶叶100吨，主要产品有内、外销绿茶。

贵州省农垦农工商公司茶厂〔Guizhou Agriculture-Industry-Commerce Integrated Enterprise Company Subordinate Tea Factory〕 国有茶厂。位于贵州贵阳火车西站侧。建于1988年。下设茶叶批发部、茶庄及十余个零售网点。年加工、拼配茶叶3000吨。主要生产经营各档绿茶、红碎茶、工夫红茶、茉莉花茶、乌龙茶、普洱茶、沱茶及各种名优小包装茶、茶具等300多个品种。

贵阳茶厂〔Guiyang Tea Factory〕 国有茶厂。位于贵州贵阳中八路。建于1953年。是贵州省第一个大型茶叶精制厂。年生产茶叶1000吨。主要生产绿茶和出口红茶。其中“碧潭牌”珍眉三级、“贵阳沱茶”为名优产品。

桐梓茶厂〔Tongzi Tea Factory〕 国有茶厂。位于贵州桐梓杨柳坪镇。建于1966年，为全国边销茶定点企业之一。年产花茶100吨、普洱茶300吨。产品主要有砖茶、普洱茶、杜仲茶等十多个品种。砖茶有“金尖”和“康砖”两个品种。

云南省

下关茶厂〔Xiaguan Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南大理下关建设西路。建于1941年。前身为康藏茶厂，1950年改为现名。系全国边销紧压茶定点生产厂家之一。下设沱

茶、边销茶、外销茶、筛制、机务动力等车间及茶场。年加工各类茶叶 8000 吨。产品分为边销、内销和特种茶三大类 40 多个花色品种。边销茶类有云南砖茶、饼茶、方茶，内销茶类有沱茶、三春茶、滇绿、滇青、苍山雪绿、感通茶、白族三道茶、袋泡茶等，特种茶类有普洱茶、外销沱茶、七子饼茶等，其中“宝焰牌”云南砖茶和“松鹤牌”云南沱茶为名优产品。

大渡岗茶厂〔Dadugang Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南西双版纳景洪大渡岗乡。建于 1984 年。设有初制车间、精制车间和名茶车间。年加工茶叶 2000 吨。主要产品有 CTC 红碎茶、传统红碎茶、工夫红茶、滇绿和龙山雪毫等名茶，其中“滇绿”一级和“龙山云毫”为名优产品。

山后茶厂〔Shanhou Tea Factory〕　乡办集体茶厂。位于云南峨山锦屏乡。建于 1985 年。有茶园 170 余公顷，年产茶 125 吨。主产工夫红茶、红碎茶、大叶种炒青绿茶、烘青绿茶等。

马关县茶厂〔Maguan Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南马关。建于 1990 年。属产、供、销一条龙的经济实体。辖有茶园约 870 公顷，建有茶场、初制加工厂。年加工茶叶 150 吨。主产绿茶。

云县茶厂〔Yunxian Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南云县东岳官山。建于 1974 年。下设茶叶加工车间、茶叶收购站，年产干茶 2000 吨。主产滇红、滇绿、滇青和蒸青绿茶。

云县茶房茶厂〔Yunxian Chafang Tea Factory〕　乡办茶厂。位于云南云县茶房乡大河边。建于 1980 年。茶园面积 930 余公顷，年产毛茶 1000 吨。主要产品有滇红工夫茶、红碎茶和绿茶。

云南茶厂〔Yunnan Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南昆明跑马山。建于 1976 年。隶属云南省茶叶进出口公司。该厂设有生产、审检、包装、供销等科室。建有万吨红茶拼配生产线，以生产红茶、红碎茶、小包装红茶、保健茶、沱茶袋泡茶为主，年产各类出口茶叶 1 万吨。名优产品有 U303 红茶、云南沱茶袋泡茶等。

水富县花茶厂〔Shuifu Scented Tea Factory〕　乡办茶厂。位于云南水富云富镇。建于 1985 年。年产干茶量 500 吨。有茉莉花茶基地约 20 公顷，年产花量 135 吨。主要产品有茉莉花茶等。

牛洛河茶厂〔Niuluohe Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南江城。有茶园约 6700 公顷，其中规范化新型生态茶园 670 公顷。有年加工能力 2500 吨的茶叶加工厂，年产干茶 1500 吨。主产红茶、绿茶和茉莉花茶，其中“南江奇兰”、“报春银毫”和“云海玉芽”为名优产品。

凤庆茶厂〔Fengqing Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南凤庆凤城小北门外。建于 1939 年，是“滇红”的诞生地。是云南省重点骨干企业之一。前身是云南中国茶业股份有限公司顺宁实验茶厂，1954 年改为现名。茶厂年产精制茶 4000 吨，主产“凤牌”红茶、绿茶、青茶、沱茶、普洱茶、花茶及各种系列小包装茶，十多个系列 120 余个花色品种，其中“滇红特级礼茶”、“早春绿茶”、“太华茶”为名优产品。

双江茶厂〔Shuangjiang Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南双江沙河乡。建于 1974 年。下设分厂、茶叶收购站及外贸公司。年产茶 1200 吨。主要产品有滇红工夫茶、红碎茶和滇青、滇绿等。

尼诺茶厂〔Ninuo Tea Factory〕　社办茶厂。全称为云南省昌宁县温泉供销合作社尼诺绿茶精制厂，位于昌宁温泉乡徐寨。建于 1987 年。有茶园 330 余公顷，年产茶叶 250 吨，主产尼诺绿茶，为名优产品。

尚勇茶厂〔Shangyong Tea Factory〕　乡办茶厂。位于云南西双版纳勐腊尚勇乡。建于 1980 年。实行茶叶种植、加工、销售一体化管理。有茶园 130 余公顷，年产茶 300 吨，主要产品有红茶和绿茶两大系列 20 余个品种。

昆明茶厂〔Kunming Tea Factory〕　国有茶厂，位于云南昆明书林街。建于 1939 年，隶属云南省茶叶进出口公司。设有红茶、绿茶、生产、经营的管理机构。年产茶叶 2000 吨。主产普洱茶、红茶、绿茶、花茶、紧压茶、云南名茶组合包装茶和袋泡茶等。名优产品有春蕊茶、普洱茶、茉莉花茶和普洱方茶等。

昌宁县茶厂〔Changning Tea Factory〕　国有茶厂，位于云南昌宁达丙镇。建于 1958 年。占地面积约 140 公顷。年产茶 2000 吨。主要产品有滇红工夫茶、滇红碎茶、滇绿、滇青、沱茶、普洱茶、紧压砖茶和花茶等。

宜良茶厂〔Yiliang Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南宜良环城南路。建于 1939 年。隶属云南省茶叶进出口公司。年产茶 1000 吨。主要产品有红茶、绿茶、花茶、普洱茶等散装茶、成型压制茶、咖啡及各种小包装茶、礼品茶等。

临沧地区茶叶科技综合开发实验茶厂〔Lincang Tea Scientific Comprehensive Development-Experimental Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南临沧。建于 1993 年。是集茶叶教育、科研、生产、销售于一体的茶叶经济实体。设有茶厂及女儿绿茶庄，在昆明市设有茶叶经营部。茶厂年加工能力 250 吨，年产绿茶 50 吨。

临沧茶厂〔Lincang Tea Factory〕　国有茶厂。位于云南临沧凤翔镇。建于 1956 年。厂部下设茶叶加工车间，年加工能力 2500 吨。年产干茶 1500 吨。主产滇红、滇绿、滇青、普洱茶和沱茶。

盈江农场精制茶厂〔Refined Tea Factory of Yingjiang Plantation〕　国有茶厂。位于云南盈江平原镇。建于 1981 年。有密植茶园约 470 公顷，有精制厂，下设初制所。年加

工能力1000吨。年产茶叶1500吨。主产工夫红茶、红碎茶、烘青绿茶和炒青绿茶。

峨山县茶厂〔Eshan Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南峨山云茶山庄。建于1989年。有茶园100余公顷，设有初精制联合茶厂及名优茶加工车间。年加工茶叶500吨。主产红茶、绿茶炒青和蒸青等系列产品。

勐海茶厂〔Menghai Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南勐海象山镇。前身为佛海茶厂，建于1940年。1959年改为现名。全厂设有精制车间、初制车间、辅助车间和初制分厂，年加工茶叶5200吨。主要生产红茶、绿茶、普洱茶、紧压茶四大类，是滇红生产的主要基地。该厂名优产品有云南普洱茶、七子饼茶、普洱方茶、CTC红碎茶、南糯白毫，竹筒香茶等。

勐撒镇茶厂〔Mengsa Tea Factory〕 乡办茶厂。位于云南耿马勐撒镇。建于1988年。茶厂下设初制车间，年产茶叶750吨。主产“回味牌”高级蒸酶茶系列产品。

惠民茶厂〔Huimin Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南澜沧惠民乡。建于1977年。有茶园约150公顷，年产茶250吨。主要加工红茶和绿茶。

景东县茶厂〔Jingdong Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南景东县城西郊路。建于1970年，系与景东县茶叶公司工贸合一的企业。1993年并入景东县林产工业公司，改为现名。茶厂设计生产规模1000吨，年产干茶1000吨。主产红茶、绿茶、滇青、花茶、普洱茶。

景谷茶厂〔Jinggu Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南景谷北郊。建于1958年。年生产茶叶1500吨。主要生产特种普洱茶、绿茶、青茶、红茶、花茶、紧压茶六大类20多个花色品种。

普文茶厂〔Puwen Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南景洪普文镇。建于1956年。有茶园约670公顷，年产茶850吨。主产滇红工夫茶、红碎茶、滇绿茶等近30个花色品种。

遮放茶厂〔Zhefang Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南潞西遮放镇。建于1983年。有基地茶园约300公顷。年产茶300吨。有初、精制联合茶厂，年加工能力500吨，主产红茶、绿茶和“云雾银钩”、“遮放银芽”、“黑山翠绿”三个名优茶品。

黎明茶厂〔Liming Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南勐海勐遮乡。是初精制合一、加工与产品销售一体化的专业性茶厂。建于1984年。下设初制车间，精加工能力750吨。年产干茶500吨。主产滇红、滇绿共40多个花色品种。

澜沧茶厂〔Lancang Tea Factory〕 国有茶厂。位于云南澜沧。建于1975年。下设毛茶初制、绿茶精制、普洱茶、红碎茶精制等生产车间，年加工能力1500吨，年生产茶叶750吨。主产普洱茶、红茶和绿茶等40多个品种。

陕 西 省

紫阳县茶厂〔Ziyang Tea Factory〕 集体茶厂。位于陕西紫阳城西关。建于1965年。1971年与洞河、瓦房两茶厂合并，改为现名。设有筛切、风选、选拣、拼配、精制、包装等车间，年加工茶叶1500吨。茶厂在西安、银川两地设有办事处。主要产品有“紫阳毛尖”、“陕青”、烘青、炒青及精制眉茶、袋泡茶等。

茶 机 厂

武义茶机制造总厂〔Wuyi Tea Machine Producing General Factory〕 茶叶机械生产厂家。位于浙江武义城内。建于1967年，原名武义茶机制造厂，1992年改为现名，厂房面积1.9万米^2，机械加工设备近百台。主要生产茶叶初、精制机械，兼生产丝织机械。年生产茶叶机械能力2700台。

杭州茶叶机械总厂〔Hangzhou Tea Machine General Factory〕 茶叶机械生产厂家。位于浙江富阳新登镇。建于1963年。原名杭州农业机械厂，1984年改为现名，并加挂“杭州干燥设备厂”牌子。浙江省机械产品质量监督检验总站茶叶机械分站和杭州茶叶机械实验检测所亦挂靠厂内。厂房面积2.7万米^2，机械加工设备270余台。主要生产大、中型红、绿茶初、精制成套机械，年产1200台。建厂后共设计、试制、生产茶叶机械近百种，计2.4万余台，产品行销全国各产茶省、市、自治区，并销至十余个国家和地区。

绍兴茶叶机械总厂〔Shaoxing Tea Machine General Factory〕 茶叶机械生产厂家。位于浙江绍兴环城南路。建于1958年。1984年改为现名。厂房面积2.1万米^2，机械加工设备150余台。主要生产茶叶初、精制成套机械，兼生产起重机。茶叶机械年生产能力2000台。产品行销全国24个省、市、自治区，并销至东南亚。

临安茶机总厂〔Lin'an Tea Machine General Factory〕 茶叶机械生产厂家。位于浙江临安县城内。建于1958年，先后称“临安农机修造三厂”、“临安茶机厂”，1994年改为现名。有机械加工设备180余台，主要生产茶叶初、精制机械，年生产能力3500台。

富阳茶叶机械总厂〔Fuyang Tea Machine General Factory〕 茶叶机械生产厂家。位于浙江富阳受降镇。建于1973年。先后称“富阳受降农机厂”、“富阳受降茶机厂”等，1986年改为现名。有机械加工设备130余台。主要生产茶叶初、精制机械，兼营农机具修理。茶叶机械年生

产能力 2000 台。

富阳绿叶茶机总厂〔Fuyang Luye Tea Machine General Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于浙江富阳胥口。建于 1954 年。先后称“富阳县胥口铁木业联社”、“富阳茶机厂”，1992 年改为现名。厂房面积 9000 米^2，机械加工设备近 80 台。主要生产茶叶初、精制机械，兼产塑料制品。茶叶机械年生产能力 800 台（套）。与中国农业科学院茶叶研究所联合研制的小型绿茶初制实验机械，曾出口日本和巴基斯坦等国家。

富阳新登工业热风炉厂〔Fuyang Xingdeng Industrial Hot-Blast Stove Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于浙江富阳新登镇。建于 1989 年。厂房面积 5600 米^2，有机械加工设备 15 台。主要生产与茶叶烘干机配套的各种规格的高效节能热风炉和茶叶烘干机，兼产各类化工烘干设备和热风炉。年生产茶叶机械（含热风炉）350 台（套）。

嵊州市茶叶机械厂〔Shengzhou Tea Machine Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于浙江嵊州长乐镇。建于 1972 年。厂房面积 1.1 万米^2，机械加工设备 80 余台。主要生产茶叶初、精制机械，年产 1200 台。

衢州市微型茶机厂〔Quzhou Tea Mini-Machine Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于浙江衢州上洋。建于 1986 年。原称“衢州市轻工机械厂”，1990 年改为现名。厂房面积 8600 米^2，有机械加工设备 50 余台。主要生产名茶、优质茶微型加工机械，是国内唯一专业生产微型茶叶机械的厂家。年生产能力 4000 台。

浙江川崎茶叶机械有限公司〔Zhejiang Kawasaki Tea Machinery Corporation, Ltd.〕　中外合资企业。位于杭州和睦路。1990 年成立。由浙江省茶叶公司、杭州西湖台钻总厂、浙江省新兴企业总公司、杭州茶叶试验场、浙江省南湖林场与日本川崎技研株式会社合资组建。设有精加工工场和装配工场。生产经营采茶机械、茶园园林作业机械等，主要品种有采茶机、修剪机，产品主销江、浙、闽、赣、粤、滇和北京、沈阳等省市。

屯溪茶叶机械厂〔Tunxi Tea Machine Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于安徽黄山屯溪区。建于 1958 年。厂房面积 2.2 万米^2，机械加工设备 160 余台。主要生产茶叶初制、精制机械、塑料机械和包装机械。茶叶机械年产 100 台。

休宁县茶叶机械厂〔Xiuning Tea Machine Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于安徽休宁海阳镇。建于 1967 年。厂房面积 6500 米^2，有机械加工设备百余台。主要生产茶叶初、精制机械，兼产建筑机械。茶叶机械年生产能力 1350 台。

安溪茶叶机械厂〔Anxi Tea Machine Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于福建安溪凤城镇。建于 1958 年。厂房面积 1.5 万米^2，机械加工设备 90 台。主要生产乌龙茶初制加工机械，兼水轮发电设备加工修配，年产茶叶机械 4000 台。

婺源县茶叶机械厂〔Wuyuan Tea Machine Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于江西婺源县城内。建于 1958 年，原称“婺源县农业机械厂”，1976 年改为现名。厂房面积 5400 米^2，机械加工设备近 200 台。主要生产茶叶初、精制机械，兼产竹、木加工机械。茶叶机械年生产能力 2000 台。

夹江县茶叶机械厂〔Jiajiang Tea Machine Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于四川夹江县城内。建于 1958 年，厂房面积 2.4 万米^2，机械加工设备 100 余台。主要生产茶叶初、精制机械，兼产石棉筛粉设备等。茶叶机械年生产能力 650 台（套）。

江津茶叶机械厂〔Jiangjin Tea Machine Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于重庆江津。建于 1970 年。厂房面积 8000 米^2，有机械加工设备 80 余台。主要生产茶叶初、精制机械，年产 1500 台。

云南茶叶机械总厂〔Yunnan Tea Machine General Factory〕　茶叶机械生产厂家。位于云南思茅五一路。建于 1956 年。主要生产茶叶初制机械、精制加工机械、名茶加工机械，年产量为 2000 多台套。产品出口东南亚等国，内销海南、广东等 7 省。

公　司

中国茶叶进出口公司〔China Tea Import and Export Corporation〕　茶叶进出口专业公司。位于北京东安门大街。1949 年成立。前身是中国茶业公司，1985 年改为现名。隶属中国土产畜产总公司，并受其委托，经营和管理上海、广东、福建、浙江、安徽、湖南、湖北、广西、云南、四川、贵州、海南、江西、江苏、河南、重庆、宁波、深圳等地的茶叶进出口业务。公司在英国、美国、法国、波兰、俄罗斯、日本、利比亚、塞内加尔、摩洛哥和中国香港等地派驻茶叶贸易代表，开展茶叶贸易业务。并在沿海城市和经济特区设有联营、中外合资和独资企业 20 家，经营包括茶叶在内的各种国内外贸易业务。出口品类有红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、花茶、白茶等，产品销往世界五大洲的 100 余个国家和地区，其中非洲和亚洲各占出口总量的 1/3。欧洲、美洲和大洋洲占 1/3。年出口量在 1000 吨以上的茶叶大市场有 25 个，其中万吨左右的有摩洛哥、美国、突尼斯、日本、英国等。

上海茶叶进出口公司〔Shanghai Tea Import and Export Corporation〕　省（市）级国有专业公司。位于上海曲阳路。1949 年成立。设有茶叶分公司，以及升泰、双腾、升腾、茶恬园等国际贸易公司、进口商品部、销售部等

经营实体；还设有4个合资、联营企业；在上海市附设第一茶厂、第二茶厂、第三茶厂。在科特迪瓦、阿联酋、荷兰、巴基斯坦、美国、俄罗斯、哈萨克斯坦和中国香港设有贸易机构。公司经营茶叶及可可制品、出口茶叶品种有红茶、绿茶和特种茶三大类139个花色品种，商标有“万年青”、“天坛”、“龙”、“祁门”、“宫殿”和“向阳花”等牌。与世界80多个国家和地区建立业务联系。年出口茶叶18000吨。

中国土产畜产浙江茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Zhejiang Tea Branch〕 省级国有专业公司。位于杭州延安路。1950年成立。前身为浙江省茶叶公司。现系内外贸合一的茶叶专业公司。1980年独立自营出口。设有眉茶、珠茶、红茶、特种茶和非茶类产品等12个进出口业务部，九恒、九州、九升、九宇、九华、九源6个有限责任公司，浙江第一、第二两个出口茶厂，还有浙江三明茶业有限公司、浙江川崎茶业机械有限公司2家中外合资企业。在巴基斯坦、多哥、摩洛哥设有海外机构。公司经营红茶、眉茶、珠茶、龙井茶、特种名茶和茉莉花茶等100多个花色品种。商标有“骆驼”、“狮峰”等牌。其中骆驼牌特级珍眉、特级珠茶，狮峰牌极品龙井茶获世界优质食品金奖。产品外销世界五大洲50多个国家和地区，内销国内20多个省、市、自治区。全年内外贸销售茶叶4万多吨。

中国土产畜产安徽茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Anhui Tea Branch〕 省级国有专业公司。位于合肥金寨路。前身为中国茶业公司屯溪支公司，1992年改为现名。设有红茶部、绿茶部、特种茶经销部，业务一、二、三部，进口合作部等机构，并在芜湖市设芜湖茶厂。自1982年起自营出口。出口产品有红茶、绿茶和特种茶等数十个花色品种。产品销至五大洲的50多个国家和地区，内销全国20多个省、市、自治区。年出口茶1.5万吨。

中国土产畜产福建茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Fujian Tea Branch〕 省级国有专业公司。位于福州五四路。1955年成立，前身为中国茶业公司福建公司。公司设乌龙茶部和红、绿茶部，下设9个开发部和直属茶叶加工厂、茗香商店，以及厦门、泉州、安溪、永春等支公司。国内合资企业有福建乌龙有限公司、茗佳有限公司、香港佳和有限公司，海外合资企业有加拿大中加企业有限公司。公司经营乌龙茶、花茶、白茶、绿茶、红茶五大茶类及其小包装茶、袋泡茶等。注册商标有“蝴蝶牌”、“向阳花牌”、“新芽牌”、“海堤牌”等。与世界70多个国家和地区建立业务关系。年销售量1.5万吨。

中国土产畜产江西茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Jiangxi Tea Branch〕 省级国有专业公司。位于南昌站前路。1950年成立。自1987年起独立自营出口。设有绿茶科、红茶科、特种茶科等部门；在上饶、景德镇设有拼配厂。公司经营茶叶出口和内销两类业务，品种有红、绿、花茶和特种茶等20多个花色品种，商标为“万年松牌”和“向阳牌”。与世界20多个国家和地区的200多个商社建立业务联系。年成交量7500吨。

中国土产畜产湖北茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Hubei Tea Branch〕 省级国有专业公司。位于武汉南京路。1950年成立。公司设有红茶经营部、绿茶经营部，还设有深圳依化贸易公司、满洲里利源公司、上海申达公司等业务经营部门。公司主要经营工夫红茶、红碎茶、珍眉绿茶、花茶、砖茶及减肥茶等。与东欧、美国、德国、英国、日本、东南亚等20多个国家和地区有稳定的贸易关系。公司年销茶叶1万吨。

中国土产畜产湖南茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Hunan Tea Branch〕 省级国有专业公司。位于长沙五一中路。1950年成立。前身为中国茶业公司安化分公司。自1979年起湖南红茶自营出口。在省辖县(市)设有十余个直属茶厂和一个科研所。公司经营茶叶、咖啡等业务，品种有红茶、绿茶、花茶、特种茶、紧压茶，年销售量约4.3万吨。

中国土产畜产广东茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Guangdong Tea Branch〕 省级国有专业公司。位于广州天河东路。1951年成立。前身是中南区茶叶公司广东办事处。公司下设茶厂、内贸公司和十余个门市茶店，另在广州设有中外合资公司、内销公司，在香港设有公司，并在苏丹、突尼斯、日本、英国设办事处。经营出口的茶叶种类有红茶、绿茶、青茶、乌龙茶、熏花茶、普洱茶、饼茶、沱茶、柠檬茶及各种袋泡茶、小包装茶等200多个花色品种，销至五大洲的100多个国家和地区，年成交量4～5万吨。

中国土产畜产广西茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Guangxi Tea Branch〕 省级国有专业公司。位于南宁民族大道。1974年起自营出口。1987年从广西土产畜产进出口公司分出，1991年改为现名。公司在梧州外贸口岸设有分支机构，在南宁市设有南宁茶厂，在深圳设有办事机构。公司主要经营茶叶、咖啡、饮料。经营品种有广西红茶、六堡茶、广西特种绿茶、花茶、苦丁茶、绞股蓝茶等。茶叶商标为“一品红牌”。与世界20多个国家和地区的100多家客户建立业务联系。年销售茶5000吨左

右。

中国土产畜产海南茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Hainan Tea Branch〕　省级国有专业公司。位于海口龙昆北路。1958 年成立。自 1978 年起自营出口。公司设有红茶部、进出口一至四部，在三亚设有支公司，在海口设有海南茶叶实业发展公司、茶叶房地产开发公司、茶叶工贸发展公司、裕发贸易公司及茶叶加工厂，在香港设有中新（香港）有限公司，在深圳、广州设有办事处。经营范围有茶叶、茶仪茶道用具、茶叶加工机械设备。茶叶品种主要有海南红茶、绿茶、青茶及小包装茶、袋泡茶，商标为"绿岛牌"。与世界 30 多个国家和地区建立业务联系，年销售茶 1300 吨。

中国土产畜产四川茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Sichuan Tea Branch〕　省级国有专业公司。位于成都太升南路。1951 年成立。原名中国土产畜产进出口总公司四川茶叶分公司，1993 年改为现名。1951～1978 年间公司以组织货源、调拨销售为主要任务，自 1979 年起自营出口。公司设有红茶部、绿茶部、特种茶部、出口一至四部，在深圳设有办事处。主要业务为组织红茶、绿茶出口及茶叶内销、边销。经营品种有川红、川绿、茉莉花茶、紧压茶及各种名茶系列。商品销至亚洲、非洲、拉丁美洲及欧美各国。年销茶 2100 吨。

中国土产畜产贵州茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Guizhou Tea Branch〕　省级国有专业公司。位于贵阳北京路。1953 年成立。1984 年起自营出口。主要经营红碎茶、杜仲茶、保健茶系列、绿茶、普洱茶、特种茶及软饮料等产品，产品销往 20 多个国家和地区，年成交茶 500 吨。

中国土产畜产云南茶叶进出口公司〔China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Yunnan Tea Branch〕　省级国有专业公司。位于昆明北京路。以经营茶叶为主，兼营咖啡及其他商品的进出口、内销、边销业务。公司在昆明设有云南茶厂、昆明茶厂和宜良茶厂，在广州、深圳、海南、三亚、香港、波兰、俄罗斯设有分支机构。自 1973 年开始自营出口。与世界 50 多个国家和地区建立了贸易关系，为中国茶叶出口的重要口岸之一。主要经营"吉幸"、"曼飞龙塔"牌等云南红茶、绿茶、普洱茶、花茶、紧压茶共 100 多个品种，其中有 30 多个品种为名优产品。年销茶 1.5 万吨。

河北省茶叶公司〔Hebei Tea Corporation〕　集体专业公司。位于石家庄华新路。1952 年成立。设有茶厂、销售公司、多种经营公司、市内展销部，在省内各地、市、县设有多个经营部，在福建、广西设有花茶窨制基地。公司经营红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、紧压茶及各种保健茶 400 余种，产品商标为"石叶"牌，包装分为瓷罐装、铝箔袋装、铁听装、纸盒装及各种礼品包装 50 余种。年销茶 2000 吨。

内蒙古自治区土产副食品公司〔Inner Mongolia Autonomous Region Native Products and Foodstuffs Corporation〕　集体专业公司。位于呼和浩特中山西路，1958 年成立。前身为供销合作货栈、副食品经营管理处，内设茶叶分公司等 11 个业务机构，主营茶叶、农副产品，并负责全自治区的边销茶计划管理及市场管理工作。年销茶近 2000 吨。

沈阳市糖酒副食品总公司茶叶公司〔Shenyang Sugar Wine and Foodstuffs Corporation, Tea Branch〕　市级国有专业公司。位于辽宁沈阳沈河区沈阳路。1949 年成立，自 1992 年起独立经营。下设批发部、营业部和零售店。主营茶叶、白糖。批发兼零售。经销全国各地、各名优厂家的红茶、绿茶、花茶、白茶、黄茶、乌龙茶、紧压茶和各种保健茶 500 多个品种。与全国 80 多个生产厂家有业务往来，年销茶 100 吨。

吉林省糖酒蔬菜副食品集团茶叶分公司〔Jiling Sugar Wine Vegetable and Foodstuffs Group Corporation, Tea Branch〕　省级国有专业公司。位于长春凯旋路。1952 年成立。前身为吉林省糖酒公司茶叶科，1991 年成立茶叶分公司，下设茶叶加工厂。公司从事茶叶购进、拼配、销售及出口业务，经营的主要品种有茉莉花茶、红茶、绿茶、乌龙茶及各种保健茶。销售范围为吉林省各地区及黑龙江、辽宁、内蒙古的部分地区。注册商标为"润林牌"。年销售茶 500 吨。

上海市糖业烟酒（集团）公司茶叶分公司〔Shanghai Sugar Cigarette and Wine Corporation, Tea Branch〕　市级国有专业公司。位于徐汇区大木桥路。1949 年成立，自 1971 年起独立经营，设有业务科、经营部、茶厂、商场部，在上海浦东新区设有分支机构。公司经营传统的红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、紧压茶五大茶类 150 多个花色品种，并有几十个新品种。注册商标为"上茶牌"。年销茶 270 吨。

江苏省茶叶公司〔Jiangsu Tea Corporation〕　集体专业公司。位于南京中山北路。1992 年成立。前身为江苏省棉麻公司茶叶科茶叶经营部。主要经营全国各地名优茶、红茶、绿茶、花茶、乌龙茶及茶具、茶叶包装。商标为"茗星牌"。年销售茶叶 75 吨。

江苏东方茶叶公司〔Jiangsu Dongfang Tea Corporation〕　国有专业公司。位于南京中山北路。1992 年成立。在省内 11 个市（县）设有分支机构，并与独联体建立业务联系。主要经营名特优绿茶、红茶及花茶等，年销茶 8～9 吨。

苏州茶叶公司〔Suzhou Tea Corporation〕 国有专业公司。位于苏州留园路。1988年成立。下设茶叶贸易、仓储、经销公司，还有经营部、茶庄、茶苑。经营全国各类茶叶。每年销茶900吨。

无锡市茶叶公司〔Wuxi Tea Corporation〕 集体专业公司。位于无锡人民中路。1961年成立。前身是江苏省棉麻公司无锡分公司茶叶业务科茶叶经营部，1992年改为现名。经营品种有红茶、绿茶、青茶、花茶及保健系列茶等100多个花色品种。年销售茶叶150吨。

浙江三明茶业有限公司〔Zhejiang Sanming Tea Corporation, Ltd.〕 中外合资企业。位于杭州邮电路。1986年成立。由中国茶叶进出口公司、浙江省茶叶公司、杭州茶叶试验场、浙江省南湖林场与日本三明株式会社联合投资组建。设有杭州工场、南湖工场、第三工场3个加工单位。公司生产经营各类蒸青茶、小包装茶、袋泡茶等。年产蒸青茶2500余吨。产品主销日本，还销德国、美国、巴基斯坦、阿富汗等国。

浙江名茶开发公司〔Zhejiang Famous Tea Developmental Corporation〕 国有专业公司。位于杭州华家池。1992年成立。隶属浙江省农业厅。下设经营、技术咨询、物资供应、财务等部门。主营龙井等浙江名茶，兼营良种茶苗、茶机具等茶用物资。年销茶500吨。产品主销杭州、北京、上海、江苏、山东、山西等省市。

绿牡丹茶叶公司〔Lümudan Tea Corporation〕 国有专业公司。位于安徽歙县人民路。1983年成立。设有门市部、包装厂和茶叶研究所等机构。以经营名优茶为主，产品有毛峰、毛尖、绿牡丹、大方、银钩、猴魁、屯绿、珠兰花茶、祁门红茶以及各种茶叶包装品等，其中有绿牡丹茶等名优产品19种。年销茶叶50吨。

霍山银球茶叶公司〔Huoshan Yinqiu Tea Corporation〕 国有专业公司。位于安徽霍山。1990年成立。实行农工商一体化管理。有茶园60余公顷，多数分布在海拔1500米的山坡地带。设茶叶初制厂、精制加工包装厂，以生产经营"银球茶"为主，同时经营天麻茶、灵芝茶、三尖杉杜仲茶等保健茶。"银球茶"为名优产品。年销茶100吨。

福建省茶叶公司〔Fujian Tea Corporation〕 省级国有专业公司。位于福州华林路。1950年成立，前身为中国茶叶公司华东区公司福建省公司。1980年改为现名。下设经营部、出口部、佳茗贸易公司、茶叶加工厂、济南分公司等机构。主要经营茶叶加工、销售及进出口贸易业务。主要品种有各等级乌龙茶、花茶、白茶、绿茶及小包装茶叶。注册商标为"迎春牌"。产品销往东北、华北、西北、台湾省、香港、澳门，外销韩国、美国等地。年销茶1000吨。

福建厦门茶叶进出口公司〔Xiamen Tea Import and Export Corporation, Fujian〕 市级国有专业公司，位于厦门湖滨中路。前身为中国土产畜产进出口公司福建省茶叶分公司厦门支公司。1954年成立，专营福建乌龙茶内外贸易业务。下设茶叶加工厂、茶叶包装厂及茶叶经销部，有生产乌龙茶浓缩液、茶园复合肥的合资企业。公司主要经营茶叶、咖啡、饮料等商品的进出口及内销业务。主要品种有乌龙茶散装与小包装系列产品共100多个花色品种。商标为"海堤牌"和"敦煌牌"。年销量6500吨。

安溪县茶叶公司〔Anxi Tea Corporation〕 国有专业公司。位于福建安溪城关镇。1963年成立。下设茶叶精制厂及门市部。主要经营安溪乌龙茶和各种乌龙茶包装。产品有铁观音、黄金桂、本山、毛蟹等30余个品种。注册商标为"清水岩牌"。年销茶200吨。

江西省茶果副食品总公司〔Jiangxi Tea Fruit and Foodstuffs Corporation〕 省级国有专业公司。位于南昌江西省政府大院内。1950年成立。前身为中国茶叶公司中南区公司江西省公司，1993年改为现名。下设茶叶公司、果菜公司、综合公司，其中茶叶公司以经营红、绿、花茶和特种茶为主。商标为"碧睛牌"。产品主销国内各省市，少量出口东南亚等地。年销茶2500吨。

山东省糖酒茶叶公司〔Shandong Sugar Wine and Tea Corporation〕 省级国有专业公司。位于济南和平路。1949年成立。原为行政管理机关，1987年转入实体经营。下设糖、酒、茶、饮料等分公司和零售商店，主营糖、酒、茶叶及饮料。销售网点分布全省100多个县市及全国20多个省市自治区。茶叶年销量750余吨。

青岛市茶叶集团公司〔Qingdao Tea Group Corporation〕 市级国有专业公司。位于青岛泰安路。1989年成立。设有第一分公司、第二分公司、糖酒副食品分公司和福生德茶庄、青岛茶庄、青岛名茶总汇店，并在青岛经济技术开发区设立了经营公司。经营辐射整个山东半岛，经销全国各地红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、紧压茶、白茶、黄茶等200多个花色品种，年销茶叶1500吨。

河南省茶叶畜产品公司〔Henan Tea and Animal By-products Corporation〕 省级国有专业公司。位于郑州南阳路。1953年成立。前身为中南区茶叶公司郑州支公司郑州市茶叶批发部、河南省茶叶采购供应站。设有茶叶经营部、茶叶包装厂，在洛阳、漯河、许昌、商丘、新乡、安阳设有分公司或代理经营机构。主要经营各类茶叶，商标为"奎龙"、"巨龙"。年销茶1000吨左右。

河南省土产进出口公司〔Henan Native Products Import and Export Corporation〕 省级国有专业公司。位于郑州文化路。1955年成立。后机构变更，1989年恢复建制。下设茶叶经营部，建有茶叶精制厂。1987年开始自营出口。主要经营绿茶（眉茶、毛尖）、红茶和特种茶，与日

本、独联体、东南亚、非洲有业务联系。年出口量 1000 吨以上。

湖南省茶叶总公司〔Hunan Tea General Corporation〕 省级国有专业公司。位于长沙浏正街。1988 年成立。前身为湖南省茶叶土产贸易公司，1993 年改为现名。下设工夫红茶经营部，边销茶、花茶、绿茶经营部等业务部。主要经营工夫红茶、红碎茶、绿茶、花茶、紧压茶等。年经销各类茶叶 1.5 万吨，年加工销售"潇湘牌"茉莉花茶约 400 吨。

湖南省茶叶果品总公司〔Hunan Tea and Fruit General Corporation〕 国有专业公司。位于长沙劳动东路。1984 年成立。原名湖南省果茶良种场联营公司，1993 年改为现名。主要经营绿茶、花茶、红茶及园林机械、农业生产资料等。年经营各类茶叶 2500 吨。

广州市土产茶叶公司茶叶分公司〔Guangzhou Native Products and Tea Corporation Tea Branch〕 国有专业公司。位于广州大沙头二马路。1954 年成立。分公司下设全国名茶总汇（规模较大的茶叶店）、广州茶厂、第一至第四营业部，还有分布市区的陆羽茶店、红岩茶叶店、迎春茶庄、安兰轩茶庄等十余家批零商店，以及设在深圳、珠海、阳江、三水、肇庆、南海、龙门等地的经销网点十多家。主要经营全国各地红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、紧压茶、白茶以及各种袋泡茶、保健茶。对外接受委托来料加工和窨制茉莉花茶、玉兰花茶，加工精制各种散装茶、包装茶、袋泡茶、普洱茶、甘和茶（草药茶）、保健茶等。年加工量 2500 吨，部分产品由省公司调拨，年销售茶 3400 吨。

汕头茶叶进出口公司〔Shantou Tea Import and Export Corporation〕 国有专业公司，位于广东汕头金砂东路。20 世纪 50 年代初成立，前身是中国土产畜产进出口总公司广东省茶叶分公司汕头支公司。公司设有出口部，下设汕头茶厂、汕头茶叶公司、汕头茶叶综合贸易公司、潮州市茶叶公司、饶平县茶叶公司等十多个经济实体。公司主营品种有乌龙茶、普洱茶、沱茶、饼茶、花茶、绿茶、袋泡茶、健美茶、减肥茶、人参茶、杜仲袋泡茶、速溶茶、杜仲叶、小包装礼品茶、茶仪茶道用品等。商标为"宝鼎牌"、"金帆牌"。与世界 30 多个国家和地区建立贸易关系，年成交量 1500 吨左右。

潮州市名茶茶业发展有限公司〔Chaozhou Famous Tea Developmeatal Corporation，Ltd.〕 国有专业公司。位于广东潮州奎元中路。1997 年成立，前身是潮州市经协茶叶发展有限公司，1998 年 4 月改为现名。公司实行"公司＋基地＋农户"的经营模式。主要经营风格独特的高香型凤凰单丛茶及其他 80 多个系列名优产品。

饶平县茶叶大厦〔Raoping Tea Mansion〕 亦称"饶平县茶叶专业市场"。集体商场。位于广东汕头饶平黄岗（县城）镇。1992 年成立。建筑面积逾 2000 米^2，共 4 层 100 个摊位。供本县乡（镇）村茶厂及省内外茶商租用经销茶叶，品种以当地茶区产制的名优茶"岭头单丛"、"八仙茶"、"奇兰"、"黄金桂"、"凤凰单丛"、"水仙"茶为主，兼营全国各地名茶。年成交茶 1000 吨。

饶平县茶叶专业市场〔Raoping Tea Professional Market〕 即"饶平县茶叶大厦"。

广西壮族自治区土产公司〔Guangxi Zhuang Autonomous Region Native Product Corporation〕 省级国有专业公司。位于南宁桃源路。1976 年成立。前身为广西壮族自治区供销社地产经营处。公司设有茶叶部、贸易部等科室。还设有梧州茶厂、横县茶厂、桂林茶厂和南宁花茶厂。公司主要经销茶叶和其他农产品，茶叶产品有绿茶、花茶等 10 多个花色品种。年经销茶 5000 吨。

广西梧州茶叶进出口公司〔Guangxi Wuzhou Tea Import and Export Corporation〕 国有专业公司，位于梧州西江四路。1988 年成立。公司设有茶叶部、开发部，并附设茶叶加工厂，主要经营六堡茶、桂青茶、凌云白毫茶、桂花茶、桂林天然甜茶、绞股蓝茶、维 C 茶、咖啡及各款小包装茶等。产品自营出口，与世界十多个国家和地区建立业务联系。年销售量 1500 吨。

南宁华侨投资区茶叶公司〔Nanning Overseas Chinese Investment Zone Tea Corporation〕 国有专业公司。位于广西武鸣里建。1965 年成立。有茶园约 220 公顷，年产茶 250 吨，设有年产 300 吨红、绿茶和 200 吨花茶的茶厂。产品有红碎茶、烘青绿茶、绞股蓝茶、茉莉花茶和袋泡茶等，年销售茶 300 吨。

海南茶叶公司经销部〔Sales Department of Hainan Tea Corporation〕 国有茶叶商店。位于海口解放西路。1958 年成立。主要经营海南红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶，以及"毛峰"、"毛尖"、"龙井"等国内名茶，兼营茶仪茶道用具、茶叶机械设备等。年销茶 500 吨。

南方茶叶综合开发总公司〔Nanfang Tea Developmental General Corporation〕 国有专业公司。位于海南琼中中平镇。1960 年成立。前身为国营白马岭茶厂，1978 年改为国营南方农场茶厂，1993 年改为现名。设有生产部、经营部、供销部，实行生产、加工与销售一条龙服务。自有茶园约 250 公顷，生产红碎茶与绿茶。全年经销茶 370 余吨。

重庆茶叶土产进出口公司〔Chongqing Tea and Native Products Import and Export Corporation〕 市级国有专业公司。位于江北区建新北路。1963 年成立。公司下设重庆茶厂和巴岳茶场。经营"峨眉牌"重庆沱茶、红碎茶、袋泡红茶及"巴山银芽"等名优茶叶。产品主销美国、英国、法国、日本、东南亚各国及中国香港特区。年销售茶 290 吨。

贵州省茶叶公司〔Guizhou Tea Corporation〕 省级国

有专业公司。位于贵阳延安中路。1984 年成立。业务范围为茶叶购销、边销茶计划管理、毛茶收购标准样制定、名优茶评比和茶叶信息交流等，实行收购、加工和销售一体化，以内销为主，内外销兼顾。主要经营黔绿、黔青、贵州普洱茶、花茶、各类名茶、保健茶与紧压茶（康砖和金尖茶）。紧压茶主销西藏和宁夏。年销售茶 500 吨。

贵州省云雾雪芽茶叶联营公司〔Guizhou Yunwu Xueya Tea Joint-Managing Corporation〕 联营股份专业公司。位于贵阳合群路。1992 年成立，设有云雾湖、高寨附属茶场。有茶园 110 余公顷。主要经营雪芽茶系列产品，兼营地方名优土特产品、副食品及饮料等。

雷山县茶叶公司〔Leishan Tea Corporation〕 亦称"贵州省雷山县民族茶厂"。国有专业公司。位于雷山丹江镇。1987 年成立。有茶园约 200 公顷，年产茶 75 吨。下设初制厂、精制厂，加工、销售、生产一体化，主要生产小包装绿茶。产品以内销为主。年销售茶 100 吨。

贵州省雷山县民族茶厂〔Leishan Nationality Tea Factory, Guizhou Province〕 即"雷山县茶叶公司"。

新兴农工商茶叶公司〔Xinxing Agriculture-Industry-Commerce Tea Corporation〕 市级国有专业公司。位于贵州贵阳都市路。1980 年成立。建有茶叶精加工厂、营业厅、茶叶门市部。货源主要来自东坡、羊艾、广顺、平坎四大茶场。经营工夫红茶、红碎茶、花茶、炒青、烘青茶以及"羊艾毛峰"、"东坡毛尖"、"广顺毛尖"等名优茶。年销售茶 350 吨。

沿河土家族自治县茶叶公司〔Yanhe Tujia Autonomous County Tea Corporation〕 县级国有专业公司。位于贵州沿河和平镇。1989 年成立。集生产、加工、经营为一体。下设焦家茶场、蒲化茶场、茶叶精制厂。自有茶园约 350 公顷，年产商品茶 100 吨。产品有"武陵春"系列富硒绿茶、茉莉花茶以及金银花茶等。公司年经销茶约 500 吨。

下关沱茶股份有限公司〔Xiaguan Tuo Tea Corporation, Ltd.〕 股份制专业公司。位于云南大理下关建设西路。1994 年成立。由云南省下关茶厂、中国土产畜产云南茶叶进出口公司、云南下关茶业综合经营公司、重庆渝中茶叶公司、下关茶厂五家企业共同发起成立。以经营茶叶为主，主要经营云南沱茶、边销茶。年销茶 5500 吨。

大理州茶叶公司〔Dali Tea Corporation〕 地州级国有专业公司。位于云南大理下关人民南路。1982 年成立。隶属大理州外贸局。下设茶叶批发部、综合经营部、零售门市部等机构，主要经营茶叶加工、销售业务。产品有"感通茶"、"苍山玉绿"、"大理绿茶"和"春尖茶"等。年销茶 500 吨。

保山市茶叶咖啡贸易总公司〔Baoshan Tea and Coffee Trade Corporation〕 市级国有专业公司。位于云南保山永昌镇隆阳路。1985 年成立。下设茶厂和咖啡综合经营部，在广州、辽宁设有分公司，在保山和瑞丽分设边贸商号。公司有自办和联办茶叶基地 660 余公顷，年产茶叶 550 吨。主要经营永昌红茶、绿茶、青茶、紧压茶、普洱茶、潞江小粒咖啡及土特产品，年购销茶叶 2500 吨。

峨山县茶叶公司〔Eshan Tea Corporation〕 县级国有专业公司。位于云南峨山双江镇桂峰路。1994 年成立。是峨山县茶叶行业的管理机构和经营机构。下设生产技术部、经营部、专营门市部和直属茶厂。主营毛茶、成品茶、茶叶机械、茶叶包装的代购代销业务。主要产品有炒青绿茶系列、颗粒绿碎茶和"峨山银毫"名茶等。外销日本、巴基斯坦等国家，内销北京、天津、广东、上海、云南、香港等地。年销售茶叶 150 吨。

绿春县茶叶公司〔Lüchun Tea Corporation〕 县级国有专业公司。位于云南绿春。1972 年成立。下设茶叶初制分厂及初制车间、精制车间。并有基地茶园 660 余公顷，年产量 500 吨。主产滇绿、滇青、滇红三大系列 30 余个花色品种。其中"绿春玛玉茶"、"绿春云雾茶"、"七叶参美容茶"、"哈尼山云雾茶"、"千里香茶"等为名优产品。产品外销巴基斯坦、阿富汗、内销陕西、甘肃、湖南、江苏等地。

南涧县茶叶公司〔Nanjian Tea Corporation〕 县级国有专业公司。位于云南南涧。1991 年成立。有茶叶加工厂，年加工能力 1000 吨，年生产经营茶叶 750 吨。主要产品有沱茶、烘青绿茶、晒青绿茶、普洱茶等系列产品共 30 多个花色品种。产品主销省内及四川、甘肃、贵州、广西、湖北、福建、陕西、新疆、广东等地。

紫溪茶叶综合开发公司〔Zixi Tea Comprehensive Developmental Corporation〕 集体专业公司。位于云南楚雄吕合镇。1993 年成立。前身是云南省楚雄市吕合镇中屯茶厂。公司下设精制茶厂、初制茶厂、综合营业部等机构。以生产名优绿茶和保健茶为主。其中"紫溪茶"为名优产品。主销北京、上海、重庆、海南、江苏、甘肃、昆明等地，年销茶 250 吨。

陕西省茶叶公司〔Shaanxi Tea Corporation〕 省级国有专业公司。位于西安莲湖路。1951 年成立。始称西北区茶叶公司，后多次调整机构，1988 年改为现名。下设批发部和茶叶加工厂。主营全国名茶陕西富硒茶、绿茶、花茶、红茶、紧压茶、乌龙茶、保健茶等 150 多个花色品种，兼营茶具，与省内外 500 多个茶厂和经营单位建立业务联系，年采购茶叶 1000 吨。

宁夏回族自治区土产果品茶叶总公司茶叶分公司〔Ningxia Hui Autonomous Region Native Product, Fruit and Tea Corporation, Tea Branch〕 省级国有专业公司。位于银川永安巷。1993 年成立。前身为宁夏区土产果品公

司茶叶科。公司经营内销及边销茶业务，业务范围覆盖全区及内蒙古自治区西部。经营品种有红茶、绿茶、茉莉花茶、青茶、紧压茶及各种保健茶等300余品种。公司设有茶叶加工厂，1984年开始生产"色兰牌"八宝盖碗茶系列产品，销至全区及北京等地。年销茶1000吨。

华泰茶庄有限公司〔Huatai Tea Corporation，Ltd.〕　私营专业公司。位于台湾台北博爱路。1847年成立。商业老字号。设有门市部和茶叶拼配厂，在日本东京都港区和美国洛杉矶开设专卖分店。以经营中高档包种茶、乌龙茶批发业务为主，兼营茶具与茶叶零售。产品外销日本、美国和加拿大，年出口茶500吨。

天心茶业股份有限公司〔Tianxin Tea Industry Corporation，Ltd.〕　茶叶营销机构。位于台湾苗栗头份镇和平路。1985年成立。公司在台中、台北、新竹设有连锁店。主营茶叶、茶具、茶艺书籍、冰饮泡沫茶系列，建立了多元化经营的优良模式。

天仁茶叶股份有限公司〔Tianren Tea Corporation，Ltd.〕　茶叶营销机构。位于台湾台北南京东路。1953年成立，有海内外数十家直营连锁店、多家关系企业（包括茶艺中心、医院、音乐公司、饭店等），及现代化茶叶加工厂，并设立"天仁茶艺文化基金会"，以奖励茶艺研究者，开展国际交流。

两湖茶叶公司〔Lianghu Tea Company〕　由中国买办和民族资本家开设的砖茶企业。位于汉口，建于清末。鸦片战争后，外国商人获得了在中国各口岸和内地开厂设栈和建立洋行等各种权利。19世纪60年代，俄国和英国商人竞相在汉口、福州和九江等地兴建茶厂，一度垄断了中国砖茶的生产和出口。光绪二十四年（1898），中国买办唐翘卿、招商局陈辉联合汉口茶叶巨商数人，集资银8.4万两，创办了两湖茶叶公司，打破了俄英茶商垄断砖茶产销的局面。聘请外国技术人员指导，采用机器生产，是中国较早采用机器制茶的数家有影响的企业之一。今已不存。

茶馆茶庄

历史上的茶馆茶庄

二友轩茶馆〔Eryouxuan Tea House〕　旧时北京著名的书茶馆。位于崇文区天桥。

三友轩茶馆〔Sanyouxuan Tea House〕　旧时北京书茶馆。位于崇文区花市。

天和轩茶馆〔Tianhexuan Tea House〕　旧时北京著名清茶馆。位于和平门外南新华街。顾客以各种商贩为主，常于午后在此品茶谈生意。

西万乐园〔Xiwan Paradise〕　旧时北京著名的清茶馆，位于崇外大街。以举行"串套"活动（即小鸟的互相学叫）而著名。多在春和日暖或秋高气爽的时日，发帖邀请养有好鸟的知名老人前来茶馆品茗赏鸟，并在街头巷尾张贴红条敬告茶友鸟友。届时养鸟者均慕名（"鸣"）而来，品茗赏鸟为西万乐园一大景观。

同乐园茶馆〔Tongleyuan Tea House〕　旧时位于北京圆明园福海之东首。《清朝野史大观》卷一记十八："圆明园福海之东有同乐园，每岁赐诸臣观剧于此。高宗时，每新岁，园中设有买卖街，凡古玩估衣，以及茶馆饭肆，一切动用诸物悉备，外间所有都无不有之，虽至携小筐卖瓜子者亦备焉。开店者俱以内监为之。""以为新年游观之乐。至燕九日始辍，益以九重（帝王）欲周知民间风景之意也。""嘉庆四年，此例停止。"

汪正大茶庄〔Wangzhengda Tea Shop〕　位于北京观音寺。清末北京老字号茶庄。

大裕川茶庄〔Dayuchuan Tea Shop〕　位于河北张家口堡子里鼓楼北街。清代张家口四大茶庄之一。山西人经营，清廷曾为其经营的茶叶赐予红色"双龙票"，使其购销畅行无阻。俄国及蒙古商人以"龙票"为货真价实的凭证，竞相易货。清乾隆帝曾赐予茶庄"双龙石碑"，上面镌刻着大裕川茶庄对发展中俄、汉蒙贸易的贡献，石碑现保存在张家口市堡子里鼓楼北街茶庄故址。

大玉川茶庄〔Dayuchuan Tea Shop〕　创立于清朝康熙、乾隆年间。位于张家口市区。张家口四大茶庄之一，山西茶商经营，属清廷御贴备案的商家，从事中俄、汉蒙茶叶贸易活动，持有清廷赐予的"双龙票"。在清代，凡持双龙票者从收购到运输，受到各方保护。俄国及蒙古商人只要见此"龙票"，就放心大胆地同他们进行贸易。

长盛川茶庄〔Changshengchuan Tea Shop〕　位于河北张家口市区。清代张家口四大茶庄之一。山西茶商经营，持有清廷赐予的红色"双龙票"，主要从事中俄、汉蒙茶叶贸易。于清末关闭。

长裕川茶庄〔Changyuchuan Tea Shop〕　位于张家口市区。清代张家口四大茶庄之一。山西茶商经营，持有清廷赐予的红色"双龙票"，主要从事中俄、汉蒙茶叶贸易，于清末关闭。

大盛魁商号〔Dashengkui Shop〕　位于内蒙古呼和浩特。清康熙年间设立。从事中俄贸易，主要经营砖茶、红茶，以及丝绸、瓷器。兴盛时期资金达3000万金卢布。孟渠《乌城回忆录》载，清道光年间大盛魁商号的资本已近亿两白银，有驼、马400余匹，骆驼商队20多队，经营范围在蒙古、内蒙古、黑龙江的漠河、俄罗斯的贝加尔湖畔及莫斯科。

一洞天茶馆〔Yidongtian Tea House〕　清代上海著名

茶馆。约位于今上海南京路。建于咸丰年间（1851～1861），早于湖心亭茶楼（1856），具体年份不详。经营方式一般。

三盛楼茶馆〔Sanshenglou Tea House〕 清代上海最早开设的日本茶社。当炉煮茗者均选年轻女性，以供茶水为主，每壶茶取银币一二角，价格合理，饮茶者众多。

汪裕泰茶庄〔Wangyutai Tea Shop〕 位于上海老北门。清道光二十七年（1847）安徽绩溪人汪锡纯（号自新）创办。为上海茶叶老字号。后茶号发展到4家。1936年时开设第八茶号。1954年公私合营后，并入上海市茶叶公司。

上海茶业会馆〔Shanghai Tea Industry Guild〕 清代上海茶业界人士议事场所。位于上海原十五保二图公共租界的中旺街（今黄浦区宁波路）。建于咸丰五年（1855）。初与丝业结合，称"丝茶公所"，咸丰十年（1860），西兵借驻，撤防后屋宇毁损，同治九年（1870）重行修建后为上海茶业会馆。会馆所需经费由同业公会捐助。1955年会馆解体停办。

丽水台茶馆〔Lishuitai Tea House〕 位于上海黄浦江外滩。建于清同治初年（约1862）。其屋前临洋泾浜，杰阁三层，楼宇轩敞。

同芳茶居〔Tongfang Tea House〕 清代上海广式茶馆。位于广东路河南路口。清光绪二年（1876）开办。近代徐珂《清稗类钞》："光绪丙子（1876），粤人于广东路之棋盘街北，设同芳茶居，兼卖茶食糖果，清晨且有鱼生粥、晌午则有蒸熟粉面、各色点心，夜则有莲子羹、杏仁酪。"

怡珍茶居〔Yizhen Tea House〕 清代上海著名茶馆。除供应香茗之外，兼售烟酒。

一窟鬼茶坊〔Yikugui Tea House〕 亦称"王妈妈家茶肆"。因茶肆店主为王姓老妇，时人称王妈妈，故名。南宋著名茶肆。位于行都临安府（今浙江杭州）大型游乐场中瓦（今杭州木瓜岑一带）内，地处京师闹市街，生意极为兴隆。据南宋学者吴自牧《梦粱录》卷十六《茶肆》记载，是南宋士大夫亲朋好友聚会之处。

王妈妈家茶肆〔Mamma Wang Tea House〕 即"一窟鬼茶坊"。

八仙茶坊〔Baxian Tea House〕 南宋杭州的著名茶馆之一。据明代杭州人田汝成《西湖游览志》卷十三《南山分脉城内胜迹》载："八仙巷，宋有八仙茶坊。"经营品目众多，随季节而变化：冬天卖七宝擂茶、馓子葱茶或盐豉汤等，夏天则出售雪泡梅花酒或缩脾饮之类。坊内杯、盘等器皿多以银作。京城富家豪族子弟是该店的主要顾客。既饮茶汤，又学习乐器、戏艺等。茶坊店屋讲究装饰，插四时花木，挂名人书画等。

蒋检阅茶肆〔Jiangjianyue Tea House〕 南宋著名茶肆。位于行都临安府城清河坊（今杭州河坊街）内，店主为蒋姓文官，曾在史馆中担任"检阅"，负责朝廷图书的检校工作，故时人称为"蒋检阅茶肆"。茶肆既经营茶，又兼营各种豉汤等，故杭人又称"蒋检阅茶汤铺"，尤其到元宵节，生意极为兴隆。南宋吴自牧《梦粱录·元宵》："奇茶异汤，随索随应。点月色大泡灯，光辉满屋，过者莫不驻足而观。"

张七相干茶坊〔Zhangqixiang Tea House〕 南宋时期的茶馆。位于浙江杭州太平坊。由店主张七相开设。因坊内设有妓女，故贬称为"花茶坊"。

翁隆盛茶号〔Wenglongsheng Tea Shop〕 旧时杭州最大的茶叶店。位于杭州清河坊。清雍正七年（1729）浙江海宁人翁氏庭创办。最初店址设在梅登高桥，专卖龙井茶。由于店址与科举考场贡院靠近，各地考生争相购买，故生意兴隆，茶叶店声誉日增。太平天国后，店址迁至清河坊。北伐战争后，店主耗巨资兴建茶号，陈设豪华，店堂宽敞，有舒适的品饮场所。茶号采购认真，进货全部是春茶，不卖夏秋茶，且焙制精细，保管得法，拼配精当，广汇四方名茶，恪守信用，使翁隆盛茶号兴盛200余年。至20世纪30年代后，逐渐衰落。1953年公私合营，清河坊零售门市部撤销，同时把湖滨同大元茶店改成翁隆盛茶号，后改为狮峰茶叶店。

方福泰茶店〔Fangfutai Tea Shop〕 位于浙江杭州盐桥大街。开办于晚清时期。零售兼批发。该店在杭州出名缘于一起与官方的纠纷：当时清廷驻杭八旗大小官员，生活腐化，欺压百姓，方福泰茶店当时为招揽生意，作亏本买卖，小包装茶每包售铜钿三文，每人限购一包。而一旗人小吏欲强买一千包，因店方未允发生争吵，小吏动手打人，方福泰栈司以拳相报，小吏逃窜。此事引起邻近各商号公愤，盐桥一带举行罢市，轰动杭城。消息传到北京，清廷恐事态闹大，下令将小吏撤职，风波平息，方福泰茶店自此出名。1953年关闭。

吴恒有茶店〔Wuhengyou Tea Shop〕 位于浙江杭州鼓楼外大街。清末吴恒有创办。传说店主外甥程祖乐，年幼时在店学徒，勤奋好学，每晚别人入睡以后，点灯攻读，后赴京考试当了大官，回浙江任杭州府台官职，别人去送礼，程祖乐指定要吴恒有茶叶。吴恒有乘机推出"官礼名茶"的牌子，遂出名发财。该店以销中、上档龙井茶为主，同时经营华北等各大城市茶叶店的批发业务。茶庄前后经营50年，至1953年关闭。

茂记茶庄〔Maoji Tea Shop〕 位于浙江杭州官巷口附近。20世纪初由杭州高义泰布店老板高梦征开设。北伐战争前后，在西湖山区狮子峰购进荒山13公顷，开辟茶园作为生产基地，制作龙井茶在茶庄销售，生意兴旺，成为杭城有名茶庄之一。1950年土地改革时期茶庄停业，茶园划归龙井茶场管理。

湖山喜雨台茶楼〔Hushan Xiyutai Tea House〕 位于杭州旧时商业中心（今延安路），1913年浙江嵊县人裘子才

创办，为当时杭州规模最大的茶楼。内部陈设高雅，有评书、评弹等文艺形式佐茶，亦可下棋。茶叶可外卖。旧时规定只要客人不离店，即不清场、不加费。各行各业商人在此洽谈生意。20世纪50年代停办。

一壶春茶馆〔Yihuchun Tea House〕　位于浙江杭州旧商业中心延龄路忠清巷。建于1928年10月。为湖山喜雨台茶楼业主裘子才所开，设在茶楼对面，意在减轻"湖山喜雨台"的压力，并避免他人竞争。茶馆以品茗饮茶为主，兼售茶叶。见"湖山喜雨台茶楼"。

方正大茶号〔Fangzhengda Tea Shop〕　位于旧时杭州羊坝头。建于1917年。店主方冠三原为乾泰昌茶行学徒，为人温和干练，后单立门户，经营茶叶，得到同业的推崇。除开展门市业务、邮购业务外，也做广州、香港批发业务。

吴元大茶店〔Wuyuanda Tea Shop〕　位于浙江杭州望江门内。1919年由安徽歙县人方祖寿开办。首创茶叶邮包业务，首在辽宁打开销路，而后扩大到山东禹城等地，及至津浦、胶济、陇海等铁路沿线各城镇的一些茶店。大销路茶叶有中低档旗枪，还有茉莉、玉兰、桂花窨制的花茶以及白茶"寿眉"。1953年停业。

汪庄茶号〔Wangzhuang Tea Shop〕　位于浙江杭州西湖区南山路净慈寺附近。20世纪20年代由安徽绩溪人汪自新父子创办。汪父有较高的文化素养及现代商业意识。其子汪振寰曾留学日本，回国后专攻茶业。父子二人在西湖南屏山麓购地数公顷，建造花园式别墅，内设汪庄茶号，号内有"试茗亭"，设有完整的评茶设施和各类茶具（竹器、漆器、瓷器和陶器）。每当新茶上市，汪庄茶号择优进货，专做龙井茶生意，成为大宗龙井茶的交易场所。1950年汪庄茶号撤店停办，划归政府外事部门作宾馆使用，1980年前后改名为西子宾馆。

鼎兴茶店〔Dingxing Tea Shop〕　位于浙江杭州太平坊。1927年由吴裕一开办。初期曾得到翁隆盛茶号的帮助，业务得以发展，而后在余杭城内开设了公懋茶行，在塘栖开设了周德丰茶庄，以经营中下档旗枪茶为主，兼营桐乡杭白菊花，为杭州市茶叶店中实力雄厚的店家之一。1953年停业。

藕香居茶室〔Ouxiangju Tea House〕　位于浙江杭州西湖边。建于清代。20世纪50年代初停业。

朱乾升茶庄〔Zhuqiansheng Tea Shop〕　位于湖南长沙市区。清代长沙人朱昌琳开设。在新疆乌鲁木齐设有分店，以经营茯砖茶为主。同治十二年（1873）朱昌琳任兰州南柜总商，茶叶贸易广达陕、甘、青、新、宁等地，并销至俄罗斯，经营达50年，后停办。

广昌和茶庄〔Guangchanghe Tea Shop〕　位于湖北汉口。清末俄商买办刘仁贵开设。经营茶叶购运转销业务，并派员深入湖北、湖南产茶地区设庄收购，业务发展迅速。于20世纪初关闭。

三如楼茶馆〔Sanrulou Tea House〕　广州历史悠久的大茶馆。抗日战争时期被日本飞机炸毁。

现代茶馆茶庄

吴裕泰茶庄〔Wuyutai Tea Shop〕　位于北京东城区东四北大街。原名"吴裕泰茶栈"。清光绪十二年（1886）开办。茶庄始终采取自采、自窖、自拼配的独特方法制茶，以保持茶叶香气鲜灵持久，滋味纯厚回甘，汤色清澈明亮，耐泡等特色。1997年，吴裕泰茶叶公司成立，下设二十余家专卖店，以及茶馆和加工厂连锁经营，并在京城组建第一家少儿茶艺表演队，第一家茶叶消费学校。在全国老字号茶叶行业中第一家通过ISO9002国际质量体系认证。

张一元茶庄〔Zhangyiyuan Tea Shop〕　北京老字号茶庄。位于北京前门外大栅栏。清光绪三十四年（1908）安徽歙县人张文卿开办。前身是1900年在花市大街开设的张玉元茶叶店。"张"表示张家的买卖，"玉"是玉茗，茶叶的简称，"元"含有一的意思，表示张家的第一茶庄。1908年在观音寺开设第二家茶叶店时改为现名。张文卿的茶店重质量，讲信誉，店堂内均设置品茶桌，顾客进店先品后买，服务热情，因而购销两旺，茶庄业务发展很快。除已有的二处茶店外，于1912年又开设了张一元文记茶庄。1925年张文卿亲自到福州郊外开设茶场，窨制花茶，自产自销。至1930年张一元茶庄的茶叶除行销北京全城，还销至天津、河北、内蒙古、东北等地，品种多达300余种。张一元茶庄注重产品适销地区，不断研究消费者的需求，对不同地区供应不同品种茶叶。北方人供应茉莉花茶，广东人供乌龙茶，内蒙古、新疆人供紧压茶和砖茶。后又开展邮购业务，实行电话要货，代客邮寄，营业额不断扩大。

元长厚茶叶公司〔Yuanchanghou Tea Company〕　位于北京西四南大街。1987年成立。由创始于1912年的元长厚茶庄和有60年以上历史的吴肇祥茶庄、富聚来茶庄、宏兴茶庄、隆泰茶庄、益新茶庄等组建，是集生产加工、批发、零售为一体的茶叶专营企业。该公司以老字号经营为特点，坚持自采、自窖、自销的经营方式，经销红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、紧压茶及保健茶六大类近三百个品种及宜兴紫砂茶具。有茶艺表演团，把"以茶会友，天长地久"作为经营理念，服务于社会。

来今雨轩〔Laijinyuxuan Tea House〕　位于北京中山公园东侧。建于1915年。茶楼大厅五楹，环厅出廊，厅后置放太湖石山景，厅前也有石座太湖石一方，厅前铁罩棚下，摆放茶桌、藤椅。茶客均以上层社会知识分子中的教授、医生、新闻记者、画家等为主。这些文化人常把工作带到茶座，在此写稿、评卷、译书等。据《鲁迅日记》记载，1924～

1925年他常到公园茶馆，一月之中达五次之多。1921年1月1日现代文学史上的著名社团文学研究会曾在此召开成立大会。早期马克思主义传播者，如邓中夏、高君宇、罗章龙等，也曾在古柏树下的茶桌上讨论过马克思学说。来今雨轩近年新建店堂，扩大了经营。

老舍茶馆〔Laoshe Tea House〕 位于北京前门西大街。1989年为纪念中国著名作家老舍先生而设。老舍先生早年喜欢坐茶馆观察各种人物，并以此为题材，写成名著《茶馆》。茶馆为民族形式建筑，保持清代茶馆的格调。馆内陈设和家具布置仿照晚清风格，花格式疏窗，色调柔和的宫灯以及四壁张挂的名家书画，衬托出茶馆特有的儒雅气质。茶桌、椅子全为红木制作，有古装茶仪小姐和身穿长衫的茶博士为顾客服务，常有首都戏剧界、曲艺界名演员登台献艺，基本保持了老北京旧式茶馆的面貌和融茶、艺、游、乐为一体的特色。

正兴德茶庄〔Zhengxingde Tea Shop〕 批发兼零售老字号茶庄。位于天津北大关竹竿巷。建于清乾隆三年(1738)，创办人穆文英。初期名为正兴号茶庄，咸丰七年(1857)改为现名。资金雄厚，在同行业中居于首位。除天津有总店外，另在保定、北京、沧州、泊镇、福州设有分店。天津正兴德总店陈设富丽典雅，所售茶叶的包装纸上均绘有绿竹、行云、流水图案，加印“绿竹”商标。茶品屡获褒奖。茶庄经营红、绿、花、乌龙茶等80多个品种，并设函售部，给外省购茶者寄茶，以东北、西北销路最广。

广裕茶庄〔Guangyu Tea Shop〕 位于天津劝业场附近。前身是九恒茶庄。1920年该茶庄因经济拮据，由齐绍卿等人接管，改组为广裕茶庄，茶叶经营比例仅占10%左右。1949年后经营渐有起色。1988年成为经营名茶的商店，品种有100余个，名优产品占半数以上。

永安茶庄〔Yong'an Tea Shop〕 位于天津河北大街。1924年开业。初为徽州人吴隆泰、方鹤年、方明清合资经营。后经扩股，改由耿日初任经理，以“斤称大”和“玉兰味浓”为经营特色，生意日益兴隆，后在南市、西南角增设支店。自1945年起，茶庄派人南下产地自购茶叶，以此销路大开，成为天津市茶商五大户之一，与“正兴德”、“泉祥鸿记”、“成兴”、“广裕”茶庄齐名。1956年公私合营，仍是天津主要茶庄。

成兴茶庄〔Chengxing Tea House〕 位于天津和平路。1936年创建。1956年后成为天津茶庄中的大户。该店店训为“成大事业唯信用，兴立基础在精神”，并取联中首字“成”、“兴”为店名。1940年成兴茶庄首创天津袋装茶叶，委托诸多服务行业代销，因其携带方便而风行一时。商标为“城星”。

红楼茶社〔Honglou Tea House〕 兼设茶室。位于天津南市食品街。建于1985年。由杭州茶厂、天津市商业经济开发公司联营开办，批发兼零售。经营红、绿、花、紧压、乌龙茶五大类180多个品种，年均销量100多吨。红楼茶社建筑风格按中国古典名著《红楼梦》中的大观园景物设计，红砖碧瓦，飞檐重阁。社内设有茶室，室内有花梨木茶桌、“十二金钗”雕花屏风，品茗伴有越剧音乐，有较浓的“红楼文化”氛围。

老德成茶庄〔Laodecheng Tea House〕 个体茶庄。位于天津红桥区西北角小石道。茶庄产销直挂，且保留了“敬请品茶”的传统做法，不管顾客买与不买，买多买少，均可免费品尝，购茶者众多。

上海湖心亭茶楼〔Shanghai Huxinting Tea House〕 位于上海城隍庙内，建于明嘉靖年间，原系四川布政使潘允端私家园林的一部分，时名“鸟铁亭”。清乾隆四十九年(1784)上海布商祝韫辉、张辅臣等人出资改建鸟铁亭，咸丰五年(1855)刘慎康在此开设茶楼。20世纪70年代起茶楼开展茶艺活动，演奏名曲，以茶会友，切磋茶艺。1989年组建茶艺表演队，先后接待过英国女王、瑞典首相、加拿大总督、柬埔寨国王、马耳他总统等国家元首和政府首脑。

汪怡记茶庄〔Wangyiji Tea Shop〕 位于上海黄浦区金陵中路八仙桥。建于清光绪六年(1880)。经营各类茶叶和宜兴紫砂茶具、江西景德镇茶具。20世纪90年代增设茶艺馆，设椅108只，寓意“茶寿”108岁。建有茶艺表演队，在历届黄浦旅游节中，均被作为茶文化交流活动场所。

宋园茶艺馆〔Songyuan Tea Art House〕 位于上海闸北区共和新路洛川东路。1991年开馆。由文化工作者周宝山创办。建有茶艺表演队，设有船形茶艺厅及日本式茶道室，自行配制“五珍茶”和“三清茶”。先后接待过英国、美国、澳大利亚、日本、韩国、新加坡、摩洛哥等国家的宾客，表演中国茶礼、茶仪。是目前全国最大的茶馆之一。

天天旺茶道馆〔Tiantianwang Tea Ceremony〕 国有饮食店。位于上海愚园路。主营茶膳，兼营茶道、茶艺表演。主要茶菜有贝酥茶盅、双色茶糕、乌龙（茶）顺风、观音（茶）豆腐、碧螺（春茶）腰果、凤凰藏茗等十余个品种，风格独特，不仅体现中华饮食文化传统名茶特色，而且在膳食中添加茶叶，使其保健成分充分发挥，有益人体健康。茶道馆设有茶艺、茶道表演队，茶宴与表演融为一体，增添高雅的文化氛围。

江南春茶庄〔Jiangnanchun Tea Shop〕 位于江苏南京新街口中山南路。1940年安徽徽州茶商创办。主要经销各地名茶。经销茶类为红、绿、花茶，花色品种在80个以上。

绿扬村茶庄〔Luyangcun Tea Shop〕 位于江苏扬州国庆路。建于1890年。前身是森泰茶叶店，20世纪80年代中期改为现名。茶庄一直保持前店后厂的经营方式，主销全国各地名特优茶及扬州茶厂加工的各类花茶。茶庄用浙江西湖龙井、安徽太平猴魁和扬州珠茶，按一定比例拼配成

"魁龙珠"(扬州人称富春茶),茶味浓醇,汤色明亮,气味清香,受到消费者喜爱。

吴山茶室〔Wushan Tea House〕 位于浙江杭州城隍山。春秋时为吴国南界,故名吴山。吴山不高,但有诸多胜迹。建于宋代。因山上有茶室多处,以山顶"茗香楼"之"极目阁"最为著名。清代范祖述《杭俗遗风》:"吴山茶室,正对钱江,各庙房头,后临湖水,仰观俯察,胜景无穷。下雪初晴之候,或品茗于茶室之内,或饮酒于房头之中,不啻置身于琉璃世界矣。"吴山品茗,一直为历代游人所称道。今吴山茶室已多次改建,但仍保持原有古朴建筑特色,古色古香,景色幽雅,每日锻炼后来此食早茶者络绎不绝。

近山居茶馆〔Jinshanju Tea House〕 位于浙江海宁市硖石镇东关厢。建于19世纪70年代初。为典型江南水乡小镇茶馆。茶室采用木结构、排门板、紫红漆加桐油油漆楼屋。店堂茶具均为白瓷茶壶、紫砂茶壶,红绿茶均有供应。镇上茶客到此品茶、对弈、听书,传递各种信息,是民间百姓消闲休息场所。1968年停办。

杭州梅坞茶叶商店〔Hangzhou Meiwu Tea Shop〕 位于浙江杭州中山中路。建于1953年,是中华人民共和国成立后杭州市区主要茶叶专营商店之一。经营20余个品种茶叶及茶叶制品。

狮峰茶叶店〔Shifeng Tea Shop〕 位于浙江杭州清泰立交桥西侧。建于1953年。当时店址设在延安路(系在翁隆盛茶号基础上改建),交通便利,生意兴隆。1990年因城市改造,拆迁移至现址。以经营高档西湖龙井和旗枪茶为主,兼营杭白菊业务。是中华人民共和国成立后杭州市区著名茶叶专业店之一。

杭州西湖龙井茶叶商店〔Hangzhou Xihu Longjing Tea Shop〕 位于浙江杭州延安路。建于1958年。前身是杭州西湖区龙井茶场门市部,自产自销,为杭州市大型茶叶零售老店。1984年兼营各地名茶、茶具、杭白菊等产品。

华茗苑〔Huamingyuan〕 集茶叶、茶具经营于一体的茶庄。位于浙江杭州延安路。建于1991年春。营业大厅展示西湖龙井、黄山毛峰、洞庭碧螺春、武夷大红袍等50余个品种的名茶和宜兴紫砂壶、景德镇瓷壶等多种茶具,供顾客参观选购。茶庄设有茶艺表演队,1993年曾赴新加坡举办茶展并进行茶艺表演。

同昌成茶庄〔Tongchangcheng Tea Shop〕 位于安徽黄山市屯溪老街。建于清咸丰元年(1851)。创始人汪汝成,独资经营。1956年公私合营,合并到南北货商店经营至今。

屯溪茶庄〔Tunxi Tea Shop〕 亦称"瑞春祥茶庄"。位于安徽黄山市屯溪老街。建于1925年。首创人洪联柏,独资经营。1937年合股经营,改名正源茶庄,零售兼批发,主营各类红绿名优茶,并代理天津、山东、福建等省市的几家大茶庄,在产区设点收购茶叶,沟通产销,以服务著称,赚取佣金。茶庄前店后场,设有制作工场。1956年公私合营,改为国有茶叶公司门市部,更名为屯溪茶庄至今。

瑞春祥茶庄〔Ruichunxiang Tea Shop〕 即"屯溪茶庄"。

良友茶庄〔Liangyou Tea Shop〕 原称兴隆茶行。位于福建福州台江路。1925年开设,1937年改为现名。在天津曲店街(后改名粮店街)设有分庄。主要经营各等级散装、小包装茉莉花茶及乌龙茶,产品销往辽宁营口、大连、河北石家庄以及北京等地。

福迎春茶庄〔Fuyingchun Tea Shop〕 位于福建福州五一北路。建于1988年。隶属福建省茶叶公司,在山东济南设有分店。经销福建产绿茶、茉莉花茶、白茶、乌龙茶、及其他产区名、优、特茶。茶庄有自行设计的"八角罐"包装茶叶及袋泡茶等。产品主销北京、天津、济南等大城市。

福州茶艺馆〔Fuzhou Tea Art House〕 位于福建福州西湖公园福建省博物馆内。建于1990年。室内设有"福建茶史文物陈列"、"福建当代茶具展览"、"蔡襄《茶录》碑亭"、"惠安石雕乌龙喷泉"、大型"茶事壁画"、茶艺书画廊,以及世界最大的脱胎茶壶等文化景观;还设有名茶泡台、品茗雅座,有茶艺小姐表演工夫茶、白茶、花茶、擂茶等福建民间茶艺。并经常举办茶文化音乐会、茶书画表演、茶王赛、茶道表演等茶事活动。

汶上县茶人之家〔Wenshang Tea Trader House〕 私营茶叶店。位于山东汶上城关镇南门大街。建于1980年,由王大军创办。以购销为主,经营全国各类名优茶、花茶、红茶、乌龙茶、紧压茶和名优茶具。在青岛、大连、济南、天津设有经销处。并设有茶艺表演队,在公休日常为顾客进行茶道、茶艺表演,以弘扬中华茶文化。

王大昌茶庄〔Wangdachang Tea Shop〕 位于河南开封鼓楼街北侧。1913年由河北冀县人王泽田开设,先后在西安、兰州、济南、郑州、亳县、商丘、许昌设有分号,为河南省大型茶庄之一。主要经营红茶、绿茶、花茶,收购、加工、销售一条龙。1956年工商业改造转为国有企业,与江苏、山东、河北等地建有业务关系。

恒昌茶庄〔Hengchang Tea Shop〕 位于河南郑州大同路。1946年河北冀县人王兴久个人集资创建。主要经营各类名优茶叶。茶庄毗邻火车站,日夜营业。贸易范围扩至河北、陕西、山西、山东等地。1956年私营工商业改造时转为国有企业。

龙潭茶庄〔Longtan Tea House〕 集体所有制茶叶店。位于河南郑州花园路。1981年由信阳县供销社杨明轩创办。以经营信阳毛尖和各种花茶为主。在海口、徐州设有分庄。

三潭茶庄〔Santan Tea Shop〕 集体所有制茶叶店。位于河南郑州金水大道西段。1986年由信阳县东双河乡刘以

欣创办。主要经营信阳毛尖。茶庄在信阳设有信阳毛尖初制加工厂；郑州设有销售部，产品销至省内各县城镇，并与河北、山西、陕西建有业务联系。

上街茶庄〔Shangjie Tea Shop〕 位于河南郑州上街。1986 年由省茶叶畜产品公司和上街区商业局联合开设。主要经营名优花茶、绿茶、特种茶和保健茶。与陕西、山西建有业务关系。

河南省全国名茶总汇（商店）〔Henan National Famous Tea Center〕 位于河南郑州南阳路。建于 1989 年，为河南省大型茶叶专业店。主要经营全国各类名优茶、特种茶、保健茶、茶饮料、茶具等。店内备有评茶设备，顾客买茶可先行评审、后购茶叶。并与安徽、浙江、福建、陕西、河北、山东等省建有业务关系。

景记茶庄〔Jingji Tea Shop〕 位于辽宁沈阳皇姑区华山路。1929 年由沈阳人崔景星创办。原店址在沈阳沈河区高台庙，1931 年迁至沈河区小西路，1956 年公私合营，1961 年并入沈阳市沈河区回民商场。1991 年恢复改为现址。茶庄下设分店，统一进货，独家拼配，分散销售。以批发为主，零售为辅。茶庄在长春设有分店，在天津与台商合资开设同兴茶行，在苏州开设永兴隆茶厂。业务范围扩至东北三省、河北、山东及京津各大茶叶商店。

生茂泰茶庄〔Shengmaotai Tea Shop〕 位于广州浆栏路。1826 年由孔宪勋创办。地处清末时期进出口茶行的聚居地十三行路旁，当时英国茶叶买办和各地茶业商客均在这一带经营茶叶、蚕丝和烟叶，为当时国内出口量最大的集散地。1949 年后茶庄划归广州市土产公司管辖，以经营茶叶、蜜糖为主。前后经历近 170 年，至 1994 年停业。

安兰轩茶庄〔Anlanxuan Tea Shop〕 位于广州一德路。清同治年间广东鹤山人温氏创办。初期主要经营鹤山古劳茶、高香茶和广西六堡茶等，并协同洋行做进出口交易，出口茶叶与生丝等。1949 年划归广州市土产公司管理，以批发、零售茶叶为主。1994 年因拆迁停业。

惠如楼〔Huiru Tea House〕 原位于广州中山五路，后迁至广花二路。清光绪元年（1875）陈惠如创办。占地 300 米^2，建有 4 层，可容客人 1000 多位。20 世纪 20 年代茶楼设“唱女伶”，由当时著名艺人徐柳仙、张月儿、小明星等人唱曲。饮茶采用大盖碗冲铁观音、碧螺春、龙井等高档名茶。为广州老字号茶楼之一。

陶陶居茶楼〔Taotaoju Tea House〕 位于广州繁华地段第十甫路。清光绪六年（1880）黄澄波开办。1926 年一度停业，1933 年复业至今。是艺术界、文化界中老年人的聚集场所，茶楼重视品茶水质，每天派专人从白云山上的九龙泉取水用作泡茶专用水。配以“瓦鼎陶炉”、“文火红炭”，成为陶陶居茶楼的最大特色。百余年来生意兴隆。

迎春茶叶店〔Yingchun Tea Shop〕 位于广州十八甫北路。前身为老字号“英记茶庄”第一分店。建于光绪八年（1882）。经营品种以红茶、铁观音、寿眉、香片、普洱茶、西湖龙井为主。茶庄内设有工场、焙炉、炒锅、筛选等传统工艺设备，由名茶师傅现场制作。“英记茶庄”在香港设有多家店铺。

大三元茶楼〔Dasanyuan Tea House〕 位于广州长堤路，1919 年温心田创建。内部装修环境幽雅，主要供应寿眉和普洱两种茶叶，并配以大盖碗品尝，每天三茶二饭市顾客盈门。20 世纪 90 年代以来又在广州东圃大马路、江南大道中段和北京景山西街分别设立东圃分店、江南分店和北京分店。

北园茶楼〔Beiyuan Tea House〕 位于广州小北路。20 世纪 20 年代末广州市商会会长邹殿邦创建。鲁迅先生曾到此饮茶。初期规模不大，100 多座位，抗日战争时被日本飞机炸毁，1945 年修复营业，1956 年在市政府支持下扩建，1984 年新增“绮香楼”，保持了民族传统建筑风格，室内设有古色古香的桌椅、茶具和餐具，座位扩至 1000 余。设早茶、午茶、夜茶 3 个茶市，每日接待顾客近万。

泮溪茶楼〔Panxi Tea House〕 位于广州市区内。建于 1947 年。占地 12000 米^2，座位 2000 余个，为园林式茶楼。由假山、鱼池、曲廊、湖心岛与茶楼等建筑群组成，环境幽雅宜人。设有名茶客间，配以各式名茶 50 多个品种，是广州市最大的茶楼之一。

韶关常青茶店〔Shaoguan Changqing Tea Shop〕 位于广东韶关风度中路。建于 1952 年。是韶关市供销社开设的茶叶零售店，经销红茶、绿茶、乌龙茶、花茶等茶类 800 余个品种。

陆羽茶叶店〔Lu Yu Tea Shop〕 位于广州中山四路，1974 年开设。隶属广州市土产茶叶公司茶叶分公司。主要经营中国各地名茶，侧重于高、精、尖、名、特、优品种。

广州全国名茶总汇（商店）〔Guangzhou National Famous Tea Center〕 隶属广州市茶叶分公司，位于广州中山五路。建于 1985 年。是中国第一家经营全国各地名茶的国有茶叶商场。经营云南、福建、安徽、浙江、四川、湖南、广西、江西等 13 个省（自治区）的名优红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、白茶、紧压茶以及保健茶约 800 种。并经营中国传统茶道用具和江苏宜兴紫砂壶以及各种进口名特工艺茶道茶具。

汕头市名茶总汇（商店）〔Shantou Famous Tea Center〕 位于广东汕头金砂东路。建于 1988 年。汇集该省及全国的名优茶精品，以经营乌龙茶类中的名、特、优、新茶叶为主，面向潮汕地区和港、澳、台消费者以及东南亚各国华侨。

康达茶艺馆〔Kangda Tea Art House〕 位于广州海珠区洪德路。建于 1989 年。室内格调高雅古朴。以潮汕、台

湾茶艺风格为特点，主要经营全国名茶、名人书画、茶艺书籍等，集批发、零售、品评于一体。在香港和广州市郊开设同样格调的多家分店和联营机构，成为广州地区茶庄及茶叶店联营的一种创新模式。

惠福茶叶商场〔Huifu Tea Market〕　位于广州市中心惠福东路。1989 年由张松康创办。商场以经营国内高档名茶为主，与全国近百个产区茶场（茶厂）有直接联系，零售兼批发，是广州市区茶叶专营商场之一。

韶关市陆羽茶庄〔Shaoguan Lu Yu Tea Shop〕　位于广东韶关风度南路。建于 1991 年。是韶关市土产公司下设的茶叶专业店。经销全国各类名优茶叶近 300 种。在深圳、珠海、阳山等地设有连锁茶庄。

平南茶人之家〔Pingnan Tea Trader House〕　私营茶叶店。位于广西平南城市街。建于 1993 年。由茶师袁克猷创办。以茶叶购销为主要业务，经营绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、特种茶和保健茶，兼营茶具、茶包装材料，出租茶文化书籍、茶科技书籍等，是集商贸与茶文化为一体的茶庄。

福琼茶庄〔Fuqiong Tea Shop〕　位于海南海口滨海大道。建于 1987 年。下设加工厂及茶叶门市部。经营国内各种名茶。

金鼎茶庄〔Jinding Tea Shop〕　位于海南海口海秀大道。建于 1989 年。是海南省国有通什茶场在海口开设的茶叶门市部，主要经营通什茶场生产的红茶、绿茶，兼营国内其他名茶，如龙井茶、云雾茶等。

国际耀谷茶坊〔Guoji Yaogu Tea House〕　位于海南海口南航路。主要经营茶水，兼营中外名茶，中西快餐。

利群茶馆〔Liqun Tea House〕　位于海南海口龙华路。建于 1990 年。主要供应红茶、绿茶、菊普、咖啡和点心等，提供早茶和午茶。服务对象为单身职工、退休人员及出租汽车司机。

香港茶艺中心〔Hong Kong Tea Art Center〕　位于香港九龙亚皆老街富都大厦内。建于 1989 年。创办人叶惠民。茶艺中心的宗旨为“以茶会友，以友辅仁，推广茶艺文化，促进人际和睦，为社会带来福祉”。茶艺中心创办有《茶艺报》、《茶艺特辑》，并编辑出版了各种古今茶艺专著，定期举办“中国茶艺课程”培训班，课程内容包括“茶文化历史”、“茶叶茶具鉴赏”、“茶艺美学精神”等 200 个专题，以“培养茶艺人才，普及茶文化知识”为办学宗旨，培训学员已逾 6000 人。

雅博茶坊〔Yabo Tea House〕　位于香港九龙亚皆老街富都大厦内。建于 1989 年。茶坊设有制作研究部与品茗室。制作部严格审核茶叶质量和茶具生产流程，使产品质量符合传统要求，亦切合现代生活审美情趣；品茗室改变香港人品茗以吃为主的习惯，倡导清纯品茗的风气，配以典雅的环境、精致的干果，使传统的品茗精神复现于现代都市。茶坊实行会员制，有会员 1400 余名。

巧妙堂〔Qiaomiaotang〕　瓷制茶具专业店。位于台湾省台北松江路。建于 1982 年。主营茶叶器具的开发与制造，主持人陈俊良。主要产品有青花、斗彩两种系列，具有融传统和现代为一体的风格。

阳羡茶艺中心〔Yangxian Tea Art Centre〕　位于台湾省台中四维街。建于 1983 年。主营冷热饮高山茶，并有定期茶艺讲座和现场书画表演。主持人刘汉介是早期茶艺推广者之一，他在台湾首开冷饮茶风，首创“泡沫红茶”，并著有《中国茶艺》等书籍。

研　究　所

中国农业科学院茶叶研究所〔Tea Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences〕　全国性茶叶专业研究机构。位于浙江杭州云栖路。1958 年成立。1988 年承担茶叶出口贸易研究任务，加挂中国茶叶进出口总公司茶叶研究所牌子。农业部茶叶质量监督检验测试中心和中国茶叶学会作为独立机构挂靠所内。研究所分设茶树栽培、茶树育种、茶叶工程、茶树保护、茶树生理生化和茶叶科技情报等研究室和十余个实验室。建所以来已完成 200 余项课题研究，取得 130 余项研究成果，其中获国家、省、部级奖励的成果 50 余项。研究所附设试验茶场，有茶园 17 公顷，建有国家茶树种质资源圃 1 个（3 公顷），保存茶树种质资源 1300 余份。设有初精制合一的茶叶加工厂，生产龙井、炒青、颗粒绿茶、茉莉花茶和速溶茶等多个产品。研究选育的“龙井 43 号”、“碧云”、“菊花春”茶树新品种，1987 年通过全国茶树良种审定委员会认定；龙井长叶、寒绿品种，1994 年通过审定，列为国家级茶树推广良种。研究所对各省茶叶研究所有业务指导、组织协调全国的茶叶研究工作以及人员培训等义务。研究所有馆藏图书 35000 余册，国内外专业期刊 400 余种。独立创办《中国茶叶》（双月刊）、《茶叶文摘》（季刊），与中国茶叶学会合办《茶叶科学》（半年刊）等刊物，公开发行；出版有《中国茶树栽培学》、《中国茶树优良品种集》、《茶树病虫害防治》、《中国茶经》、《中国茶叶大辞典》等技术理论书籍；出版《茶叶新闻》报纸。1987、1991、1995 年举办过 3 次有关茶的国际学术讨论会。经国务院学位评定委员会批准，在所里建立茶学硕士学位研究生点，1983 年开始招收硕士学位研究生，1993 年开始招收博士学位研究生。

中国茶叶进出口公司茶叶研究所〔Tea Research Institute, National Import and Export Corporation〕　全国性茶叶专业研究机构。位于浙江杭州云栖路。1988 年成立，以原中国农业科学院茶叶研究所的人员、设备为基础，承担

茶叶进出口总公司的课题研究任务。见"中国农业科学院茶叶研究所"。

中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所〔Hangzhou Tea Research Institute, National Supply and Marketing General Cooperative〕 全国性茶叶专业研究机构。位于浙江杭州凯旋路。1978 年成立。建所初期称全国供销合作总社杭州茶叶蚕茧加工科研所，1982 年改名为商业部杭州茶叶加工研究所。1996 年 10 月改为现名。设有加工工艺、机械、生化检测和科技情报研究室以及茶叶加工与机械加工实验车间。承担茶叶加工及茶叶商品流通领域的课题研究任务。先后完成眉茶加工组合设备研制、高压静电拣梗机研制、眉茶精加工工艺参数研究等国家科委、商业部和浙江省的 20 余个科研项目。一些项目已应用于生产或正式投放市场。创办《中国茶叶加工》季刊和《茶叶信息报》，出版发行了《茶叶品质理化分析》等科技著作。

财政部贸易委员会茶叶研究所〔Tea Research Institute, Trade Committee of the Ministry of Finance〕 全国性茶叶专业研究机构。位于福建武夷山赤石镇。1941 年成立。最初所址设在浙江衢县，1942 年迁至现址，利用福建省示范茶场原址充实建所。吴觉农任所长，蒋芸生任副所长。设有茶树栽培、茶叶制造、分析化验、技术推广等研究小组。研究的主要内容有茶树品种改良、茶树繁殖、修剪技术、茶树病虫害防治、茶树品种对茶类的适制性、加工方法。先后完成在浙、闽、皖、赣等省推行茶树台刈更新方法，对武夷岩茶土壤的调查，对红茶制造（分级、拼配、切碎）技术理论及茶树副产品综合利用的系统研究。出版《万川通讯》、《武夷通讯》及《茶叶研究》3 种定期刊物，发行《武夷岩茶土壤》等调查研究报告 10 余种。1944 年停办。

安徽省农业科学院祁门茶叶研究所〔Qimen Tea Research Institute, Anhui Academy of Agricultural Sciences〕 省级茶叶专业研究机构。位于安徽祁门。前身为祁门模范茶场。1915 年建场，以生产祁门红茶为主。1955 年改名为祁门茶叶试验站，以茶叶科研为主。1962 年改用现名。全所分设茶树栽培、茶树育种、茶树保护、茶叶生化、制茶机械及情报资料等研究室。在茶树栽培、育种、土肥、植保、制茶等方面取得 60 多项研究成果，其中有 19 项科技成果获得部级、省级奖励。研究所附设试验示范茶场、加工厂。有茶园 42 公顷，其中试验茶园 3 公顷。选育的安徽 1 号、3 号、7 号茶树品种，通过茶树良种审定委员会认定，列为国家级茶树推广良种。曾创办《安徽茶叶科技》（原《茶叶科学简报》、季刊）在国内发行。

福建省农业科学院茶叶研究所〔Tea Research Institute, Fujian Academy of Agricultural Sciences〕 省级茶叶专业研究机构。位于福建福安社口镇，前身是福安茶叶改良场，1935 年建场。1975 年改为现名。研究所下设茶树良种与栽培、制茶与机械、茶树保护、情报资料等研究室。已完成百余项科研项目，其中获国家级和省级成果奖 20 余项。研究所附设茶叶试验场，有茶园 47 公顷，茶树品种资源圃 2 公顷及乌龙茶实验车间、初精制合一的茶叶加工厂，年生产加工能力约 100 吨。研究所选育的福云 6 号、7 号、10 号茶树品种，1987 年通过茶树良种审定委员会认定，列为国家级茶树推广良种。出版《茶叶科学技术》（原《茶叶科学简报》，季刊）在国内发行。

江西省农业科学院蚕桑茶叶研究所〔Sericulture and Tea Research Institute, Jiangxi Academy of Agricultural Sciences〕 省级茶叶和蚕桑专业研究机构。位于南昌梁家渡。1976 年创办。前身为江西省南昌市蚕桑示范场，设有茶叶研究室、蚕桑研究室、茶叶生化实验室及情报资料室，附设试验队，有试验茶园 9.3 公顷。主要研究江西红壤低丘地区提高茶叶品质的技术、茶园种植方式、茶树新品种选育等方面的课题。已取得十余项科技成果。创办《蚕桑茶叶通讯》（季刊），在国内发行。

湖北省农业科学院果树茶叶研究所〔Fruit and Tea Research Institute, Hubei Academy of Agricultural Sciences〕 省级果树、茶叶专业研究机构。位于武汉金水闸。前身是 1951 年成立的中南农业科学研究所园艺系，1958 年在原园艺系的基础上，组建成湖北省果树茶叶科学研究所，几经改名，至 1978 年湖北省农业科学院成立，改为现名。下设果树、茶叶研究室。其中茶叶研究室又分栽培、土壤农化、茶树育种、茶叶加工、茶树保护等课题组。已取得一批科研成果，其中"机制'金水翠峰'研制"等 3 个项目获省级科技进步奖。研究所有试验茶园 6.3 公顷，生产茶园 18 公顷。编印不定期内部刊物《果茶科技》。

湖南省农业科学院茶叶研究所〔Tea Research Institute, Hunan Academy of Agricultural Sciences〕 省级茶叶专业研究机构。位于长沙高桥。前身为 1932 年创建的湖南茶事试验场高桥分场。1976 年改为现名。设有栽培、品种、制茶工艺、茶树保护等研究室和情报资料组。主要科研项目有茶树新品种选育、机采茶园栽培技术、换种改植茶园土壤障碍因子等，其中"茶树提早成园持续高产稳产"等 9 项课题获湖南省科技成果奖。1980 年新建茶叶加工厂，配有成套红、绿茶加工设备。有茶园 33 公顷，其中试验茶园 13 公顷。选育的"高芽齐"、"储叶齐 12 号"、"白毫早"、"尖波黄 13 号"品种，1994 年定为国家级茶树推广良种。编辑出版有《湖南茶叶科技》、《茶考》、《茶树特性与栽培》、《茶树病害与防治》等科技著作。1974 年起创办《湖南茶叶》（季刊）。1979 年更名为《湖南茶叶通讯》，移交湖南茶叶学会主办。

广东省农业科学院茶叶研究所〔Tea Research Institute, Guangdong Academy of Agricultural Sciences〕 省级

茶叶专业研究机构。位于英德坑口嘴。1959 年在原英德茶叶试验站基础上建立。1965 年曾一度改为中南茶叶科学研究所，1973 年改为现名。建有茶树品种、栽培、土壤肥料、茶树病虫害、加工、生理生化等研究室和科技情报室。有茶园 12 公顷，其中试验茶园 2.7 公顷。附设茶叶加工厂，配有红茶、乌龙茶加工机械设备。有“幼龄茶树定型修剪技术”、“茶树高产优质栽培技术”等 5 项成果获得广东省科技成果奖。选育的英红 1 号茶树品种，于 1987 年被全国茶树品种审定委员会认定为国家级茶树推广良种，在华南和西南茶区推广。1981 年起创办《广东茶叶科技》，国内发行。

广西农垦茶叶研究所〔Guangxi Agri-Reclamation Institute of Tea〕　省级茶叶专业研究机构。位于龙州。1981 年建立。1993 年并入广西亚热带作物研究所，保留广西农垦茶叶研究所建制。开设了茶叶良种选育、丰产栽培、营养诊断、病虫害防治、间作、茶叶加工等研究课题，已获得省、厅级科技成果奖 5 项。下设试验茶园和茶厂。以生产出口红碎茶和绿茶为主。

重庆市茶叶研究所〔Chongqing Tea Research Institute〕　直辖市茶叶专业研究机构。位于重庆永川萱花寺。1997 年在原四川省农业科学院茶叶研究所旧址基础上组建。分设茶树育种、栽培、工艺机具、茶树保护、茶叶综合分析、科技情报等研究室，附设实验茶场、茶叶加工厂。有茶园 60 公顷，其中试验茶园 5.3 公顷。承担重庆市茶叶生产、加工及新产品开发研究任务。

四川省农业科学院茶叶研究所〔Tea Research Institute, Sichuan Academy of Agricultural Sciences〕　省级茶叶专业研究机构。位于四川成都静居寺路。前身为 1951 年创建的灌县茶叶改良场。1962 年由灌县迁至永川，改名为四川省农业科学院茶叶试验站，1977 年改为现名。1997 年重庆直辖市成立，所址从永川迁至现址。现设茶树育种栽培、工艺机具、茶叶生理生化等研究室，附设郫县实验茶场和茶叶加工厂。有试验茶园 13 公顷。20 余项科研成果获省、地级奖励。选育的蜀永 1 号、蜀永 2 号茶树品种，1987 年通过了全国茶树品种审定委员会的认定；蜀永 703 号、808 号、906 号、307 号及 401 号等茶树新品种，1994 年通过审定，列为国家级茶树良种。曾创办《茶叶科技》（季刊），国内发行。

贵州省茶叶科学研究所〔Guizhou Tea Research Institute〕　省级茶叶专业研究机构。位于湄潭。前身是 1939 年建立的湄潭实验茶场，刘淦芝博士为第一任场长；1949 年由贵州省农业厅接管，改名为贵州省湄潭桐茶实验场；1984 年改为现名。研究所下设茶树育种、栽培、病虫害、制茶等研究室。有茶园 25 公顷，其中试验茶园 5 公顷。已获得部、省、厅（地）级科技成果奖 45 项。选育的黔湄 419、黔湄 502 茶树品种，于 1987 年通过全国茶树品种审定委员会的认定；黔湄 601、黔湄 701 茶树新品种，1994 年通过审定为国家级茶树推广良种。1979 年与省茶叶学会合办《贵州茶叶》（季刊），在国内发行。

云南省农业科学院茶叶研究所〔Tea Research Institute, Yunnan Academy of Agricultural Sciences〕　省级茶叶专业研究机构。位于西双版纳勐海。前身是 1951 年创建的云南省农林厅佛海茶叶试验场，1979 年改为现名。有试验茶园 17 公顷，其中茶树品种资源保存圃 2 公顷，保存品种资源 600 余份。研究所分设茶树品种、资源、栽培、制茶、机械、农化、植保、情报等研究室，并附设初精制加工中试车间和茶饮料车间。主要从事云南大叶茶的品种资源、栽培和加工等的系统研究和开发工作，已取得 30 多项研究成果。所选育的云抗 10 号、云抗 14 号茶树品种，1987 年经全国茶树良种审定委员会认定为国家级茶树推广良种。1980 年起与省茶叶学会合编《云南茶叶》（季刊）在全国发行，1998 年移交云南省茶业协会办理。

无锡市茶叶研究所〔Wuxi Tea Research Institute〕　地、市级茶叶专业研究机构。位于江苏宜兴川埠镇。1953 年成立。前身是宜兴茶叶实验场，1984 年改为现名。主要从事茶叶高产优质栽培和加工技术的应用研究以及茶叶生产新技术、新工艺的示范与推广，已获各项科研成果奖十余项。全所有试验茶园 12.8 公顷，下设栽培、制茶研究室和实验茶厂。

无锡市茶叶品种研究所〔Wuxi Tea Variety Research Institute〕　地、市级茶叶专业研究机构。位于江苏无锡市郊钱荣公路段。1975 年成立。前身是无锡市太湖茶果场茶叶试验站，1984 年改为现名。下设品种、栽培、加工、植保和情报等研究室。有茶园 8 公顷，其中茶树品种园 0.8 公顷、苗圃 0.67 公顷，收集各类茶品种资源 500 余份。1975～1994 年获科技成果奖 14 项，其中部、省级 2 项、市级 12 项，创制的“无锡毫茶”曾获农业部部优产品奖。选育的锡茶 5 号、锡茶 10 号茶树品种，1994 年经全国茶树品种审定委员会审定通过，列为国家级茶树推广良种。

杭州市茶叶科学研究所〔Hangzhou Tea Research Institute〕　地、市级茶叶专业研究机构。位于浙江余杭瓶窑镇。前身为杭州茶叶试验场试验股，1956 年成立。1972 年改名茶叶科研室。1985 年改为现名。设有茶树栽培、茶树品种、茶叶加工和茶机、茶树植保、茶叶生化等研究室，还有资料情报室和试验组。有试验茶园 4.7 公顷及小型茶叶加工厂。建所以来共承担各类课题 180 余项，获市级成果奖 17 项。选育的迎霜、翠峰、劲峰茶树品种，于 1987 年通过全国茶树品种审定委员会认定，寒绿茶树品种于 1994 年通过审定，列为国家级茶树推广良种。

杭州茶叶机械科学研究所〔Hangzhou Tea Mechine Research Institute〕　地、市级茶叶机械研究机构。位于浙

江杭州中河路丰乐桥。1979 年成立。与杭州市机械科学研究所一套班子，两个所名。承担通用机械和茶叶机械的研究设计任务。60 年代参加中国援外茶叶机械设计。建所后先后完成或合作完成国家科委、国家经委、机械工业部、浙江省和杭州市科委下达的茶叶机械科研项目及标准制定 20 余项。创办《茶机设计与研究》(季刊) 在国内发行、现更名为《茶叶机械杂志》。

信阳地区茶叶试验场〔Xinyang Prefecture Tea Experimental Station〕 地、市级茶叶专业研究机构。位于河南信阳平桥镇震雷山。1955 年成立。下设生产、科技科。主要从事茶树高产优质栽培技术、茶树新品种选育及名茶创制技术等研究工作，已获省、地级成果奖 17 项。研制的震雷春、震雷剑毫、雷沼喷云为省级名茶。选育的信阳 10 号茶树新品种，于 1994 年经全国茶树品种审定委员会审定通过，列为国家级茶树推广良种。

广西桂林茶叶研究所〔Guilin Tea Research Institute, Guangxi〕 省级茶叶专业研究机构。位于桂林尧山。1979 年成立。所内分设科研科、技术开发科，生产经营部、富通公司，附设茶树良种示范场、茶叶加工厂、茶叶生化实验室、人工气候实验室。有茶园 23 公顷，其中品种资源圃 2.7 公顷，收集区内外茶树品种 250 个。完成课题研究 27 项，取得科研成果 16 项，其中有 12 项获省、部、地级奖。创制的桂林毛尖、茉莉凌云白毫曾获农业部优质产品奖。选育的桂红 3 号、桂红 4 号茶树品种，于 1994 年经全国茶树品种审定委员会审定通过，列为国家级茶树推广良种。与中国计量科学院共同研制开发了茶叶水分测定仪，达到国内先进水平。

海南岭头茶叶研究所〔Hainan Lingtou Tea Research Institute〕 地区茶叶专业研究机构。位于海南琼中红岛镇。1964 年成立。前身是海南岭头茶叶试验站。设茶树栽培、茶树育种、茶树保护、茶叶加工等科研组。试验用地 20 公顷。建有茶树资源苗圃和综合化验室。已取得十余项科研成果。

定安热带作物研究所〔Ding'an Tropical Crop Research Institute〕 地区级茶叶、橡胶专业研究机构。位于海南定安黄竹镇。1982 年成立。下设茶叶和热带作物研究室。研究课题有胶茶间作、茶叶新品种开发、茶树弯枝养蓬，共取得 13 项科研成果，分别获得不同级别的奖励。研究所下设茶叶实验工厂，有实验生产用地 140 公顷。

台湾省茶业改良场〔Taiwan Tea Experiment Station〕 省级茶叶专业研究机构。位于台湾桃园杨梅镇。前身为台湾平镇茶业试验场，1903 年成立，1968 年改为现名。下设茶作、制茶、机械、推广等科，及文山、鱼池、台东等分场，以及冻顶工作站。研究范围：茶作科为茶树育种、土壤肥料、茶树生理、茶树保护、茶园管理，制茶科为茶叶加工、贮存包装、化学品质鉴定，机械科为茶园机械、茶园灌溉、推广科为茶苗产制技术。有茶园 20 公顷，并有各种新颖试验设备、试验大楼、制茶工厂、专用仪器及茶业图书资料等。系省级茶业科研单位设施较完善的研究机构。

院　　校

复旦大学茶叶专修科〔Tea Speciality, Fudan University〕 1940 年建立。抗日战争时期复旦大学由上海内迁重庆北碚，1940 年财政部贸易委员会茶叶处长吴觉农、中国茶叶公司总经理寿毅成与复旦大学协议，由中国茶叶公司资助在复旦大学农艺系内设立茶叶组、茶叶专修科和茶叶研究室。茶叶组学制 4 年，专修科 2 年。1946 年复旦大学迁回上海，茶叶组停办，1949 年专修科继续招生。1952 年全国院系调整，茶叶专修科并入安徽大学农学院。复旦大学茶叶组和茶叶专修科在前后 12 年中培养出大批茶叶专业人才，分配到全国各茶区，成为中国现代茶业界的骨干。

浙江大学茶学系〔Tea Department, Zhejiang University〕 位于杭州市郊华家池。建于 1952 年。前身为浙江农学院专修科。2 年制。1956 年改为 4 年制本科。1960 年与中国农业科学院茶叶研究所合并，1966 年系所分开。现有 4 年制茶学专业本科和 2 年制茶叶经济贸易干部专修科。1978 年起招收硕士学位研究生，1986 年经国务院学位评定委员会评审通过，建立茶学博士研究生点，1987 年始招收博士学位研究生。1989 年经国家教委通过为全国农学院重点学科。设有茶树栽培育种、茶叶加工、茶叶生物化学和茶叶经济贸易 4 个教研室，附设茶叶研究所、茶叶科技开发公司和茶厂。开设茶树栽培学、茶树育种学、茶树病虫害防治、制茶学、茶叶审评与检验等十余门专业课程。主编《茶树栽培学》、《茶树育种学》、《茶叶机械基础》、《茶叶生产机械化》等专业教材。育成“浙农 12 号、21 号、25 号、113 号”4 个国家级茶树新品种，完成茶树矮化密植速成高产栽培技术研究等近 10 项科研成果。

安徽农业大学茶业系〔Tea Department, Anhui Agricultural University〕 位于合肥蜀山路。前身是复旦大学茶叶专修科，1952 年全国院系调整时复旦大学茶叶专修科并入安徽大学农学院，1954 年安徽农学院独立建院，1985 年正式定为现名。1956 年由茶叶专修科改建为茶业系，学制也由 2 年调整为 4 年。茶业系分茶叶和机械制茶 2 个 4 年制本科专业，及一个 2 年制茶叶经济贸易专修科。1981 年起招收硕士学位研究生。开设茶树栽培学、茶树育种学、茶树病虫害防治、制茶学、茶叶生物化学、茶叶生产机械化、茶叶贸易和企业管理等重点课程。主编《茶树选种与良种繁

育学》、《茶树病虫害》、《制茶学》、《茶叶生物化学》及《茶叶生产机械化》等教材，取得安徽省茶树品种资源调查、茶树主要虫害综合防治、安徽名茶开发研究等10余项科研成果。

皖南农学院茶叶系〔Tea Department, South Anhui Agricultural College〕　曾位于宣城县（今宣州）叶家湾。1975年建立。前身是安徽省劳动大学，1982年改为现名。4年制茶叶专业从安徽省内招生，2年制专修科从浙江、江西、湖南和安徽省的农垦部门招生。设有茶树栽培、茶叶制造、茶树植保和茶叶机械等教研室，附设茶叶试验站、实验茶厂和资料室。开设28门课程，其中专业课程有茶树栽培、茶叶制造等9门。1990年起停止招生，茶叶系并入安徽农业大学茶业系。

福建农业大学茶学专业〔Tea Science Speciality, Fujian Agricultural University〕　位于福州金山。前身是苏皖专科学校茶叶专修科，后并入福建省立农学院，一度停办。1975年福建农学院复办2年制茶叶专业，1978年改为4年本科学制。1994年定为现名。自1993年起招收硕士学位研究生，并具有硕士学位授予权。设有茶学、果茶育种2个教研室和6个实验室。附设教学和实习用的茶场、茶厂。科研成果有茶树花药培养诱导单倍体植株，乌龙茶做青工艺与设备研究等。

武汉大学农学院茶叶专修科〔Tea Speciality, Agricultural College, Wuhan University〕　曾位于湖北武汉武昌区狮子山。1950年建立。学制2年。开设茶叶概论、茶树栽培、茶叶加工等专业课程。1952年全国院系调整划归华中农学院，1954年停止招生，同年并入浙江农学院（现浙江大学茶学系的前身）。

湖南农学院茶叶专业〔Tea Speciality, Hunan Agricultural College〕　位于长沙市内。1956年由农学专业的茶作组发展而成。学制4年。1978年起招收硕士学位研究生。1981年经国务院学位评定委员会评审通过，具有学位授予权。1993年经国务院学位评定委员会审定通过，建立茶学博士研究生点，1994年始招收博士学位研究生。设有茶树栽培、制茶、茶叶实验课等教研室，专业实验室3个，附设实验茶园和茶树品种园9公顷，茶厂1个，1980年增设茶叶研究室。开设茶树栽培学、茶树育种学、茶树病虫害、制茶学、茶叶审评、茶叶生物化学、茶叶生产机械化等重点课程。主编《茶树育种学》、《茶树栽培与茶叶制造》、《茶叶审评与检验》等教材。取得红茶品种品质早期鉴定、速溶茶试制工艺、江华苦茶资源利用、红茶多酚氧化的机制和东湖银毫名茶开发等10余项科研成果。

华南农业大学茶叶专业〔Tea Speciality, South China Agricultural University〕　位于广东广州石牌。1977年成立。前身是广州中山大学农学院茶蔗专业。1972年筹建茶叶专业。本科学制4年。1991年开始招收硕士学位研究生，设有茶树栽培、茶树育种、茶树病虫害、茶叶制造、茶叶审评、茶叶机械、茶叶生物化学等教研组，并设实验室、实验农场和茶叶加工厂。开设茶树栽培学、茶树育种学、茶树病虫害防治、茶叶制造学、茶叶生物化学、茶叶审评与检验、茶叶机械学、茶叶贸易学、制茶香花栽培学等专业课程，编有《茶树栽培》、《茶叶制造》、《茶树病虫害》、《红茶制造生化》、《绿茶制造生化》、《茶叶机械》等教材。取得苦丁茶的开发与利用、茶多酚的研制等多项科研成果。

中山大学农学院茶蔗部〔Tea and Sugarcane Department Agricultural College of Zhongshan University〕　位于广州河南新港西路中山大学内。建于1931年。茶作专业设于农学系内，学制4年，开设茶作学、茶叶制造、茶树病虫害防治等课程，是中国高等院校中最早设置茶学课程的单位之一。在广州市东郊五山建有实验茶园和实验茶厂。培养茶叶专业毕业生100余人。我国著名茶叶专家罗博铎、莫强和陈兴琰均是茶蔗部茶学毕业生。1950年后停止招生。

广西农垦职工大学茶叶系〔Tea Department, Guangxi Staff-and-Workers University of Agri-Reclamation〕　位于南宁。1977年建立。前身为广西农学院热带作物分院茶叶系，1982年改为现名。设4年制本科学制，从中国南方10个省（区）农垦、华侨、司法系统的职工中招生。设有茶树栽培学、制茶学、茶叶生物化学、茶叶机械等教研室和多个所属专业实验室，附设实习茶场和茶厂。科研成果有茶小叶蝉的综合防治等。

四川农业大学茶叶专业〔Tea Speciality, Sichuan Agricultural University〕　位于雅安市。1976年建立。建校初期为2年制专修科，1977年改成4年本科学制，设有茶树栽培育种、制茶教研室及茶树栽培、茶树育种、茶叶生物化学、茶叶制造、茶叶审评等专业实验室，附设实验茶场、制茶车间和资料文献室。开设茶树栽培学、茶树育种学、茶树病虫害防治、茶叶制造、茶叶生物化学、茶叶审评与检验、茶叶机械等专业课程。

西南农业大学茶叶专业〔Tea Speciality, Southwest Agricultural University〕　位于重庆北碚。前身是西南贸易专科学校茶叶专修科，1952年全国院系调整并入西南农学院园艺系，1983年与新成立的农产品贮藏加工专业共同组建成食品系，1985年改为现名。本科学制4年，专修科2年。1987年起招收硕士学位研究生。设有茶树栽培育种、制茶教研室及制茶研究室，附设制茶实习厂。开设茶树栽培学、茶树育种学、制茶学、茶叶生物化学、茶叶审评与检验、茶叶生产机械化、制茶香花栽培学等重点课程。科研成果有高香切细红茶初制技术等十余项。

云南农业大学茶叶专业〔Tea Speciality, Yunnan

Agricultural University〕 位于昆明市郊黑龙潭。1973 年成立。初为 3 年学制，1984 年改为 4 年本科学制。设有茶树栽培、茶树育种、制茶、茶叶审评与检验、茶叶机械等教研组，并设实验室。20 世纪 80 年代对云南省茶树品种资源进行了调查研究，并取得研究成果。

浙江供销学校〔Zhejiang Supply and Marketing Middle School〕 中等专业学校。位于杭州西湖区文二路。1974 年创办。前身是浙江商业学校，1976 年改为现名。开设棉麻、蚕茧等 17 个专业，1974 年设置茶叶专业，招收高中毕业生，学制 2 年。开设茶叶加工、茶叶检验等 10 余门专业课程。设有茶叶检验、茶叶加工实验室。1991 年被浙江省劳动厅指定为制茶行业高级技工培训基地。

杭州农业学校〔Hangzhou Agricultural Middle School〕 中等专业学校。位于杭州西溪路。1950 年创办。原校址在杭州西湖区中村。设农艺、牧医、茶叶、森林 4 个专业，学制 3 年。1954 年停办，部分师生并入嘉兴农校。1978 年在原杭州市南湖农业学校的基础上，恢复杭州农业学校，校址由余杭市南湖农场迁至现址。设有农经（招收高中毕业生，学制 2 年）、农学、茶叶（招收初中毕业生，学制 4 年）等专业。附设实习农场。

屯溪茶业学校〔Tunxi Tea Middle School〕 茶业中等专业学校。位于安徽黄山屯溪区黎阳镇。创办于 1918 年，始称“省立第一茶务讲习所”。几经变迁于 1953 年改建为安徽祁门茶叶学校，1955 年迁回屯溪改为现名。学制 3 年。设茶业专业，1982 年后陆续增设蚕桑、园艺、多种经营、企业管理等专业。设有图书馆、各种实验室，附设实验茶园和茶厂。

宁德地区农业学校〔Ningde Prefecture Agricultural Middle School〕 中等专业学校。位于福建福安洋边。前身为 1934 年创办的福安初级茶叶职业学校。1969 年停办，1975 年恢复，定为现名。全省统一招收初中毕业生。学制 3 年。设置茶业、农学、农业微生物、市场营销、果蔬等专业。附设实验茶园、茶叶初精制联合加工厂。

江西省婺源茶业学校〔Wuyuan Tea Middle School, Jiangxi〕 茶叶中等专业学校。位于婺源武口乡。前身为江西省立婺源制茶科初级实用职业学校。1939 年创办。1973 年改为现名，全国统一招收初中毕业生，学制 3 年。设置茶业、果树与茶业、茶叶检验和经营等专业。设有 13 个实验室及电教室、微机室、图书馆。附设实习茶场、茶厂和茶树良种园。学校自创办以来，先后已为国家培养茶叶中等技术人才 4000 人。

信阳农业高等专科学校茶叶专业〔Tea Speciality, Xinyang Agricultural College〕 中等专业学校专业。位于河南信阳。1982 年成立。省内招生，学制 3 年，1984 年起改为 2 年。课程设置有茶树栽培学、制茶学等 10 余门专业课。设有专业所属的实验室，附设茶厂、茶场。有科研成果 5 项。试验场创制的“苏仙黄尖”、“信阳翠兰”茶为优质产品。出版有农业中专教材《茶叶》。

宜昌市农业学校果茶专业〔Fruit and Tea Speciality, Yichang Agricultural Middle School〕 中等专业学校专业。位于湖北宜昌港窑路。1952 年创办。原称“湖北省农业学校”，1992 年改为现名。1974 年增设果茶专业，学制 3 年。课程设置有茶树栽培学、制茶学、茶叶化学等专业课，编写出版果茶教材和专著 8 种。

咸宁农业学校茶果专业〔Tea and Fruit Speciality, Xiannin Agricultural Middle School〕 中等专业学校专业。位于湖北咸宁宝塔镇。1965 年创办。初址在咸宁柏墩镇。其后一度停办。1973 年复办。1975 年增设茶叶专业，学制 3 年，1990 年更名为咸宁农业学校茶果专业。专业课程设置有茶树栽培学、茶叶加工学、茶树病虫害防治学等 10 余门。学校附设教学生产茶园、品种试验园及制茶实习车间。曾主编中央农业广播学校《茶叶制作学》、《茶树栽培学》、《茶树植物保护学》等教材。

恩施农业学校特产专业〔Special Products Speciality, Enshi Agricultural School〕 中等专业学校专业。位于湖北恩施北郊金子坝。1938 年 11 月创办，前身是湖北省联合中等学校五峰山高农分校，1950 年后，几经变迁，1993 年改为现名，并经湖北省人民政府批准为“省部级重点中等专业学校”。1956 年增设茶叶专业，面向湖北全省及陕西招生，学制 3 年。开设茶树栽培学、制茶学、茶树病虫害防治学等茶叶专业课程。1975 年后改茶叶专业为特产专业。设茶叶、药材、加工、烟草、果树等专业班，学制 4 年。设有茶树栽培实验室、茶叶审评检验实验室，附设绿茶加工车间、生产实习茶园。曾主编全国农业中专茶叶专业通用教材《制茶学》和《制茶学实验实习指导》。

襄阳农业学校特产专业〔Special Products Speciality, Xiangyang Agricultural Middle School〕 中等专业学校专业。位于湖北襄樊襄城区西门外檀溪路。1950 年创办，始称湖北省高级农业职业学校，1953 年后多次改名，1984 年定为现名。1988 年增设特产专业，学制 4 年。开设茶树栽培学、茶叶制造学、果树栽培学、食用菌栽培学、桑树栽培学等十余门课程。附设茶叶审评室和制茶车间。主编全国农业中专茶叶专业通用教材《茶树栽培学》。

陕西省安康农业学校茶叶专业〔Tea Speciality, Ankang Agricultural Middle School〕 中等专业学校专业。位于安康。1979 年创办。学制 4 年。定向招收安康、汉中、商洛三地市初中毕业生。定向分配。设有茶叶教研组、教学实习农场、茶叶审评室。开设茶树栽培学、制茶学等专业课程。科研成果“名茶开发”多次获陕西省科技成果奖。

社 团

监 审

国家茶叶质量监督检验中心〔National Tea Quality Supervising and Testing Center〕 茶叶质量监督管理机构。位于浙江杭州采荷路。1989 年成立。主要任务是：承担国家指定产品质量的监督抽查检验；各项标准的制定；优质产品的检验鉴定；受理有关部门的委托，对实行生产许可证产品的质量及重要新产品投产的鉴定；产品质量的认证检验以及产品质量争议的仲裁检验等。设有理化检验、感官审评、卫生检验、微生物检验和技术综合室等专业室。成立以来，按照国家技术监督局的部署，先后对全国的小包装茉莉花茶、紧压茶、乌龙茶进行 5 次质量抽查，同时还经常接受并进行省际间茶叶质量仲裁检验工作。

农业部茶叶质量监督检验测试中心〔Tea Quality Supervising and Testing Center, Ministry of Agriculture〕 茶叶质量监督管理机构。位于浙江杭州云栖路。1990 年建立。属农业部质量标准司与国家技术监督局管辖，挂靠中国农业科学院茶叶研究所。主要承担农业部门全国茶叶质量监督任务，包括对各类毛茶、成品茶的质量抽样检验、部优产品的申报检验、茶叶质量争议的仲裁检验、茶叶新产品的鉴定检验等，具有法律效力。由茶叶感官检验室、茶叶理化分析室、农药残留重金属分析室及茶树种苗检验室等部门组成。中心成立以来，承担了农业部'92 农业博览会茶叶质量评审、杭州市茶叶产品质量仲裁、乡镇茶场产品质量检测等工作。

福建省茶叶质量监督检验站〔Fujian Tea Quality Supervising and Testing Station〕 省级茶叶质量监督检验机构。位于福州中山路。1986 年建立。属福建省供销合作社联合社与福建省标准计量局管辖，挂靠福建省茶叶公司。主要承担全省茶叶质量监督检验任务，包括对全省各类毛茶、成品茶的质量进行定期或不定期的抽样检验、省优产品的申报检验、茶叶质量争议的仲裁检验、茶叶新产品的鉴定检验等，其检验具有法律效力。检验站设有技术综合室、化学物理检验室、感官审评室、文书室等机构。不定期举办茶叶检验人员技术培训班，并参与全省各类茶叶的标准制定、审定等工作。

国家机械工业局农副产品加工机械产品质量监督检测中心合肥分中心〔Agricultural and Foodstuff Products Processing Machine Quality Supervising and Testing Center, National Bureau of Engineering Industry〕 茶叶机械检测机构。位于安徽合肥七里塘。1988 年成立。前身是农业机械部茶叶机械测试中心，挂靠安徽省农业机械研究所。任务是归口进行全国茶叶机械产品创优和委托检测，下设茶叶机械试验室和茶叶生化检测室等机构。

全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会〔National Crop Variety Assessment Committee, Tea Branch〕 国家级茶树品种审定机构，位于北京朝阳区农展馆南里。1981 年成立。前身为全国茶树良种审定委员会，1988 年归口全国农作物品种审定委员会，作为所属专业委员会之一。委员会由各产茶省（市）茶叶生产管理部门、研究机构和大专院校中从事茶树品种的专家组成。第一届主任委员高麟溢；第二届主任委员俞永明，顾问高麟溢、陈兴琰、郭元超。成立以来审（认）定通过 3 批国家级茶树品种 76 个，其中有性系品种 30 个，无性系品种 46 个。茶树专业委员会下设茶树品种区域试验领导小组，负责全国茶树品种区域试验工作，第一批茶树品种区域试验工作于 1987～1993 年完成，1995 年提交审定。

学 会

中国茶叶学会〔Tea Science Society of China〕 群众性学术团体。全国性学会。位于浙江杭州云栖路。1964 年成立。以高、中级茶叶科技工作者为主体。隶属中国科学技术协会。挂靠中国农业科学院茶叶研究所。学会由蒋芸生、沈其铸、王泽农、刘家坤、李联标等人发起，在原园艺学会茶叶组的基础上筹建。推选王泽农等 17 人为第一届理事，蒋芸生任理事长，后换届五次，理事长分别由王泽农（第二、三届）、程启坤（第四届）、陈宗懋（第五、六届）担任；秘书长刘家坤（第一、二届）、俞永明（第三、四、五届）、王运浩（第六届）。学会理事会成员 75 名，分设学术交流、科技普及、青年工作、组织 4 个委员会。学会宗旨是坚持实事求是的科学态度和优良作风，充分发扬民主，开展学术上的自由讨论，倡导献身、创新、求实、协作精神，团结广大茶叶科技工作者，为繁荣茶叶科学，振兴中国茶叶事业作出贡献。学会主要任务是：积极开展海内外茶叶学术交流活动，编辑出版茶叶学术期刊，普及茶叶科学技术知识，对国家重要茶叶科学技术政策和科技产品发挥咨询作用，推荐和奖励优秀人才、学术论文和科普作品，举办为茶叶科技工作者服务的各项事业和活动，维护茶叶科技工作者的正当权益。先后举办过大型学术讨论会多次。1995 年与中国农业科学院茶叶研究所、中华茶人联谊会在上海联合举办"茶-品质-人体健康"为主题的国际学术讨论会，来自印度、斯里兰卡、日本、韩国、中国等 14 个国家和地区的 150 余名代表参加了会议。对促进国际交流，对推动茶叶科技进步、提高茶学学术水平发挥了积极作用。学会对各省茶叶学会在业务上是指导关系。至 1993 年，浙江、安徽、福建、湖南、云南、

贵州、四川、湖北、广东、广西、江西、江苏、河南、上海、北京等15个省、区、直辖市先后建立了省市级茶叶学会。学术刊物有《茶叶科学》(半年刊)。

上海市茶叶学会〔Shanghai Tea Science Society〕 群众性学术团体，省(市)级学会。位于上海滇池路。1983年成立。隶属上海市科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导。第一届理事长蒋励，第二任理事长钱梁，第三任理事长程远庄，一、二、三届名誉理事长谈家桢。有个人会员300余名，团体会员30余个。学会宗旨是团结全市茶叶科技、经济专业人员，广泛开展学术交流，普及科学知识，弘扬中国茶文化，发展中国茶叶事业，在市场经济体系建立的过程中和新时期茶文化建设方面进行了积极探索。主编《上海茶叶对外贸易志》，参加编写《吴觉农选集》、《中国农业百科全书·茶业卷》、《五千年中华茶业大事记》、《中国茶叶进出口公司历史经营史录》；学会刊物有《茶报》(季刊)，国内发行。

江苏省茶叶学会〔Jiangsu Tea Science Society〕 群众性学术团体。省级学会。位于南京中山北路。1978年成立。挂靠江苏省农林厅，属江苏省科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导。首任理事长蒋登榜，第二任理事长朱竹雯，第三任理事长李成田，第四任理事长邵大传，第五任理事长郑光辉。现任名誉理事长邵大传。有个人会员200余人，团体会员单位90个。学会宗旨是依靠广大茶叶科技工作者，充分发扬民主，开展学术讨论，提倡实事求是的科学态度，倡导献身、创新、求实、协作精神。建会以来，学会密切联系江苏茶业实际情况，围绕产、销等方面的问题进行了一系列学术、科普、调研考察和信息交流等活动，加速了江苏茶叶科学技术事业的发展。学会刊物有《江苏茶叶》、《江苏茶叶科技简报》，内部发行。

浙江省茶叶学会〔Zhejiang Tea Science Society〕 群众性学术团体。省级学会。位于杭州华家池。1956年成立。挂靠浙江大学茶学系。属浙江省科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导。首任理事长蒋芸生，第二任理事长李联标，第三任理事长胡坪，第四任理事长刘祖生，名誉理事长庄晚芳、胡坪。有个人会员近千名，团体会员近百名。学会宗旨是组织全省茶叶科学技术工作者，促进茶叶科学技术的繁荣和发展；开展学术上的自由讨论，依靠会员民主办会，加速浙江省茶叶科学技术的发展，振兴中国茶叶事业。建会以来，学会密切联系浙江茶业实际，围绕产、供、销等方面的问题，进行了一系列的学术活动，加强与机械、医学、中医等兄弟学会的横向联系，开展跨学科的学术交流和茶文化活动。学会刊物有《茶叶》(季刊)，公开发行。

安徽省茶业学会〔Anhui Tea Science Society〕 群众性学术团体。省级学会。位于合肥蜀山路。1956年成立。挂靠安徽省农业大学。属安徽省科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导。有个人会员500余人。学会第一、二届理事长陈椽；第三、四届理事长王镇恒，名誉理事长陈椽。下设学术与国际交流、普及教育与咨询、组织、刊物编辑4个工作委员会。建会以来，紧密联系安徽茶业实际，围绕茶叶教学、科研和生产的产、供、销诸方面开展了系列的学术活动；组织、接待了多次对口国际科技交流活动；开展了多层次的普及培训工作；刊物有《茶业通报》(季刊)，国内发行。

福建省茶叶学会〔Fujian Tea Science Society〕 群众性学术团体。省级学会。位于福州五一路省茶叶公司内。1956年成立。挂靠省茶叶公司。属福建省科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导，首任理事长张天福，后一度停顿，于1963年重新组织，谢毕真接任理事长。二、三、四、五届理事长由林桂镖连任。五届理事会名誉理事长张天福、名誉副理事长庄任。有个人会员500余人。学会宗旨是坚持“经济必须依靠科学技术，科技工作必须面向经济建设”的方针，团结广大茶叶科技工作者，繁荣福建茶叶科学技术事业，促进茶叶科技战线出成果、出人才。建会以来，密切联系福建茶业实际，对重大科技问题进行探讨、考察；组织会员编写茶叶书籍；加强与海外茶叶团体的联系；编辑出版了《福建茶叶》(季刊)，公开发行。

江西省茶叶学会〔Jiangxi Tea Science Society〕 群众性学术团体。省级学会。位于南昌梁家渡。1963年成立。属江西省科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导。首任理事长董雨田，第二任理事长郭之松、彭昆生，第三任理事长黄龙德，后连任。有个人会员200余人，团体会员单位40余个。学会宗旨是组织全省茶叶科技工作者，紧密结合生产实际，促进全省茶叶科学技术的繁荣与发展；坚持求实态度，开展学术性自由讨论，民主办会。建会以来，围绕产、供、销等问题，开展了一系列学术活动，并积极参与中国茶叶学会组织的国内外学术活动。

河南省茶叶学会〔Henan Tea Science Society〕 群众性学术团体。省级学会。位于郑州河南省农业厅内。1979年成立。挂靠省农业厅经济作物处。首任理事长宋加堂，第二任理事长钱远昭，名誉理事长李庆、冯德彭。有个人会员100余人，团体会员5个。学会宗旨是团结组织全省茶叶科学技术工作者，促进茶叶科学技术的繁荣发展，坚持实事求是的科学态度，开展学术讨论，提倡科学道德，加速河南茶叶科学技术发展。建会以来，学会开展了一系列的学术活动，并与机械、中医、教育等兄弟学会横向联系，丰富交流内容。与省蚕业学会联合创办了不定期刊物《河南蚕茶通讯》。

湖北省茶叶学会〔Hubei Tea Science Society〕 群众性学术团体。省级学会。位于武汉金水闸。1978年成立。属湖北省科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导。挂

靠省农业科学院果树茶叶研究所。首任理事长曾昭斌，第二任理事长李幼润，第三任理事长陆启清，名誉理事长石川、李幼润。有个人会员300余名，团体会员单位30余个。学会宗旨是坚持实事求是的科学态度，开展学术讨论；贯彻"经济建设必须依靠科学技术，科学技术必须面向经济建设"的方针，团结全省茶叶科学技术工作者，繁荣和发展茶叶科学技术，振兴湖北茶叶事业。学会自成立以来，在品种、栽培、植保、加工、名优茶开发等方面进行了一系列的学术及考察活动，并进行了名优茶评比活动。

湖南省茶叶学会〔Hunan Tea Science Society〕　群众性学术团体。省级学会。位于长沙湖南农业科学院茶叶研究所内。1958年成立。属湖南省科学技术协会领导、业务上受中国茶叶学会指导。挂靠湖南农业大学。第一、二任理事长马川，第三任理事长陈兴琰，第四、五任理事长朱先明，第六任理事长王融初，名誉理事长陈兴琰、陈彬藩、朱先明。有个人会员1000余人，团体会员60余个。学会的宗旨是团结广大茶叶科技工作者，繁荣和发展茶叶科学事业；开展学术讨论；倡导献身、创新、求实、协作的精神。建会以来，组织会员开展学术交流，与植保、土壤、书画等兄弟学会横向联系、开展跨学科的学术和茶文化活动。在原《湖南茶叶》基础上，学会主办刊物《茶叶通讯》(季刊)，国内发行。

广东省茶叶学会〔Guangdong Tea Science Society〕　群众性学术团体。省级学会。位于广州天河东路。1978年成立。前身是中国茶叶学会广东分会，1991年改为现名。挂靠广东省茶叶进出口公司。第一、二届理事长莫强，第三届理事长姜振礼，第四、五届理事长李锋，第六届理事长穆有为。现有会员300余人。学会理事会下设学术、科普、《广东茶叶》编辑3个委员会。学会宗旨是团结各行业的茶人，开展学术研究与交流，推动广东茶叶科学技术繁荣进步，振兴广东茶叶事业。建会以来，开展了茶树品种改良、密植速生丰产、黑刺粉虱防治、机械采茶、名优茶开发等一系列科技研究和学术交流，摄制了《中国茶之路》电视片。学会刊物为《广东茶叶》(季刊)，国内发行。

广东省食品工业协会茶叶专业分会〔Guangdong Food Industrial Association，Tea Branch〕　地方群众性学术团体。位于广州横枝岗路。1994年成立。挂靠广东省食品工业办公室。理事长杨科庭。有会员50余名，其中团体会员30余个。分会宗旨是组织茶叶厂家与科技单位，开展茶叶科学技术研究交流，开发名、特、优、新茶叶商品。开展创名牌活动，促进茶叶产销持续协调发展。

广西茶叶学会〔Guangxi Tea Science Society〕　群众性学术团体。省级学会。位于桂林茶叶研究所内。1978年成立。隶属自治区科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导。首届、二届、三届、四届理事长于志善。有会员近300人，团体会员单位1个。建会后，学会多次组织学术研讨会、茶叶产销信息交流会以及茶叶专业考察，举办种茶、制茶培训班。与桂林茶叶研究所合办《广西茶叶》(季刊)，国内发行。

四川省茶叶学会〔Sichuan Tea Science Society〕　群众性学术团体。省级学会。位于成都太升南路。1978年成立，挂靠省茶叶进出口公司，属四川省科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导。首届理事长刘国士，二、三届理事长章锦祥，四届理事长肖荣。有个人会员近700名，团体会员单位70余个。学会宗旨是遵循国家方针政策，促进四川茶叶科技进步，发展四川茶叶经济，为茶叶科技人员服务、为茶叶生产、经营企业及消费者服务。建会以来，组织过多次学术会议和小型茶文化活动及科技咨询活动。与四川省茶叶研究所共同编辑出版《茶叶科技》，现已停刊。

贵州省茶叶学会〔Guizhou Tea Science Society〕　群众性学术团体。省级学会，位于湄潭茶叶研究所内。1978年成立。隶属贵州省科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会指导。挂靠省农业厅和省茶叶研究所。有会员近200人。第一届理事长王凤瑞，第二、三届理事长王正容。学会宗旨是繁荣茶叶科学技术，加速科技成果利用，开展多种学术活动。学会与贵州省茶叶科学研究所合办《贵州茶叶》(季刊)，国内发行。

云南省茶叶学会〔Yunnan Tea Science Society〕　群众性学术团体。省级学会。位于昆明金碧路。1966年成立。属云南省科学技术协会领导，业务上受中国茶叶学会和云南省农学会指导。挂靠云南省茶叶进出口公司。首任理事长蒋铨，第二任理事长斯元仁，第三、四任理事长何为民，第五任理事长魏谋城。有会员近500名。学会宗旨是团结全省茶叶科学技术工作者，积极开展学术活动，开展茶叶科研和技术培训，普及茶叶科学技术，当好领导的参谋，发展茶叶经济，振兴中华茶业。建会以来，紧密联系云南茶叶生产实际，有针对性地开展学术活动，在全省范围内开展低产茶园技术改造示范项目。多次承办国际、国内茶叶学术交流活动。学会刊物有《云南茶叶》(季刊)，国内发行。1998年经改选，更名为云南省茶业协会。

博　物　馆

中国茶叶博物馆〔China National Tea Museum〕　国有文化单位。位于浙江杭州双峰。1987年由国家旅游局和浙江省人民政府共同投资兴建，1991年正式落成开馆。全馆分茶史、茶萃、茶事、茶具、茶俗5个展厅，展出形式有图片、实物、雕塑、文物、书画、模型等。展品有茶圣陆羽全身铜像，历代茶叶著作；三国时代的茶树王巨幅照片和大茶树锯片实物；中国茶叶向海内外传播之路的图示，古代"茶马贸易"图示；中国各朝代的茶具实物；全国数百种古

今名茶样品和制茶微型机械；各地饮茶风俗图片；馆后建有风味茶楼、茶苑。综合反映了中国5000年茶叶历史的概貌。1998年第二期扩建工程国际和平茶文化交流馆完工，并投入使用，扩大了展览与交流规模。

茶文化、联谊、茶艺

中国国际茶文化研究会〔China International Tea Culture Research Association〕 全国性群众文化团体。位于浙江杭州双峰。由浙江省国际文化交流协会发起，于1993年成立。会长王家扬，名誉会长程思远，顾问高占祥等。在中国茶叶博物馆内设有常设机构。研究会宗旨是巩固和发展中国在世界茶文化领域中的主导地位，积极与海外的茶文化、茶学团体建立广泛联系，促进文化交流与合作。研究会每2年召开一次大型学术讨论会。筹备期间，分别在浙江杭州和湖南常德举办了第一届和第二届国际茶文化研讨会，其中心议题分别是：茶的历史与文化，茶文化的传播及社会影响。第三届研讨会于1994年在云南省昆明市举办，其中心议题是：茶文化的发展以及对民族文化的影响，饮茶对社会文明和生活健康的作用。第四届研讨会于1996年在韩国汉城举行。第五届研讨会于1998年在杭州举行，主题是：新世纪、和平友谊、茶文化。并与杭州市人民政府、浙江世界贸易中心联合，同时举办首届中国国际茶博览交易会，弘扬茶文化，促进茶叶科技与经济结合，推动茶叶经济的发展。

杭州"茶人之家"〔Hangzhou Teamen House〕 地方群众团体。位于杭州西湖洪春桥畔。1982年由庄晚芳教授倡议，吴觉农教授暨国内外茶界人士的支持，经浙江省科委批准，浙江省茶叶公司投资兴建，由陈观沧任执事长，负责"茶人之家"筹建工作。1985年新居落成，1989年由从事茶叶科研、教育、文化、医学的专家和著名人士组成理事会，孔宪乐任理事长。"茶人之家"以弘扬茶文化为宗旨，开展多方位的茶文化活动。院内建有接待宾客的"迎客轩"，有陈列茶叶文物史料、书画和茶具的"茗家世珍"及"群众茶室"。在市郊莫干山设有"茶人山庄"，接待茶界贵宾，落成以来已接待了法、英、美、日等20多个国家和地区以及国内的各界人士。出版的刊物有《茶博览》(季刊)，公开发行，1999年起停刊。

陆羽研究会〔Lu Yu Research Association〕 地方性群众学术团体。位于湖北天门。1983年成立。挂靠天门市政协。前身是陆羽研究小组。会长甘良华。研究会由资料室和《陆羽研究集刊》编辑部组成。1985年召开首次"陆羽学术研讨会"，日本医学博士诸冈存长女诸冈妙子教授在会上奉还了她收藏46年的竟陵寺刊本《茶经》。建会以来，已编发"陆学"研究论文和专稿近100篇，编辑《陆羽研究集刊》5期，出版了《陆羽茶经译注》、《茶圣陆羽》、《茶经论稿》等书，搜集整理了有关"陆学"研究资料近100万字。并2次出席在日本举办的陆羽学术研讨会。

陆羽茶文化研究会〔Lu Yu Tea Culture Research Association〕 地方性群众学术团体。位于浙江湖州月河街。1990年成立。董淑铎任会长。有会员70余名。陆羽曾多年在湖州生活，并在此著述《茶经》。研究会的宗旨是研究发掘陆羽在湖州的史迹和有关茶事活动，开发旅游资源，开展"陆学"学术交流，弘扬中华茶文化。1990年举行首次学术讨论会。研究会出版不定期刊物《陆羽茶文化研究》。

汕头市茶文化研究会〔Shantou Tea Culture Research Association〕 群众性学术团体。地、市级学会。位于广东汕头金湖路玫瑰园。1994年成立。会长黄锦招，顾问林川、沈野、陈传康、蔡起贤、释定持。有会员50余名，团体会员10个。宗旨是：团结海内外热心研究潮汕茶文化的人士，共同弘扬潮汕茶文化，促进茶业的发展。具体任务是：搜集有关潮汕地区的茶业历史资料，探索潮汕茶文化的源流、特点、文化内涵及其演变，提高潮汕茶文化的研究深度。建立示范性的潮汕工夫茶馆，发展潮汕工夫茶艺，逐步形成有丰富文化内涵和科学意义的潮汕工夫茶道。

中华茶人联谊会〔Chinese Teaman Friendship Association〕 全国性民间群众团体。位于北京东安门大街。1990年成立。林海云任理事长。建会宗旨为团结中华茶人，增进茶事友谊，促进中国茶叶科技、生产、贸易、消费和文化的发展，共同振兴中华茶叶事业。任务是：组织海内外茶界人士和茶业团体的联谊，接待各国民间茶业团体，进行友好活动；研讨有关茶业方针、政策，促进中国茶叶内外贸事业发展；弘扬中华茶文化，开展茶文化活动；宣传饮茶与健康的关系；进行有关茶业的咨询服务；创办茶业刊物，建设舆论园地。联谊会设理事会，理事会任期3年，每年开会一次。闭会期间，由常务理事会执行理事会职权。

中华茶文化学会〔China Tea Culture Academy Society〕 茶文化团体。位于台湾省台北市光复南路。1988年成立。理事长范增平。有会员200余人。学会宗旨为研究、整理、考证历代之茶学、茶史；复兴茶之学术、文化；组织茶文化活动；以承先启后的精神，推动学术研究与交流，弘扬光大中华茶文化于世界。学会日常活动有协助省文化建设委员会主办"茶艺文化研习会"、辅导大专院校成立"茶艺研究社"、协助各民间团体举办茶艺活动，出版有《茶文化丛书》。

中华茶艺文化事业联谊会〔Chinese Friendship Association for Tea Art and Tea Culture〕 民间茶艺团体。地方性茶艺馆联谊组织。系由台湾省台北市的茶艺馆负责人每2月一次的聚会发展而来。会长由联谊会会员推举产生，每年更换一次。首届会长蔡荣章，历届会长依次为张文华、

何健生、周渝、沈甫翰、季野、方捷栋、刘汉介。第十届(1994)会长吕礼臻。茶联有台湾北部、中部和南部地区196家茶艺馆、茶坊、茶庄为会员单位。宗旨是交流茶艺馆之经验，举办大型茶艺活动，推动台湾全岛茶艺文化的发展。茶联成立以来，曾举办过“茶艺大观发表会”，进行“慈晖协会义卖会”，“中华茶艺奖选拔赛”等活动。

台湾　茶艺协会　民间茶文化团体。位于台湾省台北市光复南路。由吴振铎、蔡荣章、李瑞河等人发起，于1982年成立。一、二届理事长吴振铎，三届理事长李瑞贤，四届理事长王应杰，名誉理事长谢东闵。有会员300余人。协会宗旨为宣传茶艺文化，提倡饮茶风气。会刊为《中华茶艺》。出版有《茶艺大观》和《茶艺》丛书。日常活动有举办茶艺讲座及各种茶会，研讨茶事活动，提供茶艺咨询服务，促进茶艺文化事业的发展。

陆羽茶艺中心〔Lu Yu Tea Art Center〕　民间茶艺团体。位于台湾省台北市衡阳路。1980年成立。董事长李瑞河。总经理蔡荣章。有职工30余人。融商业与文化于一体，主要业务活动有：茶艺的生产与销售；各种茶的生产与销售；现场品茗；举办各种茶学讲座，其中基础班有“茶艺讲座”、中级班有“泡茶讲座”、“评茶讲座”、“壶艺讲座”、“味茶小集”，高级班有“中国茶道发展史”、“茶艺研习班”。毕业人数已超过1.5万人。业务活动还有相关艺术“香道”的研讨。主要内容有香具、香料与香道知识。茶艺中心的刊物为《茶艺月刊》。

澳门茶艺协会〔Macao Tea Art Association〕　民间茶艺团体。位于澳门巴士度街。1997年在澳门茶艺家、实业家曾志挥及紫砂壶收藏家林志宏倡导下，以澳门旅游培训学院茶艺研究班学员为基础成立的。会长曾佐威，理事长梁育基，名誉会长曾志挥。协会以推广茶文化，研究茶艺，增进友谊为宗旨。协会成立以后，有关人员曾于1998年5月访问浙江杭州。

流通、经济

中国茶叶流通协会〔China Tea Marketing Association，CTMA〕　全国性民间行业协会。位于北京复兴门内大街。1991年成立，隶属国内贸易部行业管理司主管。挂靠中国农副土特产品开发公司。第一届理事长王文波，现任理事长梅峰。下设常务理事会，并分设信息咨询部、技术培训部、政策研究部3个管理机构，有团体会员、个人会员各180余名。成员组成跨地区、跨部门、跨所有制，不以营利为目的。宗旨是为本行业的企事业提供服务，反映生产者、经营者和消费者的愿望与要求；沟通企业与政府部门之间的联系；反映行业情况，传达贯彻政府意图。

北京市茶业协会〔Beijing Tea Association〕　省(市)级行业协会。位于北京西城区北礼士路。其前身是北京茶叶学会，1989年成立。先后由欧阳斗、李九玲、段葆兰任理事长。北京市商业委员会主管。挂靠北京市商业联合会。协会的宗旨是：团结本市行政区域内从事茶叶生产、流通、科研、教育、文化的企业、事业单位和热心协会工作的各界茶叶工作者，通过多种形式为政府和企业提供双向服务，发挥桥梁和纽带作用，维护市场秩序，保护会员合法权益，规范商业企业经营行为，推动茶叶经济繁荣与发展。协会首任会长段葆兰，秘书长于国维。

天津市茶业协会〔Tianjin Tea Association〕　省(市)级行业协会。由天津各茶业经营单位组成。位于天津和平区长春道。1986年成立。挂靠天津市茶叶公司，业务上受天津市二商局指导。第一届会长王定一。名誉会长于成海。宗旨为协调企业关系，维护行业合法权益，推动横向联合；研究经营管理，完善茶叶市场，维护消费者的利益。同时，受政府委托行使部分管理职权。主要服务形式有提供信息，组织技术培训、交流，咨询。协会是企业与政府间联系的桥梁和纽带。

浙江省茶叶行业商会〔Zhejiang Tea Trade Association〕　地方性群众经贸团体。位于浙江杭州延安路庆春路交叉口。挂靠浙江省茶叶公司。首届会长李元章。商会由省内外从事茶叶生产、加工、经营的企业以及有关学者、专家组成。以服务、协调为宗旨。根据茶叶企业的共同利益，协调国内同行生产经营和对外经济贸易活动，按照政府的产业政策协助政府进行行业管理，传播交流技术经济信息，提高企业应变能力和经营效果，是政府与国内外经贸组织的联系纽带。

杭州茶人之家基金会〔Hangzhou Teamen House Foundation〕　群众经济团体。位于杭州洪春桥“茶人之家”内。1989年经庄晚芳、李元章、孔宪乐发起设立。会长李元章，名誉会长吴植椽。宗旨为弘扬中华茶文化，振兴茶业，促进茶叶文化、科研、教育、生产、贸易的发展，丰富社会文明生活。基金会的资金用于资助茶叶科学、文化的研究；奖励为振兴茶叶产销、科研、教育和茶文化活动等作出特殊贡献的优秀工作者与企业家、以及兢兢业业为茶业奋斗的老茶人。基金会设立了“吴觉农茶学奖学金”、“兴茶成果奖”、“茶文化活动奖”、“老茶人奖”、“优秀作品奖”等，为弘扬茶文化树立了经济支柱。

华侨茶业发展研究基金会〔Overseas Chinese Tea Deve-lopment and Research Foundation〕　群众经济团体，位于北京东安门大街。为促进中国茶叶事业的发展，1981年由爱国华侨人士关奋发倡议，并捐献港币300万元组建成立。聘请集资人、国内外茶叶界知名人士和专家组成理事会。林修德任理事长，关奋发、于宝森为副理事长、许晖兼秘书长。章程规定基金的奖金主要用于：对在发展出口茶叶

适销品种的生产、提高出口茶叶质量和改进包装等方面作出显著成绩的单位，赠送研究仪器和设备；资助对出口茶叶发展研究有成就的人员出国考察深造；为发展出口茶叶的研究工作提供资助。理事会在中国茶叶进出口公司内设办公室，办理基金会的日常工作，并展茶事活动。

中国茶城〔China Tea Trade Center〕 茶叶贸易机构。位于安徽芜湖解放东路与芜宁路交汇处。建于1996年9月。占地67公顷，总建筑面积52万米^2，项目总投资20亿元人民币，分期实施，滚动发展。首期注入2亿元人民币，开发茶叶交易门面房、茶叶交易大厅和国际茶叶拍卖中心等。是集茶叶贸易、储运、加工、科研、检测、信息等多功能为一体的国家级茶叶交易中心。

台北市茶商业同业公会〔Taibei Tea Trade Association〕 制茶业行业团体。位于台湾省台北市。前身为“茶郊永和兴”，清光绪十五年（1889）成立。倡导人巡抚刘铭传。当年为加强同业团结，扩大生产，鼓励出口，保障远行运输中的人、货安全而成立。1945年改名为“台湾茶叶商业同业公会”，1949年改为现名。首任理事长陈清汾，历届继任理事长为张祥传、李团居、王水柳、刘明德、吕进户、杜火树，现任理事长李团居。有会员企业45家。宗旨为促进同业团结和谐，防止损害台湾茶业之信誉。

茶郊永和兴〔Yong-He-Xing Tea Association〕 民间商业团体。“台北市茶商业同业公会”的前身。采取委员制，一年一任，轮流执行茶郊事务。主要成员有李切、陈瑞星、陈瑞礼、陈太珍、吴文秀等人。成立后，为保证出口茶的品质，提高台茶竞争力而制定了统一的出口标准；为谋求茶商同行福利和安全而设立“回春所”（职业介绍所），并组织茶叶出口等茶事活动。在沟通同行业间相互关系，进行茶叶品质管制和行业管理方面发挥了一定作用。见“台北市茶商业同业公会”。

台湾制茶工业同业公会〔Taiwan Tea Industry Trade Association〕 行业团体。负有行业协调和管理任务。位于台湾省台北市南京西路。1954年成立。首任理事长张芳庆，继任理事长陈和锦、詹煌顺、陈锦相、詹朝顺、黄正敏、李胜进。有300余家企业为会员单位。宗旨为：加强行业联系，彼此互通信息，促进同业合作。

天仁茶艺文化基金会〔Tianren Tea Art and Culture Foundation〕 茶文化经济团体。位于台湾省台北市南京东路。1984年成立。隶属天仁茶叶股份有限公司。宗旨为弘扬中华茶艺文化，以茶艺平和悠美的意境，建立人民新的生活规范，使社会达到富而好礼的境界。基金会成立以来，奖励了有关茶艺方面的研究与著作；奖励了对茶艺有卓越贡献的个人或单位；协助了国际茶艺文化工作的交流，以及茶艺知识的传播与教育工作；提倡以茶会代替酒会，建立社会朴实之风气。

十九、国　外　部
Tea in Overseas

茶叶生产国

茶叶生产国〔Tea-producing countries〕　进行商品性茶叶生产的国家。世界上种茶的国家有50个左右，形成生产规模的国家有32个。据1996年统计，世界茶叶总产量为260.96万吨，其中红茶占72.20%，绿茶占22.30%，其他茶占5.50%。亚洲为最主要的茶叶生产地区，茶叶生产量为215.45万吨，占世界总产量的82.56%。主要生产国有：印度、中国、斯里兰卡、印度尼西亚、孟加拉、土耳其和日本等。非洲茶叶生产居世界第二，茶叶生产量为38.23万吨，占世界总产量的14.65%。主要生产国有：肯尼亚、马拉维、坦桑尼亚、乌干达、卢旺达和南非等国。欧洲的俄罗斯有少量茶叶生产。南美洲的茶叶生产量为5.65万吨，占世界总产量的2.17%。大洋洲的巴布亚新几内亚和澳大利亚也有少量茶叶生产，产量为0.81万吨。1996年全世界茶叶生产排名前十位的国家为：印度、中国、斯里兰卡、肯尼亚、印度尼西亚、土耳其、日本、孟加拉、伊朗和阿根廷。1996年世界茶叶出口总量为110.66万吨，其中红茶约占93.4%，绿茶约占6.47%。其中亚洲出口茶叶70.80万吨，占世界茶叶出口总量的63.98%；非洲出口34.15万吨，占30.86%；南美洲出口4.89万吨，占4.41%。1996年全世界出口量排名前十位的国家为：肯尼亚、斯里兰卡、中国、印度、印度尼西亚、阿根廷、马拉维、孟加拉、坦桑尼亚和越南。

亚洲茶叶生产国和地区

阿塞拜疆〔Azerbaijan〕　茶叶生产国。位于西亚外高加索地区。1996年有茶园1.0万公顷，年产茶叶0.5万吨。19世纪中期开始种茶，茶园主要分布在里海沿岸的连科兰、阿斯塔腊和麦索利地区。连科兰年降水量在1120毫米左右，但分布不匀，夏季干旱，灌溉是茶叶增产的主要措施。灌溉茶园占总面积的53%以上，可比普通茶园增产50%以上。茶叶生产以红茶为主，少数民族地区销少量砖茶。

孟加拉〔Bangladesh〕　主要茶叶生产国和输出国。位于亚洲南部。1996年有茶园4.78万公顷，年产茶叶5.51万吨，占世界总产量的2.12%；出口2.61万吨，占世界出口总量的2.36%。茶树种植已有一百多年历史。茶园95%分布在东北部的锡尔赫特地区，其余的分布在吉大港地区。主要生产红碎茶。产品60%以上出口，是国家主要的出口商品。出口市场主要有巴基斯坦、独联体国家、波兰、伊拉克等。

格鲁吉亚〔Georgia〕　茶叶生产国。位于亚洲西部高加索山脉南部地区。1996年有茶园7.00万公顷，1991年前产茶6.50万吨，目前年产仅数千吨。19世纪中期开始种茶，到19世纪末已有700多公顷。20世纪20年代起大规模建立茶叶商品基地。茶园主要分布在黑海沿岸的巴统、祖格迪迪、苏呼米等的山坡地段。由于气候等自然条件的限制，种茶面积不大。1990年以前茶叶生产以集体农庄和国营农场为主。主要生产红茶。1926年始生产部分绿茶，由

于当地居民很少消费绿茶，故产量不多，红茶与绿茶的比例为8∶2。生产茶叶主要为本国消费，少量出口俄罗斯等地。

印度〔India〕 主要茶叶生产国和输出国。位于南亚次大陆。1996年有茶园43.43万公顷，茶叶产量78.00万吨，居世界首位，占世界总产量的29.89%；出口15.36万吨，占世界出口总量的13.88%、居第4位，主要销往俄罗斯、英国、波兰、伊朗和埃及等国。1780年始种茶，1834年成立茶叶种植委员会，从中国引进茶籽，开始商业性茶树栽培。自19世纪50年代起茶树种植业迅速发展。茶园主要分布在东北印度和南印度。生产的茶叶96%以上是红茶，其中89%是CTC红茶，也生产少量绿茶。主要以种植场形式经营。是世界最大的茶叶消费国，年消费量约60万吨，人均年消费量0.64千克。

东北印度〔Northeast India〕 印度最大的产茶区。主要在阿萨姆邦和西孟加拉邦的大吉岭。1996年有茶园34.11万公顷，占全印茶园总面积的78.54%，产量59.70万吨，占全印茶叶总产量的76.53%。1839年在阿萨姆邦成立了第一个私人茶叶公司，1856年在大吉岭开始种茶。茶区分布在北纬24°～27°、东经88°～95°范围内。全年中以4月～6月的茶叶质量最好，产量占年产量的20%。主要生产红茶，也生产少量绿茶。

阿萨姆〔Assam〕 东北印度茶区之一。是印度产茶最集中的地区。东、西、北三面环山，布拉马普特拉河横贯其中。全区地势平坦、河流纵横。包括达朗、戈阿尔帕拉、卡姆鲁普、拉金普尔、瑙贡、迪布鲁格尔和锡布萨格尔等七个区。1996年有茶园29.59万公顷，占全印茶园面积的68.15%。茶叶产量53.27万吨，占全印茶叶总产量的68.30%。1840年英国的东印度公司开始以种植场形式发展茶叶生产。有600余个茶树种植场，大小规模不一，一般在400～600公顷。分布在北纬24°～27°范围内。茶树多生长在缓坡丘陵地带。只有少量茶园分布在海拔500米以上。茶区气候湿润，雨量充沛，平均年降水量2000～3000毫米。年最低气温7～8℃，9月份气温达36～38℃。全年3月～11月可采茶。主要生产红茶。

大吉岭〔Darjeeling〕 东北印度茶区之一。位于西孟加拉邦。1996年有茶园1.99万公顷，占全印茶园总面积的4.60%。茶叶产量1.39万吨，占全印茶叶总产量1.79%。1856年开始种茶。1866年已有21吨茶叶产量。茶区大部分布在海拔1200～2000米的高山。夏季平均气温不超过25℃，12月～翌年1月的平均气温在8℃左右。主要生产红茶，品质良好、在国际市场上素享盛誉，卖价较高。

南印度〔South India〕 印度的主要茶区。包括喀拉拉邦和泰米尔纳德邦。1996年有茶园8.80万公顷，占全印茶园总面积的20.26%。年产量为18.04万吨，约占全印茶叶总产量的23.12%。1824年开始种茶。1853年起在尼尔吉力斯开始商业化种植，到1927年茶园面积已达1.6万公顷。茶区靠近赤道，受季风影响，气候条件与东北印度茶区有很大差异。主要分布在北纬8°～13°范围内。气候温暖，年平均最高气温24.1℃，最低气温15.8℃。全年均可采茶。茶季主要集中在5月～6月和10月～11月。主要生产红茶，也生产少量绿茶。

印度尼西亚〔Indonesia〕 主要茶叶生产国和输出国，位于东南亚。1996年有茶园12.8万公顷，茶叶产量14.40万吨，占世界总产量的5.52%；出口10.15万吨，占世界出口总量的9.17%。1728年开始种茶。茶园90%分布在爪哇岛，其中西爪哇占70%以上、苏门答腊等岛屿也有少量分布。茶叶生产由国有茶场、私有茶场和小茶农三部分组成，占茶园面积的比例约为4∶2∶4，占产量的比例约为6∶2∶2。生产红茶约占80%，主要由国有茶场和私有茶场生产。绿茶约占20%，主要由小茶场生产。红茶主要为传统红茶，自1986年开始生产CTC红茶，主要用于出口、市场主要有美国、巴基斯坦、英国、澳大利亚、新加坡、荷兰，以及中东、东欧。绿茶主要加工成茉莉花茶供国内消费，1980年以来也开始向摩洛哥出口。

爪哇〔Jawa〕 印度尼西亚茶树种植发祥地。位于印度尼西亚西南。1996年有茶园11.5万公顷，占全国茶园总面积的89.84%。1864年，德国人从日本引进茶籽植于私人花园中，其后荷属东印度公司引进中国茶籽发展茶业。1878年，从印度引进阿萨姆种茶籽后，茶叶商品化生产获得成功。茶园主要分布在西爪哇海拔1200～1300米的高原。红茶和绿茶分别占80%和20%。

伊朗〔Iran〕 主要茶叶生产国和较大的茶叶进口国，位于亚洲西部。1996年有茶园3.40万公顷、茶叶产量5.00万吨，占世界总产量的1.92%；进口2.70万吨。饮茶习惯始于15世纪，通过丝绸之路从中国进口茶叶，主要进口红茶。于1899年试种茶树获得成功，但发展缓慢，20世纪50年代后期至60年代茶业发展较快，70年代以后基本处于停滞状态。茶区主要分布在靠近里海的吉兰省和马赞达兰省一带，全部生产红碎茶。

日本〔Japan〕 主要茶叶生产国和进口国。位于亚洲东部。1996年有茶园5.27万公顷，茶叶产量8.87万吨，占世界总产量的3.39%。全部用于国内消费仍供不应求，1996年进口4.84万吨，人均年消费量1.05千克。由一千二百多年前来华留学的僧侣带回茶籽开始种茶。茶区分布在北纬40°以南地区，全国有44个都、府、县产茶，以静冈县为最多，约占全国总产量的50%；其次是鹿儿岛县，约占14%。20世纪50年代后期，因气候、品种及价格因素，红茶产量逐年减少，70年代基本停止生产。主要生产蒸青绿茶，其中以蒸青煎茶为主，约占3/4，其次是番茶和玉绿茶，三者合计占总产量的97%左右，其余是质优价高的覆

下茶、玉露茶和碾茶等。70年代以后，开发出罐装茶水等新产品，并迅速普及。

静冈县〔Shizuoka〕 日本最大的茶叶产地。位于日本列岛东西两大经济圈的中央。有茶园2.3万公顷，占全日本茶园面积的43.60%，生产量为4.4万吨，占总产量的49.60%。茶树栽培始于日本圣一国师，他从中国携带茶籽回国，在其故乡静冈县开始种植。1869年以牧之原为基地，茶树得以大规模栽培和推广，并成为当时主要的出口商品。主要生产绿茶（煎茶、玉露、深蒸茶、抹茶、釜炒茶等），其中最多的是蒸青煎茶。县内设有县立茶业试验场，国立蔬菜、观赏植物、茶叶试验场也设在该县。

韩国〔Korea〕 茶叶生产国和进口国。位于东北亚。1996年有茶园约600公顷，产量420吨。632～647年新罗善德女王执政期间由中国传入，828年开始试种，但发展不快。1786～1866年韩草衣禅师为发展该国茶叶生产起过重要作用。著有《茶种传》（1830）和《东茶颂》（1837）等。1969年种植面积最高，为817公顷。茶区主要分布在半岛南部。茶区年平均气温13.1～14.7℃，年平均降水量1220～1440毫米。全国有5个茶厂。栽培品种引自中国台湾省和日本。绿茶产量占总产量53%左右，红茶占47%左右。国内的生产量不能满足市场需要，需进口一定数量的茶叶。重视宣传饮茶对人体健康的积极作用，1989年、1993年和1996年召开了绿茶与健康国际学术讨论会。最大的茶叶生产和销售企业为太平洋化学公司。

马来西亚〔Malaysia〕 茶叶生产国和进口国。位于亚洲东南部。1996年有茶园3100公顷、产量0.65万吨。出口800吨，进口0.62万吨。1925年起在金马伦高原试种茶树成功，但发展缓慢。茶园大部分分布在海拔1500米左右的高地上。主要生产红茶。全国年消费量约0.90万吨。进口的茶叶包括红茶、绿茶，来自印度尼西亚、斯里兰卡、阿根廷和中国。

缅甸〔Myanmar〕 茶叶生产国。位于东南亚。茶叶生产量很少。山区地带均有茶园分布，分为北部茶区、西部茶区、东部茶区和中部茶区，其中位于伊洛瓦底江以东和萨尔温江以西的掸邦高原和中部茶区，产量占全国总产量80%以上。所产茶叶有干茶和湿茶两类。干茶主要是绿茶，占产量的70%。湿茶分为腌茶和浸渍茶两种，嚼食或充当菜用。

斯里兰卡〔Sri Lanka〕 主要茶叶生产国和输出国。位于亚洲南部。1996年有茶园18.70万公顷，茶叶产量25.89万吨，占世界总产量的9.94%。出口23.35万吨。1997年起出口量超过肯尼亚，居世界首位。1824年从中国引种茶树，1867年从印度阿萨姆引种。1870年由于咖啡园发生锈病而大面积改种茶树。1885年茶园面积约2.3万公顷，1895年达12.3万公顷。茶区位于北纬6°～10°范围，主要分布在中部的高山地带。中央省的茶园面积占总面积50%以上，分为高地茶区、中地茶区和低地茶区。茶区雨量充沛，年降水量在1800～1900毫米，主要分布在5月～7月和10月～12月。年平均气温在20℃左右。主要生产传统红茶，CTC红茶不足5%。种植场占全国茶园面积60%左右，产量约占2/3，其余为私人经营的茶园。人均年消费量1.29千克。出口茶主要销往伊朗、约旦、也门、埃及、叙利亚和英国。

斯里兰卡高地茶区〔Sri Lanka high-grown tea area〕 海拔1200米以上的产茶区，包括乌伐和拉沃纳茶区。占总面积32%左右，1996年产量约占27.88%。高地茶香气高，汤色红亮，在国际市场上卖价较高。

斯里兰卡中地茶区〔Sri Lanka medium-grown tea area〕 海拔600～1200米的产茶区，包括康提和巴杜拉茶区。1996年占总面积的40%左右，产量约占18.70%，质量中等。

斯里兰卡低地茶区〔Sri Lanka low-grown tea area〕 海拔600米以下的产茶区，包括拉特纳普拉等茶区。1996年占总面积28%左右，产量约占53.30%。低地茶香气差，茶汤色暗，质量较差。

泰国〔Thailand〕 茶叶生产国和进口国。位于东南亚热带雨林地区。茶叶生产量少。茶树种植系由中国云南省传入。茶园主要分布在北部山区的清莱、清迈等府，南部和马来西亚接壤的亚拉和那沙特越两府也有茶园分布。茶园主要由小茶农经营，多为数十年、百余年的老茶园，也有茶树仍处于野生状态的林间茶园。生产红碎茶、梅青茶（乌龙茶）、青青茶（烘青绿茶）和腌茶（后发酵茶），全部内销，每年还需一定量的进口以补不足。

土耳其〔Turkey〕 主要茶叶生产国和输出国。位于西亚。1996年有茶园7.67万公顷，居世界第6位。产量11.45万吨，居世界第6位。1888～1892年用从日本带来的种子种植，未获成功。1937年由苏联引种，试种成功。1947年在土耳其建立了第一个茶厂。茶区主要分布在北纬41°、东经38°～42°。主要产茶省有里泽（占全国茶园总面积的60%）、特拉布宗（占25%）和阿尔特温（占10%）。茶园地形大部为平地和丘陵，少数在高山上。茶区平均气温18℃左右，年降水量600～1000毫米，最低气温－1～－3℃。茶季为5月～10月。总产量的3/4来自国营茶厂，个体农户生产的产量仅占1/4。主要生产红茶，绝大部分是传统法加工，也生产少量绿茶。茶叶产量的2/3外销。人均年消费量为1.93千克，消费量大于咖啡。

越南〔Viet Nam〕 主要茶叶生产国。位于亚洲东南，1996年有茶园7.10万公顷，茶叶产量4.00万吨，占世界总产量的1.53%；出口1.50万吨，占世界出口总量的1.36%。茶树种植从中国云南省传入，1918年开始商品化

茶叶生产。由于长期战争，茶业受到严重破坏，战后逐渐恢复。1980年在农业与食品工业部下成立了越南茶叶进出口及发展公司，统一管理茶叶生产和投资发展事宜，茶业有了较快发展。1988年将茶园承包到户，进一步刺激了茶业发展。茶区主要分布在越南北部永富、安沛、北太、山萝、宣光、老街、河江以及越南南部林同等二十余省、地。20世纪90年代每年种植面积增加5000公顷左右。主要生产传统红茶、CTC红茶、绿茶、黄茶、花茶等。主要出口至俄罗斯、伊拉克、英国、日本和美国。人均年消费量约0.35千克，以绿茶和花茶为主。

非洲茶叶生产国

布隆迪〔Burundi〕 茶叶生产国和输出国。位于非洲内陆中部。1996年有茶园0.80万公顷，茶叶产量0.50万吨，出口0.40万吨。1959年开始引种茶树，1969年推广种茶。20世纪80年代取得全面发展。茶区主要分布在海拔1500～2000米东非大裂谷东侧高原地区。全部生产红碎茶。2/3以上供出口，是重要的出口商品。

喀麦隆〔Cameroon〕 茶叶生产国和输出国。位于中西非洲海岸。1996年有茶园1500公顷，茶叶产量0.35万吨，出口0.31万吨，主要出口到欧洲和尼日利亚。1914年开始试验种茶。1942年开始产茶，第一个茶树种植场建于1954年。茶区主要分布在喀麦隆山的山坡上。20世纪80年代起大量发展无性系茶园。主要生产和消费红茶，以传统红茶为主。

肯尼亚〔Kenya〕 主要茶叶生产国和输出国。位于非洲东部。1996年有茶园11.20万公顷，茶叶产量25.71万吨，占世界总产量的9.85%；出口24.42万吨，占世界出口总量的22.06%。1903年由英殖民者从印度引进茶籽始种茶树，1920年大规模发展，1963年独立后得到政府重视，1964年成立了茶叶发展局，在生产和销售等方面积极扶持以本国小茶农为主的茶叶生产，茶业快速发展。茶园主要分布在赤道附近东非大裂谷两侧的高原丘陵地带，全部采用优良无性系品种。小茶农茶园面积占总面积的67%，占产量的43%。主要生产CTC红碎茶。茶叶约12%内销，20%经蒙巴萨市场外销，68%由生产者自由出口。茶叶是仅次于咖啡、石油的第三大出口商品。出口茶半数销往英国，其余销往美国、巴基斯坦、埃及、加拿大，以及西欧和中东。

马拉维〔Malawi〕 主要茶叶生产国和输出国。位于非洲东南部。1996年茶园面积1.90万公顷，产量3.72万吨，占世界总产量的1.43%；出口3.66万吨，占世界出口总量的3.31%。茶树种植始于19世纪末，当时锡兰（今斯里兰卡）人因咖啡园遭咖啡锈病毁灭性打击而流入马拉维，在姆兰杰山区试种茶树获得成功，并以此为中心，茶树种植业迅速发展。20世纪60年代中期以来，政府改变由茶叶公司种植园单一经营的方针，发展了一大批小茶农茶园，茶园主要分布在南部的姆兰杰和斯约劳两个地区，北部也有小型茶园。全部生产红碎茶，主要用于出口，内销很少，主要出口市场有英国、荷兰、美国、巴基斯坦和南非等。茶业在国民经济中占重要地位，是除粮食生产外安排就业最多的行业。

毛里求斯〔Mauritius〕 茶叶生产国和输出国，位于非洲东部的南印度洋上毛里求斯岛及其属岛。1996年有茶园0.10万公顷，茶叶产量2500吨，出口1300吨。18世纪引入茶树。第二次世界大战后政府为了改变单一生产甘蔗的农业经济，增加就业机会，鼓励种植茶树，茶业才得以快速发展。茶园95%属小茶农所有，由毛里求斯茶厂有限公司进行茶叶加工和销售。茶园分布在海拔400米以上不宜种甘蔗的地区。全部生产红碎茶，外销英国、巴基斯坦，10%左右内销。

莫桑比克〔Mozambique〕 茶叶生产国和输出国。位于非洲东南部。1996年有茶园2000公顷，茶叶产量2000吨，出口量不足1000吨。种茶始于20世纪初，30～50年代快速发展。80年代以来茶叶生产呈逐年下降趋势，80年代初产量曾达2.20万吨，至90年代仅1000～2000吨。茶园主要分布在与马拉维接壤的沿河地带，生产红碎茶，主要用于出口，外销英国、法国、德国、爱尔兰、荷兰、葡萄牙、加拿大和美国等。

卢旺达〔Rwanda〕 主要茶叶生产国和输出国。地处非洲内陆赤道地区。1996年有茶园1.20万公顷，茶叶产量0.90万吨，出口0.35万吨。1948年开始试种茶树，1960年以后茶园大规模发展。1993年以来，由于战乱茶叶产量急剧下降。茶园主要分布在北部和西南部地区，主要为合作社和个体小茶农所有，少量为外籍资本拥有。茶叶加工厂绝大部分为国有。全部生产红碎茶，主要采用CTC制法。产品部分外销，约45%运往伦敦由经纪人代为拍卖，其余运往蒙巴萨销售或拍卖。茶叶占出口总值的7%，是仅次于咖啡的主要换汇商品。

南非〔South Africa〕 主要茶叶生产国和进口国。位于非洲最南端。1996年有茶园0.60万公顷，茶叶产量0.90万吨，进口1.20万吨。16世纪50年代由葡萄牙船运入茶叶。1850年开始在德班植物园中试种，1877年从印度阿萨姆引入茶籽，种植4000株，存活1200株。每年还需进口1.2万吨红茶。茶区主要分布在察嫩、文达、里士满、农戈马等地，全国由北到南均有分布。以种植场形式生产为主。生产和消费均为红碎茶。人均年消费量0.30千克。进口茶叶主要来自斯里兰卡和肯尼亚。

坦桑尼亚〔Tanzania〕 主要茶叶生产国和输出国。位于非洲东部热带地区。1996年有茶园1.97万公顷，茶叶产

量 2.40 万吨，占世界总产量的 0.90%；出口 1.84 万吨、占世界出口总量的 1.66%。20 世纪初开始试种茶树。20 年代以后开始生产商品茶。初期由较大的种植场种植，1960 年开始转向小茶农生产。茶区主要分布在南部山地、东北山地和西北地区。大多数新茶园是在 70 年代初期和中期按"小茶农发展规划"建立的，并得到世界银行的支持，小茶农平均种植面积为 0.30 公顷。全部生产红碎茶。产品主要外销，50%以上的散装茶经伦敦茶叶拍卖中心销售。主要出口美国、荷兰、加拿大、埃及和巴基斯坦。

乌干达〔Uganda〕 主要茶叶生产国和输出国。位于非洲东部。1996 年有茶园 2.10 万公顷，茶叶产量 1.74 万吨，出口 1.49 万吨，占世界出口总量的 1.36%。1900 年引进茶树，初期发展缓慢。1962 年独立以后，茶业有了较快发展。1965 年以前，茶树种植和茶叶加工基本控制在印度和英国茶园主手中。1966 年农林部成立了茶树种植总公司，在西部山区大力发展小茶农茶园。1972 年，政府将英国和印度茶园主的茶园收归国有。茶区主要分布在西部和西南部。全部生产红碎茶，绝大部分外销。茶叶出口占出口总额的 6%左右。

津巴布韦〔Zimbabwe〕 茶叶生产国和输出国。位于非洲东南部。1996 年有茶园 0.60 万公顷，茶叶产量 1.60 万吨，出口 1.10 万吨。种茶始于 20 世纪 20 年代，60 年代以来快速发展、单产很高。茶园主要分布在东马绍纳兰省。全部生产红碎茶。主要出口到英国、德国、荷兰、加拿大、美国、巴基斯坦、博茨瓦纳和南非等国。

欧洲茶叶生产国

俄罗斯〔Russia〕 茶叶生产国和主要进口国。主要位于欧洲东部。1996 年有茶园 4000 公顷，年产茶叶 0.17 万吨。1996 年进口 11.10 万吨。1878 年试种第一批茶树，从苏呼米植物园引入，1883 年开始商品化生产。茶园主要分布在克拉斯诺达尔边区的索契一带，地处北纬 42.5°，属世界最北茶区。因纬度偏北，冬季严寒，常达－15℃，茶树只能在有积雪覆盖的条件下生存，使茶叶发展受到限制。以生产红茶为主，茶叶品质较好，香气较高。1996 年人均年消费量 0.63 千克、以红茶为主，部分边区少数民族饮砖茶。

南美洲茶叶生产国

阿根廷〔Argentina〕 主要茶叶生产国和输出国。位于南美洲南部。1996 年有茶园 3.90 万公顷，茶叶产量 4.30 万吨，占世界总产量的 1.65%；出口 4.13 万吨，占世界出口总量的 3.73%。1924 年由农业部从中国购进茶籽、在北部地区试种获得成功。20 世纪 50 年代已发展成为南美洲最大的产茶国。茶区主要分布在拉普拉塔平原北部，主要生产红碎茶，少量内销，大部分出口，主要出口美国。

玻利维亚〔Bolivia〕 茶叶生产国。位于南美洲内陆，1996 年有茶园约 300 公顷，年产量约 200 吨，种茶有 50 多年历史，但发展缓慢。茶园主要分布在拉巴斯省、多为小茶农种植。全部生产红碎茶，供本国销售。根据中玻经济技术合作协定，1987 年中国茶叶技术人员应邀帮助种茶，建立了一个高产茶场。

巴西〔Brazil〕 茶叶生产国和输出国。位于南美洲东部。1996 年有茶园约 0.60 万公顷。茶叶产量 0.90 万吨，出口 0.60 万吨。清嘉庆十七年（1812）从中国引进茶树，种植在里约热内卢植物园，并聘请中国技术人员传授种植和加工技术。后来扩展至圣保罗和米纳斯吉拉斯地区，茶业有了较快发展，1888 年茶业衰落。至 1920 年以后，茶业在米纳斯吉拉斯得到恢复，后有日本侨民在圣保罗及巴拉那地区种植茶树。主产红碎茶。茶叶 80%出口，主要出口美国、智利和英国等国。

厄瓜多尔〔Ecuador〕 茶叶生产国和输出国。位于南美洲西部。1996 年有茶园约 0.10 万公顷，茶叶产量 0.20 万吨，出口 0.13 万吨。20 世纪 50 年代开始种茶、但发展缓慢。茶园多分布在安第斯山脉的山地。生产红碎茶，产品主要出口。

秘鲁〔Peru〕 茶叶生产国和输出国。位于南美洲西部。1996 年有茶园 0.20 万公顷，茶叶产量 0.25 万吨，出口 300 吨。1912 年开始种茶，1928 年聘请锡兰茶叶技术人员帮助生产商品茶。茶园主要分布在东部亚马孙林区。主要生产红碎茶，产品主要内销，一部分出口到美国。

大洋洲茶叶生产国

巴布亚新几内亚〔Papua New Guinea〕 茶叶生产国和输出国。1996 年茶园面积约 0.40 万公顷，茶叶年产量 0.70 万吨，出口 0.60 万吨。种茶始于 20 世纪。生产红碎茶。主要出口澳大利亚、新西兰、美国和巴基斯坦等国。

茶叶进口国

茶叶进口国〔Tea-importing countries〕 进口茶叶用于本国消费或部分再出口的国家。1996 年进口茶叶的国家 144 个，进口总量 111.68 万吨，1996 年各大洲国家茶叶进口量及所占比例见下表。按进口量排名前十位的国家是英国、俄罗斯、巴基斯坦、美国、埃及、日本、阿富汗、摩洛哥、伊朗和波兰。

各大洲茶叶进口量表

	1996年茶叶进口量/万吨	占世界进口总量的比例/%
欧洲国家	41.40	37.07
亚洲国家	31.10	27.84
非洲国家	18.70	16.74
北美洲国家	10.40	9.31
大洋洲国家	2.30	2.08
拉丁美洲国家	1.60	1.43
总计	105.50	94.47

注：另有6.18万吨（5.53%）系茶叶生产国进口量。

亚洲茶叶进口国

阿富汗〔Afghanistan〕 茶叶进口国。1996年进口4.80万吨。人均年消费量0.80千克。饮茶习俗约于18世纪末至19世纪初由英国人传入。主要饮绿茶，是印度绿茶的主要购买者。中国与阿富汗于1956年开始有茶叶贸易，交易量不超过500吨、绿茶、红茶均有。1968年，在中国茶叶技术人员帮助下，在东南部试种茶树成功，因宜茶土地面积太少，无法大面积发展茶园。

柬埔寨〔Cambodia〕 茶叶进口国。每年从中国等国家进口约400吨，主要是红茶，人均年消费量0.30千克。1964年中国茶叶技术人员应邀在南部贡布省波哥山地区和基里隆市郊及东部蒙多基里省的高原地带试种茶树成功。生产的茶类主要有绿茶、工夫红茶、青茶及少量茉莉花茶。

塞浦路斯〔Cyprus〕 茶叶进口国。1996年茶叶进口量约120吨，人均年消费量0.90千克，习惯喝红茶。国内没有茶叶拼配商，全部进口盒装茶，直接在商店零售。茶叶主要从英国、斯里兰卡和印度等国进口。按照政府规定，只对有贸易协定的国家进口的茶叶发放进口许可证。

伊拉克〔Iraq〕 茶叶进口国。20世纪80年代每年进口量约3万～5万吨，海湾战争使进口量锐减。1996年进口2.73万吨。人均年消费量0.53千克。饮茶始于18世纪末。主要从斯里兰卡和印度进口。进口由国家垄断，并对进口茶叶征高额关税。1969年开始从中国进口红茶，进口量最高年份为6000吨。

以色列〔Israel〕 茶叶进口国。1996年进口0.30万吨，人均年消费量0.50千克。饮茶习俗于19世纪末20世纪初传入。主要饮绿茶。

约旦〔Jordan〕 茶叶进口国。1996年进口2.50万吨，大部分用于转口贸易。实际年消费量约0.30万吨，人均年消费量1.21千克。饮茶习俗约自19世纪末20世纪初传入。主要饮红茶。进口茶叶主要来自斯里兰卡、印度尼西亚和印度。转口茶叶的去向主要是土耳其和埃及等国。与中国的茶叶贸易始于1978年，但数量很少。

科威特〔Kuwait〕 茶叶进口国。1996年进口0.40万吨，其中部分转口。人均年消费量2.66千克。红茶和咖啡是主要饮料。20世纪70年代前，科威特茶叶进口、转口贸易以斯里兰卡茶叶为主，其次是印度和英国茶叶。最高年份进口0.55万吨。

黎巴嫩〔Lebanon〕 茶叶进口国。1996年进口0.30万吨，人均年消费量0.91千克。饮茶习俗始于19世纪末20世纪初。1975年、1976年国内战争前年进口茶0.30万吨，主要是斯里兰卡红茶，其中一半转口到土耳其、叙利亚等邻近诸国。战后基本上无茶叶转口。每年茶叶内销0.10吨左右，其中80%为橙黄白毫（OP）型，其余是碎橙黄白毫（BOP）或碎橙黄白毫片（BOPF）小包装及袋泡茶。茶叶进口大部分集中于四五家进口商，长期经营斯里兰卡茶，不轻易从其他国家进口。

巴基斯坦〔Pakistan〕 茶叶进口国。1996年进口11万吨，占世界进口总量9.85%，为世界第三大茶叶进口国。人均年消费量0.85千克，主饮红茶。对茶叶需求量快速增长，每年大量进口茶叶。政府曾发起"少饮茶运动"，但未获成效。1860年曾试种茶树。自20世纪50年代末起先后从中国、日本、孟加拉、斯里兰卡、土耳其、印度尼西亚等国引进茶籽，试种均告失败。1986年1月至1989年4月，在中国茶叶技术人员帮助下试种成功，在西北边境省曼塞赫拉县贝达蒂建成了15公顷现代化茶园。

卡塔尔〔Qatar〕 茶叶进口国。1996年进口0.10万吨。饮茶历史悠久。主饮红茶。人均年消费量2.0千克。主要来自印度、斯里兰卡和英国的转口贸易。1971年以后，与中国有茶叶贸易，进口极少量的中国红茶和绿茶，贸易量仅在1吨之内。

沙特阿拉伯〔Saudi Arabia〕 茶叶进口国。1996年进口1.41万吨、人均年消费量0.78千克。饮茶习俗于19世纪由英国人传入。主要消费红茶，亦有饮绿茶的习惯，尤喜高档绿茶。茶叶进口贸易均由商人经营，政府对进口不加限制。70%～80%从斯里兰卡进口，其余来自印度和中国。有少量茶叶转口。

叙利亚〔Syria〕 茶叶进口国。1996年进口2.10万吨，其中大部分转口到土耳其和埃及等国，人均年消费量1.14千克。国内消费以红茶为主。茶叶主要来自斯里兰卡，约占总进口量的63%；其次是印度尼西亚，约占36%；印度约占1%。自1959年开始与中国有茶叶贸易，最高年份达1000余吨。茶叶进口由政府控制、征收高额关税。

阿拉伯联合酋长国〔United Arab Emirates〕 茶叶进口国。1996年进口0.90万吨，人均年消费量约2千克。饮茶习俗于18世纪从法国、荷兰和英国传入。主要饮红茶，大多从印度进口。

欧洲茶叶进口国

比利时〔Belgium〕 茶叶进口国。1996 年进口约 0.1 万吨，人均年消费量 0.12 千克。饮茶始于 17 世纪中叶。受英国传统影响，以饮红茶为主，茶叶 40%以上在安特卫普及其周围地区消费。其次是首都布鲁塞尔。20 世纪 60 年代，袋泡茶在比利时消费迅速发展，至 90 年代已占茶叶销售市场的 80%，散装茶占 20%。茶叶市场为一些主要的国际名牌茶所占。利顿公司在布鲁塞尔建有包装厂。

丹麦〔Denmark〕 茶叶进口国。1996 年进口 0.20 万吨，转口贸易约 200 吨，人均年消费量 0.36 千克。饮茶习俗于 17 世纪中叶传入，主要饮红茶。来自中国、英国、斯里兰卡和印度的进口量分别占 43%、18%、18.6%和 12.7%。

法国〔France〕 茶叶进口国。1996 年进口 1.50 万吨，转口贸易 0.30 万吨，人均年消费量 0.22 千克。饮茶习俗于 1635 年由荷兰人传入，1685 年已流行于文艺界、中上阶层及英、美、俄等国侨民中。1960 年法国茶叶委员会积极宣传饮茶，促进了茶叶消费。主销红茶、中国珠茶。红茶占总销量的 68%，主要来自斯里兰卡和中国，其次是印度和肯尼亚。以法国人和侨居法国的英、美人饮用为主。绿茶占总销量的 32%，主要消费者是到法国做工的北非和其他地区的工人，中国天坛牌珠茶和沱茶在法国市场畅销。饮茶者中女性多于男性，一部分饮茶者喜喝浓味早茶；大部分人喝下午茶，晚上喝药茶和香味茶。

德国〔Germany〕 茶叶进口国。1996 年进口 2.40 万吨，转口贸易约 0.10 万吨，人均年消费量 0.24 千克。喜饮印度大吉岭第一季、第二季条红茶和浓强的阿萨姆茶。以袋泡茶方式饮用为主。茶叶输入始于 17 世纪中叶，主要来源于伦敦和纽约拍卖市场，或从中国上海直接输入。在汉堡、法兰克福、慕尼黑等主要城市设有茶叶拼配及包装公司。德国或英国牌号的袋泡茶为城市居民所欢迎，小袋廉价茶则盛销于乡村。汉堡是德国最大的茶叶市场。进口量中印度占 29%，斯里兰卡 16%，荷兰 12%，中国 10%。速溶茶消费只占其茶叶总销量的 1%左右。

匈牙利〔Hungary〕 茶叶进口国。1996 年进口 0.15 万吨，人均年消费量 0.23 千克。饮茶习俗于 17 世纪中叶传入。主要饮红茶。首都布达佩斯是茶市中心，所售茶叶多数为德国和英国的包装茶。初始，茶叶消费者主要是外侨，而本地土著，尤其是乡村住户，只以茶叶作为药物医治伤风咳嗽。

爱尔兰〔Ireland〕 茶叶进口国。1996 年进口 1.10 万吨，人均年消费量 3.23 千克。饮茶习俗于 17 世纪中叶由英国传入，到 18 世纪 20 年代逐渐普及。1969～1971 年 3 年中，人均年消费量 3.88 千克，居世界首位。1986 年后，国民生产总值出现负增长，茶叶进口量逐年减少。

卢森堡〔Luxembourg〕 茶叶进口国。年消费量约 150 吨，主要是红茶。消费对象主要是外侨。

荷兰〔Netherlands〕 茶叶进口国。1996 年进口 0.80 万吨，人均年消费量 0.51 千克。为欧洲最早饮茶的国家之一。饮茶习俗于 17 世纪初从中国传入。茶叶主要从印度尼西亚进口，其次是南亚、肯尼亚、斯里兰卡、马拉维、阿根廷和中国等国家和地区。主要消费红茶，袋泡红茶的销售占红茶总销量的七成以上。荷兰人爱饮佐以糖、牛奶或柠檬的红茶，旅居的阿拉伯人则爱喝薄荷绿茶。第二次世界大战后，逐渐养成了饮淡茶的习惯。传统的午后茶风俗，随着人口构成变化及生活节奏加快而受到冲击。

波兰〔Poland〕 茶叶进口国。1996 年进口 2.60 万吨，人均年消费量 0.75 千克。饮茶习俗于 17 世纪中叶传入。主饮红茶。茶叶大部分来自伦敦，小部分来自荷兰。原来消费量不多，20 世纪 80 年代消费量增长较快。90 年代有所减少。进口量中印度占 65%，孟加拉国占 23%，中国占 4%。

瑞典〔Sweden〕 茶叶进口国。1996 年进口 0.30 万吨，转口贸易 0.17 万吨，人均年消费量 0.34 千克。饮茶始于 17 世纪中叶。20 世纪 60 年代后茶叶消费量稳步增长，主饮红茶。饮茶习惯与欧洲其他国家相同。在哥德堡设有全国最大的茶叶拼配包装公司。茶叶主要从斯里兰卡、中国和印度进口，20 世纪 90 年代从英国进口的数量增多。

瑞士〔Switzerland〕 茶叶进口国。1996 年进口 0.13 万吨，人均年消费量 0.24 千克。茶叶在 17 世纪初由法国输入，大部分供外国旅客饮用。嗣后在民间流行，消费量逐年增长。瑞士茶叶市场主销红茶。进口茶叶中英国占 28%左右，其次是印度尼西亚、德国、斯里兰卡和阿根廷。

英国〔United Kingdom〕 茶叶进口国。1996 年进口 18.10 万吨，居世界第一位，转口贸易 3.30 万吨，人均年消费量 2.46 千克。主要饮红茶，加糖、奶。1669 年英属东印度公司首次从爪哇间接输入中国茶叶，1689 年从厦门直接输入。之后一百多年间，中国茶叶独占英国伦敦茶叶市场。伦敦为茶叶自由贸易口岸，由此转口运往各地。茶叶消费占饮料总消费量的 70%。进口茶叶中 99%为红茶，其余是绿茶、乌龙茶等。1996 年进口茶叶中，肯尼亚茶约占 50%，其次为印度，约占 15%，中国茶不足 5%。由于大量使用袋泡茶（约占 60%），消费量受到影响。英国茶叶市场垄断性强，进口茶叶大部分集中在伦敦、利物浦地区，拼配成多种牌号的小包装或袋泡茶出售、转口。茶叶贸易 80%集中在利顿等四大拼配商手中。

非洲茶叶进口国

科特迪瓦〔Cote d'Ivoire〕 茶叶进口国。1996 年进口

0.12万吨，人均年消费量0.15千克。饮茶习俗18世纪由法国人传入。茶市以销售绿茶为主，多从中国进口，进口少量红茶供外国侨民所用。

埃及〔Egypt〕　茶叶进口国。1996年进口为7.10万吨。人均年消费量1.23千克。喜饮滋味浓强并加糖的红茶。为非洲最大的茶叶消费国，仅次于英国、巴基斯坦、美国和俄罗斯，居世界第五位，茶叶消费始终稳定增长。自肯尼亚和印度尼西亚进口的占总进口量的50%以上，其次是斯里兰卡、印度和中国。为供应居民茶叶，政府花重金补贴。茶叶由政府指定的公司进口，并按计划供应和批发。

埃塞俄比亚〔Ethiopia〕　茶叶进口国。1996年进口0.18万吨，人均年消费量仅0.04千克。饮茶始于19世纪中后期，由英国人传入。主饮红茶。从斯里兰卡进口居多，其次是印度、肯尼亚和中国等。每年进口0.20万吨左右。由于经济困难，进口量增长缓慢。

冈比亚〔Gambia〕　茶叶进口国。1996年进口0.14万吨，其中约90%转口到其他国家，人均年消费量0.12千克。饮茶习俗于17世纪中叶由荷兰人传入。绿茶年进口量最高逾0.10万吨，主要来自中国和印度，其转口的对象是塞内加尔、毛里塔尼亚、马里和科特迪瓦等。

利比亚〔Libya〕　茶叶进口国。1996年进口1.00万吨，人均年消费量高达5.0千克，居世界之首。饮茶始于19世纪末，以绿茶为主，是传统绿茶市场。主销中国珍眉绿茶，也销少量红茶。20世纪70年代后茶叶消费量增长迅速。进口量中，中国茶占59%，斯里兰卡茶占28%，印度茶占13%。印度和斯里兰卡的绿茶，品质并不如中国绿茶，但价格较低，在利比亚市场也很有竞争力。

马里〔Mali〕　茶叶进口国。1996年进口0.23万吨，人均年消费量0.2千克。饮绿茶和红茶。1962年，在中国茶叶技术人员帮助下，开始在南部锡卡索大区试种茶树，1972年建起面积100公顷的法拉果茶叶农场及年产100吨珍眉的绿茶加工厂。

毛里塔尼亚〔Mauritania〕　茶叶进口国。1996年进口0.13万吨，人均年消费量约1千克。习惯喝高档绿茶，全部依靠中国供应。饮茶时加糖加薄荷。消费对象主要在农村，约占70%。1966年以前，绿茶进口全部由私商经营，1966年起由国家统一经营。1973年将绿茶进口税从53%降为38%，绿茶消费量上升。国内没有茶叶加工拼配商，进口的茶叶直接售给批发商。

摩洛哥〔Morocco〕　茶叶进口国。1996年进口2.84万吨，人均年消费量1.23千克。饮茶习俗于17世纪中叶由法国使团传入。19世纪70年代开始进入富裕阶层，80年代末饮茶成为一种时尚，迅速在城乡普及。进入20世纪，茶叶成为普通的饮料，消费量不断增长。1961年茶叶进口业务和消费分配实现由国家茶叶食糖局（ONTS）统一管辖，主要消费绿茶，90%以上从中国进口。市场上以梅那哈牌（内装特级珍眉）和沙漠商队牌（内装特级珠茶）最为畅销，被认为是纯正的中国绿茶。茶饮中大多放白糖和新鲜的薄荷叶。

尼日尔〔Niger〕　茶叶进口国。1996年进口0.14万吨，人均年消费量0.35千克。主饮红茶。1959年开始与中国有绿茶贸易关系，当年从中国进口绿茶1442吨，嗣后每年均从中国进口绿茶，但数量不稳定。

尼日利亚〔Nigeria〕　茶叶进口国。1996年进口0.60万吨，人均年消费量0.30千克。为西非第二大茶叶消费国，也是绿茶主要市场。20世纪80年代饮茶开始流行，现茶叶已成为人民生活必需品。南部撒哈拉地区和西部居民主饮绿茶，东部居民主饮红茶，中部地区居民主要饮咖啡，但逐渐转向喝绿茶。国营贸易局垄断经营茶叶的进口、拼配、包装，按计划批发到地方贸易局，再批发给各销售点。红茶主要从印度、斯里兰卡和孟加拉国及南美进口，绿茶主要从中国进口。1982年开始茶叶生产，但产量很少，茶区主要分布在与喀麦隆接壤的边境地区。

塞内加尔〔Senegal〕　茶叶进口国。1996年进口0.55万吨，人均年消费量0.20千克。饮茶习俗始于19世纪初，绿茶是日常生活必需品，全部从中国进口。上层人士、城市居民和占人口多数的农牧民均嗜茶。中国绿茶畅销，中低档珍眉滞销。对购进的茶叶，国内不进行拼配或改装，直接卖给消费者。茶叶进口由政府控制，由指定的公司经营。

索马里〔Somalia〕　茶叶进口国。1996年进口0.30万吨，人均年消费量0.15千克。饮茶习俗于18世纪初由葡萄牙传入。茶叶消费量曾长期保持在0.10万吨左右。大部分来自肯尼亚、马拉维、莫桑比克和乌干达等国。1971～1977年与中国曾有茶叶贸易，年交易量百吨左右。

苏丹〔Sudan〕　茶叶进口国。1996年进口1.52万吨，人均年消费量为0.48千克。饮茶习俗于19世纪末由英国传入。从上层人士到普通居民均嗜饮红茶。喜饮甜而浓的茶，有时掺入香料。茶叶主要由肯尼亚进口。市场上销售的主要是低档红茶，其次为中档红茶。

多哥〔Togo〕　茶叶进口国。1996年进口0.18万吨，人均年消费量0.60千克。饮茶习俗于19世纪末由德国传入。茶叶市场以绿茶为主，对外贸易采取开放政策。中国绿茶原由香港商人转口到多哥，1981年起直接进入多哥，贸易量逐年递增，1987年已达1089吨。除本国消费外，还转口到马里、布基纳法索、科特迪瓦、加纳和尼日尔等国。

突尼斯〔Tunisia〕　茶叶进口国。1996年进口1.00万吨，人均年消费量1.46千克。饮茶习俗始于19世纪。北部地区以饮红茶居多，南部地区饮绿茶为主。农民们保持着阿拉伯人喝绿茶的传统习惯。受西方习俗影响，饮红茶时加糖，饮绿茶时加糖、薄荷。茶叶属国家垄断进口的商品，由

突尼斯贸易局负责进口及批发等业务。红茶主要来自印度、斯里兰卡和中国，以碎橙黄白毫（BOP）为主。绿茶主要来自中国，以珠茶为主。

北美洲茶叶进口国

加拿大〔Canada〕 茶叶进口国，1996 年进口 1.34 万吨，人均年消费量 0.46 千克。饮茶习俗于 17 世纪初叶传入。饮红茶加糖和牛奶。茶叶主要从英国进口，其次是肯尼亚、斯里兰卡及美国的转口茶。以红茶为主，绿茶仅占 6%。袋泡茶的销量占总消费量的 80%以上，大多从英国和美国进口。由于受其他饮料的冲击，茶叶消费量从 20 世纪 70 年代以来逐年减少，1969～1971 年人均年消费量为 0.94 千克，1990～1993 年仅为 0.50 千克。

美国〔United States〕 茶叶进口国。1996 年进口 8.90 万吨，是世界第四大茶叶进口国，大部分在国内消费，人均年消费量 0.34 千克。饮茶习俗始于 17 世纪中叶。美国独立后第一艘茶船“中国皇后”号于 1784 年 2 月从纽约驶到广州，以西洋参换回中国茶等。早期，所有输入纽约的茶叶均来自中国。1890 年以后美国人对绿茶的嗜好为红茶所代替，随后输入印度等地生产的红茶。1950 年中美茶叶贸易中断，1972 年中美关系正常化以后逐步恢复。1976 年进口中国茶叶 0.33 万吨，1993 年增至 1.80 万吨。进口茶类红茶占 94%，绿茶、乌龙茶和其他茶类占 6%。红茶主要来自阿根廷、中国、印度尼西亚等国，绿茶 85%以上从中国进口。袋泡茶占 60%，速溶茶占 20%，香料速溶茶占 15%，小包装茶占 5%。消费方式中冰茶占很大部分。饮用袋泡茶时习惯加糖和牛奶，进入 20 世纪 90 年代由于减肥和防止胆固醇增高、渐改为清饮红茶。

南美洲茶叶进口国

智利〔Chile〕 茶叶进口国。1996 年进口 1.40 万吨，人均年消费量 0.98 千克，是南美洲消费茶叶最多的国家。主饮红茶。1818 年独立后有很多欧洲移民（以法国人、瑞士人、英国人、德国人为最多）迁入，人口增长迅速，茶叶消费量随之有较大增长。茶叶主要来自阿根廷、印度尼西亚和斯里兰卡等国。与中国茶叶贸易量不大。

大洋洲茶叶进口国

澳大利亚〔Australia〕 茶叶进口国。95%的茶叶靠进口，1996 年进口 1.70 万吨，人均年消费量 0.95 千克。主饮红茶。二次世界大战前，茶叶主要自印度尼西亚进口；战争期间，茶叶主要来自斯里兰卡；战后又恢复为主要从印度尼西亚进口。现在茶叶主要来自印度、斯里兰卡、印度尼西亚和中国等。

新西兰〔New Zealand〕 茶叶进口国。1996 年进口 0.45 万吨，人均年消费量 1.23 千克。主饮红茶，饮茶时加糖加奶。大部从斯里兰卡、印度进口，从中国进口红茶供拼配之用。销售多为小包装，部分是散装茶。1966～1968 年人均年消费量为 2.86 千克，90 年代有所下降。80 年代中期开始种植茶树，从日本进口设备生产蒸青绿茶，1991 年首批蒸青绿茶出口日本。

国外机构

跨国性国际组织

欧洲茶叶委员会〔European Tea Committee〕 欧洲共同体国家茶叶协会组成的半官方机构。总部设在德国汉堡，成立于 1960 年。职能是：协调欧共体国家的茶叶进口，开展茶叶宣传促销活动，并重点对进入欧共体国家的茶叶进行严格的质量和卫生检验。

联合国粮农组织政府间茶叶小组〔The FAO Intergovernmental Group on Tea〕 联合国下属的提供讨论和研究茶业各方面问题的国际机构。设在意大利罗马，秘书处为常设办事机构。成立于 1969 年。前身是爱德霍克咨询机构（The Ad Hoc Consultation）的茶叶咨询委员会（The Consultive Committee on Tea）。成员资格向所有联合国成员国开放，已有 28 个国家加入了该组织。职能是：定期对茶业发展进行短期和长期的回顾与评论，内容包括世界茶叶生产和消费，贸易和价格趋势，消费者对品质的要求，世界茶叶市场结构，促进茶叶消费，统计茶业数据，以及向各国政府提出开展国际合作的建议。在如下方面发挥了重要作用和影响：沟通茶叶生产国和消费国之间的相互理解，寻求解决世界茶业所面临的问题；平衡茶叶生产和消费，以稳定世界茶叶价格；提高茶叶品质，推动世界茶叶消费。出版物主要有《联合国粮农组织茶叶统计月报》。

国际标准化组织农业食品技术委员会茶叶技术委员会〔Agricultural Food Technical Committee，Tea Subcommittee，International Standard Organization，ISO/TC34 SC38〕 联合国甲级咨询组织。设在匈牙利布达佩斯。成立于 1960 年。职能是：稳定和提高茶叶品质，维护茶叶声誉，保障消费者利益，专门承担组织制定有关国际茶叶标准的任务。已制定了国际茶叶标准 ISO3720 等一系列包括茶叶品质、理化指标、卫生条件、取样、检测方法在内的标准。它的决定为各国所公认，但不具备约束力。

国际茶叶委员会〔International Tea Committee〕 由

茶叶生产国和消费国的茶叶协会代表组成的非官方机构，设在英国伦敦，成立于1933年，有成员国家10个，职能是：在成立之初是监督国际茶叶协定的执行；现主要是收集和出版茶叶生产、进出口和茶园面积等世界茶叶统计资料，定期出版《茶叶统计月报》和《茶叶统计年报》。

国际茶叶促进会〔International Tea Promotion Association〕 联合国开发计划署/关贸总协定国际贸易中心下设的半官方机构。设在日内瓦。成立于1979年。由茶叶生产国和消费国的茶叶协会代表组成，职能是：开展茶叶宣传促销活动，特别是总体茶叶促销（General tea promotion），促进茶叶消费；协调进口国和出口国的立场，提高茶叶品质，稳定茶叶价格。由于主要产茶国印度和斯里兰卡的退出，该组织于1984年解体。

茶叶拍卖中心

吉大港茶叶拍卖中心〔Chittagong Tea Auction Centre〕 在孟加拉国港口城市吉大港。开设于1947年，1981年拍卖成交量3.5万吨，1996年4.6万吨。占印度茶叶年拍卖总成交量的10.5%。占印度茶叶产量的5.9%。

加尔各答茶叶拍卖中心〔Calcutta Tea Auction Centre〕 在印度北部茶叶产区的加尔各答市，开设于1861年。是第一个设在茶叶生产国的茶叶拍卖中心，1996年拍卖成交量8.5万吨，占印度茶叶年拍卖总成交量的19.4%，占印度茶叶产量的10.9%。初始只是伦敦茶叶拍卖中心的附庸，年拍卖量不过2.5万吨，而且其中一大部分运抵英国后还须再次拍卖。其后，与茶叶生产国其他茶叶拍卖中心一道，削弱了英国对世界茶叶贸易的控制，加强了自身的作用。

高华哈第茶叶拍卖中心〔Guwahati Tea Auction Centre〕 在东北印度茶叶产区传统内河转运中心高华哈第。开设于1970年。发展较快，1981年拍卖成交量6.4万吨，1996年达14.7万吨，占印度茶叶年拍卖总成交量的33.6%，成为印度拍卖成交量最高的茶叶拍卖中心。成交量占印度茶叶产量的18.8%。

科钦茶叶拍卖中心〔Cochin Tea Auction Centre〕 在印度南部港口城市科钦。开设于1947年。是南印度开设最早的茶叶拍卖市场。20世纪70年代末曾创下年拍卖8万吨的记录，后受其他拍卖市场的冲击而逐年减少。1996年拍卖成交量5.3万吨，占印度茶叶年拍卖总成交量的12.1%，占印度茶叶产量的6.8%。

哥印拜陀茶叶拍卖中心〔Coimbatore Tea Auction Centre〕 在印度南部哥印拜陀，开设于1980年。地处山区，起着茶叶拍卖拾遗补缺的作用。1996年拍卖成交量1.5万吨，占印度茶叶年拍卖总成交量的3.4%，占印度茶叶产量的1.9%。

古努尔茶叶拍卖中心〔Coonoor Tea Auction Centre〕 在印度南部古努尔。开设于1963年，以拍卖副茶为主。1996年茶叶拍卖成交量5.7万吨，占印度茶叶年拍卖总成交量的13.0%，占印度茶叶产量的7.3%。

西利古里茶叶拍卖中心〔Siliguri Tea Auction Centre〕 在东北印度茶叶产区。开设于1976年。1996年成交量达8.0万吨，占印度茶叶年拍卖总成交量的18.3%，占印度茶叶产量的10.3%。

雅加达茶叶拍卖中心〔Jakarta Tea Auction Centre〕 在印度尼西亚首都雅加达。开设于1972年。它只拍卖外销茶，是迄今唯一以美元计价的茶叶拍卖中心。拍卖成交量最高年份是1989年，为4.0万吨。1996年为2.2万吨，占印度尼西亚茶叶产量的15.3%。

蒙巴萨茶叶拍卖中心〔Mombasa Tea Auction Centre〕 在肯尼亚港口城市蒙巴萨。开设于1969年。前身为1956年设于首都内罗毕的茶叶拍卖中心。20世纪90年代肯尼亚外销茶的40%在此拍卖。除拍卖本国茶叶，还拍卖布隆迪、毛里求斯、卢旺达、坦桑尼亚、乌干达、刚果（金）、津巴布韦等国的茶叶。1996年达19.0万吨，占肯尼亚茶叶产量的73.9%。

林贝茶叶拍卖中心〔Limbe Tea Auction Centre〕 在马拉维林贝。开设于1970年。1996年拍卖成交量1.4万吨，占马拉维茶叶产量的36.5%。

科伦坡茶叶拍卖中心〔Colombo Tea Auction Centre〕 在斯里兰卡首都科伦坡。开设于1883年。斯里兰卡茶叶的产销仓储以科伦坡为中心，高度集中。政府支持，此中心几乎垄断全国的茶叶贸易。拍卖量长期居世界第一。1996年拍卖成交量23.0万吨，占斯里兰卡茶叶产量的88.8%。

伦敦茶叶拍卖中心〔London Tea Auction Centre〕 在英国伦敦。开设于19世纪30年代。是世界上最早的茶叶拍卖中心，也是西欧茶叶市场和茶叶拼配、分装中心，曾有过一个多世纪的黄金时代，年成交量高达18.5万吨，20世纪60年代以前占世界茶叶出口量的30%以上，其市场拍卖价长期被公认为国际红茶行市的晴雨表。随着茶叶生产国拍卖市场的兴起，进入70年代，该中心地位日趋下降。1996年拍卖成交量1.64万吨，仅占世界茶叶出口量的1.5%。

国外茶叶研究机构

孟加拉茶叶研究站〔Bangladesh Tea Research Station〕 孟加拉国家茶叶研究机构。在锡尔赫特。前身是由巴基斯坦茶叶商会投资，于1952年建立的巴基斯坦茶叶实验站，1972年孟加拉国建立，改名为孟加拉茶叶研究站。下设生化、栽培、育种、植保四个研究室。除开展有关研究外，还

向茶叶种植场提供咨询服务。出版物有半年刊《孟加拉茶叶杂志》(*Tea Journal of Bangladesh*)。

中非茶叶研究基金会〔**Tea Research Foundation of Central Africa**〕 马拉维、津巴布韦、莫桑比克、赞比亚和南非茶叶研究机构。在马拉维的姆兰杰。在姆兰杰的茶叶实验站成立于1966年，原由政府管理，后由茶叶基金会管理。主要在马拉维进行研究，同时向基金会的其他成员国派科研人员开展研究和提供技术服务。出版物有季刊《茶叶研究季讯》(*Quarterly Newsletter*)和《研究年报》(*Annual Report*)。

南印度联合种植者协会茶叶研究所〔**UPASI Tea Research Institute**〕 南印度联合种植者协会下设的民间茶叶研究机构。在南印度茶区哥印拜陀。成立于1926年。下设研究室、技术咨询部和实验站。任务主要是向南印度种植者协会的成员茶场提供技术服务，并承担少量国家下达的研究任务。出版物有月刊《种植者纪事》(*The Planters' Chronicle*)、《研究所通讯》(*UPASI TRI Newsletter*)、《研究年报》(*Annual Report*)及不定期的技术普及资料。

托克莱茶叶试验站〔**Tocklai Tea Experimental Station**〕 印度半官方半民间性质的茶叶研究机构。在阿萨姆邦，成立于1912年。由印度茶叶协会(Indian Tea Association)领导。下设九个研究室(农艺学、土壤与气象学、植物学、真菌及植物病理学、昆虫学、茶叶审评与工艺、生物化学工程学、统计学、农艺经济学)、一个推广咨询部及一个实验茶厂；在西孟加拉邦设有一个分站，在东北印度茶区设有六个推广咨询中心。承担国家茶叶应用基础和应用研究任务。研究成果和技术，直接提供给印度茶叶协会的成员茶场使用，也向个体茶农及非成员茶场提供技术服务。出版物有半年刊《一芽二叶》(*Two leaves and a Bud*)、《研究年报》(*Annual Report*)及不定期技术普及读物。

曼塞赫拉茶叶研究站〔**Mansehra Tea Experimental Station**〕 巴基斯坦国家茶叶研究机构。设在伊斯兰堡以北100公里处的曼塞赫拉。建立于1986年，设有中心实验室、研究室和茶树种植试验场(厂)。除承担国家茶叶应用研究与技术推广项目外，还向茶农提供技术咨询服务。研究经费由政府拨款。

印度尼西亚茶叶和金鸡纳霜研究所〔**Indonesia Tea and Cinchona Research Institute**〕 印度尼西亚全国性茶叶综合研究机构。在万隆南的甘波。建立于1911年，原为茂物植物园的一个分部。下设12个研究室(栽培、土壤、害虫、病理、杂草、育种、社会经济、有机化学、生理、加工、中心实验室、情报)，以及推广部、品质控制部和数据处理室。附有350公顷茶树种植场和一个年产1000吨的茶叶加工厂。主要研究印度尼西亚茶叶生产中出现的问题，并开展部分基础性研究。研究经费由政府拨款。2/3的事业费来自国营农场和私营茶场，1/3从个体农户的茶叶税收中提取。

日本农林水产省蔬菜、观赏植物、茶叶试验场〔**National Experimental Station of Vegetables, Ornamental Plants and Tea, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan**〕 日本全国性综合研究机构。在静冈县榛原郡金谷町。始建于1896年。前身为日本农商务省农务局制茶试验所，1919年定名为茶业试验场，1950年改为东海近代农业试验场茶叶部，1961年与九州农业试验场茶叶部合并，改名为农林水产省茶业试验场，1988年与农业水产省蔬菜试验场合并，改为现名。下设栽培部(包括育种法、育种、生产技术、栽培生理、病害、虫害和土壤肥料七个研究室)和制茶部(包括制茶、制茶机械、产业开发和品质化学四个研究室)。在枕崎设有分场。出版物有年刊《蔬菜、茶业试验场研究报告(B、茶业)》〔野菜、茶業試驗場研究報告(B、茶業)〕等。

日本静冈县茶叶试验场〔**Shizuoka Tea Experimental Station**〕 日本静冈县立茶叶生产、加工研究和推广机构，总部在静冈县小笠郡菊川町牧之原茶地。始建于1937年，前身为静冈县立农事试验场茶业部(1908)。下设普及推广科、栽培、育种、病虫害、制茶和新产品研究室及山地技术中心。

肯尼亚茶叶研究基金会〔**Tea Research Foundation of Kenya**〕 肯尼亚国家茶叶研究机构。在柯里乔。主体是肯尼亚茶叶研究所。前身是1951年成立的"东非茶叶研究所"，1958年成为肯尼亚、乌干达和坦桑尼亚三国合办的茶叶研究所。在乌干达和坦桑尼亚两国设立试验站。1980年改名为肯尼亚茶叶研究基金会。下设五个研究室(植物学、化学、作物环境、农艺、植物保护)、一个咨询部和一个茶场。在提姆比利设有试验站。除开展有关研究外，还向茶农提供技术咨询服务。出版物有半年刊《茶叶》(*Tea*)和《研究年报》(*Annual Report*)。

斯里兰卡茶叶研究所〔**Sri Lanka Tea Research Institute**〕 斯里兰卡的半官方茶叶研究机构。在茶叶生产区塔拉瓦克里。成立于1925年。下设十个研究室(昆虫学、线虫学、植物病理学、农业化学、土壤物理学、育种、生理、繁育、生物化学、加工工艺)，在全国设有五个试验站。出版物有季刊《斯里兰卡茶叶科学》(*Sri Lanka Journal of Tea Science*)、《研究年报》(*Annual Report*)。

土耳其茶叶研究所〔**Turkish Tea Research Institute**〕 土耳其全国性茶叶综合研究机构。在里洋。1973年建立，前身是试验场。下设五个研究室(农业植物、土壤、生物化学、加工、实验统计)。主要解决本国茶叶生产中存在的问题。经费由土耳其茶叶商会(CAYKUR)拨款。

越南茶叶研究所〔**Viet Nam Tea Research Institute**〕

越南全国性茶叶综合研究机构。在永富省。建于1984年。前身为1918年设立的富河茶叶试验站。下设七个研究室（遗传、栽培、农化、植保、生化、新产品、机电），有200公顷茶园，另有两个工作站及一个试验场。经费由农业与食品工业部拨款。主要研究越南茶叶生产中出现的问题、以红、绿茶为主。近年开展乌龙茶试制研究。

国外茶叶标准

ISO3720红茶规格标准〔ISO3720 Black Tea Standard〕 由国际标准化组织（ISO）1977年制定的国际茶叶标准。该标准除了限定红茶必须是以茶树(*Camellia sinenses* (L.) Kuntze)嫩叶制成的以外，还用6项化学指标规定了出口红茶的最低标准。内容包括：水浸出物最小值32%，总灰分最大值8%、最小值4%，水溶性灰分（占总灰分%）最小值45%，水溶性灰分碱度（以KOH计）最大值3.0%、最小值1.0%，酸不溶性灰分最大值1.0%，粗纤维最大值16.5%。ISO3720已为20多个茶叶生产国和进口国所接受。

澳大利亚茶叶标准〔Tea Standard of Australia〕 澳大利亚进口茶叶质量管理的技术法规。进口茶叶的质量管理，由澳大利亚政府主管部门、商检和海关严格控制。澳大利亚标准协会（SAA）制定有关标准。依据《海关进口管理法》规定，禁止掺假茶、泡过的茶叶和有害于人体健康、不卫生的茶叶进口。对一般进口茶叶严格规定了各种检验指标。规定：水浸出物不少于30.0%，总灰分不超过8.0%，水溶性灰分不少于3.0%，其他质量标准参照国际标准执行。

孟加拉国茶叶标准〔Tea Standard of Bangladesh〕 孟加拉国茶叶质量管理技术法规。孟加拉茶叶标准采用国际茶叶标准。该国所制定的BDSS808-74茶叶规格与ISO3720红茶规格标准基本相同。茶叶检验项目、指标和方法也按国际标准法执行。茶叶质量控制和管理工作受孟加拉国家标准局监管。

埃及茶叶标准〔Tea Standard of Egypt〕 埃及茶叶质量管理的技术法规。1975年埃及政府和埃及标准化与质量控制组织（EOS）修订了进口茶叶管理法，并制定本标准。规定不同制法的红茶、绿茶及各类茶叶必须采用茶树新梢嫩茎叶、芽制成。品质纯正，不得掺假和含有泡过的茶叶。不得着色和混有金属物质，卫生指标不得超过国际标准。茶梗不超过20%，水分不超过8.0%；总灰分不超过8.0%，水不溶性灰分不超过1.0%，水溶性灰分不少于总灰分的50%；茶多酚含量红茶不低于12%，绿茶不低于17%；水浸出物不低于32%；咖啡碱不低于2.0%。同时规定包装材料、容器必须无损于茶叶品质，且不含有害物质，贮运要求符合国际规定。

法国茶叶标准〔Tea Standard of France〕 法国进口茶叶质量管理的技术法规。法国政府和标准化协会、商品检验局对进口茶叶订有相应的标准。红茶质量规格以ISO3720红茶规格标准为依据，茶叶中农药残留量限量标准沿用德国茶欧洲共同体国家的统一要求。对茶叶规格、取样、感官审评、粉末茶测定、水分、水浸出物、总灰分、水溶性灰分、水不溶性灰分、酸不溶性灰分以及水溶性灰分碱度等理化检验方法订有11项标准。茶叶的包装、贮运等要求均按法国食品包装贮运的统一法规执行。

德国茶叶标准〔Tea Standard of Germany〕 德国进口茶叶质量管理的技术法规。茶叶质量管理由德国政府和标准化协会、商品检验局制定统一法规（标准），包括对茶叶质量、理化性质、卫生指标的检验。德国以ISO3720红茶规格标准作为进口红茶质量检验的依据，并重视茶叶与茶叶代用品的鉴别。对进口茶叶中农药残留量规定有最高残留限量标准。对茶叶感官和理化检验方法订有感官审评、试样制备、水分、总灰分、酸不溶性灰分、咖啡碱、茶多酚和水浸出物8项标准。包装贮运订有各种材料规格、货运标志和图示符号等10项标准。

匈牙利茶叶标准〔Tea Standard of Hungary〕 匈牙利茶叶质量管理的技术法规。匈牙利茶叶质量管理大部分采用国际茶叶标准，对红茶质量采用ISO3720红茶规格标准，并根据本国情况和实际需要订有一项系统的茶叶国家标准，即MSZ8170-1980茶叶，由匈牙利标准局（MSZH）制定并发布实施。

印度茶叶标准〔Tea Standard of India〕 印度茶叶质量管理的技术法规。为保证茶叶质量符合出口和国内销售的需要，由政府的茶叶质量监管机构——茶叶局制定茶叶质量管理标准和条例。如IS3663-72茶叶、IS3633-72茶叶规格、IS3611-67茶叶取样、IS4545-66茶叶术语和IS10-76茶叶包装规格等，在茶叶产地和出运港口实施。茶叶最低质量标准已并入1954年修订的防止食品掺假法中，成为法律依据。印度是ISO3720红茶规格标准的赞成国，根据此标准，修正了本国的红茶规格指标。政府十分重视茶叶产销，将所制定的茶叶国家标准以法令形式支持实施。

印度尼西亚茶叶标准〔Tea Standard of Indonesia〕 印度尼西亚茶叶质量管理的技术法规。茶叶产销由政府组织成立的茶叶协会管理，成员包括种植者、出口商、包装商和国营农场代表。根据对外贸易的需要和本国产销的质量要求，由印度尼西亚标准委员会（DNI）制定统一的技术法规，经政府批准作为茶叶国家标准执行（标准代号为"NI"）。如本国生产的红茶和蒸青茶的质量规格、指标和感官描述均有相应的国家标准。

日本茶叶标准〔Tea Standard of Japan〕 日本茶叶质量管理的技术法规。由政府农林水产、厚生、通商产业三省联合管理。订有茶叶质量、取样方法、检验方法、卫生指标、包装运输等茶叶法规和管理条例。茶叶质量标准包括茶叶形状、色泽、水色、香味的品质指标，以及水分、粉末茶和茶梗含量的要求、卫生指标等规定。检验方法按农林水产省制定的茶叶检验标准执行。卫生标准规定茶叶不得含不纯物、不准着色，以及有关农药和重金属残留的限量。包装标准规定了用于茶叶外包装的瓦楞纸质量规格的5项标准。茶叶加工机械以JISB9650-88食品加工机械的安全及卫生设计标准通则为准。

肯尼亚茶叶标准〔Tea Standard of Kenya〕 肯尼亚茶叶产销质量管理的技术法规。茶叶质量监督由国家标准局控制。茶叶质量规格、理化性质、卫生、检验以及包装贮运等方面的标准基本采用ISO标准。肯尼亚红茶标准完全与ISO3720红茶规格标准相同，茶叶的其余标准，均与ISO标准相似。

巴基斯坦茶叶标准〔Tea Standard of Pakistan〕 巴基斯坦茶叶质量管理的技术法规。对茶叶产销的质量管理、标准控制由巴基斯坦政府茶叶主管部门及巴基斯坦标准学会(PSI)负责。茶叶质量、规格、品质、理化卫生检验以及包装贮运等方面均有标准规定，与印度、孟加拉国等国的标准相似。已订有PS493-65茶叶标准A和PS784-70茶叶标准B两项国家标准。对包装材料和容器订有PS18-58茶箱及制箱用胶合板标准。

罗马尼亚茶叶标准〔Tea Standard of Romania〕 罗马尼亚茶叶进口质量管理的技术法规。茶叶质量管理、标准控制均由政府茶叶主管部门和罗马尼亚标准研究院(IRS)负责。已制定了有关茶叶产品质量规格、检验方法等技术标准，包括STAS9682/10-89兴奋茶在103℃下重量损耗的测定、STAS9682/9-89兴奋茶·水分测定、STAS9682/7-76兴奋茶·灰分测定等茶叶品质理化检验方法标准6项，STAS9682/4-74茶·从大容器中取样和STAS9682/5-74茶·从小容器中取样两项取样标准，以及STAS9682/6-86兴奋茶·绿茶和红茶规格标准等。其他茶叶标准均等效采用国际标准，赞成ISO3720红茶规格标准。

沙特阿拉伯茶叶标准〔Tea Standard of Saudi Arabia〕 沙特阿拉伯茶叶质量管理的技术法规。沙特阿拉伯对进口茶叶质量的管理由国家商业部和标准局系统负责，同时也执行阿拉伯标准化与计量组织（ASMO）规定的统一标准。茶叶的质量规格、检验基本采用国际标准，并订有本国茶叶质量规格的综合标准一项，即SSA275-82茶叶，作为国家对茶叶产品进口管理的法规。

斯里兰卡茶叶标准〔Tea Standard of Sri Lanka〕 斯里兰卡茶叶质量管理的技术法规。茶叶质量管理由国家茶叶局监督和制定茶叶产品有关标准。已订的国家标准包括CS135-1979红茶、CS401-1976速溶茶规格和禁止劣茶输出法等法规。斯里兰卡是ISO3720红茶规格标准的赞成国，并以此标准作为本国红茶出口贸易的标准。其余茶叶标准与印度相似。

土耳其茶叶标准〔Tea Standard of Turkey〕 土耳其茶叶质量管理的技术法规。由土耳其商会提出，土耳其标准学会（TSE）制定，经政府主管部门批准发布。其中有茶叶理化检测方法标准7项（TS1561-71～TS1567-71），茶叶取样方法标准两项（TS1568-71和TS2948-71），其内容和操作规定与ISO标准相似。赞成ISO3720红茶规格标准。

英国茶叶标准〔Tea Standard of UK〕 英国进口茶叶质量管理的技术法规。英国政府及英国标准学会（BSI）制定茶叶标准20余项，包括茶叶理化检验方法、茶叶取样、感官审评、红茶术语词汇、速溶茶以及包装用纸、贮运等标准。英国把ISO3720红茶规格标准、ISO1839-1980茶叶取样方法转换成本国国家标准。并规定茶叶中农药和重金属残留限量以及各种添加剂必须符合国际标准。

美国茶叶标准〔Tea Standard of USA〕 美国进口茶叶质量管理的技术法规。美国对进口茶叶质量控制严格，1897年制定了《美国茶叶进口法案》。每年由美国茶叶专家委员会制定各种进口茶叶品质最低标准样，进口茶叶不得低于规定标准。标准样有中国红茶、绿茶、乌龙茶、添香茶等。茶叶理化和卫生检验由美国食品和药物管理局（FDA）抽样检验。检测方法由美国公职分析化学家协会（AOAC）制定的AOAC法作为国家标准执行。茶叶中引用的标准方法有26项，包括取样方法、灰分及不同溶性灰分、咖啡碱（分茶叶和速溶茶）、醚浸出物、水浸出物、粗纤维、蛋白质、重金属和微量金属元素、农药残留量、天然毒物、放射性核素等。对茶叶包装容器、材料、方法、贮运要求等也订有标准。如由美国材料与试验协会（ASTM）制定的茶叶包装用瓦楞纸质量、试验方法等几项标准，以及美国国家标准协会（ANSI）组织制定的货运容器、标志、装卸等规定。

国外茶叶中农药最高残留限量（MRL）标准

联合国茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of UN〕 茶叶国际卫生标准。1970年起联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）下属专家委员会联合制定和颁布了茶叶中农药的MRL标准。先后共颁布了20项。其中有机氯农药1项（硫丹30毫克/千克），有机磷农药7项（乙硫磷5.0毫克/千克，杀螟硫磷0.5毫克/千克，

杀扑磷 0.1 毫克/千克，甲基对硫磷 0.2 毫克/千克，甲基毒死蜱 0.1 毫克/千克，溴内磷 0.5 毫克/千克，久效磷 0.5 毫克/千克），拟除虫菊酯类农药 5 种（二氯苯醚菊酯 20 毫克/千克，溴氰菊酯 10 毫克/千克，氯氰菊酯 20 毫克/千克，氟氯戊菊酯 20 毫克/千克，联苯菊酯 15 毫克/千克），其他农药 1 项（杀螟丹 20 毫克/千克）。

欧洲联盟茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of EU〕 茶叶国际卫生标准。由欧盟制定和颁布的茶叶中农药的 MRL 标准。也作为进入欧盟组织成员国的茶叶检验标准。1988 年原欧共体制定了 6 种农药的 MRL 标准。1993 年制定和修订了 18 种农药的 MRL 标准。另有 45 种农药的 MRL 标准待定。1993 年欧洲议会通过 P3/58/EEC 法令，规定从 1996 年 1 月 1 日起对一般农产品中农药残留的检验种类增加到 33～38 种，对茶叶的检验种类再增加 24 种。1996 年颁布了 11 种农药的 MRL 标准，1998 年通过法令，进一步修订和颁布了 11 种农药的 MRL 标准，1998 年 11 月生效。标准包括：有机氯农药 1 种（三氯杀螨醇 20 毫克/千克），有机磷农药 5 种（敌敌畏 0.1 毫克/千克，久效磷 0.1 毫克/千克，马拉硫磷 0.5 毫克/千克，辛硫磷 0.1 毫克/千克，喹硫磷 0.1 毫克/千克），拟除虫菊酯类农药 4 种（氯氰菊酯 0.5 毫克/千克，氰戊菊酯 0.1 毫克/千克，氯菊酯 2 毫克/千克，联苯菊酯 5 毫克/千克），杀螨剂 1 种（克螨特 5.0 毫克/千克）。1999 年 6 月 24 日发布了历年制定，近期又作修改的茶叶中农药 MRL 标准共 101 项，并于 2000 年 7 月 1 日起实施。

澳大利亚茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Australia〕 澳大利亚茶叶卫生标准。1974～1975 年制定，茶叶中 1 种有机磷农药的 MRL 标准（杀螟硫磷 0.3 毫克/千克）和 4 种元素的 MRL 标准（砷 10 毫克/千克，铜 150 毫克/千克，锌 50 毫克/千克，铅 10 毫克/千克）。

德国茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Germany〕 德国茶叶卫生标准。1991 年以前制定有 34 种农药 MRL 标准和 3 种重金属元素的 MRL 标准。1993 年起规定从国外进口的茶叶要检验 62 种农药的 MRL。1998 年又颁布了 168 种农药的 MRL 标准，1999 年 10 月 21 日又颁布了总计包括 336 种农药的 MRL 标准，其中 91 项专用于茶叶。主要的标准包括：联苯菊酯 5 毫克/千克，氯氰菊酯 20 毫克/千克，滴滴涕 0.2 毫克/千克，溴氰菊酯 5.0 毫克/千克，硫丹 30 毫克/千克，乙硫磷 2.0 毫克/千克，杀螟硫磷 0.5 毫克/千克，氰戊菊酯 0.1 毫克/千克，六六六 0.2 毫克/千克，马拉硫磷 0.1 毫克/千克。

匈牙利茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Hungary〕 匈牙利茶叶卫生标准。1981 年制定了 11 种农药的 MRL 标准，其中有机氯农药 9 种（艾氏剂＋狄氏剂 0.01 毫克/千克，滴滴涕 0.1 毫克/千克，六六六丙体 1 毫克/千克，六六六甲乙丁体 0.2 毫克/千克，异狄氏剂 0.02 毫克/千克，氯丹 0.02 毫克/千克，六氯苯 0.05 毫克/千克，七氯＋七氯环氧 0.05 毫克/千克，硫丹 30 毫克/千克），有机磷农药 1 种（杀螟硫磷 0.5 毫克/千克），杀螨剂 1 种（三氯杀螨醇 0.05 毫克/千克）。

印度茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of India〕 印度茶叶卫生标准。1975 年参照美国确定的茶叶中农药 MRL 标准规定了 6 种农药的 MRL 标准，其中有机磷农药 3 种（乙硫磷 10 毫克/千克，三硫磷 20 毫克/千克，伏杀磷 8 毫克/千克），杀螨剂 2 种（三氯杀螨醇 45 毫克/千克，三氯杀螨砜 8 毫克/千克），有机氯农药 1 种（硫丹 24 毫克/千克）。

以色列茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Israel〕 以色列茶叶卫生标准。1983 年制定 5 种农药的 MRL 标准，其中有机氯农药 1 种（硫丹 30 毫克/千克），有机磷农药 2 种（乙硫磷 7.0 毫克/千克，杀螟硫磷 0.3 毫克/千克），杀螨剂 2 种（三环锡 2 毫克/千克，三氯杀螨醇 5 毫克/千克）。

意大利茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Italy〕 意大利茶叶卫生标准。1985 年颁布了 9 项有机氯农药的 MRL 标准和 1 项溴素的 MRL 标准。其中六六六内体 0.5 毫克/千克，六六六甲体 0.1 毫克/千克，六六六乙体和丁体的 MRL 标准尚未制定。滴滴涕为 1.0 毫克/千克。

日本茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Japan〕 日本茶叶卫生标准。到 1998 年底，已制定农药的 MRL 标准 119 项。其中包括有机氯农药 6 种，有机磷农药 24 种，氨基甲酸酯农药 8 种，拟除虫菊酯类农药 15 种，杀螨剂 14 种，杀菌剂 22 种，除莠剂 12 种，其他 18 种。其中主要的标准包括：滴滴涕 0.2 毫克/千克，六六六 0.2 毫克/千克，杀螟硫磷 0.2 毫克/千克，乐果 1.0 毫克/千克，硫丹 0.5 毫克/千克，杀螟丹 20 毫克/千克，氯菊酯 20 毫克/千克，溴氰菊酯 10 毫克/千克。

肯尼亚茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Kenya〕 肯尼亚茶叶卫生标准。1983 年制定了 3 种农药的 MRL 标准。其中有机磷农药 2 种（乙硫磷 7 毫克/千克，杀螟硫磷 0.3 毫克/千克），有机氯农药 1 种（硫丹 30 毫克/千克）。

荷兰茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Netherlands〕 荷兰茶叶卫生标准。1985 年制定 19 种农药的 MRL 标准。其中包括有机氯农药 7 种（艾氏剂＋狄氏剂不得检出，六六六丙体 0.1 毫克/千克，六六六甲乙丁体 0.2 毫克/千克，二氯苯 0.1 毫克/千克，异狄氏剂 0.02 毫克/千克，七氯＋七氯环氧 0.1 毫克/千克，硫丹 30 毫克/

千克)，有机磷农药 8 种（对硫磷 0.1 毫克/千克，二嗪农 0.1 毫克/千克，乐果 0.05 毫克/千克，毒虫畏 0.2 毫克/千克，甲基毒死蜱 0.1 毫克/千克，杀螟硫磷 0.5 毫克/千克，杀扑磷 0.1 毫克/千克，甲基对硫磷 0.2 毫克/千克），杀螨剂 3 种（溴螨酯 5 毫克/千克，三氯杀螨醇 5 毫克/千克，三环锡 2 毫克/千克），其他农药 1 种（杀螟丹 20 毫克/千克）。

新西兰茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of New Zealand〕　新西兰茶叶卫生标准。1983 年制定了 1 种有机磷农药的 MRL 标准。杀螟硫磷不得检出。

秘鲁茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Peru〕　秘鲁茶叶卫生标准。1985 年制定了 1 种有机磷农药的 MRL 标准。甲基嘧啶硫磷 0.1 毫克/千克。

南非茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of South Africa〕　南非茶叶卫生标准。1983 年制定了 4 种农药的 MRL 标准，其中有机磷农药 2 种（乙硫磷 0.5 毫克/千克，杀扑磷 0.5 毫克/千克），杀螨剂 2 种（三环锡 0.05 毫克/千克，三氯杀螨醇 0.05 毫克/千克）。

瑞士茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Switzerland〕　瑞士茶叶卫生标准。1986 年颁布了 10 种农药的 MRL 标准，其中包括有机氯农药 7 种（艾氏剂＋狄氏剂 0.02 毫克/千克，滴滴涕 1 毫克/千克，六六六丙体 0.5 毫克/千克，六六六甲乙丁体 0.2 毫克/千克，二氯苯 0.05 毫克/千克，异狄氏剂 0.05 毫克/千克，七氯＋七氯环氧 0.01 毫克/千克），有机磷农药 2 种（马拉硫磷 0.5 毫克/千克，杀扑磷 0.5 毫克/千克），天然杀虫剂（除虫菊素）1 种；1 种元素（溴）的 MRL 标准和 1 种环境污染物（聚氯联苯 0.1 毫克/千克）的 MRL 标准。

英国茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of UK〕　英国茶叶卫生标准。英国未专门制定茶叶中农药 MRL 标准，只规定了 1 种重金属（铜）在茶叶中的 MRL 标准（150 毫克/千克）。由于欧洲茶叶委员会的农药残留分析机构设在英国，故英国茶叶卫生标准基本参照欧洲联盟的 MRL 标准执行。

美国茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of USA〕　美国茶叶卫生标准。1970 年美国食品和药物管理局（FDA）制定和颁布了茶叶中 7 种农药的 MRL 标准。其中有机磷农药 4 种（乙硫磷 10 毫克/千克，杀螟硫磷 0.3 毫克/千克，三硫磷 20 毫克/千克，伏杀磷 8 毫克/千克），有机氯农药 1 种（硫丹 24 毫克/千克），杀螨剂 2 种（三氯杀螨醇不得检出，三氯杀螨砜 8 毫克/千克）的 MRL 标准。1993 年对某些农药的 MRL 标准作了修正。

南斯拉夫茶叶中农药最高残留限量〔MRL of pesticide in tea of Yugoslavia〕　南斯拉夫茶叶卫生标准。1978 年制定了茶叶中六六六的 MRL 标准，其中丙体为 0.25 毫克/千克，甲、乙、丁体总量为 0.1 毫克/千克。其他农药的 MRL 标准，规定可比其在食品中的 MRL 标准高 5 倍。

附　　录

Appendix

1　中国历年茶园面积与茶叶产量〔Tea area and output in historical years of China〕

年　份	茶园面积/万公顷	茶叶产量/万吨	年　份	茶园面积/万公顷	茶叶产量/万吨
1886		22.50	1974	77.50	19.82
1920		39.50	1975	87.19	21.05
1949		4.10	1976	96.29	23.35
1950	16.95	6.22	1977	101.10	25.21
1951	18.73	7.87	1978	101.73	26.80
1952	22.40	8.24	1979	105.06	27.72
1953	24.33	8.47	1980	104.07	30.37
1954	26.16	9.21	1981	106.08	34.26
1955	28.87	10.80	1982	109.72	39.73
1956	32.17	12.05	1983	110.53	40.05
1957	32.95	11.16	1984	107.74	41.25
1958	34.93	13.54	1985	101.19	43.23
1959	40.20	15.24	1986	102.39	46.95
1960	37.20	13.58	1987	101.15	50.80
1961	34.13	7.93	1988	106.13	54.54
1962	27.95	7.39	1989	106.50	53.50
1963	21.07	8.35	1990	106.13	52.50
1964	25.53	9.22	1991	106.01	54.15
1965	33.59	10.06	1992	108.42	60.60
1966	37.79	10.57	1993	116.30	58.20
1967	39.15	11.27	1994	113.40	58.20
1968	41.71	11.78	1995	111.53	58.84
1969	41.32	12.20	1996	110.24	59.34
1970	48.73	13.60	1997	107.62	61.34
1971	52.49	15.20	1998	135.60	66.50
1972	60.29	16.95	1999	113.01	67.59
1973	67.43	18.19			

注：未包括台湾省统计数字。

2 世界主要产茶国茶园面积、茶叶生产量、茶叶出口量〔Tea plantation area, output and exporting amounts in major tea producing countries in the world〕

2.1 世界主要产茶国茶园面积〔Tea plantation area in major tea producing countries in the world〕

单位：万公顷

国别 \ 年份	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
孟加拉		—	—	—	—	4.30	4.39	4.65	4.77	4.77	4.79	4.79	4.79	4.80	4.79	4.86
中　国	16.95	28.87	37.20	33.59	48.73	87.19	104.07	104.49	106.13	106.01	108.42	116.30	113.40	111.53	110.24	107.62
台湾省	4.20	4.69	4.84	3.76	3.44	3.29	2.96	2.63	2.43	2.39	2.22	2.30	2.13	2.15	2.12	2.15
印　度	31.63	33.16	33.12	34.53	35.64	36.43	38.19	39.99	41.66	41.90	41.96	42.50	42.45	42.19	43.43	43.70
印度尼西亚	8.17	14.49	13.72	12.81	11.04	9.51	11.13	11.45	13.49	13.71	13.87	12.50	12.85	12.85	12.85	15.28
伊　朗	0.91	1.40	0.96	2.51	3.03	3.02	—	3.20	3.20	3.20	3.20	3.20	3.20	3.20	3.40	3.50
日　本	2.74	3.83	4.85	4.85	5.16	5.92	6.10	6.06	5.85	5.76	5.67	5.57	5.45	5.37	5.27	5.18
马来西亚	0.34	0.34	0.37	0.34	0.29	0.28	0.24	0.27	0.25	0.31	0.30	0.30	0.30	0.31	0.31	0.31
巴基斯坦	2.96	3.03	3.17	3.79	4.26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
斯里兰卡	22.93	22.85	23.55	24.05	24.17	24.19	24.47	23.17	22.18	22.17	22.18	22.18	18.73	18.73	18.73	19.40
土耳其	0.30	0.72	1.35	1.96	2.59	5.03	5.38	6.69	9.06	8.86	8.93	8.93	7.70	7.66	7.67	7.68
越　南	—	0.54	0.83	0.97	0.82	3.88	4.96	—	6.00	6.00	6.30	6.60	7.00	7.10	7.10	6.50
苏联/独联体	—	6.60	6.44	7.10	7.44	7.60	7.88	8.23	8.23	8.23	8.23	8.23	8.14	8.14	8.14	8.14
亚洲总计	91.13	120.52	130.40	130.26	146.61	190.64	209.77	210.83	223.25	223.31	226.07	233.40	226.14	224.03	224.05	224.32
布隆迪			—	0.02	0.11	—	—	0.49	0.85	0.79	0.84	0.87	0.91	0.78	0.80	0.80
喀麦隆	—	0.01	0.06	0.07	0.07	0.07	0.11	0.12	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15
肯尼亚	0.74	1.01	1.59	2.48	4.03	6.15	7.65	8.38	9.70	10.06	10.18	10.48	11.02	11.26	11.26	11.73
马拉维	0.95	1.06	1.37	1.36	1.52	1.69	1.83	1.87	1.82	1.83	1.86	1.87	1.88	1.89	1.90	1.90
毛里求斯	0.09	0.12	0.18	0.27	0.38	0.55	0.39	0.39	0.29	0.29	0.29	0.31	0.30	0.21	0.11	0.07
莫桑比克	0.96	1.97	1.50	1.50	1.51	1.57	—	—	—	—	—	—	0.20	0.20	0.20	0.20
卢旺达	—	0.01	0.06	0.06	0.27	0.55	0.89	1.04	1.23	1.24	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.04
南　非	—	—	—	—	0.24	0.34	0.53	0.56	0.63	0.67	0.62	0.62	0.61	0.63	0.63	0.66
坦桑尼亚	0.37	0.47	0.73	0.94	1.19	1.77	1.79	1.89	1.89	1.94	1.94	1.94	1.99	2.00	2.05	2.06
乌干达	0.26	0.41	0.69	1.05	1.74	2.09	2.09	2.09	2.09	2.09	2.05	2.05	2.05	2.05	2.05	2.05
刚果(金)	0.11	0.31	0.54	0.80	1.26	1.04	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15	0.90	0.90	0.90	0.90
津巴布韦	0.07	0.09	0.14	0.34	0.37	0.44	0.47	0.52	0.63	0.64	0.64	0.64	0.64	0.67	0.69	0.69
非洲总计	3.55	5.46	6.86	8.89	12.69	16.26	16.90	18.50	20.43	20.85	20.98	21.34	21.91	22.00	22.00	22.25

阿根廷	0.15	3.24	3.00	2.51	3.36	4.44	4.12	4.27	4.27	4.27	4.27	4.27	4.14	4.00	3.90	3.90
巴　西	0.21	0.53	0.41	0.43	0.44	0.53	0.48	0.53	0.50	0.50	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60
厄瓜多尔	-	---	-	---	—	-	0.14	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10
秘　鲁	0.14	0.19	0.25	0.25	0.32	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20
拉丁美洲总计	0.50	3.96	3.66	3.19	4.12	5.37	5.14	5.30	5.27	5.27	5.37	5.17	5.04	4.90	4.80	4.80
澳大利亚	—	—	—	—	—	—	0.02	0.03	0.08	0.08	0.08	0.07	0.06	0.07	0.07	0.07
巴布亚新几内亚	—	—	—	—	0.30	0.39	0.34	0.34	0.34	0.34	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40
大洋洲总计	—	—	—	—	0.30	0.39	0.36	0.37	0.42	0.42	0.48	0.47	0.46	0.47	0.47	0.47
世界总计	95.18	129.94	140.92	142.34	163.72	212.66	232.17	235.00	249.37	249.85	252.90	260.38	253.55	251.40	251.32	251.84

注：由于本表资料来自 Annual Bulletin of Statistics，Published by International Tea Committee，London. 而该资料中未按国别分列独联体各国的产茶有关数字，故本表中亦未分列。由于苏联的产茶区 1991 年以后分属几个亚洲国家，故将其列入亚洲进行统计。这一栏 1991 年及以前是苏联的数字，1992 年及以后是独联体有关国家的数字。因资料不全故未按产茶国分列。

2.2　世界主要产茶国茶叶生产量〔Tea output in major tea producing countries in the world〕

单位：万吨

国别＼年份	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
孟加拉	—	--	—	—	—	2.90	3.99	4.33	4.59	4.50	4.89	5.13	5.16	4.72	5.51	5.35
中　国	6.22	10.80	13.58	10.06	13.60	21.05	30.37	43.23	52.50	54.15	60.00	58.20	58.20	58.84	59.34	61.33
台湾省	0.97	1.47	1.74	2.07	2.76	2.61	2.45	2.32	2.23	2.14	2.07	2.04	2.18	2.09	2.33	2.41
印　度	27.85	30.90	32.11	36.64	41.85	48.71	57.17	65.62	72.03	75.42	70.39	75.81	74.38	75.39	78.00	81.06
印度尼西亚	3.54	4.40	6.28	4.42	4.40	5.68	7.97	13.24	14.52	13.34	14.57	13.48	12.98	13.30	14.40	13.10
伊　朗	—	—	0.96	1.50	1.98	2.30	3.19	4.15	4.40	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	5.00	6.00
日　本	4.18	7.29	7.76	7.14	9.12	10.54	10.23	9.55	8.99	8.79	9.21	9.21	8.63	8.48	8.87	9.12
马来西亚	0.15	0.24	0.25	0.34	0.34	0.31	0.40	0.38	0.56	0.70	0.65	0.60	0.60	0.65	0.65	0.62
巴基斯坦	2.36	2.38	1.90	2.66	3.14	—	—	—	—	—	—	—	—	--	—	—
斯里兰卡	13.90	17.25	19.72	22.82	21.22	21.37	19.14	21.53	23.41	24.16	17.89	23.33	24.36	24.64	25.89	27.74
土耳其	0.02	0.12	0.59	1.30	3.34	5.56	9.59	13.71	12.68	13.53	15.63	12.77	13.44	10.47	11.45	11.00
越　南	—	0.26	0.45	0.59	0.55	0.60	2.15	3.10	3.22	3.30	3.40	3.50	3.60	3.40	4.00	4.20
苏联/独联体	—	2.81	3.77	4.83	6.68	8.69	12.98	15.21	13.10	11.60	5.50	3.00	1.80	1.00	0.80	1.00
亚洲总计	59.19	77.92	89.11	94.37	108.98	130.32	159.63	196.37	212.23	216.13	208.70	211.57	209.83	207.48	216.24	222.93
布隆迪	—	—	---	—	0.01	0.07	0.14	0.42	0.38	0.48	0.57	0.58	0.69	0.70	0.57	0.42
喀麦隆	—	—	—	—	—	—	—	0.39	0.40	0.27	0.25	0.39	0.36	0.39	0.36	0.42

（续 表）

国别 \ 年份	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
肯尼亚	0.67	0.86	1.39	1.29	1.87	5.67	8.99	14.71	19.70	20.35	18.80	21.11	20.94	24.15	25.72	22.07
乌拉维	0.70	0.77	1.1	1.32	1.87	2.42	3.14	3.74	4.30	3.40	3.80	3.53	3.87	3.45	3.72	4.39
毛里求斯	—	0.02	0.02	0.11	0.27	0.21	0.34	0.71	0.57	0.59	0.58	0.59	0.51	0.37	0.25	0.18
莫桑比克	0.28	0.56	0.81	1.08	1.67	1.22	1.80	0.32	0.20	0.20	0.15	0.20	0.20	0.15	0.16	0.16
卢旺达	—	—	—	0.03	0.13	0.39	0.50	0.65	1.02	1.10	1.30	0.95	0.60	0.45	0.90	1.32
南　非	—	—	—	—	—	—	—	0.99	1.22	1.21	0.97	1.08	1.17	1.09	0.90	0.82
坦桑尼亚	0.74	0.95	0.33	0.44	0.71	1.04	1.33	1.65	1.84	1.93	1.84	2.32	2.37	2.37	1.98	2.24
乌干达	0.10	0.23	0.42	0.69	1.51	1.70	0.06	0.57	0.67	0.89	0.90	1.23	1.34	1.26	1.74	2.10
刚果(金)	—	0.08	0.35	0.41	0.60	0.41	0.15	0.50	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.25	0.25	0.25
津巴布韦	—	—	—	—	—	—	—	1.50	1.71	1.56	0.78	1.41	1.34	1.56	1.68	1.71
非洲总计	2.49	3.47	4.42	5.37	8.64	13.13	16.45	26.15	32.31	32.28	30.24	33.69	33.69	36.49	38.23	36.08
阿根廷	0.02	0.16	0.60	1.75	2.71	2.80	2.06	2.90	4.30	4.37	4.40	4.60	4.20	3.20	4.30	5.50
巴　西	0.08	0.07	—	0.62	0.59	0.77	0.97	1.08	0.95	0.95	0.90	1.00	1.00	1.00	0.90	0.90
厄瓜多尔	—	—	—	—	0.03	0.10	0.26	0.18	0.15	0.15	0.15	0.16	0.20	0.20	0.20	0.20
秘　鲁	—	0.08	0.12	0.12	0.15	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.27	0.25	0.25	0.25
拉丁美洲总计	0.10	0.31	0.72	2.49	3.48	3.97	3.59	4.46	5.70	5.77	5.75	6.06	5.67	4.65	5.65	6.85
澳大利亚	—	—	—	—	—	—	—	0.06	0.07	0.07	0.05	0.08	0.13	0.07	0.11	0.12
巴布亚新几内亚	—	—	—	—	0.10	0.43	0.84	0.81	0.62	0.55	0.60	0.60	0.60	0.65	0.70	0.65
大洋洲总计	—	—	—	—	0.10	0.43	0.84	0.87	0.69	0.62	0.65	0.68	0.73	0.72	0.81	0.77
世界总计	61.78	81.70	94.25	102.23	121.20	147.85	180.51	227.85	250.93	254.80	245.34	252.00	249.92	249.34	261.13	266.63

注：同附录 2.1 注。

2.3　世界主要产茶国茶叶出口量(Tea exporting amounts of major tea producing countries in the world)　　单位：万吨

国别 \ 年份	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
孟加拉	—	—	—	—	—	2.41	3.10	3.03	2.70	2.54	2.72	3.19	2.36	2.54	2.61	2.51
中　国	1.87	3.11	4.26	3.77	4.17	6.17	10.80	13.68	19.55	18.49	17.55	20.14	17.97	16.66	16.97	20.24
台湾省	0.76	0.78	1.19	2.01	2.00	2.01	1.82	0.91	0.58	0.53	0.53	0.51	0.44	0.32	0.35	0.29
印　度	18.75	16.57	19.33	19.94	20.02	21.94	24.41	21.40	20.91	20.17	17.34	17.79	14.93	16.28	16.00	20.06
印度尼西亚	2.86	3.28	3.62	3.23	3.69	4.60	6.77	9.01	11.10	11.10	11.02	12.39	8.49	7.92	10.15	6.68

伊　朗	—	0.62	0.01	0.03	0.18	0.18	0.07	0.10	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.17	0.15
日　本	0.72	1.41	0.98	0.46	0.10	0.22	0.27	0.18	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.05	0.05	0.06
马来西亚	0.07	0.14	0.18	0.17	0.10	0.06	0.06	0.10	0.10	0.10	0.10	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08
巴基斯坦	0.74	0.59	0.18	0.29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
斯里兰卡	13.53	16.45	18.60	22.43	20.83	21.25	18.45	19.76	21.53	21.08	17.78	20.99	22.42	23.50	23.36	25.72
土耳其	—	—	—	0.26	0.79	—	0.53	0.09	2.77	0.23	0.51	3.96	0.52	0.23	0.20	0.20
越　南	0.03	0.05	0.19	0.34	0.18	0.34	0.70	1.20	1.37	1.00	1.30	1.62	1.20	1.40	1.50	0.16
亚洲总计	39.33	43.00	48.54	52.93	52.06	55.02	66.98	69.46	80.79	75.42	69.03	80.05	68.59	69.13	71.44	76.15
布隆迪	—	—	—	—	0.01	0.07	0.14	0.42	0.38	0.48	0.57	0.58	0.60	0.71	0.44	0.55
喀麦隆	—	—	—		—	—	—	0.39	0.40	0.27	0.25	0.58	0.32	0.42	0.39	0.38
肯尼亚	0.47	0.60	1.19	1.69	3.61	5.27	7.49	12.61	16.96	17.56	16.65	18.84	18.42	23.75	24.42	19.40
马拉维	0.70	0.77	1.11	1.32	1.87	2.42	3.14	3.74	4.30	3.40	3.80	3.53	3.87	3.27	3.66	4.92
毛里求斯	—	0.02	0.02	0.11	0.27	0.21	0.34	0.71	0.44	0.45	0.55	0.44	0.40	0.29	0.14	0.04
莫桑比克	0.28	0.56	0.81	1.08	1.67	1.22	1.80	0.32	0.08	0.08	0.08	0.03	0.05	0.04	0.05	0.05
卢旺达	—	—	—	0.03	0.13	0.39	0.50	0.65	1.02	1.10	1.30	0.70	0.50	0.30	0.35	0.50
坦桑尼亚	—	—	—	0.44	0.70	1.03	1.32	1.30	1.49	1.75	1.78	1.94	1.86	2.05	1.84	1.90
南　非	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乌干达	0.10	0.23	0.42	0.69	1.51	1.70	0.06	0.13	0.48	0.71	0.78	1.01	1.10	1.07	1.50	1.82
刚果(金)	—	0.08	0.35	0.41	0.60	0.41	0.15	0.25	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20
津巴布韦	—	—	—	—	—	—	—	1.00	1.15	1.13	0.61	0.73	0.86	0.92	1.16	1.12
非洲总计	1.55	2.26	3.90	5.77	10.37	12.72	14.94	21.52	26.90	27.13	26.57	28.58	28.18	33.02	34.15	30.88
阿根廷	—	—	0.30	1.23	1.91	1.75	3.37	3.07	4.60	3.60	3.65	4.36	4.32	4.11	4.13	5.64
巴　西	0.05	0.03	0.08	0.21	0.40	0.45	0.79	0.88	0.75	0.74	0.82	0.83	0.78	0.75	0.60	0.55
厄瓜多尔	—	—	—	—	—	—	—	0.03	0.03	0.14	0.15	0.12	0.12	0.12	0.13	0.12
秘　鲁	—	—	—	—	—	—	—	0.01	0.02	0.02	0.02	0.04	0.03	0.03	0.03	0.02
拉丁美洲总计	0.05	0.03	0.38	1.44	2.31	2.20	4.16	3.99	5.40	4.50	4.64	5.35	5.25	5.01	4.89	6.33
澳大利亚	—	—	—	—	—	—	—	0.05	0.04	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05
巴布亚新几内亚	—	—	—	—	—	—	—	0.70	0.54	0.37	0.57	0.64	0.63	0.64	0.63	0.55
大洋洲总计	—	—	—	—	—	—	—	0.75	0.58	0.42	0.62	0.69	0.68	0.69	0.68	0.60
世界总计	40.93	45.29	52.82	60.14	64.74	69.94	86.08	95.72	113.67	107.47	100.86	115.47	102.70	107.85	111.16	113.96

3 中国产茶省(直辖市、自治区)、市、县〔List of the tea producing provinces (municpality, autonomous regions), cities and counties in China〕

江苏省

南京 江宁 溧水 高淳 六合 江浦 无锡 镇江
丹徒 句容 扬中 苏州 吴县 常熟 张家港 常州
武进 扬州 邗江 仪征 盱眙 金湖 新沂 铜山
连云港 东海 赣榆 灌云 溧阳 金坛 宜兴 丹阳

浙江省

杭州 萧山 桐庐 富阳 临安 淳安 建德 余杭
湖州 德清 长兴 安吉 海盐 宁波 鄞县 余姚
奉化 慈溪 宁海 象山 绍兴 上虞 诸暨 嵊州
新昌 舟山 岱山 温州 永嘉 乐清 苍南 瑞安
文成 平阳 泰顺 丽水 云和 青田 龙泉 庆元
松阳 缙云 景宁 遂昌 台州 温岭 玉环 临海
三门 天台 仙居 金华 兰溪 武义 东阳 义乌
浦江 磐安 永康 衢州 衢县 常山 江山 开化
龙游

安徽省

合肥 肥西 肥东 繁昌 芜湖 南陵 青阳 铜陵
马鞍山 当涂 安庆 黄山 歙县 休宁 黟县 祁门
宣州 郎溪 广德 宁国 泾县 旌德 绩溪 六安
霍山 金寨 霍邱 舒城 寿县 巢湖 含山 和县
无为 庐江 怀宁 望江 潜山 太湖 宿松 岳西
枞阳 贵池 东至 桐城 石台 滁州 来安 天长
明光 凤阳 定远 全椒

福建省

福州 闽侯 长乐 福清 连江 平潭 罗源 永泰
闽清 厦门 三明 尤溪 明溪 清流 宁化 大田
沙县 永安 将乐 泰宁 建宁 莆田 仙游 泉州
惠安 晋江 南安 安溪 德化 永春 漳州 龙海
漳浦 云霄 东山 诏安 南靖 平和 华安 长泰
建阳 南平 建瓯 顺昌 浦城 松溪 政和 邵武
光泽 武夷山 宁德 寿宁 古田 屏南 福安 霞浦
福鼎 柘荣 周宁 寿宁 龙岩 永定 上杭 武平
漳平 连城 长汀

江西省

南昌 新建 安义 进贤 九江 瑞昌 武宁 修水
湖口 都昌 彭泽 星子 永修 德安 景德镇 浮梁
乐平 萍乡 新余 分宜 鹰潭 余江 贵溪 上饶
德兴 横峰 弋阳 铅山 广丰 玉山 余干 万年
婺源 宜春 万载 铜鼓 宜丰 上高 靖安 奉新
高安 丰城 樟树 赣州 赣县 上犹 崇义 南康
大余 信丰 龙南 全南 定南 安远 寻乌 于都
吉安 兴国 瑞金 会昌 宁都 安福 永新 宁冈
井冈山 泰和 万安 遂川 新干 峡江 永丰 吉水
莲花 临川 乐安 宜黄 南丰 黎川 南城 金溪
广昌 东乡 资溪

山东省

青岛 胶南 五莲 临沂 莒县 莒南 临沭

河南省

信阳 罗山 息县 淮滨 潢川 固始 商城 光山
新县 太康 唐河 内乡 西峡 桐柏 宁陵 获嘉
鲁山 确山 泌阳

湖北省

武汉 黄陂 宜昌 荆门 鄂州 黄石 大冶 襄樊
襄阳 枣阳 随州 南漳 保康 江陵 天门 京山
钟祥 松滋 公安 石首 孝感 汉川 应城 安陆
广水 大悟 红安 麻城 黄冈 浠水 蕲春 黄梅
罗田 英山 咸宁 嘉鱼 蒲圻 通城 崇阳 通山
阳新 房县 竹山 竹溪 郧县 郧西 宜城 枝江
宜都 五峰 长阳 秭归 兴山 当阳 远安 恩施
孝昌 巴东 建始 利川 宣恩 咸丰 来凤 鹤峰
神农架 谷城

湖南省

长沙 望城 浏阳 宁乡 醴陵 攸县 茶陵 炎陵
湘潭 韶山 湘乡 衡阳 衡南 衡山 衡东 常宁
祁东 耒阳 邵阳 隆回 洞口 武冈 城步 绥宁
新宁 邵东 新邵 岳阳 华容 临湘 汨罗 平江
湘阴 益阳 沅江 桃江 安化 常德 临澧 石门
津市 澧县 安乡 桃源 慈利 汉寿 娄底 涟源
冷水江 新化 双峰 怀化 中方 洪江 会同 靖州
通道 芷江 新晃 辰溪 麻阳 溆浦 沅陵 郴州
永兴 资兴 桂东 安仁 汝城 宜章 临武 桂阳
嘉禾 双牌 道县 江永 江华 宁远 新田 蓝山
东安 祁阳 吉首 泸溪 凤凰 古丈 花垣 保靖
张家界 永顺 龙山 桑植

广东省

广州 花都 从化 增城 番禺 清新 韶关 曲江
乐昌 仁化 南雄 始兴 翁源 乳源 新丰 清远
佛冈 英德 阳山 连山 连南 连州 梅州 梅县
陆河 汕尾 蕉岭 大埔 丰顺 五华 兴宁 平远
潮阳 惠来 普宁 揭西 揭阳 揭东 潮州 潮安
饶平 澄海 南澳 博罗 惠阳 惠东 龙门 海丰
陆丰 河源 连平 龙川 紫金 东莞 中山 深圳
斗门 三水 高州 新会 台山 开平 恩平 鹤山
阳江 阳东 阳西 阳春 湛江 徐闻 雷州 遂溪
廉江 茂名 化州 高州 信宜 电白 肇庆 高要
四会 广宁 怀集 封开 德庆 郁南 罗定 东源
云浮 新兴

广西壮族自治区

南宁 武鸣 邕宁 柳州 柳江 柳城 桂林 临桂
阳朔 苍梧 合浦 横县 宾阳 上林 马山 龙州
隆安 天等 百色 那坡 玉林 贵港 桂平 平南
北流 容县 博白 陆川 灵川 兴安 资源 全州
灌阳 龙胜 平乐 恭城 荔浦 钦州 浦北 灵山
融水 三江 鹿寨 金秀 象州 武宣 环江 天峨

罗城　钟山　富川　贺州　岑溪　藤县　蒙山　昭平
防城港　凌云

海南省

琼山　定安　文昌　琼海　万宁　屯昌　儋州　通什
保亭　乐东　东方　白沙　琼中　三亚

重庆市

城口　长寿　綦江　合川　永川　江津　大足　荣昌
铜梁　潼南　璧山　涪陵　丰都　垫江　南川　武隆
彭水　黔江　酉阳　秀山　万州　梁平　忠县　开县
云阳　奉节　巫山　巫溪　石柱

四川省

成都　温江　崇州　大邑　新津　邛崃　蒲江　都江堰
彭州　乐山　夹山　峨眉山　峨边　犍为　沐川　马边
眉山　丹棱　洪雅　青神　仁寿　井研　彭山　攀枝花
盐边　自贡　荣县　富顺　泸州　泸县　合江　叙永
古蔺　德阳　绵竹　什邡　江油　平武　安县　北川
广元　青川　旺苍　剑阁　苍溪　遂宁　蓬溪　射洪
内江　资中　隆昌　威远　宜宾　南溪　江安　长宁
兴文　珙县　高县　筠连　屏山　南部　阆中　仪陇
营山　岳池　广安　华蓥　达州　大竹　渠县　邻水
平昌　巴中　南江　通江　宣汉　开江　万源　雅安
名山　荥经　汉源　石棉　天全　芦山　宝兴　汶川
松潘　泸定　九龙　甘孜　会东　宁南　冕宁　木里
喜德　甘洛　雷波

贵州省

贵阳　六盘水　六枝　毕节　黔西　金沙　织金　威宁
赫章　纳雍　安顺　镇宁　关岭　修文　开阳　紫云
息峰　普定　遵义　桐梓　绥阳　正安　道真　湄潭
凤冈　务川　余庆　仁怀　习水　赤水　铜仁　玉屏
松桃　江口　石阡　印江　思南　德江　沿河　兴义
册亨　安龙　晴隆　兴仁　凯里　施秉　台江　剑河
三穗　锦屏　雷山　榕江　黎平　从江　丹寨　麻江
镇远　岑巩　都匀　三都　独山　平塘　荔波　罗甸
瓮安　福泉　惠水　长顺　龙里　贵定　清镇　黄平
平坝　普安　贞丰

云南省

昆明　呈贡　宜良　石林　安宁　嵩明　禄劝　玉溪
江川　通海　易门　峨山　新平　元江　华宁　澄江
红河　建水　石屏　个旧　元阳　绿春　金平　河口
屏边　蒙自　开远　弥勒　泸西　丘北　西畴　富宁
广南　麻栗坡　马关　曲靖　马龙　师宗　罗平　富源
寻甸　宣威　会泽　昭通　鲁甸　镇雄　彝良　大关
威信　盐津　水善　水富　绥江　楚雄　双柏　禄丰
南华　武定　元谋　牟定　姚安　大姚　永仁　思茅
江城　普洱　墨江　景东　镇沅　景谷　西盟　澜沧
孟连　景洪　勐海　勐腊　凤庆　云县　永德　镇康
临沧　耿马　双江　沧源　大理　祥云　弥渡　巍山
南涧　永平　漾濞　云龙　洱源　宾川　保山　施甸
昌宁　龙陵　腾冲　梁河　潞西　盈江　陇川　瑞丽
丽江　永胜　华坪　兰坪　泸水　福贡　贡山　维西
中甸　德钦

西藏自治区

林芝　察隅　墨脱　错那　波密

陕西省

长安　商南　山阳　镇安　安康　汉阴　石泉　紫阳
岚皋　平利　镇坪　旬阳　白河　汉中　南郑　城固
西乡　镇巴　宁强

甘肃省

武都　文县　康县

台湾省

台北　桃园　新竹　宜兰　苗栗　台中　花莲　彰化
南投　云林　嘉义　高雄　台南　台东　屏东

4　中国历代主要茶叶名录（List of the major tea in ancient China）

朝代	茶名	产地	茶类	朝代	茶名	产地	茶类
唐代以前	巴蜀贡茶	今重庆彭水、武隆，陕西汉中、安康地区	团饼茶	唐代以前	武昌茶	今湖北鄂州一带	饼茶
					温山御荈	今浙江长兴一带	饼茶
	香茗	今重庆彭水、武隆一带	团饼茶		龙凤茶饼	今四川邛崃一带	饼茶
	南安茶	今四川丹棱、洪雅一带	团饼茶		辰州溆浦茶	今湖南沅陵、辰溪、溆浦等地	饼茶
	武阳茶	今四川彭山、眉山一带	团饼茶		黄牛山茶	今湖北宜昌黄牛峡一带	饼茶
	荆巴茶饼	今川东鄂西一带	饼茶		荆门山茶	今湖北枝城一带	饼茶
	武陵茶	今湖北长阳、五峰，湖南武陵山脉	饼茶		女观山茶	今湖北枝城一带	饼茶
					望州山茶	今湖北枝城一带	饼茶
	西阳茶	今湖北黄冈一带	饼茶		永嘉茶	今浙江永嘉雁荡山一带	饼茶
	晋陵茶	今江苏常州、宜兴一带	饼茶		茶陵茶	今湖南茶陵一带	饼茶
	庐江茶	今安徽庐江、六安一带	饼茶		山阳茶坡茶	今江苏淮安一带	饼茶
	巴东真香茶	今湖北巴东，重庆奉节	饼茶		平夷茶	今贵州大方一带	饼茶

（续 表）

朝代	茶 名	产 地	茶 类	朝代	茶 名	产 地	茶 类
唐代	黄冈茶	今湖北黄冈一带	绿饼茶	唐代	白马茶	今重庆武隆	绿饼茶
	蕲水团薄饼	今湖北蕲春一带	绿饼茶		宾化茶	今重庆涪陵	绿饼茶
	蕲水团黄	今湖北蕲春一带	绿饼茶		五花茶	今四川眉山、峨眉山	绿饼茶
	蕲门团黄	今湖北蕲春一带	绿饼茶		三般茶	今重庆涪陵	绿饼茶
	鄂州团黄	今湖北赤壁、崇阳等地	绿饼茶		龙珠茶	今重庆开县	绿饼茶
	施州方茶	今湖北恩施一带	绿饼茶		水南茶	今重庆合川	绿饼茶
	归州白茶（清口茶）	今湖北秭归一带	绿散茶		狼猱山茶	今重庆巴南	绿饼茶
	夷陵茶	今湖北宜昌一带	绿饼茶		纳溪梅岭茶（泸州茶、纳溪茶）	今四川泸州纳溪	绿散茶
	小江源茶（小江园）	今湖北宜昌一带	绿饼茶		绵州松岭茶	今四川绵阳	绿饼茶
	朱黄簝	今湖北宜昌	绿饼茶		昌明兽目（昌明茶、兽目茶）	今四川江油	绿饼茶
	方蕊茶	今湖北宜昌	绿饼茶				
	明月茶	今湖北宜昌	绿饼茶				
	峡州碧涧茶	今湖北枝城	绿饼茶		神泉小团	今四川安县	绿饼茶
	荆州碧涧茶	今湖北松滋	绿饼茶		骑火茶	今四川绵阳	绿饼茶
	楠木茶	今湖北松滋	绿饼茶		玉垒沙坪茶	今四川汶川	绿饼茶
	荆州紫笋茶	今湖北江陵	绿饼茶		堋口茶	今四川温江一带	绿饼茶
	仙人掌茶	今湖北当阳	绿饼茶		彭州石花	今四川温江一带	绿饼茶
	襄州茶	今湖北襄阳、南漳	绿饼茶		仙崖茶	今四川温江一带	绿饼茶
	蒙顶茶（蒙山茶）	今四川雅安一带	绿饼茶		峨眉白芽茶（峨眉雪芽）	今四川眉山、峨眉山	绿散茶
	蒙顶研膏茶	今四川雅安一带	绿饼茶		峨眉茶	今四川眉山、峨眉山	绿饼茶
	蒙顶紫笋	今四川雅安一带	绿饼茶		味江茶	今四川都江堰市	绿饼茶
	蒙顶压膏露芽	今四川雅安一带	绿饼茶		青城山茶	今四川都江堰市	绿散茶
					蝉翼	今四川都江堰市、眉山	绿散茶
	蒙顶压膏谷芽	今四川雅安一带	绿饼茶		片甲	今四川都江堰市一带	绿散茶
					麦颗	今四川都江堰市一带	绿散茶
	蒙顶石花	今四川雅安一带	绿散茶		鸟嘴	今四川都江堰市一带	绿散茶
	蒙顶井冬茶	今四川雅安一带	绿饼茶		横牙	今四川都江堰市一带	绿散茶
	蒙顶篾芽	今四川雅安一带	绿散茶		雀舌	今四川都江堰市一带	绿散茶
	蒙顶露锦芽	今四川雅安一带	绿散茶		百丈山茶	今四川名山东北部	绿饼茶
	蒙顶鹰嘴芽白茶	今四川雅安一带	绿散茶		名山茶	今四川名山	绿饼茶
					火番茶	今四川邛崃一带	绿饼茶
	云茶	今四川雅安一带	绿饼茶		思安茶	今四川大邑西	绿饼茶
	雷鸣茶	今四川雅安一带	绿饼茶		火井茶	今四川邛崃西	绿饼茶
	赵坡茶	今四川绵竹	绿饼茶		九华英	今四川剑阁以南地区	绿饼茶
	黔阳都濡茶（都濡高枝）	今重庆彭水一带	绿饼茶		零陵竹间茶	今湖南零陵	绿饼茶
					碣滩茶	今湖南沅陵	绿饼茶、散茶
	茶岭茶	今重庆各市县	绿饼茶				
	香山茶（香雨茶、真香茶）	今重庆巫山、巫溪	绿饼茶		灵溪芽茶	今湖南龙山灵溪	绿散茶
					西山寺炒青	今湖南常德	炒青绿茶
					麓山茶（潭州茶）	今湖南长沙	绿散茶
	多陵茶	今重庆石柱	绿饼茶				

（续　表）

朝代	茶　名	产　地	茶　类	朝代	茶　名	产　地	茶　类
唐代	渠江薄片	今湖南安化、新化	绿饼茶	唐代	径山茶	今浙江余杭一带	绿饼茶
	石禀方茶	今湖南衡山	绿饼茶		睦州细茶	今浙江建德、淳安一带	绿散茶
	衡山月团	今湖南衡山	绿饼茶		鸠坑茶	今浙江建德、淳安一带	绿饼茶
	衡山团饼（岳山茶）	今湖南衡山	绿饼茶		婺州方茶	今浙江金华一带	绿饼茶
					举岩茶	今浙江金华一带	绿饼茶
	湄湖含膏（湄湖茶、岳阳含膏冷）	今湖南岳阳	绿饼茶		东白茶	今浙江东阳一带	绿饼茶
					明州茶	今浙江宁波鄞县一带	绿饼茶
					剡溪茶（剡茶、剡山茶）	今浙江嵊州一带	绿饼茶
	岳州黄翎毛	今湖南岳阳	绿饼茶、散茶				
	武陵茶	今湖南溆浦	绿饼茶		瀑布岭仙茗	今浙江余姚	绿饼茶
	澧阳茶	今湖南澧县	绿饼茶		灵隐茶	今浙江杭州	绿饼茶
	泸溪茶	今湖南沅陵	绿饼茶		天竺茶	今浙江杭州	绿饼茶
	邵阳茶	今湖南邵阳	绿饼茶		天目茶（天目山茶）	今浙江临安	绿饼茶
	金州芽茶	今陕西安康一带	绿散茶				
	梁州茶	今陕西汉中一带	绿散茶		顾渚紫笋（湖州紫笋、吴兴紫笋）	今浙江湖州、长兴	绿饼茶
	西乡月团	今陕西西乡	绿饼茶				
	光山茶	今河南光山	绿饼茶				
	义阳茶	今河南信阳	绿饼茶		润州茶	今江苏南京	绿饼茶
	祁门方茶	今安徽祁门	绿饼茶		洞庭山茶	今江苏苏州	绿饼茶
	牛轭岭茶	今安徽黄山市	绿饼茶		蜀冈茶	今江苏扬州	绿饼茶
	歙州方茶	今安徽黄山市各县	绿饼茶		阳羡紫笋（义兴紫笋、常州紫笋）	今江苏宜兴	绿饼茶
	新安含膏	今安徽黄山市各县	绿饼茶				
	至德茶	今安徽东至	绿饼茶				
	九华山茶	今安徽青阳	绿饼茶		夷州茶	今贵州石阡	绿饼茶
	雅山茶（瑞草魁、鸦山茶、鸭山茶、丫山茶、丫山阳坡横纹茶）	今安徽宣州、郎溪、广德、宁国交界的丫山	绿饼茶		费州茶	今贵州思南、德江	绿饼茶
					思州茶	今贵州婺川、印江	绿饼茶
					播州生黄茶	今贵州遵义、桐梓	绿饼茶
					吉州茶	今江西吉安、井冈山	绿饼茶
					庐山云雾（庐山茶）	今江西九江庐山	绿散茶
	庐州茶	今安徽舒城	绿饼茶				
	舒州天柱茶	今安徽岳西	绿饼茶		鄱阳浮梁茶	今江西景德镇	绿饼茶
	小岘春	今安徽六安	绿饼茶		界桥茶	今江西宜春	绿饼茶
	六安茶	今安徽六安	绿饼茶		麻姑茶	今江西南城	绿散茶
	霍山天柱茶	今安徽霍山、淮南、六安、寿县、霍邱一带	绿饼茶		西山鹤岭茶	今江西南昌	绿散茶
					西山白露茶	今江西南昌	绿散茶
	霍山小团	今安徽霍山、淮南、六安、寿县、霍邱一带	绿饼茶		唐茶	今福建福州	绿饼茶
					蜡面茶（蜡茶）	今福建建瓯	绿饼茶
	霍山黄芽（寿州黄芽）	今安徽霍山、淮南、六安、寿县、霍邱一带	绿散茶、饼茶		建州大团	今福建建瓯	绿饼茶
	寿阳茶	今安徽寿县一带	绿饼茶		建州研膏茶（建茶、武夷茶）	今福建建瓯	绿饼茶
	婺源先春含膏	今江西婺源一带	绿饼茶				
	婺源方茶	今江西婺源一带	绿饼茶		福州正黄茶	今福建福州	绿饼茶

（续 表）

朝代	茶 名	产 地	茶 类	朝代	茶 名	产 地	茶 类
唐代	柏岩茶（半岩茶）	今福建福州	绿饼茶	宋代	龙苑报春	今福建建瓯	绿饼茶
					兴国岩拣芽	今福建建瓯	绿饼茶
	方山露芽（方山生芽）	今福建福州	绿饼茶		兴国岩小龙	今福建建瓯	绿饼茶
					兴国岩小凤	今福建建瓯	绿饼茶
	罗浮茶	今广东博罗	绿饼茶		拣芽	今福建建瓯	绿饼茶
	岭南茶	今广东韶关	绿饼茶		无比寿芽	今福建建瓯	绿饼茶
	韶州生黄茶	今广东韶关	绿饼茶		龙团胜雪	今福建建瓯	绿饼茶
	西乡研膏茶	今广东封开	绿饼茶		试新铛	今福建建瓯	绿饼茶
	西樵茶	今广东南海	绿饼茶、散茶		贡新铛	今福建建瓯	绿饼茶
					上林第一	今福建建瓯	绿饼茶
	吕仙（吕岩茶、刘仙岩茶）	今广西灵川	绿饼茶		乙液清供	今福建建瓯	绿饼茶
					承平雅玩	今福建建瓯	绿饼茶
					龙凤英华	今福建建瓯	绿饼茶
	象州茶	今广西象州	绿饼茶		玉除清尝	今福建建瓯	绿饼茶
	西山茶	今广西桂平	绿散茶		启沃承恩	今福建建瓯	绿饼茶
	容州竹茶	今广西容县	绿饼茶		玉叶长春	今福建建瓯	绿饼茶
	银生茶（普茶、普洱茶）	今云南思茅地区、西双版纳自治州	绿饼茶		雪英	今福建建瓯	绿饼茶
					千金	今福建建瓯	绿饼茶
宋代	建茶	今福建建瓯	绿饼茶		玉清庆云	今福建建瓯	绿饼茶
	北苑茶（北苑贡茶）	今福建建瓯东	绿饼茶		无疆寿比	今福建建瓯	绿饼茶
					兴国岩铛	今福建建瓯	绿饼茶
	壑源茶	今福建建瓯	绿饼茶		香口焙铛	今福建建瓯	绿饼茶
	曾坑茶	今福建建瓯	绿饼茶		南山应瑞	今福建建瓯	绿饼茶
	佛岭茶	今福建建瓯	绿饼茶		京铤	今福建建瓯	绿饼茶
	沙溪茶	今福建建瓯	绿饼茶		白茶	今福建建瓯	绿饼茶
	洪井茶	今福建建瓯	绿饼茶		云叶	今福建建瓯	绿饼茶
	龙凤茶（龙团凤饼）	今福建建瓯	绿饼茶		万春银叶	今福建建瓯	绿饼茶
					金钱	今福建建瓯	绿饼茶
	大团（团茶）	今福建建瓯	绿饼茶		宜年宝玉	今福建建瓯	绿饼茶
	大龙	今福建建瓯	绿饼茶	代	长寿玉圭	今福建建瓯	绿饼茶
	大凤	今福建建瓯	绿饼茶		蜀葵	今福建建瓯	绿饼茶
	小龙（小龙团）	今福建建瓯	绿饼茶		太平嘉瑞	今福建建瓯	绿饼茶
					琼林毓粹	今福建建瓯	绿饼茶
	小凤（小凤团）	今福建建瓯	绿饼茶		浴雪呈祥	今福建建瓯	绿饼茶
					壑源佳品	今福建建瓯	绿饼茶
	石乳	今福建建瓯	绿饼茶		旸谷先春	今福建建瓯	绿饼茶
	白乳	今福建建瓯	绿饼茶		寿岩却胜	今福建建瓯	绿饼茶
	密云龙	今福建建瓯	绿饼茶		延年石乳	今福建建瓯	绿饼茶
	瑞云翔龙	今福建建瓯	绿饼茶		胥风髓	今福建建瓯	绿饼茶
	御苑玉芽	今福建建瓯	绿饼茶		叶家白	今福建建瓯	绿饼茶
	万寿龙芽	今福建建瓯	绿饼茶		王家白	今福建建瓯	绿饼茶
	上品拣芽	今福建建瓯	绿饼茶		武夷茶	今福建武夷山	绿饼茶
	新收拣芽	今福建建瓯	绿饼茶		火前（明前）	今福建建瓯东	绿饼茶、散茶
	玉华	今福建建瓯	绿饼茶				

（续　表）

朝代	茶　名	产　地	茶　类	朝代	茶　名	产　地	茶　类
宋	社前	今福建建瓯东	绿饼茶、散茶	宋	赵坡茶	今四川广汉	绿饼茶
					杨村茶	今四川什邡	绿饼茶
	龙茶（龙团）	今福建建瓯	绿饼茶		石花茶	今四川彭县	绿饼茶
	玉蝉膏	今福建建瓯	绿饼茶		仙岩茶	今四川彭县	绿饼茶
	小团	今福建建瓯	绿饼茶		堋口茶	今四川彭县	绿饼茶
	先春	今福建建瓯	绿饼茶		蝉翼	今四川温江、都江堰一带	绿散茶
	龙苑报春	今福建建瓯	绿饼茶		片甲	今四川温江、都江堰一带	绿散茶
	雨前	今福建建瓯东	绿饼茶、散茶		雅山茶	今四川温江、都江堰一带	绿散茶
					鸟嘴	今四川温江、都江堰一带	绿散茶
	上品龙茶	今福建建瓯	绿饼茶		雀舌	今四川温江、都江堰一带	绿散茶
	细色茶	今福建建瓯	绿饼茶、散茶		味江茶	今四川都江堰一带	绿饼茶
					纳溪梅岭茶	今四川兴文	绿散茶
	建安石崖白	今福建建瓯	绿饼茶		峨眉白芽（峨眉雪芽）	今四川峨眉山	绿散茶
	清风使	今福建建瓯	绿饼茶				
	银线水芽	今福建建瓯	绿饼茶、散茶		火井茶	今四川邛崃	绿饼茶
					蒙顶篾芽	今四川雅安	绿散茶
	耐重儿	今福建建瓯	茶膏团		蒙顶露锣芽	今四川雅安	绿散茶
	生拣芽	今福建建瓯	绿饼茶		蒙顶鹰嘴芽白茶	今四川雅安	绿散茶
	水拣芽	今福建建瓯	绿饼茶				
	福州蜡面茶	今福建福州	绿饼茶		蒙顶石花	今四川雅安	绿散茶
	福州玉津	今福建福州	绿饼茶		蒙顶井冬芽	今四川雅安	绿饼茶
	方山茶（方山露芽）	今福建福州	绿饼茶		蒙顶压膏谷芽	今四川雅安	绿饼茶
	漳州蜡茶	今福建漳州	绿饼茶		蒙顶压膏露芽	今四川雅安	绿饼茶
	古雷茶	今福建漳浦	绿饼茶				
	唉山茶	今福建建宁	绿饼茶		蒙顶紫笋	今四川雅安	绿饼茶
	骨子	今福建南平	绿饼茶		蒙顶研膏茶	今四川雅安	绿饼茶
	玉泉茶	今福建长汀	绿散茶		蒙顶茶（蒙山茶）	今四川雅安	绿饼茶
	延平半岩茶	今福建武夷山	绿饼茶、散茶				
代	麦颗（谷粒）	今福建建瓯，四川都江堰市	绿散茶	代	合州水南	今重庆合川	绿饼茶、散茶
	邛州茶	今四川邛崃	绿饼茶		涪州三般茶	今重庆涪陵	绿饼茶
	沙坪茶	今四川都江堰市	绿饼茶		火番茶	今四川邛崃	绿饼茶
	月兔茶	今重庆彭水、黔江	绿饼茶		圣杨花	今四川雅安	绿饼茶、散茶
	都濡高枝	今重庆彭水、黔江	绿饼茶				
	宾化茶	今重庆南川	绿饼茶		泸州茶	今四川泸州	绿饼茶、散茶
	夔州真香茶	今重庆巫溪	绿饼茶				
	多波茶	今重庆石柱	绿饼茶		径山茶	今浙江余杭	绿饼茶、散茶
	多陵茶	今重庆石柱	绿饼茶				
	白马茶	今重庆武隆	绿饼茶		径山雨前茶	今浙江余杭	绿散茶
	狼猱山茶	今重庆	绿饼茶		白云茶	今浙江杭州	绿散茶
	水南茶	今重庆合川	绿饼茶		香林茶	今浙江杭州	绿散茶
	罗村茶	今四川广元	绿饼茶		宝云茶	今浙江杭州	绿散茶
	兽目茶	今四川江油	绿饼茶		垂云茶	今浙江杭州	绿散茶

（续 表）

朝代	茶 名	产 地	茶 类	朝代	茶 名	产 地	茶 类
宋	顾渚紫笋（湖州紫笋、吴兴紫笋）	今浙江湖州、长兴	绿饼茶	宋	鼎州芽茶	今湖南常德	绿散茶
					小方茶	今湖南	绿饼茶
					大方茶	今湖南	绿饼茶
	龙井茶	今浙江杭州	绿饼茶、散茶		绿芽茶	今湖南	绿饼茶、散茶
	黄岭山茶	今浙江临安	绿饼茶				
	石笕岭茶	今浙江诸暨	绿饼茶		双上茶	今湖南	绿饼茶
	天台茶	今浙江天台	绿饼茶		小卷生	今湖南岳阳	绿饼茶
	天台云雾	今浙江天台	绿饼茶、散茶		开卷	今湖南岳阳	绿饼茶
	宁海茶	今浙江宁海	绿饼茶		开胜	今湖南岳阳	绿饼茶
	举岩茶	今浙江金华	绿饼茶		小巴陵	今湖南岳阳	绿饼茶
	婺州方茶	今浙江金华	绿饼茶		大巴陵	今湖南岳阳	绿饼茶
	紫高山茶	今浙江黄岩	绿饼茶		黄翎毛（岳州黄翎毛）	今湖南岳阳	绿饼茶
	白马山茶	今浙江仙居	绿饼茶				
	廷峰茶	今浙江临海	绿饼茶		湄湖含膏（岳阳含膏冷）	今湖南岳阳	绿饼茶
	小溪茶	今浙江天台	绿饼茶				
	魏岭茶	今浙江天台	绿饼茶				
	紫凝茶	今浙江天台	绿饼茶		金茗	今湖南长沙	绿饼茶
	雁荡茶（龙湫茶）	今浙江乐清	绿饼茶		片金	今湖南长沙	绿饼茶
					岳麓茶	今湖南长沙	绿散茶
	细坑茶	今浙江嵊州	绿饼茶		潭州茶末	今湖南长沙	绿末茶
	焙坑茶	今浙江嵊州	绿饼茶		独行	今湖南长沙	绿饼茶
	小昆茶	今浙江嵊州	绿饼茶		灵草	今湖南长沙	绿饼茶
	大昆茶	今浙江嵊州	绿饼茶		长沙石楠	今湖南长沙	绿饼茶、散茶
	嵊县鹿苑茶	今浙江嵊州	绿饼茶				
	紫岩茶	今浙江嵊州	绿饼茶		月团	今湖南衡阳，陕西洋州	绿饼茶
	胡山茶	今浙江嵊州	绿饼茶		白鹤茶	今湖南岳阳	绿饼茶、散茶
	瀑布岭茶	今浙江嵊州	绿饼茶				
	真如茶	今浙江嵊州	绿饼茶		草子	今湖南、湖北、广西	绿散茶
	五龙茶	今浙江嵊州	绿饼茶		杨树	今湖南长沙	绿散茶
代	丁坑茶	今浙江绍兴	绿饼茶	代	雨前	今湖南长沙	绿散茶
	茗山茶	今浙江萧山	绿饼茶		雨后	今湖南长沙	绿散茶
	瑞龙茶	今浙江绍兴	绿饼茶		焦溪茶（窝坑茶）	今江西南康	绿散茶
	卧龙茶	今浙江绍兴	绿饼茶				
	花坞茶	今浙江绍兴	绿饼茶		云居茶	今江西南康	绿散茶
	日铸雪芽	今浙江绍兴	绿饼茶、散茶		泥片	今江西赣州	绿散茶
	瀑布仙茗	今浙江余姚	绿饼茶		虔州岭茶	今江西宁都	绿散茶
	天尊岩茶	今浙江桐庐	绿饼茶		双港茶	今江西铅山	绿饼茶
	建德乌龙茶	今浙江建德	绿饼茶、散茶		庆合	今江西上饶，安徽贵池等地	绿饼茶
	鸠坑茶	今浙江淳安	绿饼茶		运合	今江西上饶，安徽贵池等地	绿饼茶
	西庵茶	今浙江富阳	绿饼茶		禄合	今江西上饶，安徽贵池等地	绿饼茶
	龙坡山子茶	今浙江长兴	绿饼茶		福合	今江西上饶，安徽贵池等地	绿饼茶
	草茶	今江西、江苏	绿饼茶、散茶		嫩蕊	今江西上饶，安徽贵池等地	绿饼茶
	云山茶	今湖南武冈	绿散茶		仙芝	今江西上饶，安徽贵池等地	绿饼茶
	衡山茶	今湖南衡山	绿饼茶		金片	今江西宜春	绿饼茶

（续　表）

朝代	茶　名	产　地	茶　类	朝代	茶　名	产　地	茶　类
宋代	绿英	今江西宜春	绿饼茶	宋代	池源茶	今安徽贵池	绿饼茶
	临江玉津茶	今江西樟树	绿饼茶		闵坑茶	今安徽青阳	绿饼茶
	黄檗茶	今江西宜丰	绿散茶		雅山茶	今安徽宣城	绿饼茶
	紫源茶	今江西高安	绿饼茶		龙溪茶	今安徽舒城	绿散茶
	庐山云雾	今江西九江庐山	绿散茶		庐州开火新茶	今安徽舒城	绿饼茶
	双井白芽（双井鹰爪）	今江西修水	绿散茶		太湖茶	今安徽太湖	绿散茶
	黄龙茶	今江西南昌	绿饼茶		舒州开火茶	今安徽太湖	绿饼茶
	筠州紫源茶	今江西高安、宜丰	绿饼茶、散茶		天柱茶	今安徽岳西	绿饼茶
	周山茶	今江西铅山	绿饼茶		霍山黄芽	今安徽霍山	绿散茶、饼茶
	白水团茶	今江西铅山	绿饼茶		虎丘茶	今江苏苏州	绿饼茶
	小龙凤团茶	今江西铅山	绿饼茶		洞庭山茶	今江苏苏州	绿饼茶
	九龙团茶（龙团、九龙茶）	今江西安远	绿饼茶		水月茶	今江苏苏州	绿饼茶
	仙掌茶	今湖北当阳	绿饼茶		蜀冈茶（禅智寺茶）	今江苏扬州	绿饼茶
	巴东真香	今湖北巴东、重庆奉节	绿饼茶		阳羡紫笋（常州紫笋、义兴紫笋）	今江苏宜兴	绿饼茶
	蕲水团黄	今湖北蕲春	绿饼茶		都茗茶	今广西上林	绿饼茶、散茶
	蕲州团黄	今湖北蕲春等县	绿饼茶		容州竹茶	今广西北流	绿饼茶
	两府茶	今湖北武汉武昌	绿饼茶		古县茶	今广西桂林	绿饼茶
	宝山茶	今湖北武汉武昌	绿饼茶		修仁茶	今广西鹿寨、荔浦	绿饼茶
	双胜茶	今湖北武汉武昌	绿饼茶		吕仙茶（吕岩茶）	今广西灵川	绿饼茶
	进宝茶	今湖北武汉武昌	绿饼茶		灵川玉津	今广西灵川	绿饼茶
	鄂州团黄	今湖北赤壁、崇阳	绿饼茶		西乡团茶	今陕西西乡	绿饼茶
	大拓枕茶	今湖北江陵	绿饼茶		城固团茶	今陕西城固	绿饼茶
	荆州碧涧茶	今湖北江陵	绿散茶		西县团茶	今陕西南郑	绿饼茶
	茱萸	今湖北宜昌一带	绿饼茶		浅山薄侧茶	今河南光山	绿饼茶
	明月	今湖北宜昌一带	绿饼茶		东首茶	今河南光山	绿饼茶
	碧涧	今湖北宜昌一带	绿饼茶		高树茶	今贵州务川	绿饼茶
	紫花芽茶	今湖北宜昌	绿散茶		鹦鹉茶	今贵州思南	绿饼茶
	清口茶（归州白茶）	今湖北秭归	绿散茶		生黄茶	今贵州遵义	绿饼茶
	龙芽	今安徽六安	绿饼茶		信阳茶	今河南信阳	绿饼茶
	广德芽茶	今安徽广德	绿散茶		普洱茶（普茶）	今云南思茅、西双版纳	绿饼茶
	谢源茶	今江西婺源	绿饼茶		五果茶	今云南昆明	绿饼茶
	胜金	今安徽歙县	绿饼茶		韶州生黄茶	今广东曲江	绿饼茶
	来泉	今安徽歙县	绿饼茶		春紫笋茶	今广东封开	绿饼茶
	华英	今安徽歙县	绿饼茶		夏紫笋茶	今广东封开	绿饼茶
	早春	今安徽歙县	绿饼茶		罗浮茶	今广东博罗	绿饼茶、散茶
	先春	今安徽歙县	绿饼茶		西樵山茶	今广东南海	绿散茶
	紫霞茶	今安徽歙县	绿饼茶		天子茶	今广东罗定	绿饼茶
	白岳金芽	今安徽歙县	绿饼茶		凤山茶	今广东潮阳	绿饼茶、散茶

（续 表）

朝代	茶 名	产 地	茶 类	朝代	茶 名	产 地	茶 类
	粗骨	今福建建瓯、南平	绿饼茶		香茶	今福建茶区	香料白茶
	末骨	今福建建瓯、南平	绿饼茶		龙井茶	今浙江杭州	绿散茶
	次骨	今福建建瓯、南平	绿饼茶		金字茶	今浙江长兴	绿饼茶、散茶
	骨金	今福建建瓯、南平	绿饼茶				
	头金	今福建建瓯、南平	绿饼茶		长兴茶	今浙江长兴	绿饼茶、散茶
	龙焙	今福建建瓯	绿饼茶、散茶		顾渚茶（顾渚紫笋）	今浙江长兴	绿饼茶、散茶
	北苑茶	今福建建瓯	绿饼茶、散茶		龙坡山子茶	今浙江湖州	绿饼茶、散茶
	建安贡茶	今福建建瓯	绿饼茶、散茶		举岩茶	今浙江金华	绿饼茶、散茶
	石崖白	今福建建瓯	绿散茶				
元	沙溪茶	今福建建瓯	绿散茶	元	鸠坑茶	今浙江淳安	绿饼茶、散茶
	武夷茶	今福建崇安	绿饼茶、散茶		方山茶	今浙江龙游	绿饼茶、散茶
	武夷岩茶	今福建崇安	绿散茶、乌龙茶		严州茶	今浙江建德	绿饼茶、散茶
代	武夷探春	今福建崇安	绿散茶	代	台州茶	今浙江临海	绿饼茶、散茶
	武夷先春	今福建崇安	绿散茶				
	武夷次春	今福建崇安	绿散茶		温山茶	今浙江吴兴	绿饼茶、散茶
	武夷紫笋	今福建崇安	绿散茶				
和	建宁次春	今福建建宁	绿散茶	和	绍兴茶	今浙江绍兴	绿饼茶、散茶
	建宁先春	今福建建宁	绿散茶				
	建宁探春	今福建建宁	绿散茶		日铸茶	今浙江绍兴	绿饼茶、散茶
	寿宁茶	今福建寿宁	绿散茶				
明	南平茶	今福建南平	绿散茶	明	日铸雪芽	今浙江绍兴	绿散茶
	新添茶	今福建建瓯	绿散茶		卧龙山茶（瑞龙茶）	今浙江绍兴	绿散茶
	柏岩茶	今福建福州	绿散茶				
	鼓山半岩茶	今福建闽侯	绿散茶		丁坭茶（丁坑茶）	今浙江绍兴	绿散茶
代	方山茶	今福建闽侯	绿散茶	代			
	九峰茶	今福建闽侯	绿散茶		花坞茶	今浙江绍兴	绿散茶
	清源山茶	今福建泉州	绿散茶		高坞茶	今浙江绍兴	绿散茶
	延平贡茶	今福建建瓯、松溪、政和	绿散茶		小朵茶	今浙江绍兴	绿散茶
	延平半岩茶	今福建崇安	绿散茶		雁路茶	今浙江绍兴	绿散茶
	南山应瑞	今福建建瓯	绿饼茶		雁荡龙湫茶	今浙江乐清	绿散茶
	蟹谷茶	今福建长乐	绿散茶		剡溪茶	今浙江嵊州	绿饼茶、散茶
	灵石茶	今福建福清	绿散茶				
	白琳茶	今福建福鼎	绿散茶		后山茶	今浙江上虞	绿饼茶、散茶
	太姥山茶	今福建福鼎	绿散茶				
	支提茶	今福建宁德	绿散茶		分水贡芽	今浙江桐庐	绿散茶
	英山茶	今福建南安	绿散茶		石笕茶	今浙江诸暨	绿散茶
	玉泉茶	今福建长汀	绿散茶		区（Ou）茶（白茶）	今浙江鄞县	绿散茶
	名山室茶	今福建永泰	绿散茶				

（续　表）

朝代	茶　名	产　地	茶　类	朝代	茶　名	产　地	茶　类
元和明代	灵山茶（太白山茶）	今浙江鄞县	绿散茶	元代	饶州茶	今江西上饶	绿饼茶、散茶
	永嘉芽茶	今浙江永嘉	绿散茶		香城茶	今江西南昌	绿散茶
	宝云茶	今浙江杭州	绿散茶		紫清茶	今江西南昌	绿散茶
	香林茶	今浙江杭州	绿散茶		鹤岭茶	今江西南昌	绿散茶
	白云茶	今浙江杭州	绿散茶		白露茶	今江西南昌	绿散茶
	径山茶	今浙江余杭	绿散茶		白芽	今江西南昌	绿散茶
	富春茶	今浙江富阳	绿散茶		岩阳茶	今江西武宁	绿散茶
	范殿师茶	今浙江慈溪	绿散茶		双井茶	今江西修水	绿散茶
	绿花	今浙江湖州	绿散茶		界桥茶	今江西宜春	绿饼茶、散茶
	紫英	今浙江湖州	绿散茶				
	天目山茶（天目茶）	今浙江临安	绿散茶		云脚茶	今江西宜春	绿饼茶、散茶
	罗岙茶（岙茶）	今浙江长兴，江苏宜兴	绿饼茶、散茶		庐山锦林茶	今江西九江庐山	绿散茶
					庐山云雾	今江西九江庐山	绿散茶
	童家岙茶	今浙江余姚	绿饼茶、散茶		广信先春	今江西贵溪、上饶、铅山	绿饼茶、散茶
	瀑布茶	今浙江余姚	绿饼茶、散茶		南丰枫岭茶	今江西南丰	绿散茶
					云林茶	今江西金溪	绿散茶
	昌化茶	今浙江临安	绿饼茶、散茶		瑞州枪旗茶	今江西高安、上高、宜丰	绿散茶
					临江茶	今江西樟树	绿散茶
	老庙后茶	今浙江湖州	绿饼茶、散茶		袁州茶芽	今江西宜春、分宜、萍乡、万载	绿散茶
	天台云雾	今浙江天台	绿散茶		传担山茶	今江西吉安	绿散茶
	紫凝茶	今浙江天台	绿散茶		储茶（大园储茶、云雾茶）	今江西赣州	绿散茶
	临海芽茶	今浙江临海	绿散茶				
	东阳毛尖	今浙江东阳	绿散茶				
	东阳芽茶	今浙江东阳	绿散茶		宁都岙茶（林岙）	今江西宁都	绿散茶
	明月峡茶	今浙江湖州	绿散茶				
	金片	今江西宜春	绿饼茶		横纹茶	今安徽宣城	绿饼茶、散茶
	绿英	今江西宜春	绿饼茶				
	泥片	今江西赣县	绿饼茶		青阳茶	今安徽青阳	绿饼茶、散茶
	指合	今江西上饶，安徽贵池	绿饼茶				
	庆合	今江西上饶，安徽贵池	绿饼茶		广德茶（广德芽茶）	今安徽广德	绿散茶
	运合	今江西上饶，安徽贵池	绿饼茶				
	禄合	今江西上饶，安徽贵池	绿饼茶		建平芽茶	今安徽郎溪	绿散茶
	嫩蕊	今江西上饶，安徽贵池	绿饼茶		紫霞茶	今安徽黄山	绿散茶
	仙芝	今江西上饶，安徽贵池	绿饼茶		黄山茶	今安徽黄山	绿散茶
	吉安茶	今江西吉安	绿饼茶、散茶		牛轭岭茶	今安徽黄山	绿饼茶、散茶
	南康茶	今江西南康	绿饼茶、散茶		凤亭茶	今安徽六安	绿饼茶、散茶
	南康云居	今江西永修	绿散茶		六安茶	今安徽六安、霍山、金寨	绿饼茶、散茶
	九江茶	今江西九江	绿散茶				

（续 表）

朝代	茶 名	产 地	茶 类	朝代	茶 名	产 地	茶 类
	小四岘春	今安徽六安	绿饼茶、散茶		都濡高株（都濡茶）	今重庆彭水	绿饼茶、散茶
	毛尖	今安徽六安	绿散茶		香山茶	今重庆奉节	绿饼茶、散茶
	雀舌	今安徽六安	绿散茶				
	瑞草魁	今安徽宣城	绿散茶		嫩绿茶	今四川邛崃	绿散茶
	黄山云雾	今安徽黄山	绿散茶		丹棱茶	今四川丹棱	绿饼茶、散茶
	松罗茶	今安徽休宁	绿散茶				
	闵茶（闵汶水茶）	今安徽休宁	绿散茶		宾化茶	今重庆涪陵	绿饼茶、散茶
	石埭茶	今安徽石台	绿饼茶、散茶		白马茶	今重庆涪陵	绿饼茶、散茶
	阳坡茶	今安徽宣州	绿饼茶、散茶		涪陵茶	今重庆涪陵	绿饼茶、散茶
元	茗地源茶	今安徽青阳	绿散茶	元	纳溪茶	今四川泸州	绿饼茶、散茶
	高峰茶	今安徽宁国	绿散茶				
	大方	今安徽歙县，浙江淳安、临安	绿散茶		泸州茶（泸茶）	今四川泸州	绿饼茶、散茶
	龙溪茶	今安徽舒城	绿散茶				
代	末号	今安徽舒城	绿散茶	代	南川茶	今重庆南川	绿饼茶、散茶
	次号	今安徽舒城	绿散茶				
	蒙山茶	今四川雅安	绿散茶		峨眉茶	今四川峨眉	绿饼茶、散茶
	蒙顶石花	今四川雅安	绿饼茶、散茶				
和				和	峨眉白毛茶	今四川峨眉	绿散茶
	玉叶长春	今四川雅安	绿饼茶、散茶		火井思安茶	今四川邛崃	绿饼茶、散茶
	雷鸣茶	今四川雅安	绿饼茶、散茶		芽茶	今四川邛崃	绿散茶
					家茶	今四川邛崃	绿饼茶
明				明	孟冬	今四川邛崃	绿饼茶
	鸟嘴	今四川都江堰市	绿散茶		铁甲	今四川邛崃	绿饼茶
	麦颗	今四川都江堰市	绿散茶		薄片	今四川广安	绿饼茶
	灌县茶	今四川都江堰市	绿散茶				
	黔江茶	今重庆黔江	绿饼茶、散茶		骑火茶	今四川平武	绿饼茶、散茶
代				代			
	彭水茶	今重庆彭水	绿饼茶、散茶		武隆茶	今重庆武隆	绿散茶
					石泉茶	今四川北川	绿散茶
	丰都茶	今重庆丰都	绿饼茶、散茶		凌云茶	今四川乐山	绿散茶
					洪雅茶	今四川洪雅	绿散茶
	永宁茶	今四川叙永	绿饼茶、散茶		天全乌茶	今四川天全	黑茶
					太湖茶	今四川荥经	绿散茶
	天全茶	今四川天全	绿饼茶、散茶		鹤鸣茶	今四川大邑	绿散茶
					雾中茶	今四川大邑	绿散茶
	开茶	今重庆开县	绿饼茶、散茶		沙坪茶	今四川汶川	绿散茶
					茅亭茶	今四川汶川	绿散茶
	绿昌明	今四川江油	绿饼茶、散茶		崇阳茶	今湖北崇阳	绿饼茶、散茶

（续　表）

朝代	茶　名	产　地	茶　类	朝代	茶　名	产　地	茶　类
元代	蒲圻茶	今湖北赤壁	绿饼茶、散茶	元代	金茗	今湖南长沙	绿饼茶
					片金	今湖南长沙	绿饼茶
	嘉鱼茶	今湖北嘉鱼	绿饼茶、散茶		绿芽	今湖南长沙	绿饼茶
					灵草	今湖南长沙	绿饼茶
	小江园	今湖北宜昌	绿饼茶、散茶		独行	今湖南长沙	绿饼茶
					小方	今湖南澧县	绿饼茶
	碧涧	今湖北宜昌	绿饼茶、散茶		大方	今湖南澧县	绿饼茶
					双上	今湖南澧县	绿饼茶
	明月	今湖北宜昌	绿饼茶、散茶		黄翎毛	今湖南岳阳	绿饼茶
					小开卷	今湖南岳阳	绿饼茶
	方蕊	今湖北宜昌	绿饼茶、散茶		开卷	今湖南岳阳	绿饼茶
					开胜	今湖南岳阳	绿饼茶
	朱萸	今湖北宜昌	绿饼茶、散茶		小巴陵	今湖南岳阳	绿饼茶
					大巴陵	今湖南岳阳	绿饼茶
	南木茶	今湖北江陵	绿饼茶、散茶		长沙石楠	今湖南长沙	绿饼茶、散茶
	荆州茶	今湖北江陵、松滋	绿饼茶、散茶		辰州溆浦	今湖南溆浦	绿饼茶、散茶
	樊山茶	今湖北武汉武昌	绿散茶		岳州巴陵	今湖南岳阳	绿饼茶、散茶
	桃花茶	今湖北阳新	绿散茶				
	蕲花	今湖北蕲春	绿饼茶、散茶		潭州铁色茶	今湖南长沙	绿饼茶、散茶
和	仙人掌茶	今湖北当阳	绿饼茶、散茶	和	衡山茶	今湖南衡山	绿饼茶、散茶
	建始茶	今湖北建始	绿饼茶、散茶		新化茶	今湖南新化	绿饼茶、散茶
明	襄林茶	今湖北襄阳	绿饼茶、散茶	明	安化茶	今湖南安化	绿饼茶、散茶
	真香茶	今湖北巴东	绿饼茶、散茶		宁乡茶	今湖南宁乡	绿饼茶、散茶
代	施州茶	今湖北恩施等地	绿散茶	代	益阳茶	今湖南益阳	绿饼茶、散茶
	施州探春	今湖北恩施等地	绿散茶				
	施州先春	今湖北恩施等地	绿散茶		安化黑茶	今湖南安化	黑茶
	施州次春	今湖北恩施等地	绿散茶		临湘茶	今湖南临湘	绿饼茶、散茶
	施州人香	今湖北恩施等地	绿饼茶				
	施州研膏	今湖北恩施等地	绿饼茶		邵阳茶	今湖南邵阳	绿饼茶、散茶
	大石枕	今湖北江陵	绿饼茶				
	草子茶	今湖北武汉武昌	绿散茶		武冈州茶	今湖南武冈	绿饼茶、散茶
	扬梅茶	今湖北武汉武昌	绿散茶				
	雨后茶	今湖北武汉武昌	绿散茶		渠江茶	今湖南邵阳	绿散茶
	雨前茶	今湖北武汉武昌	绿散茶		麓茶	今湖南宁远	绿散茶
	清口茶（归州白茶）	今湖北秭归	绿散茶		赵茶	今湖南通道	绿散茶
					君山茶	今湖南岳阳	绿散茶
	岳麓茶	今湖南长沙	绿散茶		龙窖山茶	今湖南临湘	绿散茶

（续 表）

朝代	茶 名	产 地	茶 类	朝代	茶 名	产 地	茶 类
	毛坪茶	今湖南大庸	绿散茶		曹溪茶	今广东曲江	绿散茶
	安化芽茶	今湖南安化	绿散茶		罗坑茶	今广东曲江	绿散茶
	靖州茶	今湖南绥宁	绿饼茶		英德贡茶	今广东英德	绿散茶
	二凉亭茶	今湖南靖州	绿散茶		顶湖茶	今广东肇庆	绿散茶
	宝庆茶	今湖南邵阳	绿散茶		文昌茶	今海南文昌	绿散茶
	茶陵茶	今湖南茶陵	绿饼茶、散茶		琼山芽茶	今海南琼山	绿散茶
					琼山叶茶	今海南琼山	绿散茶
	盖山茶（五盖山茶）	今湖南郴州	绿饼茶、散茶		太华茶	今云南昆明	绿散茶
					五华茶	今云南昆明	绿散茶
	甑山茶	今湖南慈利	绿饼茶、散茶		宝洪茶（阳宗茶）	今云南澄江、宜良	绿散茶
	阳羡茶	今江苏宜兴	绿散茶		金齿茶	今云南保山、盈江	绿饼茶
	含膏茶	今江苏宜兴	绿散茶		湾甸茶	今云南昌宁、施甸	绿散茶
元	西山茶	今江苏宜兴	绿散茶	元	感通茶	今云南大理点苍山感通寺	绿散茶
	宜兴春池茶	今江苏宜兴	绿散茶		普洱茶	今云南思茅地区、西双版纳自治州	绿散茶、黑茶
	洞山茶	今江苏宜兴	绿散茶				
	青叶	今江苏宜兴	绿散茶		广西茶	今云南广南	膏状饼茶
代	雀舌	今江苏宜兴	绿散茶	代	孩儿茶	今云南楚雄、盈江	膏状饼茶
	宜兴罗岭茶	今江苏宜兴	绿饼茶、散茶		城固茶	今陕西城固	绿饼茶、散茶
	壶蜂翅（枪旗）	今江苏宜兴	绿散茶		西乡茶	今陕西西乡	绿饼茶、散茶
和	太湖茶	今江苏无锡	绿散茶	和			
	天池茶	今江苏苏州	绿散茶		汉中茶	今陕西汉中	绿饼茶、散茶
	虎丘茶	今江苏苏州	绿散茶				
	海州茶	今江苏连云港	绿散茶		金州茶	今陕西安康	绿饼茶、散茶
明	佘山茶	今上海市	绿散茶	明			
	茗子	今江苏、江西	绿散茶		紫阳茶	今陕西紫阳	绿饼茶、散茶
	毛茶	今广东南海	绿散茶				
	古楼茶	今广东顺德	绿饼茶、散茶		石泉茶	今陕西石泉	绿饼茶、散茶
代	琉璃茶	今广东化州	绿饼茶、散茶	代	汉阴茶	今陕西汉阴	绿饼茶、散茶
	河南茶	今广东广州	绿饼茶、散茶		平利茶	今陕西平利	绿饼茶、散茶
	橘子郎茶	今广东惠阳	绿饼茶、散茶		西番茶	今陕西南部	绿饼茶、散茶
	天柱山茶	今广东五华	绿饼茶、散茶		薄刨	今河南潢川	绿饼茶
	黄坑茶	今广东蕉岭	绿散茶		浅山	今河南潢川	绿饼茶
	官田茶	今广东兴宁	绿散茶		东首	今河南潢川	绿饼茶
	西樵山茶	今广东南海	绿散茶		信阳茶	今河南信阳	绿散茶
	河源桂山茶	今广东河源	绿散茶		罗山茶	今河南罗山	绿散茶
	罗浮茶	今广东惠州	绿散茶		播州茶（播州云雾茶）	今贵州遵义	绿饼茶、散茶
	新安茶	今广东深圳	绿散茶				

（续　表）

朝代	茶　名	产　地	茶　类
元代和明代	芒部茶	今云南镇雄	绿饼茶、散茶
	乌蒙茶	今贵州毕节	绿饼茶、散茶
	平越茶	今贵州福泉	绿饼茶、散茶
	务川高树茶	今贵州务川	绿散茶
	三合高树茶	今贵州三都	绿散茶
	云钩茶	今贵州三都	绿散茶
	贵定云雾茶（阳宝山茶）	今贵州贵定	绿散茶
	龙里茶	今贵州龙里	绿散茶
	清平茶	今贵州凯里	绿散茶
	香炉山云雾茶	今贵州凯里	绿散茶
	凯里莺嘴茶	今贵州凯里	绿散茶
	凯里旁海毛尖	今贵州凯里	绿散茶
	黎平洞茶	今贵州黎平	绿散茶
	思南鹦鹉茶	今贵州思南	绿散茶
	刘岩茶（吕岩茶）	今广西临桂	绿散茶
	六峒茶	今广西兴安	绿散茶
	清湘茶	今广西资源	绿散茶
	龙脊茶	今广西龙胜	绿饼茶
	修仁茶	今广西荔浦	绿饼茶
	桂平西山茶	今广西桂平	绿散茶
	横县白毛茶	今广西横县	绿散茶
	明山茶	今广西上林、武鸣	绿散茶
	莱州茶	今山东平度	绿散茶
	鲁山茶	今山东沂源	绿散茶
	云芝茶	今山东蒙阴	绿散茶
	莱阳茶	今山东莱阳	绿散茶
清代和民国时期	龙井茶	浙江杭州	绿茶
	九曲红梅	浙江杭州	红茶
	珍眉	浙江杭州、绍兴一带	绿茶
	贡熙	浙江杭州、绍兴一带	绿茶
	强兴芽茶	浙江绍兴	绿茶
	日铸兰雪茶（兰雪茶）	浙江绍兴	绿茶
	平水珠茶	浙江绍兴	绿茶
	高邮茶	浙江绍兴	绿茶
	日铸茶	浙江绍兴	绿茶
	瑞龙茶	浙江绍兴	绿茶
清代和民国时期	富阳茶（富阳岩顶）	浙江富阳	绿茶
	建德苞茶（建德黄芽）	浙江建德	绿茶
	建德芽茶	浙江建德	绿茶
	寿昌芽茶	浙江建德	绿茶
	十二都里洪坑茶	浙江建德	绿茶
	十都绿茶	浙江建德	绿茶
	天尊岩茶	浙江桐庐	绿茶
	伏虎岩茶	浙江余杭	绿茶
	径山茶	浙江余杭	绿茶
清代和民国时期	天目山茶	浙江临安	绿茶
	南乡黄茶	浙江临安	绿茶
	天目云雾茶	浙江临安	绿茶
	黄脚岭茶	浙江临安	绿茶
	临安茶	浙江临安	绿茶
	龙游芽茶	浙江龙游	绿茶
	石门芽茶	浙江桐乡	绿茶
	江山绿牡丹	浙江江山	绿茶
	丽水芽茶	浙江丽水	绿茶
	龙泉云雾茶（云雾芽茶）	浙江龙泉	绿茶
	惠明茶	浙江景宁	绿茶
国时期	雁荡山茶（龙湫茶）	浙江乐清	绿茶
	永嘉芽茶	浙江永嘉	绿茶
	温绿	浙江瑞安、平阳、泰顺等	绿茶
	温州黄汤	浙江平阳等地	黄茶
	东阳毛尖	浙江东阳	绿茶
	举岩茶	浙江金华	绿茶
	金华贡茶	浙江金华	绿茶
	茗茶	浙江衢州	绿茶
	莫干山茶（莫干黄芽）	浙江德清莫干山	绿茶
	慈溪贡茶	浙江慈溪	绿茶
	小溪茶	浙江天台	绿茶
	魏岭茶	浙江天台	绿茶
	天台紫凝茶	浙江天台	绿茶
	天台山云雾茶	浙江天台	绿茶
	茅尖茶	浙江天台	绿茶
	区（Ou）茶	浙江鄞县	绿茶
	灵山茶	浙江鄞县	绿茶

（续 表）

朝代	茶 名	产 地	茶 类	朝代	茶 名	产 地	茶 类
	十二雷茶	浙江鄞县四明山	绿茶		闵茶	安徽青阳九华山	绿茶
	龙角山茶	浙江宁波镇海	绿茶		泾县石井茶	安徽泾县	绿茶
	隐地茶	浙江上虞	绿茶		黄山毛峰	安徽黄山	绿茶
	勃鸡岩茶	浙江上虞	绿茶		黄山翠雨茶	安徽黄山	绿茶
	雪水岭茶	浙江上虞	绿茶		紫霞茶	安徽黄山	绿茶
	覆厄山茶	浙江上虞	绿茶		顶谷大方	安徽歙县等地	绿茶
	凤鸣山茶	浙江上虞	绿茶		（老竹大方）		
	后山茶	浙江上虞	绿茶		珍眉	安徽歙县等地	绿茶
	瀑布岭茶	浙江余姚	绿茶		贡熙	安徽歙县等地	绿茶
	梓乌山茶	浙江诸暨	绿茶		副熙	安徽歙县等地	绿茶
	日人柱山茶	浙江诸暨	绿茶		熙春	安徽歙县等地	绿茶
	五泄山茶	浙江诸暨	绿茶		乌龙	安徽歙县等地	绿茶
清	宣家山茶	浙江诸暨	绿茶	清	蕊眉	安徽歙县等地	绿茶
	东白山茶	浙江诸暨	绿茶		针眉	安徽歙县等地	绿茶
	石笕岭茶	浙江诸暨	绿茶		芽雨	安徽歙县等地	绿茶
代	罗岙片茶	浙江长兴	绿茶	代	蛾眉	安徽歙县等地	绿茶
	罗岙梗茶	浙江长兴	绿茶		凤眉	安徽歙县等地	绿茶
	顾渚芽茶	浙江长兴	绿茶		镏珠	安徽歙县等地	绿茶
和	玉芝茶	浙江绍兴	绿茶	和	圆珠	安徽歙县等地	绿茶
	鸠坑茶	浙江淳安	绿茶		宝珠	安徽歙县等地	绿茶
	遂绿（淳绿）	浙江遂安（今淳安）	绿茶		麻珠	安徽歙县等地	绿茶
	淳安大方	浙江淳安	绿茶		虾目	安徽歙县等地	绿茶
民	剡溪茶	浙江嵊县（今嵊州）	绿茶	民	太华茶	云南昆明	绿茶
	嵊县芽茶	浙江嵊县（今嵊州）	绿茶		五华茶	云南昆明	绿茶
	前岗辉白	浙江嵊县（今嵊州）	绿茶		阳宗茶	云南澄江、宜良、呈贡	绿茶
国	方山早茶	浙江衢县	绿茶	国	感通茶	云南大理	绿茶
	上云茶	浙江临海	绿茶		太平茶	云南顺宁（今凤庆）	绿茶
	临海芽茶	浙江临海	绿茶		普洱茶	云南思茅地区、西双版纳州	绿茶、黑茶
时	普陀茶	浙江定海普陀山	绿茶	时			
	茗山茶	浙江萧山	绿茶		普洱毛尖	云南思茅地区、西双版纳州	绿茶
	屯溪绿茶	安徽休宁、屯溪	绿茶		金月天茶	云南思茅地区、西双版纳州	绿茶
期	（屯绿）			期	疙瘩茶	云南思茅地区、西双版纳州	绿茶
	屯溪珍眉	安徽屯溪	绿茶		小满茶	云南思茅地区、西双版纳州	绿茶
	松罗茶	安徽休宁	绿茶		谷花茶	云南思茅地区、西双版纳州	绿茶
	舒城兰花	安徽舒城	绿茶		普洱团茶	云南思茅地区、西双版纳州	紧压茶
	太平猴魁	安徽太平	绿茶		七子饼茶	云南思茅地区、西双版纳州	紧压茶
	六安瓜片	安徽六安	绿茶		人头茶	云南思茅地区、西双版纳州	紧压茶
	六安毛尖	安徽六安	绿茶		普洱芽茶	云南思茅地区、西双版纳州	紧压茶、绿茶
	六安茶	安徽六安、霍山	绿茶				
	九华茶	安徽青阳九华山	绿茶		女儿茶	云南思茅地区、西双版纳州	紧压茶
	涌溪火青	安徽泾县	绿茶		普洱沱茶	云南思茅地区、西双版纳州	紧压茶
	敬亭绿雪	安徽宣城	绿茶		蕊珠茶	云南普洱禄丰山	绿茶
	祁门红茶	安徽祁门	红茶		金齿茶	云南永昌	紧压茶
	尖茶	安徽太平	绿茶		湾甸茶	云南昌宁、施甸	绿茶

（续　表）

朝代	茶　名	产　地	茶　类	朝代	茶　名	产　地	茶　类
	滇红工夫	云南顺宁（今凤庆）等地	红茶		锅焙茶	四川丹棱	绿茶
	马邓茶	云南镇沅（今镇源）	绿茶		丹棱雨前茶	四川丹棱	绿茶
	白龙须茶	云南景谷	线扎茶		观音山茶	四川荥经	绿茶
	秧塔白茶	云南景谷	绿茶		荥经红茶	四川荥经	红茶
	米地茶	云南墨江	绿茶		荥经白茶	四川荥经	白茶
	玉露茶（云针茶）	云南墨江	绿茶		山门茶	四川荥经	绿茶
					太湖茶	四川荥经	绿茶
	须立茶	云南墨江	绿茶		雾钟茶	四川名山	绿茶
	景星茶	云南墨江	绿茶		米子	四川雅安	绿茶
	安定茶	云南景东	绿茶		芽白	四川雅安	绿茶
	景迈茶	云南澜沧	绿茶		花毫	四川雅安	绿茶
	竹筒茶	云南普洱	紧压茶		元枝	四川雅安	绿茶
清	紧茶	云南普洱	紧压茶	清	南路边茶	四川雅安	黑茶紧压茶
	沱茶（下关沱茶）	云南下关	紧压茶		毛尖	四川雅安	黑茶紧压茶
					芽子	四川雅安	黑茶紧压茶
代	普洱方茶	云南普洱	紧压茶	代	砖茶	四川雅安	黑茶紧压茶
	改造茶	云南普洱	紧压茶		金仓	四川雅安	黑茶紧压茶
	紧团茶	云南普洱	紧压茶		金玉	四川雅安	黑茶紧压茶
	景谷茶	云南景谷	绿茶		金尖	四川雅安	黑茶紧压茶
和	宝洪茶	云南宜良	绿茶	和	蒙顶茶	四川雅安蒙山	绿茶
	楚雄雀舌茶	云南楚雄	绿茶		雅安雨前茶	四川雅安	绿茶
	凤眼茶	云南腾冲	绿茶		上清峰茶	四川雅安蒙山	绿茶
民	白毛尖	云南腾冲	绿茶	民	名山仙茶	四川名山	绿茶
	雀嘴茶	云南浪穹（今洱源县）	绿茶		雪茶	四川理化（今理塘县）	绿茶
国	红崖茶（定凤茶）	四川叙永	绿茶、红茶	国	峨眉白芽（峨蕊）	四川峨眉	绿茶
	老人茶	四川犍为	绿茶		鹤鸣山茶	四川大邑	绿茶
	方蒻香茗	重庆涪陵	绿茶		雀香茶	四川成都	绿茶
时	南川毛尖	四川南川	绿茶	时	灌县雀舌茶	四川灌县（今都江堰市）	绿茶
	白毫大庄	四川南川	绿茶		青城山贡茶	四川灌县（今都江堰市）	绿茶
	香山茶	重庆奉节	绿茶		西路边茶（松茶）	四川灌县（今都江堰市）	黑茶紧压茶
期	通江白茶（老荫茶）	四川通江	白茶	期			
					桌面茶	四川灌县（今都江堰市）	黑茶紧压茶
	女儿茶	四川三台	绿茶		木鱼茶	四川灌县（今都江堰市）	黑茶紧压茶
	香露茶	四川三台	绿茶		板凳茶	四川灌县（今都江堰市）	黑茶紧压茶
	绵竹白茶	四川绵竹	白茶		引茶	四川灌县（今都江堰市）	黑茶紧压茶
	绵竹红茶	四川绵竹	红茶		票茶	四川灌县（今都江堰市）	黑茶紧压茶
	绵竹黄茶	四川绵竹	黄茶		圆包茶	四川灌县（今都江堰市）	黑茶紧压茶
	崇庆白茶	四川崇庆	白茶		方包茶	四川灌县（今都江堰市）	黑茶紧压茶
	茅亭茶	四川灌县（今都江堰市）	绿茶		康砖茶	四川雅安、天全、荥经等地	黑茶紧压茶
	灌县白茶	四川灌县（今都江堰市）	白茶				
	铁甲茶	四川丹棱	绿茶		竹当茶	四川邛崃等县	黑茶
	大叶茶	四川丹棱	绿茶		四川沱茶	四川重庆等地	紧压茶
	花刀茶	四川丹棱	绿茶		泸茶	四川泸州	绿茶

（续 表）

朝代	茶 名	产 地	茶 类	朝代	茶 名	产 地	茶 类
清代和民国时期	夔州茶	重庆巫山、巫溪等地	绿茶	清代和民国时期	神仙茶	广东中山	绿茶
	开县茶	重庆开县	绿茶		琉璃茶	广东化州	绿茶
	芽细	四川雅安	绿茶紧压茶		毛茶	广东南海	绿茶
	葫芦茶	广东英德	绿茶		西樵山茶	广东南海	绿茶
	浮云山茶	广东英德	绿茶		白云茶	广东南海	绿茶
	黄岭茶	广东英德	绿茶		罗浮茶	广东博罗	绿茶
	阿婆嶂岭茶	广东英德	绿茶		古劳茶（火花香茶）	广东鹤山	绿茶
	蓝山茶	广东英德	绿茶				
	朱山茶	广东英德	绿茶		顶湖茶	广东高要	绿茶
	黄茶	广东仁化	绿茶		河源茶	广东河源	绿茶
	七根毛茶	广东信宜	绿茶		乐昌白毛茶	广东乐昌	绿茶
	陈茶	广东花县	绿茶		凤凰水仙	广东潮安	乌龙茶
	上帅茶	广东连山	绿茶		饶平色种	广东饶平	乌龙茶
	化板茶	广东龙门	绿茶		凤凰单枞	广东潮安	乌龙茶
	康和茶	广东河源	绿茶		凤山茶	广东潮阳	绿茶
	霜茶	广东河源	绿茶		天堂茶	广东连南	绿茶
	河源仙茶	广东河源	绿茶		高界茶	广东连南	绿茶
	昌茶	广东乐昌	绿茶		大龙茶	广东连南	绿茶
	果子茶	广东乐昌	绿茶		黄连茶	广东连南	绿茶
	古老茶	广东乐昌	绿茶		板洞茶	广东连南	绿茶
	九节茶	广东南澳	绿茶		中坑茶	广东连南	绿茶
	罗坑茶	广东曲江	绿茶		白艺茶	广东连南	绿茶
	土茶	广东海丰	绿茶		罗勒茶	广东怀集	绿茶
	合箩茶	广东信宜	绿茶		冷壅茶	广东怀集	绿茶
	马增茶	广东和平	绿茶		白崖茶	广东怀集	绿茶
	白马茶	广东封开	绿茶		石萤茶	广东怀集	绿茶
	五峰山绿茶	广东普宁	绿茶		多罗茶	广东怀集	绿茶
	白云茶	广东新会	黄茶		岳山茶	广东怀集	绿茶
	笔架茶	广东清远	绿茶		云雾茶	广东英德	绿茶
	仁化银毫	广东仁化	绿茶		石亭豆绿	福建南安	绿茶
	马图茶	广东丰顺	绿茶		福州天生茶	福建福州	绿茶
	南台茶	广东平远	绿茶		香茶	福建泉州	香料茶
	清凉山茶	广东梅州	绿茶		坦洋小种红茶	福建福安	红茶
	清桂茶	广东广宁	绿茶				
	石古坪乌龙茶	广东潮安	乌龙茶		坦洋工夫	福建福安	红茶
					烟小种	福建福安、政和等地	红茶
	侍诏茶	广东饶平	绿茶		老君眉	福建崇安、光泽等地	乌龙茶
	西岩茶	广东饶平、大埔	绿茶、乌龙茶		建瓯水仙茶	福建建瓯	乌龙茶
					建宁府贡茶	福建建瓯	绿茶
	担竿山茶	广东广州	绿茶		太姥山茶（绿雪芽、绿头春）	福建福鼎等地	绿茶
	河南茶	广东广州	绿茶				
	黄杨山茶	广东广州	绿茶				
	凤凰山茶	广东广州	绿茶		支提茶	福建宁德	绿茶
	新安茶	广东广州	绿茶		闽红工夫	福建福安、政和等地	红茶

（续　表）

朝代	茶　名	产　地	茶　类	朝代	茶　名	产　地	茶　类
清代和民国时期	白毫银针	福建政和、松溪等地	白茶	清代和民国时期	云台山茶（云台云雾茶）	江苏连云港	绿茶
	寿眉	福建政和、松溪等地	白茶				
	白牡丹	福建政和、松溪等地	白茶				
	鼓山半岩茶	福建闽侯	绿茶		罗岭茶（洞岭）	江苏宜兴、浙江长兴	绿茶
	沙县乌龙	福建沙县	乌龙茶				
	郑宅茶	福建蒲田	绿茶		天池茶	江苏苏州	绿茶
	福州花茶	福建福州	花茶		吃摘小春茶	江苏苏州	绿茶
	闽南乌龙	福建安溪等县	乌龙茶		虎丘茶	江苏苏州	绿茶
	安溪铁观音	福建安溪	乌龙茶		阳羡茶	江苏宜兴	绿茶
	永春水仙	福建永春	乌龙茶		丹徒云雾茶	江苏丹徒	绿茶
	棕毛茶	福建南平	红茶		水沙连茶	台湾彰化	绿茶
	洞宾茶	福建崇安	绿茶		港口茶	台湾恒春（今屏东）	乌龙茶
	武夷岩茶	福建崇安	乌龙茶		台北乌龙	台湾台北	乌龙茶
	武夷洲茶	福建崇安	乌龙茶		罗佛山茶	台湾恒春（今屏东）	乌龙茶
	武夷工夫红茶	福建崇安	红茶		台湾乌龙茶	台湾新竹、苗栗	乌龙茶
	武夷小种红茶	福建崇安	红茶		木栅铁观音	台湾台北	乌龙茶
	武夷肉桂	福建崇安	乌龙茶		冻顶乌龙（冻顶茶）	台湾南投	乌龙茶
	武夷水仙	福建崇安	乌龙茶				
	武夷奇种	福建崇安	乌龙茶		刘岩茶（吕岩茶）	广西灵川	绿茶
	武夷白毫	福建崇安	乌龙茶				
	武夷乌龙	福建崇安	乌龙茶		糯洸茶	广西平乐	绿茶
	大红袍	福建崇安	乌龙茶		石芽茶	广西平乐	绿茶
	工夫红茶	福建等省	红茶		瑶茶	广西灌阳、武宣	绿茶
	白毛猴（白毛莲芯）	福建政和、福鼎	白茶		灵就茶（浔江茶）	广西义宁	绿茶
	吕仙茶	福建崇安	绿茶		六峒茶	广西兴安	绿茶
	武夷松萝	福建崇安	绿茶		清湘茶	广西全州	绿茶
	武夷雀舌茶	福建崇安	绿茶		龙脊茶	广西宁县（今龙胜）	绿茶
	武夷紫毫茶	福建崇安	绿茶		桂平西山茶	广西桂平	绿茶
	武夷莲芯茶	福建崇安	绿茶		六堡茶	广西苍梧	黑茶、紧压茶
	武夷茶	福建崇安	红茶、乌龙茶				
	莲子芯茶	福建建瓯	绿茶		南山白毛茶	广西横县	绿茶
	建瓯白毫茶	福建建瓯	绿茶		六屏大山茶	广西北流	绿茶
	建瓯乌龙茶	福建建瓯	乌龙茶		都隆冻水茶	广西北流	绿茶
	建瓯工夫	福建建瓯	红茶		古弩窖山茶	广西北流	绿茶
	政和白毫	福建政和	绿茶		平政白塘茶	广西北流	绿茶
	浦城小种茶	福建浦城	红茶		六麻上岑茶	广西北流	绿茶
	绿叶白毫茶	福建福安	绿茶		虾斗茶	广西苍梧	绿茶
	福安乌龙茶	福建福安	乌龙茶		古琶茶	广西武宣	绿茶
	白琳工夫	福建福鼎	红茶		庙王茶	广西武宣	绿茶
	碧螺春（吓煞人香）	江苏苏州吴县	绿茶		龙山茶	广西贵县	绿茶
					三岩山茶	广西桂平	绿茶
					紫荆茶	广西桂平、武宣	绿茶
	佘山茶	江苏松江	绿茶		石田茶	广西桂平	绿茶

（续 表）

朝代	茶 名	产 地	茶 类	朝代	茶 名	产 地	茶 类
清代和民国时期	中和茶	广西桂平	红茶	清代和民国时期	思施玉露	湖北恩施	绿茶
	白毛茶	广西凤山、凌云	绿茶		峡州茶	湖北宜昌	绿茶
	蓝靛茶	广西宜北（今环江）	绿茶		鹿苑茶	湖北远安	绿茶
	金钩茶	广西宜北（今环江）	绿茶		鸣凤茶	湖北远安	绿茶
	香茶	广西宜北（今环江）	绿茶		武昌芽茶	湖北武昌	绿茶
	三防茶	广西罗城	绿茶		红砖茶（米砖）	湖北汉口	紧压茶
	黄金茶	广西罗城	绿茶		阳新芽茶	湖北阳新	绿茶
	仙人茶	广西贺县（今贺州）	绿茶		帽盒茶	湖北崇阳、湖南临湘	紧压茶
	雷电仙茶	广西钟山	绿茶		青砖茶	湖北赤壁	紧压茶
	金山茶	广西平乐	绿茶		小京砖茶	湖北赤壁	红茶紧压茶
	河口茶	广西平乐	绿茶		蒲圻黑茶	湖北赤壁	黑茶
	四山冲茶	广西平乐	绿茶		峒茶	湖北赤壁	黑茶
	大扒茶	广西平乐	绿茶		羊楼峒茶	湖北赤壁	绿茶
	紫阳毛茶	陕西紫阳	绿茶		乌东茶	湖北利川	绿茶
	紫阳芽茶	陕西紫阳	绿茶		火前茶	湖北咸丰	绿茶
	泾阳砖	陕西泾阳	黑茶紧压茶		春华红茶	湖北宜昌	红茶
	南郑茶	陕西南郑	绿茶		银芽红茶	湖北宜昌	红茶
	石泉茶	陕西石泉	绿茶		竹溪家园茶	湖北竹溪	绿茶
	西乡茶	陕西西乡	绿茶		太和茶	湖北丹江口武当山	绿茶
	安康茶	陕西安康	绿茶		香桃茶	湖北郧县	绿茶
	家园茶	陕西白河	绿茶		白雉山烟雨	湖北大冶	绿茶
	信阳毛尖	河南信阳	绿茶		崇阳白毛尖	湖北崇阳	绿茶
	叶县茶	河南叶县	绿茶		湖北红茶	湖北咸宁、赤壁、崇阳	红茶
	商城茶	河南商城	绿茶		咸宁青茶	湖北咸宁	绿茶
	固始茶	河南固始	绿茶		仙峒茶	湖北来凤	绿茶
	光州茶	河南光州	绿茶		云岩茶	湖北来凤	绿茶
	罗山茶	河南罗山	绿茶		容美茶	湖北鹤峰	绿茶
	乐安茶	河南确山	绿茶		仙人掌茶	湖北当阳	绿茶
	莱阳茶	山东莱阳	绿茶		紫云茶	湖北黄梅	绿茶
	云芝茶	山东蒙阴	绿茶		灵虬山茶	湖北蕲春	绿茶
	琼州潭茶	广东琼山（今海南琼山海口一带）	绿茶		蕲州云雾茶	湖北蕲春	绿茶
					汉阳茶	湖北汉阳	绿茶
	五指山茶	广东（今海南琼中）	绿茶		观音茶	湖北崇阳	绿茶
	蒲乌茶	广东万宁（今海南万宁）	绿茶		桃花茶	湖北阳新	绿茶
	鹧鸪茶	广东万宁（今海南万宁）	绿茶		凤髓茶	湖北阳新	绿茶
	苦蘵茶	广东万宁（今海南万宁）	绿茶		龙泉茶	湖北崇阳	绿茶
	万州松萝茶	广东万宁（今海南万宁）	绿茶		通天岩茶	江西石城	绿茶
	龟岭茶	广东定安（今海南定安）	绿茶		狗牯脑	江西遂川	绿茶
	水满洞茶	广东定安（今海南定安）	绿茶		竹叶青茶	江西抚州、临川	绿茶
	思河岭茶	广东定安（今海南定安）	绿茶		江西岭茶	江西宁都	白茶
	南圊岭茶	广东定安（今海南定安）	绿茶		江西乌	江西广信	红茶
	灵茶（江南黄连茶）	广东琼山（今海南琼山海口一带）	绿茶		庐山云雾	江西庐山	绿茶
					婺源绿茶（婺绿）	江西婺源	绿茶
	宜红工夫	湖北五峰、鹤峰等地	红茶				

（续　表）

朝代	茶　名	产　地	茶　类	朝代	茶　名	产　地	茶　类
	大园储茶	江西赣州	绿茶		阆林茶	湖南衡山	绿茶
	宜黄观音茶	江西宜黄	绿茶		碣滩茶	湖南源陵（今沅陵）	绿茶
	白毫茶	江西宜黄	绿茶		官庄毛尖	湖南源陵（今沅陵）	绿茶
	钩藤茶	江西宜黄	绿茶		江华毛尖	湖南江华	绿茶
	仙人茶	江西宜黄	绿茶		盖山茶（五盖山米茶）	湖南郴州	绿茶
	双井茶	江西修水	绿茶		湄潭眉尖茶	贵州湄潭	绿茶
	邓坑茶	江西新建	绿茶		开阳南贡茶	贵州开阳	绿茶
	鹤岭茶	江西新建	绿茶		婺川高树茶（都濡高株）	贵州婺川	绿茶
	钻林茶	江西九江庐山	绿茶				
	云香茶	江西德安	绿茶				
	浮梁茶（浮红）	江西浮梁	红茶				
清				清	晏茶	贵州思南	绿茶
	修水茶（宁红、宁红工夫）	江西修水	红茶		贵定茶（贵州云雾茶）	贵州贵定	绿茶
代				代	龙里茶	贵州龙里	绿茶
	白鹤茶	湖南岳州	绿茶		都匀毛尖	贵州都匀	绿茶
	君山银针	湖南岳阳	黄茶		凯里莺嘴茶	贵州凯里	绿茶
和	君山毛尖	湖南岳阳	绿茶	和	香炉山云雾茶	贵州凯里	绿茶
	北港毛尖	湖南岳阳	黄茶				
	龙窖山茶	湖南临湘	绿茶		金鼎云雾茶	贵州遵义	绿茶
民	湖红工夫	湖南平江、浏阳等地	红茶	民	石阡坪山茶	贵州石阡	绿茶
	安化红茶	湖南安化	红茶		普定朵贝茶	贵州普定	绿茶
					大方海宫茶	贵州大方	绿茶
国	安化芽茶	湖南安化	绿茶	国	大方果瓦茶	贵州大方	绿茶
	天尖茶	湖南安化	黑茶		纳雍姑青茶	贵州纳雍	绿茶
	贡茶	湖南岳阳、安化	绿茶		织金平桥茶	贵州织金	绿茶
时	茯砖茶（泾阳砖）	湖南安化	黑茶紧压茶	时	金沙清池茶	贵州金沙	绿茶
					黄平回龙茶	贵州黄平	绿茶
	花卷茶（千两茶）	湖南安化	黑茶紧压茶		独山高寨茶	贵州独山	绿茶
期				期	贞丰坡柳茶	贵州贞丰	绿茶
	黑砖茶	湖南安化	黑茶紧压茶		贞丰姑娘茶	贵州贞丰	绿茶
	宁乡贡茶	湖南宁乡、益阳	绿茶		镇远羊场茶	贵州镇远	绿茶
	益阳贡茶	湖南宁乡、益阳	绿茶		从江滚郎茶	贵州从江	绿茶
	沩山毛尖	湖南宁乡	黄茶		香片（花茶）	各产茶省区	花茶
	界亭茶	湖南源陵	绿茶		加色茶（着色茶）	若干产茶省区	绿茶
	古丈毛尖	湖南古丈	绿茶				
	牛牯茶	湖南石门	绿茶		边销茶	川、湘、鄂、滇、桂	黑茶
	宝庆贡茶	湖南邵阳	绿茶		炒青	各产茶省区	绿茶
	长沙石楠	湖南长沙	绿茶		烘青	各产茶省区	绿茶
	宁远黛茶	湖南宁远	绿茶		茉莉花茶	各产茶省区	花茶
	白鹤翎（白毛尖）	湖南岳阳	绿茶		珠兰花茶	各产茶省区	花茶

5 国家级和省级审（认）定茶树良种简表〔National and provincial registered tea cultivars〕

5.1 国家级审（认）定茶树良种〔National registered tea cultivars〕

审（认）定时间	品种名称	品种登记号	原产地或选育单位
第一批	福鼎大白茶	GS 13001-1985	福建福鼎柏柳乡
(1984)	福鼎大毫茶	GS 13002-1985	福建福鼎汪家洋村
认定品种	福安大白茶	GS 13003-1985	福建福安安穆乡
	梅占	GS 13004-1985	福建安溪卢田乡三洋村
	政和大白茶	GS 13005-1985	福建政和铁山乡
	毛蟹	GS 13006-1985	福建安溪虎邱乡
	铁观音	GS 13007-1985	福建安溪尧阳乡松岩村
	黄棪	GS 13008-1985	福建安溪虎丘乡罗岩村
	福建水仙	GS 13009-1985	福建建阳小湖乡大湖村
	本山	GS 13010-1985	福建安溪西坪、尧阳一带
	大叶乌龙	GS 13011-1985	福建安溪长坑
	勐库大叶种	GS 13012-1985	云南双江勐库乡
	凤庆大叶种	GS 13013-1985	云南凤庆大寺、凤山等地
	勐海大叶种	GS 13014-1985	云南勐海南糯山等地
	乐昌白毛茶	GS 13015-1985	广东乐昌
	海南大叶种	GS 13016-1985	海南五指山一带
	凤凰水仙	GS 13017-1985	广东潮安凤凰山
	上饶大面白	GS 13018-1985	江西上饶上沪乡洪水坑
	上梅洲种	GS 13019-1985	江西婺源梅林乡上梅洲村
	宁州种	GS 13020-1985	江西九江市茶叶研究所
	黄山种	GS 13021-1985	安徽黄山一带
	祁门种	GS 13022-1985	安徽祁门
	鸠坑种	GS 13023-1985	浙江淳安鸠坑乡
	云台山种	GS 13024-1985	湖南安化云台山
	湄潭苔茶	GS 13025-1985	贵州湄潭
	菱云白毛茶	GS 13026-1985	广西凌云、乐业、田林、西林、百色等地
	紫阳种	GS 13027-1985	陕西紫阳
	早白尖	GS 13028-1985	四川筠连
	宜昌大叶种	GS 13029-1985	湖北宜昌长江西陵峡两侧
	宜兴种	GS 13030-1985	江苏宜兴
第二批	黔湄 419 号	GS 13001-1987	贵州湄潭茶叶科学研究所
(1987)	黔湄 502 号	GS 13002-1987	贵州湄潭茶叶科学研究所
认定品种	福运 6 号	GS 13003-1987	福建省农业科学院茶叶研究所
	福运 7 号	GS 13004-1987	福建省农业科学院茶叶研究所
	福运 10 号	GS 13005-1987	福建省农业科学院茶叶研究所
	槠叶齐	GS 13006-1987	湖南省农业科学院茶叶研究所
	龙井 43 号	GS 13007-1987	中国农业科学院茶叶研究所
	安徽 1 号	GS 13008-1987	安徽省农业科学院祁门茶叶研究所
	安徽 3 号	GS 13009-1987	安徽省农业科学院祁门茶叶研究所
	安徽 7 号	GS 13010-1987	安徽省农业科学院祁门茶叶研究所

（续　表）

审（认）定时间	品种名称	品种登记号	原产地或选育单位
	迎霜	GS 13011-1987	杭州市茶叶科学研究所
	翠峰	GS 13012-1987	杭州市茶叶科学研究所
	劲峰	GS 13013-1987	杭州市茶叶科学研究所
	碧云	GS 13014-1987	中国农业科学院茶叶研究所
	浙农 12 号	GS 13015-1987	浙江农业大学茶学系
	蜀永 1 号	GS 13016-1987	四川省农业科学院茶叶研究所
	英红 1 号	GS 13017-1987	广东省农业科学院茶叶研究所
	蜀永 2 号	GS 13018-1987	四川省农业科学院茶叶研究所
	宁州 2 号	GS 13019-1987	江西九江市茶叶研究所
	云抗 10 号	GS 13020-1987	云南省农业科学院茶叶研究所
	云抗 14 号	GS 13021-1987	云南省农业科学院茶叶研究所
	菊花春	GS 13022-1987	中国农业科学院茶叶研究所
第三批（1994）审定品种	桂红 3 号	GS 13001-1994	广西桂林茶叶研究所
	桂红 4 号	GS 13002-1994	广西桂林茶叶研究所
	杨树林 783（即 78-3）	GS 13003-1994	安徽祁门县农业局
	皖农 95 号	GS 13004-1994	安徽农业大学茶业系
	锡茶 5 号	GS 13005-1994	江苏无锡市茶叶品种研究所
	锡茶 11 号	GS 13006-1994	江苏无锡市茶叶品种研究所
	寒绿	GS 13007-1994	中国农业科学院茶叶研究所
	龙井长叶	GS 13008-1994	中国农业科学院茶叶研究所
	浙农 113 号	GS 13009-1994	浙江农业大学（今浙江大学）茶学系
	青峰	GS 13010-1994	杭州市茶叶科学研究所
	信阳 10 号	GS 13011-1994	河南信阳地区茶叶试验场
	八仙茶	GS 13012-1994	福建诏安县农业委员会、县科委、县科技服务站
	黔湄 601	GS 13013-1994	贵州省茶叶科学研究所
	黔湄 701	GS 13014-1994	贵州省茶叶科学研究所
	高芽齐	GS 13015-1994	湖南省农业科学院茶叶研究所
	槠叶齐 12 号	GS 13016-1994	湖南省农业科学院茶叶研究所
	白毫早	GS 13017-1994	湖南省农业科学院茶叶研究所
	尖波黄 13 号	GS 13018-1994	湖南省农业科学院茶叶研究所
	蜀永 703	GS 13019-1994	重庆市茶叶研究所
	蜀永 808	GS 13020-1994	重庆市茶叶研究所
	蜀永 307	GS 13021-1994	重庆市茶叶研究所
	蜀永 401	GS 13022-1994	重庆市茶叶研究所
	蜀永 3 号	GS 13023-1994	重庆市茶叶研究所
	蜀永 906	GS 13024-1994	重庆市茶叶研究所
第四批（1998）审定品种	宜红早	GS 13001-1998	湖北宜昌县农业局

品种登记号说明：

1. G 为“国”的汉语拼音的第一个字母，表示属国家级品种；

2. S 为“审”的汉语拼音的第一个字母，表示属审（认）定通过的品种；

3. “13”为全国农作物品种审定委员会对作物的编号，代表茶树。

5.2 省级审（认）定茶树良种〔Provincial registered tea cultivars〕

审（认）定时间	品种名称	原产地或选育单位
1982 年	茗洲种	安徽休宁流口乡
	松萝种	安徽休宁万安乡松萝山
	柿大茶	安徽太平猴坑
	宣城尖叶种	安徽宣州溪口乡
	杨树林种	安徽祁门凫峰乡
	涌溪柳叶种	安徽泾县黄田乡
	霍山金鸡种	安徽霍山大化坪区
	青阳天云茶	安徽青阳九华山
1983 年	黄荆茶	安徽省农业科学院祁门茶叶研究所
1984 年	连南大叶茶	广东连南、连山
1985 年	肉桂	福建武夷山市
	红芽佛手	福建安溪官桥乡
	绿茶佛手	福建安溪官桥乡
	早逢春	福建福鼎城关
	崇庆枇杷茶	四川崇州
	古蔺牛皮茶	四川古蔺
	南江大叶茶	四川南江
1986 年	乐昌白毛 1 号	广东省农业科学院茶叶研究所
	黄叶水仙	广东省农业科学院茶叶研究所
	黑叶水仙	广东省农业科学院茶叶研究所
	云抗 43 号	云南省农业科学院茶叶研究所
	长叶白毫	云南省农业科学院茶叶研究所
1987 年	锡茶 10 号	江苏无锡市茶叶品种研究所
	波毫	安徽省农业科学院茶叶研究所
	黄山早芽	安徽省农业科学院茶叶研究所
	城步峒茶	湖南城步苗族自治县
	江华苦茶	湖南江华瑶族自治县
	涟茶 2 号	湖南涟源茶场
	东湖早	湖南农学院园艺系
	湘波绿	湖南省农业科学院茶叶研究所
	尖波黄	湖南省农业科学院茶叶研究所
	高桥早	湖南省农业科学院茶叶研究所
	福大 61	湖南省农业科学院茶叶研究所
1988 年	木禾种	浙江东阳东白山
	水古茶	浙江临海涌泉镇
	藤茶	浙江临海蓝田乡
	乌牛早	浙江永嘉罗溪乡
	苹云	中国农业科学院茶叶研究所
	碧峰	中国农业科学院茶叶研究所
	浙农 121	浙江农业大学（今浙江大学）茶学系
	福云 595	福建省农业科学院茶叶研究所
	英红 9 号	广东省农业科学院茶叶研究所
	岭头单丛	广东饶平坪溪乡

（续　表）

审（认）定时间	品种名称	原产地或选育单位
1989 年	蒙山 9 号	四川蒙山茶场
	蒙山 11 号	四川蒙山茶场
	蒙山 16 号	四川蒙山茶场
	蒙山 23 号	四川蒙山茶场
1990 年	茂绿	浙江杭州市茶叶科学研究所
1991 年	赣茶 1 号	江西省蚕桑茶叶研究所
1992 年	龙井种	浙江杭州西湖区
	黄叶早	浙江温州茶山
	清明早	浙江瑞安潘岱乡
	瑞安白毛茶	浙江瑞安潘岱乡
	浙农 21	浙江农业大学茶学系
	浙农 25	浙江农业大学茶学系
	赣茶 2 号	江西婺源县茶叶研究所
1993 年	碧香早	湖南省农业科学院茶叶研究所
	茗丰	湖南省农业科学院茶叶研究所
	鄂茶 1 号	湖北省农业科学院果树茶叶研究所
1994 年	苔香紫	中国农业科学院茶叶研究所
	黄奇	福建省农业科学院茶叶研究所
	朝阳	福建省农业科学院茶叶研究所
	悦茗香	福建省农业科学院茶叶研究所
	五岭红	广东省农业科学院茶叶研究所
	秀红	广东省农业科学院茶叶研究所
1995 年	眉峰	浙江杭州市茶叶科学研究所
	霜峰	浙江杭州市茶叶科学研究所
	茗洲种	安徽休宁县茶树良种场
	皖农 111	安徽农业大学茶业系
	舒茶早	安徽舒城县农业技术推广中心
	黄观音	福建省农业科学院茶叶研究所
	鄂茶 2 号	湖北咸宁地区农业科学研究所
	鄂茶 3 号	湖北咸宁地区农业科学研究所
	南江 1 号	四川省农业科学院茶叶研究所
	南江 2 号	四川省农业科学院茶叶研究所
	早白尖 5 号	四川省农业科学院茶叶研究所
	崇枇 71-1	四川省农业科学院茶叶研究所
	云抗 37 号	云南省农业科学院茶叶研究所
	云选 9 号	云南省农业科学院茶叶研究所
1997 年	名山白毫、名山早	四川名山县农业局
1998 年	安吉白茶	浙江安吉山河乡大溪村
	平阳特早茶	浙江平阳敖江镇
1999 年	金观音	福建省农业科学院茶叶研究所

6 中国野生茶树种质资源名录〔List of the wild tea germplasm in China〕

名 称	产 地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征*
兰田大茶树	福建安溪	6.3×2.7	18.0	(11.5～17.3)×(4.5～6.0)	小乔木型，最低分枝高 2.0 米。叶有长椭圆、倒披针形等，叶面平，叶色淡绿。芽叶黄绿或淡紫色。
企山野茶	福建安溪	3.2×2.7	6.9	11.8×5.0	小乔木型，最低分枝高 1.5 米。叶椭圆形，叶面平。花径 3.8 厘米，花瓣 7 瓣。子房有毛、花柱 3 裂。
太姥山野茶	福建福鼎太姥山	(2.8～3.9)×(1.7～4.5)	6.8～9.7	(10.8～11.9)×(4.3～4.6)	乔木型。叶椭圆形，深绿，有光泽，叶面平，叶质较薄软。花径 3.9～4.2 厘米，花瓣 7 瓣，子房有毛，花柱 3 裂。果径 2.7 厘米，2～3 室。种径 1.1～1.9 厘米，肾形或心形。
霍童大茶树	福建宁德霍童	6.4	19.0	16.7×6.4	小乔木型，最低分枝高 1.7 米。叶椭圆或倒披针形。
南磨山野茶	江西寻乌	12.0×5.1	23.0	14.2×6.3	乔木型。最低分枝高 1.9 米。叶椭圆形，色绿。芽叶茸毛较多。花径 3.8 厘米，花瓣 7 瓣，花柱 3 裂。
笠麻嶂野茶	江西崇义	5.2×3.4	14.0	12.1×4.8	乔木型。叶长椭圆形，色绿。芽叶多毛。花径 3.9 厘米，花瓣 7 瓣，花柱 3 裂。
赤穴大茶树	江西寻乌	6.0×6.5	18.5	11.6×4.6	乔木型。最低分枝高 1.4 米。叶椭圆形，色黄绿，叶面平。花径 4.7 厘米，花瓣 6 瓣，花柱 3 裂。
丰州野茶	江西崇义	5.1×3.4	10.1	13.6×5.2	乔木型。叶长椭圆形，色绿，叶面平。花径 3.6 厘米，花瓣 7 瓣，花柱 3 裂。
上山尾野茶	江西定南龙塘	4.2×2.9	10.2	12.4×6.9	乔木型。叶长椭圆形，色深绿，叶面平。芽叶有毛。
猫咪茶	江西广昌	3.1×2.1	8.9	15.7×5.8	小乔木型。叶长椭圆形、色黄绿，叶面平或微隆。花径 3.7 厘米，花瓣 8 瓣。花萼无毛。花柱 3 裂。
翠微茶	江西宁都	4.2×1.7	9.1	8.6×3.9	小乔木型。叶椭圆形，色绿，叶面平。花径 3.6 厘米，花瓣 7 瓣。花萼无毛。花柱 3 裂。
安远苦茶**	江西安远龙布	1.5×1.0	6.0	11.6×4.6	小乔木型。叶椭圆形，色黄绿，叶面微隆，叶质较软。芽叶绿紫色，少茸毛。花径 3.9 厘米，花瓣 7 瓣。子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.4 厘米。种径 1.4 厘米，种皮较粗糙。
横坑苦茶**	江西信丰	3.8×2.7	5.5	13.6×5.5	乔木型。叶椭圆形，色绿，叶脉 8～12 对。芽叶茸毛少。花径 4.4 厘米，花瓣 7 瓣。花柱 3～4 裂。
花枝茶	湖北恩施屯堡	2.1×3.0	4.0	12.4×5.6	灌木型。叶椭圆形，叶面微隆，叶质软。枝弯曲成“S”形。芽叶绿色多毛。花径 4.0 厘米，花瓣 4～6 瓣，白带绿色。子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.4 厘米。种径 1.2 厘米。
走马大茶树	湖北鹤峰走马	4.1×5.2	26.0	11.5×4.3	小乔木型。叶长椭圆或披针形，色黄绿，叶面平，叶质软。芽叶黄绿色，多毛。花径 3.6 厘米，花瓣 7 瓣。子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.3 厘米。
鸡冠茶	湖北鹤峰下坪	2.2×2.4	8.0	11.3×4.5	灌木型。叶一边叶齿缺刻大，主脉呈弓状，全叶似鸡冠形，色绿，叶面稍隆起。芽叶黄绿色，多毛。
莽山野茶	湖南宜章	5.8×3.1	11.2	14.4×4.6	乔木型。叶倒卵圆形，叶面平，深绿色。芽叶茸毛多。花萼有毛。花径 3.9 厘米，花瓣 6 瓣，花柱 3 裂，

（续　表）

名　称	产　地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征
鄱县苦茶**	湖南炎陵船形	4.9×2.8	20.0	12.4×4.5	小乔木型。叶椭圆形，叶色黄绿或深绿，叶面平，有光泽，叶质柔软。芽叶黄绿色，茸毛极少。花径 4.1 厘米，花瓣 5 瓣。花柱 3 裂。种径 1.2 厘米。
龙门毛叶茶	广东龙门南昆山			20×6.9	乔木型。叶大，长椭圆形，叶色绿黄，叶面微隆，叶质较厚硬。芽叶绿带微紫色，茸毛密长。嫩梢和叶背均密生茸毛。果多为单室，果径 1.5 厘米。
白云野茶	广东台山大隆洞	4.5×3.1	20.0	12.1×5.1	小乔木型。叶椭圆形，深绿有光泽，叶面微隆，叶质硬脆。芽叶茸毛少，黄绿色。花萼 5 片。花径 2.8 厘米。花柱 3 裂。
龙山苦茶**	广东乐昌龙山	(3.2～4.6)×(1.7～3.6)	23.0	13.2×5.2	乔木型，分枝较密。叶长椭圆形，叶面平，色黄绿，叶尖骤尖。芽叶黄绿带紫色，有茸毛，花较大。
乳源大叶	广东乳源洛阳	(5.4～10.0)×(3.0～7.0)	20.0～30.0	(14.8～16.1)×(4.9～5.6)	乔木型。叶长椭圆或披针形，叶面平或微隆，色深绿，有光泽，叶质中。花径 3.5 厘米，花瓣 7 瓣。花柱 3 裂。
乳源苦茶**	广东乳源柳坑	(7.0～7.5)×(3.0～8.0)	12.0～31.0	14.7×5.4	乔木型。叶长椭圆形，色绿，叶面隆起，叶质中，叶脉 9 对。果和种子少。
巴平大茶树	广西百色大楞	15.8×13.0	62.1	15.1×5.4	乔木型，最低分枝高 1.7 米。叶长椭圆形，叶面微隆。芽叶绿色，多毛。花大，花径 5.2 厘米，花瓣 9 瓣。子房多毛，花柱 4～5 裂。果径 5.0 厘米。
隆林大茶树	广西隆林德峨	8.0×3.0	14.0	15.4×6.4	乔木型，最低分枝高 4.9 米。叶椭圆形，色绿有光泽，叶面平，叶质较厚。芽叶绿色，多毛。花径 4.5 厘米，花瓣 8～13 瓣。子房无毛，花柱 4～5 裂。种径 1.8 厘米，球形。
那坡大叶野茶	广西那坡坡荷	4.5×2.0	17.0	17.8×6.5	小乔木型。叶长椭圆形，叶色绿，有光泽，叶质较厚。芽叶绿色，有毛。花大，花径 5.6 厘米，花瓣 13 瓣。子房无毛，花柱 4～5 裂。花萼有毛。
百君茶	广西靖西安宁	5.0×3.0	18.5	14.4×5.2	乔木型，最低分枝高 2 米。叶披针形，叶面微隆，叶质较软。芽叶绿色，多毛。花萼有毛，花径 3.4 厘米。子房多毛，花柱 3 裂。果径 2 厘米。种径 1.0 厘米。
靖西野茶	广西靖西古龙山	2.1×1.7	10.2	11.7×4.4	灌木型。叶长椭圆形，色绿，叶面微隆，叶身稍内折。芽叶绿带微紫色，有茸毛。花萼有毛。花径 3.2 厘米。子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.5 厘米。种径 1.5 厘米。
德保野茶	广西德保黄连山林场	6.0×2.0	16.0	18.7×7.0	乔木型。叶长椭圆形，色绿，有光泽，叶面平，叶身平，叶质厚较软。芽叶绿色，有茸毛。子房多毛。花萼无毛。
板遂茶	广西宁明板棍	5.5×2.5	11.8	10.9×4.6	小乔木型。叶椭圆形，色绿，叶面微隆，叶身平，叶质较软。芽叶绿色，少毛。花径 2.7 厘米。子房多毛，花柱 3 裂。花萼多毛。果径 2.9 厘米。种径 1.2 厘米。
爱店大茶树	广西宁明爱店	9.0×4.0	23.0	16.2×6.6	乔木型，最低分枝高 2.6 米。叶长椭圆形，色绿，有光泽，嫩枝、芽叶多毛。花萼多毛。花径 3.1 厘米，花瓣 7 瓣。子房多毛，花柱 3 裂。果径 3.0 厘米，三角或肾形。种径 1.6 厘米，球形。

（续 表）

名 称	产 地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征
中东大茶树	广西扶绥中东	(2.7～7.0)×(2.0～3.6)	6.3～20.1	(15.4～16.4)×(6.4～7.1)	乔木型。叶椭圆形，深绿，有光泽。芽叶黄绿色，茸毛少。花径 3.9～4.4 厘米，花瓣 7 瓣。花萼多毛。子房多毛，花柱 3 裂。果径 3.0 厘米。种径 1.9 厘米。
凤凰大茶树	广西上思凤凰山	20.0	31.8	(13.0～16.0)×(4.0～5.0)	乔木型。叶披针或长椭圆形，叶色黄绿，叶质较软。芽叶黄绿色，茸毛较多。花萼、花瓣均有茸毛。花大，花径 6.3 厘米。子房少毛，花柱 2～3 裂。果锥形或三角形。
雷电茶	广西钟山清塘	(2.0～5.0)×(1.0～1.5)	6.4～15.9	(14.0～17.0)×(4.5～5.0)	乔木型。叶披针形，叶厚革质，叶齿粗浅。芽叶黄绿色。花萼、花瓣有毛。花径 4.3 厘米。
博白大茶树	广西博白那林	2.1×(1.6～4.2)	20.0～40.0	(10.7～12.9)×(4.5～4.9)	小乔木型。叶椭圆形，叶质较厚脆。芽叶黄绿色，少毛。花径 3.1～4.7 厘米，花瓣 6 瓣。花柱长 1.0～1.7 厘米，花柱 3 裂。花萼有毛。果径 2.6～3.3 厘米。种径 1.5～2.0 厘米。
土霸王	广西贵港黄练	1.2×1.6	6.0～10.0	10.7×4.8	小乔木型。叶椭圆形，叶色黄绿，革质。嫩芽叶蓝紫色。花萼、花瓣有毛。花径 4.7 厘米。子房有毛，花柱 3～4 裂，雄蕊多达 332 枚。果径 2.1～3.5 厘米，种径 1.5 厘米。
秦王老山白毛茶	广西田林利周	(2.0～5.7)×5.4	37.2	13.9×5.1	小乔木型。叶长椭圆形，叶色黄绿，少光泽，叶面强隆起，叶齿细密而浅。芽叶黄绿色，茸毛特多。花小，花径 1.7 厘米。花萼有毛。子房有毛，花柱 3～4 裂。种径 1.5 厘米。
金秀白牛茶	广西金秀罗香	(0.5～1.0)×(0.3～1.0)	3.0～16.0	(11.4～17.0)×(5.0～6.1)	小乔木型。叶椭圆或长椭圆形，叶色绿，有光泽，革质。芽叶绿色少毛。花小，花径 2.3 厘米，花瓣 6 瓣。子房多毛，花柱 3 裂。萼片多毛。果径 2.4 厘米。种径 1.5 厘米，有肾形、三角形等。
古兰茶	广西金秀中良	1.5×1.1	4.0	10.0×4.0	小乔木型。叶椭圆形，色绿，叶质中。芽叶黄绿色，茸毛少。花径 4.5 厘米。花萼多毛。子房有毛，花柱 3 裂。果径 2.6 厘米。种径 1.3 厘米。
后山茶	广西龙州弄岗	(0.5～2.0)×(0.1～1.0)	3.5	(9.8～18.5)×(4.8～8.4)	小乔木型。叶椭圆或长椭圆形，深绿，有光，叶质较软。花径 3.4 厘米，花瓣 6 瓣，白带绿色。子房有毛，花柱 3 裂。种径 1.2 厘米。
黄竹坪野茶	海南琼中	12.0×10.0	24.0	12.2×5.2	乔木型。最低分枝高 5.0 米。叶椭圆形，叶面平，叶背粗糙，叶齿浅稀钝。芽叶色绿，中毛。花径 2.5 厘米，花瓣 6 瓣。子房毛特多，花柱 3 裂。花萼有毛。
五指山野茶	海南通什五指山	11.4×7.7	35.0	14.9×7.0	乔木型。最低分枝高 4.0 米。叶椭圆形，叶面隆起，叶齿浅稀钝。芽叶无毛。果径 2.1 厘米。
江津大茶树	重庆江津	8.0×5.9	35.0	13.5×6.0	乔木型，分枝稀，最低分枝高 1.6 米。叶椭圆形，叶柄红色，叶面平。
南川大茶树	重庆南川金佛山	(6.3～10.6)×(3.3～5.9)	20.1～33.1	(14.0～20.9)×(4.5～10.0)	乔木型。叶长椭圆或倒卵圆形，色深绿或绿，叶质硬。芽叶黄绿色，少毛。
南桐大茶	重庆南川	(3.9～7.5)×(1.3～4.1)	9.0～22.0	9.8×4.3	小乔木型，分枝稀。叶椭圆形，叶柄微红，叶面平。
巫溪大茶树	重庆巫溪尖山	5.3×1.5	15.0	10.6×5.3	乔木型。叶椭圆形，叶质厚脆，叶面平。花径 4.0 厘米，花瓣 7 瓣。子房多毛，花柱 3 裂。果径 2.0 厘米。

（续　表）

名　称	产　地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征*
万家大茶树	四川崇州万家	(6.0～10.0)×(3.0～5.0)	10.0～30.0	(10.0～17.0)×(4.5～8.4)	小乔木型。叶倒披针、长椭圆或卵形、叶面较平，色绿，有光泽。花特大，花径 7.3 厘米，花瓣 9 瓣。子房多毛，花柱 3 裂。果似油茶。种径 1.2 厘米×1.5 厘米，种皮光滑。
筠连大母树	四川筠连	(4.3～4.6)×3.6	7.0～9.5	13.3×5.0	乔木型，分枝稀，最低分枝高 1.3～1.9 米。叶椭圆形，色深绿，叶面平。花萼有毛。花径 4.2 厘米，花柱 3 裂。
黄荆大茶树	四川古蔺黄荆	(5.0～10.0)×6.0	50.0	(11～20)×(6～12)	乔木型，分枝稀，最低分枝高 1.5 米。叶椭圆形，色绿，叶面平，革质，叶齿粗稀，叶柄微红。芽叶黄绿色，少毛。花大，花径 6.0 厘米，花瓣 8～10 瓣。花柱 3～5 裂。
黄山苦茶**	四川宜宾横山茶场	13.6×13.0	33.0	14.5×6.7	乔木型。叶长椭圆形，色绿，有光泽、叶质厚，叶齿稀浅。芽叶黄绿色，茸毛少。花径 4.2 厘米，花瓣 9 瓣。花柱 3 裂。1986 年死亡。
道真大树茶	贵州道真	13.0×7.7	35.7	21.2×9.4	乔木型。叶特大，叶椭圆形，色黄绿，叶面平，叶质软。芽叶粗壮有毛。花萼有毛。
赤水大树茶	贵州赤水	12.0	57.3	(11.0～15.0)×(5.0～7.0)	乔木型，分枝稀。叶椭圆形，叶面隆起、叶质软。芽叶黄绿或粉红色。种子肾形。
桐梓大树茶	贵州桐梓	(10.0～15.0)×(6.0～8.0)	20.0～40.0	14.5×6.0	乔木型。叶椭圆形，叶色黄绿，叶齿浅稀。芽叶黄绿色，多毛。花径 3.7 厘米，花白色。子房多毛，花柱 3～5 裂。果球形，果顶凸尖。种子肾形、种脊有棱。
普白大树茶	贵州普安普白	(9.0～13.0)×(2.0～5.0)	16.0～22.0	(13.0～19.0)×(5.0～6.0)	乔木型，最低分枝高 7.0～10.0 米。叶形有长椭圆、披针形、倒卵形等。芽叶黄绿色，无毛或极少有毛。花萼无毛。花径 4.8 厘米，花瓣 9～17 瓣。子房无毛，花柱 5 裂。果似橘形。果柄粗大。种径 1.5～2.0 厘米。
兴义大茶树	贵州兴义纸厂	3.9～9.7	36.0～80.0	(10.6～4.5)×(4.2～5.5)	乔木型。叶椭圆、长椭圆形等，叶色绿，有光泽，叶质较厚。芽叶黄绿色，无毛或少毛。花大，花径 6.3 厘米，花瓣 8～10 瓣。花柱 5 裂，子房无毛。果径 3.4 厘米，柿形，果皮厚 0.2 厘米。种径 1.7 厘米，肾形。
半坡大树茶	贵州晴隆碧痕	7.0×4.0	25.0	15.8×3.8	乔木型。叶椭圆形。芽叶黄绿色、无茸毛。花萼无毛。花大，花径 5.9 厘米，花瓣 9～13 瓣，白色。子房无毛，花柱 5 裂。果径 3.3 厘米，果皮厚 0.3 厘米。种径 1.4 厘米。
习水大树茶	贵州习水东皇	8.0～10.0		(15.0～20.0)×(5.6～7.2)	乔木型。叶长圆形，叶色深或黄绿，革质，叶面隆起，叶姿下垂。芽叶茸毛稀少。
务川大树茶	贵州务川	(3.0～5.0)×(2.0～3.0)		(11.0～13.0)×(6.0～7.0)	小乔木型。叶卵圆或椭圆形，叶脉 7～12 对、叶面隆起。芽叶黄绿色，少数紫红色，茸毛少。花径 4.0～5.5 厘米，花柱 3 裂。果近球形。种子肾形。
七舍大苦茶**	贵州兴义七舍	7.2～5.2	28.8	12.5×5.1	小乔木型。叶椭圆形、色绿、无茸毛，叶面较平，叶齿稀钝。芽叶绿色，无毛或少毛。花径 4.0～5.0 厘米，花瓣 8～10 瓣。子房有毛，花柱 3～5 浅裂。果径 3.5 厘米。种径 1.6 厘米。

（续 表）

名 称	产 地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征*
盘县苦茶**	贵州盘县老厂	(7.0～10.0)×(3.0～4.0)	15.0～40.0	18.2×7.2	乔木型。叶椭圆形，色绿，有光泽，叶面平，叶质厚较脆。芽叶黄绿色，无毛。花径 4.5 厘米。子房无毛、花柱 5 裂。果径 2.6 厘米。种径 1.4 厘米，种皮粗糙。
腾冲野茶	云南腾冲上云	7.7×2.5	29.3	15.7×6.7	乔木型。叶椭圆形，叶面平滑，叶质厚，色深绿。茸毛稀少或无毛，芽色微紫。花径 4.8 厘米，花瓣 7 瓣。子房多毛，花柱 5 裂。果径 3.6 厘米。种径 1.9 厘米。
镇安老茶	云南龙陵镇安	13.2×5.2	123.0	13.9×6.6	乔木型。叶椭圆形，叶厚，色深绿，有光泽。芽叶茸毛少。花大，花径 5.8 厘米，花瓣 11 瓣。子房有毛，花柱 5 裂。果径 3.0 厘米，种径 1.5 厘米。
小田坝大树茶	云南龙陵镇安	9.0×4.8	41.4	15.6×6.9	乔木型。叶椭圆形，叶厚，色深绿，有光泽。芽叶绿色少毛。花大，花径 5.3 厘米，花瓣 11 瓣。子房多毛，花柱 5 裂。
硝塘大树茶	云南龙陵龙江	7.5×4.7	64.0	15.4×6.8	乔木型。叶椭圆形，叶厚软，色深绿。芽叶黄绿色，少毛。花大，花径 5.9 厘米，花瓣 9 瓣。子房多毛，花柱 5 裂。
小坡头大树茶	云南龙陵龙山	7.7×3.8	41.0	11.3×5.2	乔木型。叶椭圆形，叶软，色绿。芽叶黄绿色，多毛。花径 4.2 厘米，花瓣 9 瓣。子房毛特多，花柱 5 裂。果径 2.4 厘米。种径 1.5 厘米，种皮粗糙。
梁河大山茶	云南梁河大厂	10.0×6.0	70.0	14.3×4.9	乔木型。叶长椭圆形，叶质厚，叶色绿，有光泽。芽叶绿色，无毛。花大，花径 6.5 厘米，花瓣 11 瓣。子房毛特多，花柱 5 裂。果径 3.4 厘米。种径 1.0 厘米。
勐戛野茶	云南潞西勐戛	17.0×4.0	33.1	15.6×7.5	乔木型。叶椭圆形，叶质薄软，色暗绿，有光泽。芽叶淡红色，无毛。花径 4.3 厘米，花瓣 12 瓣。子房有微毛，花柱 5 裂。果径 4.7 厘米，果皮厚 0.4 厘米。种径 1.8 厘米。
花拉厂大茶树	云南潞西江东	9.0×4.7	65.0	13.1×5.4	乔木型。叶椭圆形，叶质较厚软。芽叶淡红色，毛多。花径 3.7 厘米，花瓣 9 瓣。子房多毛，花柱 3～4 裂。果径 3.0 厘米。种径 1.3 厘米。制茶质优。
弄岛野茶	云南瑞丽弄岛	4.0×3.0	22.0	17.0×6.7	乔木型。叶长椭圆形，色绿，有光泽，叶质厚脆。芽叶淡红色、无毛。花径 4.5 厘米。子房多毛，花柱 5 裂。果径 5.3 厘米，果多为 5 室，种径 1.9 厘米。
王子树野茶	云南陇川王子树	6.0×2.0	30.0	12.5×5.5	乔木型。叶椭圆形，色绿，叶质厚脆。芽叶绿色、无毛。花径 4.3 厘米。子房多毛，花柱 5 裂。果径 3.7 厘米。种径 1.5 厘米。
护国野茶	云南陇川护国	5.0×2.5	36.6	14.7×6.6	乔木型。叶椭圆形、色绿，有光泽，叶有革质。芽叶黄绿色，无毛。花大、花径 6.4 厘米。子房毛特多，花柱以 5 裂居多。种径 1.6 厘米。
观音山红芽大叶	云南陇川邦外	2.2×1.0	6.4	12.4×5.9	小乔木型。叶椭圆形，叶色绿，质脆。芽叶淡红色，无毛。花径 4.1 厘米。子房无毛，花柱 3 裂。果径 2.8 厘米。种径 1.5 厘米。制茶质优。
昔马山茶	云南盈江昔马	5.0×2.5	17.0	13.4×5.2	乔木型。叶椭圆形，色绿，叶质厚。芽叶淡红色，无毛。花径 5.0 厘米。子房毛特多，花柱 5 裂。果径 3.7 厘米，多 5 室。种径 1.4 厘米。

（续　表）

名　称	产　地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征*
原头茶	云南昌宁温泉	6.3×6.2	50.0	17.0×6.7	乔木型。树姿开张。叶长椭圆形，叶质较厚。芽叶黄绿色，毛特多。花径 3.9 厘米。子房无毛，花柱 3 裂。果径 2.6 厘米。种径 1.6 厘米。制茶质优。
报洪茶	云南昌宁温泉	8.0×4.1	58.0	13.7×6.2	乔木型。叶椭圆形，色绿，有光泽，叶质厚脆。芽叶黄绿微紫色，少毛。花径 5.9 厘米，花瓣 11 瓣。子房多毛，花柱 5 裂。果径 3.1 厘米，果皮厚。种径 1.2 厘米。
柳叶青	云南昌宁右甸	13.3×6.2	80.0	13.0×4.7	乔木型。叶长椭圆形，嫩叶主脉微红。芽叶绿带紫红色，多毛。花径 4.8 厘米，花瓣 9～11 瓣。子房多毛，花柱 5 裂。果扁球形，果径 3.0 厘米。种径 1.3 厘米。
白芽口茶	云南昌宁右甸	7.2×3.8	37.0	11.4×3.5	乔木型。叶长椭圆或披针形，色绿，有光泽，叶脉络不显明。芽叶绿黄色，多毛。花径 5.8 厘米，花瓣 8～11 瓣。子房多毛，花柱 4 裂。果径 1.9 厘米。种径 1.3 厘米。
郭大寨大山茶	云南凤庆郭大寨	7.9×2.7	47.0	12.3×7.5	乔木型。叶卵圆形，色绿，有光泽，叶质中。芽叶黄绿带紫红色，微毛。花大，花径 6.8 厘米，花瓣 12～14 瓣。子房多毛，花柱 5 裂。果径 3.8 厘米，多 5 室。种径 1.7 厘米。
本山大树茶	云南凤庆新源	16.0×7.8	115.0	(19.0～22.6)×(6.8～5.2)	乔木型。树姿开张。叶长椭圆或披针形，叶柄微紫色。芽叶无毛。花径 5.0～6.0 厘米。子房多毛，花柱 5 裂。果大，柿形，果柄长 1.7～2.0 厘米。种径 1.6 厘米，种皮黑褐色，粗糙。
黑茶	云南云县茶房	8.5×4.3	27.0	15.5×6.6	乔木型。叶椭圆形，叶质较厚，叶缘 1/3 下无叶齿。芽叶黄绿色，毛特多。花径 4.8 厘米，花瓣 7～9 瓣。子房有毛，花柱 3～5 裂。果径 2.8 厘米。种径 1.6 厘米。
勐稿茶	云南云县涌宝	10.9×7.0	98.7	16.2×8.2	乔木型。叶椭圆形，色深绿，叶质厚脆，叶缘 1/3 下无叶齿。芽叶绿带微红色，微毛。花大，花径 6.0 厘米，花瓣 8～12 瓣。子房多毛，花柱 5 裂。果径 3.0 厘米。种径 1.6 厘米。
大苞茶	云南云县茶房	12.1×5.0	67.0	14.0×5.4	乔木型。叶披针形，色绿，较软。芽叶黄绿色，多毛。花径 4.7 厘米，花瓣 8 瓣，苞片 2 对，宿存，有毛。子房微毛，花柱 5 裂。果径 3.0 厘米。种径 1.7 厘米，种皮较粗糙。制茶质优。
老苦茶	云南临沧忙畔	9.6×6.6	75.5	13.5×6.2	乔木型。叶椭圆形，叶质中，叶柄微红色，叶缘 1/4 下无叶齿。芽叶绿微红色，有微毛。花大，花径 6.4 厘米，花瓣 11 瓣。子房毛特多，花柱 5 裂。
冰岛野茶	云南双江勐库	9.4×3.5	60.0	13.0×7.5	乔木型。叶卵圆形，革质，色深绿，有光泽。芽叶绿色，无毛。花特大，花径 7.0 厘米，花瓣 10 瓣。子房毛特多，花柱 3～5 裂。果径 4.2 厘米，果皮厚。种径 1.6 厘米。
永德大树茶	云南永德明朗	8.7×4.9	70.0	13.1×4.3	乔木型。叶披针形，色黄绿，叶质厚脆。芽叶黄绿带微红色，无毛。花大、花径 5.2 厘米，花瓣 11 瓣。子房毛特多，花柱 4～5 裂。果径 3.7 厘米。种径 1.6 厘米。

（续 表）

名 称	产 地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征
镇康大山茶	云南镇康忙丙	9.5×4.0	60.0	13.0×5.3	乔木型。叶长椭圆形，色绿，有光泽，叶质脆。芽叶绿带微红色，无毛。花径4.8厘米，花瓣9瓣。子房毛特多，花柱4～5裂。果径3.8厘米。种径1.5厘米，种子红棕色，种皮粗糙。
涩 茶	云南马关八寨	6.8×4.9	63.7	19.8×6.4	乔木型。叶披针形，色黄绿，较软。芽叶绿带微紫色，多毛。花大，花径5.2厘米，花瓣12瓣。子房多毛，花柱5裂，萼片有毛。果径3.9厘米，果皮厚0.4～0.7厘米。种径1.5厘米。
西畴箐茶	云南西畴蚌谷	3.3×2.1	10.0	15.5×6.0	小乔木型。叶椭圆形，色暗绿，较厚脆。芽叶绿褐色，多粗毛。花特大，花径7.0厘米，花瓣13瓣，有绢毛。子房大，有毛，花柱5裂。萼片有毛。苞片宿存，有毛。果大，果径4.1厘米，果轴长2.6厘米，果皮厚0.5厘米。种径1.6厘米。茶味苦。
麻栗坡野茶	云南麻栗坡老君山	15.0×7.0	40.0	16.2×6.2	乔木型。叶长椭圆形，深绿，有光泽，叶质较厚脆。芽叶褐色，多毛。花径6.4厘米，花瓣10～13瓣，多毛。子房少毛，花柱5裂。萼片有毛。果大，果径4.9厘米，柿形，果皮厚0.9～1.6厘米，果轴长2.0厘米。种径1.7厘米。
奎布茶	云南麻栗坡八布	4.1×3.9	22.0	16.6×5.6	小乔木型。叶长椭圆形。芽叶黄绿色，毛特多。花径3.8厘米，花瓣8瓣。子房多毛，花柱3裂。萼片有毛。果径3.7厘米。
广南野茶	云南广南者兔	5.7×7.0	33.8	18.3×6.4	乔木型。叶长椭圆形，色深绿，叶质厚软。芽叶多毛。花大，花径6.1厘米，花瓣10瓣。子房多毛，花柱3～5裂。果径3.6厘米。
屏边野茶	云南屏边和平	1.7×5.7	66.0	15.3×6.2	乔木型，叶椭圆形，色深绿，有光泽，叶质厚脆。芽叶黄绿色，鳞片红色，芽毛特多。花大，花径6.0厘米，花瓣11～13瓣。子房多毛，花柱5裂。果径3.7厘米，果柄粗0.6厘米，果皮厚0.7厘米，柿形，种径1.9厘米，肾形，有棱角。
老黑树	云南屏边玉屏	13.0×7.6	56.0	17.2×6.0	乔木型。叶长椭圆形，色深绿，叶质较厚脆。芽叶黄绿色，多毛。花大，花径6.3厘米，花瓣11～14瓣。萼片多毛，花梗多毛。子房多毛，花柱5裂。果大，果径4.4厘米，果皮厚0.5厘米。种径1.6厘米。
紫果茶	云南屏边玉屏	3.0×1.5	7.0	17.8×7.3	小乔木型。叶长椭圆形，色黄绿。芽叶黄绿色，无毛。花径5.1厘米，花瓣11瓣。子房多毛，花柱3裂，花柱多毛。萼片多毛。果大，果径4.9厘米，果皮绿带紫茄色，扁球形或三角形。种径2.0厘米，肾形或三角形。
哈尼田大树茶	云南金平哈尼田	17.2×4.2	77.0	15.9×6.9	乔木型。叶椭圆或卵圆形，叶质硬脆，叶缘下部无叶齿。芽叶绿带红色，茸毛特多。花大，花径5.4厘米，花瓣11瓣，多毛。子房多毛，花柱5裂，柱头多毛。果大，果径5.9厘米，果皮厚0.6厘米。种径1.8厘米。
金平苦茶[*]	云南金平铜厂	8.6×3.4	32.0	23.9×8.9	乔木型，最低分枝高3.5米。叶特大，叶长椭圆形，叶色深绿，叶质较脆。芽叶黄绿色，茸毛特多。花径4.2厘米，花瓣5瓣，子房多毛，花柱3裂。果径3.8厘米。种径1.8厘米。

（续　表）

名　称	产　地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征
浪堤茶	云南红河浪堤	7.8×3.8	43.0	14.7×6.8	乔木型。叶椭圆形，叶色深绿，叶片基部半圆形，多毛。花大，花径 5.7 厘米，花瓣 10 瓣。子房多毛，花柱 4～5 裂，柱头毛多。萼片有毛。果径 3.0 厘米，种径 1.5 厘米。
阿波黎山野茶	云南红河车古	16.0×11.3	55.1	15.6×6.9	乔木型。叶椭圆形，叶质较脆。芽叶毛少。花径 5.4 厘米，花瓣 8～11 瓣。子房多毛，花柱 5 裂，柱头有毛。萼片毛多。果径 3.0 厘米，柿形。种径 1.5 厘米。
车古茶	云南红河车古	8.3×7.2	86.0	16.6×6.5	乔木型。叶椭圆形，叶质厚脆。芽叶绿黄色，多毛。花径 4.1 厘米，花瓣 9 瓣，子房毛多，花柱 3 裂。萼片、花瓣均有毛。果径 4.2 厘米，种径 1.8 厘米。制茶质优。
云龙山大叶茶	云南建水云龙山茶场	1.2×3.2	23.0	14.0×4.9	小乔木型。叶椭圆形，叶色深绿。芽叶黄绿色，多毛。花径 4.1 厘米，花瓣 6 瓣。子房多毛，花柱 3 裂。萼片有毛。果径 2.8 厘米。种径 1.4 厘米。制茶质优。
绿春野茶	云南绿春骑马坝	10.0×5.0	64.7	22.0×8.2	乔木型。叶特大，椭圆形，叶色深绿。叶脉多达 17 对。芽叶黄绿色，多毛。子房毛特多，花柱 3 裂。
花山大树茶	云南景东花山	9.6×8.2	90.0	13.6×4.5	乔木型。叶椭圆形，叶色深绿，叶质厚软。芽叶黄绿色，多毛。花径 4.8 厘米。子房多毛，花柱 3 裂，柱头有毛。萼片有毛。果径 3.6 厘米。种径 1.8 厘米。
石门大茶树	云南景东林街	21.6×5.0	83.4	15.1×6.8	乔木型，最低分枝高 2.5 米。叶椭圆形，叶色深绿，叶质脆。芽叶黄绿色，无毛。花大，花径 5.5 厘米，花瓣 11 瓣。花柱 5 裂。
振太大茶树	云南镇沅振太	9.6×6.7	80.0	18.0×7.9	乔木型。叶特大，椭圆形，叶质较硬脆。芽叶黄绿色，多毛。花径 4.6 厘米，花瓣 11 瓣。子房多毛，花柱 3～5 裂。果径 4.6 厘米。种径 2.1 厘米。
千家寨大茶树	云南镇沅和平	25.6×22.0	112.0	14.0×5.8	乔木型。最低分枝高 3.6 米。叶长椭圆形，深绿，叶质厚有革质，叶柄微紫色。鳞片有脊毛。芽叶淡绿色，无毛。花大，花径 5.7 厘米，花瓣 14 瓣。子房多毛，花柱 5 裂，下部有毛。萼片有毛。果径 3.1 厘米。种径 1.5 厘米。
怕令野茶	云南澜沧营盘	26.5×9.1	57.3	16.4×7.7	乔木型。叶椭圆或卵圆形，色黄绿，质软，叶缘 1/2～1/3 处无叶齿。芽叶绿微红色，微毛。花径 4.5 厘米，花瓣 13 瓣。子房多毛，花柱 5 裂，柱头有毛。
邦崴大茶树	云南澜沧富东	11.8×9.0	114.0	13.3×5.3	乔木型。叶长椭圆形，色绿，叶质厚软，叶面微隆。芽叶黄绿色，多毛。花径 4.6 厘米，花瓣 12 瓣，有微毛。子房多毛，花柱 4～5 裂。果径 2.8 厘米，果皮有微毛。
景谷野生大茶树	云南景谷正兴	20.0×16.5	87.9	16.9×7.0	乔木型。叶椭圆形，深绿，有光泽，叶质软。芽叶绿色，无茸毛，鳞片淡红色。
巴达大茶树	云南勐海巴达	23.6×8.8	100.3	14.7×6.4	乔木型。叶椭圆形，色绿，有光泽，叶质较脆。鳞片和芽叶均无毛，黄绿微紫色。花特大，花径 7.1 厘米，花瓣 14 瓣，有毛。子房毛特多，花柱 5 裂，有毛。果径 3.8 厘米，果皮厚 0.4 厘米。

（续 表）

名 称	产 地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征
苏湖大树茶	云南勐海苏湖那哈山	11.3×6.1	92.0	10.6×4.6	乔木型。叶椭圆形，深绿，叶面平，叶身稍内折，叶质较厚，叶脉10～12对。茶味苦涩。
曼宋大茶树	云南勐海曼宋	13.4×6.1	35.0	15.0×4.6	乔木型。叶披针形，深绿，有光泽，叶质厚，叶面平，芽叶绿色，无茸毛。
勐腊大叶茶	云南勐腊易武	11.7×4.4	88.0	15.6×6.3	乔木型。叶长椭圆形，色绿，叶质软，叶片主脉、叶柄有毛。鳞片和芽叶均多毛，黄绿色。花径4.6厘米，花瓣5～8瓣。子房无毛，花柱3裂，柱头微毛。
镇雄大树茶	云南镇雄杉树	8.6×6.0	41.4	19.4×7.2	乔木型。叶特大，长椭圆形，色绿，有光泽，叶质厚有革质。芽叶茸毛特多。花径4.6厘米，花瓣8～9瓣。子房无毛，花柱3裂。果径2.6厘米，种径1.3厘米。
疏齿茶	云南威信旧城	3.5×1.8	6.4	15.2×5.5	小乔木型。叶长椭圆形，色绿，有光泽，叶质中，叶齿浅稀，每厘米2.5～3.0个。芽叶黄绿色，毛特多。花大，花径5.4厘米，花瓣8～11瓣。子房无毛，花柱3～5裂。
威信大茶树	云南威信旧城	5.3×4.4	15.3	11.4×4.9	乔木型。叶椭圆形，叶色绿，叶质中。芽叶黄绿色，茸毛多。花径4.3厘米，花瓣8瓣。子房毛特多，花柱3～4裂。果径2.1厘米，果呈茄、肾、柿等形状。
高树茶	云南盐津兴隆	4.0×2.5	35.0	11.9×5.6	小乔木型。叶椭圆形，叶质厚脆。芽叶红褐色，多毛。花径4.0厘米，花瓣8瓣，白带微红色。子房有毛，花柱3裂。花梗短，紫绿色。
富源大茶树	云南富源老厂	7.5×7.6	51.3	17.5×6.6	乔木型。叶长椭圆形，叶面平，有光泽，叶质中。芽叶黄绿色，少毛。花特大，花径8.0厘米，花瓣11瓣，白色，富肉质。子房无毛，花柱5裂，花柱长粗。果径3.4厘米，呈多种形状。
师宗大茶树	云南师宗伍洛河	11.2×6.1	63.1	12.7×4.8	乔木型。叶长椭圆形，叶面平，有光泽，叶质较厚脆。芽叶黄绿色，无毛。花大，花径5.4厘米，花瓣9～12瓣，白色。子房无毛，花柱5裂，花柱长粗。果径3.6厘米。果和种子均呈多种形状。种径1.9厘米，种子似油茶，种皮粗糙。
新平野茶	云南新平者竜	15.0×5.0	54.1	15.8×7.2	乔木型。叶椭圆形，有光泽，叶质中。芽叶绿色，稀毛。萼片多毛。花大，花径6.0厘米，花瓣9～12瓣，白带黄色。子房多毛，花柱4～5裂。果径3.0厘米。种径1.6厘米。
峨毛大叶茶	云南新平者竜	7.5×5.0	48.0	9.5×4.0	乔木型。叶椭圆形，叶面隆起，色绿，叶质软。芽叶淡绿色，茸毛特多。花径3.6厘米，花瓣5～7瓣，白带绿色。花萼多毛。子房毛特多，花柱3裂。果径3.3厘米。种径1.6厘米。
元江野茶	云南元江岔街	5.2×3.4	56.0	13.5×5.9	乔木型，叶椭圆或卵圆形，深绿，有光泽，叶质厚脆。芽叶绿色多毛。花大，花径6.1厘米，花瓣8～10瓣，白带微绿色。花萼多毛。子房毛特多，花柱5裂。果大，果径5.1厘米，梅花形。种径1.8厘米。
元阳野茶	云南元阳大坪	15.7×6.3	57.3	13.2×5.9	乔木型。叶椭圆形，深绿，叶质脆，叶齿浅稀。芽叶淡绿色，多毛。花径3.2厘米，花瓣12瓣。子房多毛，花柱5裂。萼片多毛。果大，果径5.9厘米，皮厚0.8～1.0厘米。最大种径2.1厘米。

（续　表）

名　称	产　地	树高/米 × 树幅/米	干径/厘米	叶长/厘米 × 叶宽/厘米	主要形态特征*
伟龙茶	云南永平狮子	10.0×10.0	107.0	12.4×6.1	乔木型。叶卵圆形，叶面隆起，色绿，有光泽，叶质厚脆，叶缘下部无齿。芽叶无毛，鳞片有毛。花大，花径5.2厘米，花瓣8～12瓣。子房毛特多，花柱5裂。果径3.8厘米。
摆夷茶	云南南涧新政	4.0×2.2	30.0	13.9×5.8	乔木型。叶椭圆形，深绿，叶质厚脆。芽叶微毛。花大，花径6.2厘米，花瓣9～11瓣，白带黄色。子房毛特多，花柱5裂。
感通茶	云南大理感通寺	6.8×2.7	23.0	11.0×6.0	乔木型。叶卵圆或椭圆形，色绿，叶质厚。芽叶无毛。花大，花径5.1厘米，花瓣9～10瓣。子房多毛，花柱3～5裂，以5裂居多。
单大人茶	云南大理荷花	5.1×5.2	42.0	11.9×5.6	乔木型。叶椭圆形，色绿，有光泽，叶质厚脆，叶缘1/3处无叶齿。芽叶无毛。花径4.0厘米，花瓣9～10瓣。子房多毛，花柱5裂。果径3.2厘米，果皮有绿和紫色。
南华大茶树	云南南华千龙潭	6.1×4.6	40.0	14.2×6.1	小乔木型。叶椭圆形，深绿，有光泽，叶质厚脆，花特大，花径7.1厘米，花瓣11～13瓣。花萼多毛，子房多毛，花柱4～5裂。
楚雄大茶树	云南楚雄清水河	9.6×7.6	81.9	14.7×7.6	乔木型。叶卵圆形，叶质较软。芽叶有毛。花大，花径5.6厘米，花瓣11瓣。花萼多毛。子房多毛，花柱4～5裂。种径1.7厘米。
双柏大茶树	云南双柏老厂	11.5×9.7	84.9	18.3×7.7	乔木型。叶大，长椭圆形，叶质较厚脆。花大，花径5.4厘米，花瓣9瓣。花萼有毛。子房多毛，花柱3～4浅裂。果径2.9厘米。种径1.7厘米。
眉原山野茶	台湾南投眉原山	高＞10.0	20.0～40.0	14.3×4.6	乔木或小乔木型，最高18.0米，干径39.5厘米，叶长椭圆或披针形，叶色绿，带光泽，叶质较厚。花萼5片。花瓣5～8瓣，白带淡绿色。子房无毛，花柱3裂，裂位1/4。

* 形态特征中的量值，除注明者外，均为平均值。

* * 为苦茶资源。

7　茶叶机械产品名录〔List of the tea mechanical products〕

7.1　大宗茶机械产品名录〔List of the staple tea mechanical products〕

7.1.1　杀青机械〔Fixation machine〕

产品型号、名称	台时产量/千克/时	注册商标	生产厂	备　注
6CZS-80型滚筒式杀青机	250～300	越峰	浙江绍兴茶机总厂	附上叶输送带
6CSU-80型滚筒杀青机	250～350	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	附上叶输送带
6CSU-70型滚筒杀青机	200～300	三叶	浙江杭州茶机总厂	无级调速，附上叶，排湿
6CZS-70型滚筒杀青机	200～250	越峰	浙江绍兴茶机总厂	附上叶输送带
6CCS-70型滚筒杀青机	250～300	天目	浙江临安茶机总厂	无级调速
6CST-70型滚筒杀青机	200～250	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	附上叶、排湿
6CTS-70型滚筒杀青机	200～300	壶山	浙江武义茶机总厂	手工喂叶
6CSU-70型滚筒杀青机	200～300	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	附上叶输送带
6CSL-70型金属炉式滚筒杀青机	200～250	越峰	浙江绍兴茶机总厂	附上叶输送带
6CTS-65型滚筒杀青机	200～250	壶山	浙江武义茶机总厂	手工喂叶

（续 表）

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备 注
6CTS-65 型滚筒杀青机	200～300		安徽屯溪茶机厂	
6CS-65 型滚筒杀青机	200～300		福建屏南茶机厂	
6CZS-60 型滚筒杀青机	150～200	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CCS-60 型滚筒杀青机	200～250	天目	浙江临安茶机总厂	
6CTS-60 型滚筒杀青机	150～200	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CSU-60 型滚筒杀青机	150～250	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
6CST-60 型滚筒杀青机	180～220	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CS1-20 型瓶式转筒杀青机	150～200	壶山	浙江武义茶机总厂	杀青、炒干两用
6CS-110 型瓶式转筒杀青机	120～150	壶山	浙江武义茶机总厂	杀青、炒干两用
6CSC 型瓶式杀青机	140～180	五岳	江西婺源茶机厂	杀青、炒干两用
6CSP-105 型滚筒杀青机	50～80		安徽祁门县茶机厂	
6CST-110B 型滚筒间歇杀青机	150		安徽休宁县茶机厂	
6CST-110 型滚筒间歇杀青机	80～150		安徽屯溪茶机厂	
闽茶 110 型滚筒杀青机	150		福建安溪茶机厂	
GS-1100 型滚筒杀青机	240～300		福建崇安茶机厂	
6CS-110 型瓶式杀青机	250～300		福建屏南茶机厂	
6CS-80 型瓶式杀青机	150～200		福建屏南茶机厂	
6CC-110 型滚筒杀青机	200		四川夹江县茶机厂	杀青、炒干两用
84 型双锅杀青机	120～130	天坛	浙江嵊州市茶机厂	连续式
6CCLS-84 型双锅杀青机	80～100	壶山	浙江武义茶机总厂	连续式
84 型双锅杀青机	100	三金	浙江新昌茶机厂	
84-1A 型双锅杀青机	110		安徽祁门县茶机厂	
84-A 型双锅杀青机	110		安徽休宁县茶机厂	
6CS-80 型双锅杀青机	100～125	天目	浙江临安茶机总厂	
6CS-80 型双锅杀青机	90～100	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CS-80 型双锅杀青机	80～100	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	

7.1.2 揉捻机〔Rolling machine〕

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备 注
浙茶绿 265 型揉捻机	80	三叶	浙江杭州茶机总厂	双臂，部优
6CRX-65 型揉捻机	90	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CR-265 型揉捻机	80	越峰	浙江绍兴茶机总厂	双臂
6CRZ-65 型揉捻机	100	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CR-65B 型揉捻机	100	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	加压电动控制
6CR-65 型揉捻机	150～200	天坛	浙江嵊州市茶机厂	
6CR-65 型揉捻机	90	五岳	江西婺源茶机厂	
6CR-65 型揉捻机	80		安徽祁门县茶机厂	
6CR-60A 型揉捻机	80	天目	浙江临安茶机总厂	双臂加压
6CRX-55 型揉捻机	65	三叶	浙江杭州茶机总厂	双臂加压
6CRS-55 型揉捻机	40	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CR-55A 型揉捻机	60～160	天目	浙江临安茶机总厂	
6CR-55 型揉捻机	60～160	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	

（续　表）

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
6CRZ-55 型揉捻机	60～120	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CR-55 型揉捻机	100～150	天坛	浙江嵊州市茶机厂	
6CR-55A 型揉捻机	100～150	天坛	浙江嵊州市茶机厂	自动加压，省优
6CRL-55 型揉捻机	60～90	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CRD-55 型揉捻机	60～90	壶山	浙江武义茶机总厂	双臂加压
6CR-55 型揉捻机	60	五岳	江西婺源茶机厂	
6CR-55 型揉捻机	60		安徽祁门县茶机厂	
6CR-55 型揉捻机	60～80		安徽休宁县茶机厂	
6CR-55 型揉捻机	60		福建福鼎茶机厂	
6CR-55 型揉捻机	60		湖北五峰茶机厂	
6CR-55 型揉捻机	120		湖北茶机总厂	
6CRN-45 型揉捻机	40	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CR-45A 型揉捻机	30～80	天目	浙江临安茶机总厂	
6CRZ-45 型揉捻机	40～80	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CR-45 型揉捻机	40～100	天坛	浙江嵊州市茶机厂	
6CRH-45 型揉捻机	30～50	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CRS-45 型揉捻机	30	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CR-45 型揉捻机	50～70	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
6CR-45 Ⅱ型揉捻机	30～50	五岳	江西婺源茶机厂	
6CR-45 型揉捻机	30		安徽祁门县茶机厂	
6CR-45A 型揉捻机	30～40		安徽休宁县茶机厂	重块加压
6CR-45B 型揉捻机	30～40		安徽休宁县茶机厂	丝杆加压
6CRX-45 型揉捻机	35		安徽屯溪茶机厂	
6CR-45 型揉捻机	40		福建福鼎茶机厂	

7.1.3　解块分筛机〔Ball-breaking and sifting machine〕

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
6CJS-25 型解块分筛机	700～1000	越峰	浙江绍兴茶机总厂	用于红碎茶
6CJK-30 型解块分筛机	800～1000	越峰	浙江绍兴茶机总厂	用于条茶
6CJS-30 型解块分筛机	500	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	用于条茶
6CJ-81 型解块分筛机	400～500	壶山	浙江武义茶机总厂	用于条茶
6CJ-30 型解块分筛机	500	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	用于条茶
6CJD-60 型解块分筛机	500	三叶	浙江杭州茶机总厂	用于条茶
6CJK-20A 型解块分筛机	300～400	五岳	江西婺源茶机厂	用于条茶
6CJS-75 型解块分筛机	300～400		安徽休宁县茶机厂	用于条茶
6CJK-30 型解块分筛机	500		福建福鼎茶机厂	用于条茶
6CJF-30 型解块分筛机	500		福建松溪茶机厂	用于条茶

7.1.4　烘干机〔Drying machine〕

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
6CH-50 型自动烘干机	300	三叶	浙江杭州茶机总厂	部优
6CH-25 型自动烘干机	150	三叶	浙江杭州茶机总厂	部优

（续 表）

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备 注
6CH-20 型自动烘干机	120	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CH-20B 型自动烘干机	130	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CH-20 型自动烘干机	125	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CH-20 型自动烘干机	120	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
6CH-20 型自动烘干机	100～120	五岳	江西婺源茶机厂	
6CH-16 型自动烘干机	100	三叶	浙江杭州茶机总厂	省优
6CH-16 型自动烘干机	100	越峰	浙江绍兴茶机总厂	部优
6CH-16B 型自动烘干机	110	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CH-16 型自动烘干机	90	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CH-16 型自动烘干机	1000	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CH-16 型自动烘干机	90	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
6CH-16 型自动烘干机	80～100	五岳	江西婺源茶机厂	
6CH-16 型自动烘干机	75～100		福建松溪茶机厂	
6CH-16 型自动烘干机	80～100		福建屏南茶机厂	
6CH-16 型自动烘干机	80～100		重庆江津茶机厂	
6CH-16A 型自动烘干机	80～100		四川夹江县茶机厂	
6CH-12 型自动烘干机	60～70	五岳	江西婺源茶机厂	
6CH-12 型自动烘干机	50～75		福建松溪茶机厂	
6CH-12 型自动烘干机	50～70		福建安溪茶机厂	
6CH-12 型自动烘干机	60～70		福建屏南茶机厂	
6CH-10 型自动烘干机	60	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CH-10 型自动烘干机	60	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CH-10 型自动烘干机	75	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CH-10 型自动烘干机	40～50	五岳	江西婺源茶机厂	
6CH-10 型自动烘干机	40～50		四川夹江县茶机厂	
6CH-8 型自动烘干机	40		福建屏南茶机厂	
6CH-8 型自动烘干机	30～40		福建松溪茶机厂	
6CH-6 型自动烘干机	50	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CH-6 型自动烘干机	20～30		福建松溪茶机厂	
6CH-6 型自动烘干机	30		福建屏南茶机厂	
6CH-10 型手拉百页烘干机	50	天坛	浙江嵊州市茶机厂	
6CHB-10 型手拉百页烘干机	45～55	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CH-10 型手拉百页烘干机	35～50	五岳	江西婺源茶机厂	
70-1 型手拉百页烘干机	50	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
80-1 型手拉百页烘干机	30	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CH-8 型手拉百页烘干机	35～40	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CH-8 型手拉百页烘干机	40	天坛	浙江嵊州市茶机厂	
6CH-8 型手拉百页烘干机	40～45	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CH-6 型手拉百页烘干机	35	天坛	浙江嵊州市茶机厂	
6CHB-6 型手拉百页烘干机	35～40	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CH-6 型手拉百页烘干机	20～30	五岳	江西婺源茶机厂	
6CH-6 型手拉百页烘干机	30～40		安徽休宁县茶机厂	
6CHF-16 型沸腾式烘干机			四川夹江县茶机厂	

7.1.5　节能热风炉〔Energy-saving hot-blast stove〕

产品型号、名称	主要参数	注册商标	生产厂	备　注
FP-14 型	热风温度 90～130 C 热效率＞60%	三叶	浙江杭州茶机总厂	国家专利产品
FP-14 Ⅱ 型	热风温度 90～130 C 热效率＞70%	三叶	浙江杭州茶机总厂	
RFL-100 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
RFL-80 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
RFL-70 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
WR-22 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%		四川夹江县茶机厂	
WR-22 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	壶山	浙江武义茶机总厂	
WR-15 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%		四川夹江县茶机厂	
WR-15 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	壶山	浙江武义茶机总厂	
WP-14 型	热风温度 90～130 C 风量 5000～8000m³/h		安徽休宁县茶机厂	适用 16 型、20 型烘干机
WP-8 型	热风温度 90～130 C 风量 3000m³/h		安徽休宁县茶机厂	适用 8 型烘干机
RFL-30 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
RFL-60 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
RFL-40 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
RFL-30 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
RFL-20 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CZR-80 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	配 16 型、20 型烘干机
6CZR-40 型	热风温度 90～140 C 热效率＞60%	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	配 8 型手拉百页烘干机
6CLR-80 型	供热量 8×10⁶kJ/h	壶山	浙江武义茶机总厂	装配式
LR-10 型	供热量 4×10⁶kJ/h	壶山	浙江武义茶机总厂	
SHFL-30B 型	热风温度 90～180 C 热效率＞70%	双保	浙江富阳新登工业热风炉厂	
6CZR-80 型	热风温度 60～150 C 热效率＞60%	五岳	江西婺源茶机厂	配 16 型、20 型烘干机
FR-40A 型	热风温度 60～150 C 热效率＞60%	五岳		配 4-8 型手拉百页烘干机

7.1.6 炒干机(Roasting machine)

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备注
6CC-84 型双锅炒干机	25～35	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
84 型双锅炒干机	30～35	天坛	浙江嵊州市茶机厂	
6CGC-84 型双锅炒干机	35～40	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CC-84 型双锅炒干机	30～35	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
84-2 型双锅炒干机		三金	浙江新昌茶机厂	
84-3 型双锅炒干机		三金	浙江新昌茶机厂	
84-A 型双锅炒干机	25		安徽休宁县茶机厂	
6CGS-80 型双锅炒干机	20～30	五岳	江西婺源茶机厂	
6CC-80 型双锅炒干机	15～25	天目	浙江临安茶机总厂	
6CGT-120 型滚筒炒干机	40～70	五岳	江西婺源茶机厂	
6CBC-110 型八角炒干机	40～50	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	齿轮箱传动
6CPC-110 型八角炒干机	50～60	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CBC-110 型八角炒干机	40～50	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	齿轮箱传动
110 型瓶式炒干机	50～60	天坛	浙江嵊州市茶机厂	齿轮箱传动
6CGC-110 型滚筒炒干机	50		安徽祁门县茶机厂	
6CCT-110 型滚筒炒干机	50		安徽屯溪茶机厂	
1000 型无轴瓶炒机	80～120	天目	浙江临安茶机总厂	
6CPC-1000 型瓶炒机	40～50	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	齿轮箱传动
6CPC-1000 型瓶炒机	40～50	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CPC-1000 型瓶炒机	40～50	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	齿轮箱传动
6CPC-1000 型瓶炒机	35～50	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CCD-1000 型瓶炒机	40～45	三叶	浙江杭州茶机总厂	
CEJ-1 型瓶炒机	60	旋潮	浙江萧山茶机厂	
6CCJ-80 型瓶炒机	80～120	天目	浙江临安茶机总厂	

7.1.7 红碎茶机械(Broken black tea machinery)

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备注
6CRQ-16 型揉切机	750	三叶	浙江杭州茶叶总厂	
6CRQ-20 型揉切机	1000	三叶	浙江杭州茶叶总厂	
6CRQ-25 型揉切机	1400	三叶	浙江杭州茶叶总厂	
6CRQ-16 型揉切机	750		广东英红茶机厂	
6CRQ-20 型揉切机	1000		广东英红茶机厂	
6CRQ-25 型揉切机	1400		广东英红茶机厂	
6CT-18 型揉切机	700		湖北茶机总厂	
Y6CR-30 型搓揉机	1600～2000	金龙	贵州省通用机械厂	
Y6CQ-25 型揉切机	1600～2000	金龙	贵州省通用机械厂	
6CR-768 型茶叶挤揉机			海南海口机械厂	CTC

7.1.8　乌龙茶机械(Oolong tea machinery)

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
6CZQ-2100 型综合做青机	20～30		福建福鼎茶机厂	
闽茶 80 型电动双笼摇青机	40～50		福建安溪茶机厂	
6CWYZ-100 型摇青做青两用机			福建安溪茶机厂	
ZH-1200 型综合做青机	25～30		福建崇安茶机厂	
6CB-23 型包揉机	15～17		福建福鼎茶机厂	
6CWB-63 型包揉机	15～17		福建安溪茶机厂	

7.1.9　筛分机械(Sifting machine)

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
6CEY-55A 型平面圆筛机	150	三叶	浙江杭州茶机总厂	
浙茶精 766 型平面圆筛机	500～700	三叶	浙江杭州茶机总厂	省优
6CSY-32A 型平面圆筛机	800～1000	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CSY-40 型平面圆筛机	500～800	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CYS-73 型平面圆筛机	300～400	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CEY-36 型平面圆筛机	800～1200	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CSY-90 型平面圆筛机	500～750	壶山	浙江武义茶机总厂	
ZCJ-765 型平面圆筛机	150～400	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
ZCJ-766 型平面圆筛机	500～700	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
6CEY-1 型平面圆筛机	650～870	旋潮	浙江萧山茶机厂	
6CEY-2 型平面圆筛机	500～700	旋潮	浙江萧山茶机厂	
6CEY-3 型平面圆筛机	400～500	旋潮	浙江萧山茶机厂	
6CSY-90 型平面圆筛机	600～900	五岳	江西婺源茶机厂	
6CSY-38 型平面圆筛机	500～750		安徽祁门县茶机厂	
6CSY-38 型平面圆筛机	500～750		安徽休宁县茶机厂	
6CYS-270 型平面圆筛机	300～400		安徽屯溪茶机厂	
6CYS-475 型平面圆筛机	500～750		安徽屯溪茶机厂	
6CYS-66 型平面圆筛机	500～750		四川夹江县茶机厂	
6CPS-92 型飘筛机	90～120	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
浙茶精 767 型双层抖筛机	100～200	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CDS-2 型双层抖筛机	300～400	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CDS-120A 型双层抖筛机	120～300	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CEZD-45 型长抖筛机	300～400	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CSD-767 型双层抖筛机	100～200	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CED-42 型起花长抖筛机	350～500	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CSD-167 型抖筛机	100～200	壶山	浙江武义茶机总厂	
ECJ-767 型双层抖筛机	150～200	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
ZCJ-767—Ⅰ型长抖筛机	200～250	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
ZCJ-767—Ⅱ型出花长抖筛机	200～300	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
6CED-1 型长抖筛机	200～250	旋潮	浙江萧山茶机厂	
6CED-2 型双层抖筛机	200～250	旋潮	浙江萧山茶机厂	
6CZC-2 型双面出花机	400～1000	旋潮	浙江萧山茶机厂	
6CDS-3 型抖筛机	200～300	五岳	江西婺源茶机厂	
6CDS-2180A 型双层抖筛机	200～250		安徽屯溪茶机厂	
6CDS-4180 型抖筛机	160～200		安徽祁门县茶机厂	

7.1.10 切茶机〔Tea cutter〕

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备注
浙茶精 661 型齿辊切茶机	250～300	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CCQ-110 型齿切机	250	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CQC-50 型齿切机	300～350	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
浙茶精 661 型齿辊切茶机	350	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
CQ-97 型齿切机	300～350	旋潮	浙江萧山茶机厂	
6CQ-58 型齿辊切茶机	400～500	五岳	江西婺源茶机厂	
浙茶精 680 型螺旋滚切机	450	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CQL-21 型螺旋滚切机	300～400	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CGQ-26 型螺旋切茶机	400	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CGQ-26 型螺旋切茶机	300～400	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CQPA-77 型平面切茶机	250～300	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
浙茶精 680 型螺旋切茶机	500	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
浙茶精 682 型滚筒切茶机	350	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	

7.1.11 拣梗机〔Stalk extractor〕

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备注
6CEJ-80 型阶梯拣梗机	80～120	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CJJ-6 型阶梯拣梗机	50	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CJJ-82A 型阶梯拣梗机	60～80	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CJJ-82A 型阶梯拣梗机	80～120	天目	浙江临安茶机总厂	
6CJJ-82Z 型阶梯拣梗机	80～120	天目	浙江临安茶机总厂	
6CJJ-82 型阶梯拣梗机	80	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CJJ-82B 型阶梯拣梗机	80～100	壶山	浙江武义茶机总厂	
ZCJ-85 型阶梯拣梗机	100～150	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
6CLT-80A 型阶梯拣梗机	60～80	五岳	江西婺源茶机厂	
6CJJ-82 型阶梯拣梗机	80～120		安徽祁门县茶机厂	
6CJJ-82 型阶梯拣梗机	80～120		安徽休宁县茶机厂	
6CJJ-80 型阶梯拣梗机	70～100		安徽屯溪茶机厂	
6CJJ-820 型阶梯拣梗机	80～100		杭州住宅钢窗厂	
6CT15-350 型阶梯拣梗机	75～120		福建福鼎茶机厂	
6CSJ140 型塑料拣梗机	60～75	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
6CDJ-250 型静电拣梗机	15～250	天目	浙江临安茶机总厂	
6CDJ-275 型静电拣梗机	15～250	天目	浙江临安茶机总厂	
6CDJ-861 型静电拣梗机	200		杭州住宅钢窗厂	
6CJJ-60A 型电脑拣梗机	40～60		杭州东方机械厂	

7.1.12 风选机〔Winnower〕

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备注
6CEF-40 型送风式风选机	200～400	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CEF-40 I 型吸风式风选机	510	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CFX-35 型风选机	150～200	越峰	浙江绍兴茶机总厂	

（续　表）

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
FX-1 型风选机	200～300	旋潮	浙江萧山茶机厂	
FX-2 型风选机	300～500	旋潮	浙江萧山茶机厂	
FX-3 型风选机	250～350	旋潮	浙江萧山茶机厂	
FX-4 型特制风选机	200～300	旋潮	浙江萧山茶机厂	
6CFX-1 型风选机	250～300	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CFX-500 型风选机	200～300	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CFX-35 型风选机	200～300	壶山	浙江武义茶机总厂	
ZCF-40 型送风式选别机	300～400	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
FX 型风选机		三金	浙江新昌茶机厂	
6CFX-35 型风选机	150～200	五岳	江西婺源茶机厂	
6CFX-35 型风选机	150～250		安徽祁门县茶机厂	
6CFX-1 型风选机	150～250		安徽休宁县茶机厂	
6CFX-650 型风选机	70～100		安徽屯溪茶机厂	
6CFX-40 型风选机	250		四川夹江县茶机厂	

7.1.13　车色机〔Polishing machine〕

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
浙茶精 880 型车色机	25～30	三叶	浙江杭州茶机总厂	双筒式
浙茶精 120 型车色机	50～80	三叶	浙江杭州茶机总厂	单筒式
6CZS-120 型车色机	50	越峰	浙江绍兴茶机总厂	单筒式
6CS-80 型车色机	30～40	天目	浙江临安茶机总厂	双筒式
6CEC-140 型车色机	50～80	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	单筒式
6CH-80 型车色机	30～35	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	双筒式
6CES-110 型车色机	25～30	壶山	浙江武义茶机总厂	单筒式
浙茶精 880 型车色机	30	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	双筒式
浙茶精 140 型车色机	50～80	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	单筒式
CC-860 型车色机	27	旋潮	浙江萧山茶机厂	双筒式
CEG-2 型双层炒车机	90	旋潮	浙江萧山茶机厂	
C-4 型四筒叠式炒车机		三金	浙江新昌茶机厂	
6CCH-800 型车色机	20～30	五岳	江西婺源茶机厂	双筒式
6CCH-800 型车色机	35～40		安徽祁门县茶机厂	双筒式
6CZC-120 型车色机	75～100		安徽屯溪茶机厂	单筒式

7.2　茶园作业机械〔Tea garden machinery〕

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
C-12 型茶园拖拉机		南方	嘉善拖拉机厂	12 马力
配套：中耕机	0.2～0.33 亩/时	南方	嘉善拖拉机厂	
深耕机	0.1～0.13 亩/时	南方	嘉善拖拉机厂	
施肥机	0.2～0.33 亩/时	南方	嘉善拖拉机厂	
NCCZ1-1000 型双人采茶机	250～300		南昌飞机制造公司	弧形刀片
4CSW-1000 型双人采茶机	250～300		宁波电机厂	弧形刀片

（续 表）

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备 注
CS-100 型双人采茶机	250～300		无锡扬名采茶机械厂	弧、平形刀片
4CSW-910 型双人采茶机	250		杭州采茶机厂	弧形刀片
PHV-100 型双人采茶机	250～300	川崎	浙江川崎茶业机械有限公司	弧、平形刀片
V8NewZ2-1000 型双人采茶机	250～300	落合	长沙落合茶叶园林机械有限公司	弧、平形刀片
4CDW-330 型单人采茶机	50		杭州采茶机械厂	平形刀片
NV-45H 型单人采茶机	50～75	川崎	浙江川崎茶业机械有限公司	平形刀片
NCXJ1-1000 型双人修剪机	0.1～0.13 亩/时		南昌飞机制造公司	弧形刀片轻、深修剪
3CSX-1000 型双人修剪机	0.1～0.13 亩/时		宁波电机厂	弧形刀片轻、深修剪
CJ-100 型双人修剪机	0.1～0.13 亩/时		无锡扬名采茶机械厂	弧、平形刀片轻、深修剪
PSM-110 型双人修剪机	0.1～0.13 亩/时	川崎	浙江川崎茶业机械有限公司	弧、平形刀片轻、深修剪
R-8GA1000 型双人修剪机	0.1～0.13 亩/时		长沙落合茶叶园林机械有限公司	弧、平形刀片轻、深修剪
CZ-120 型轮式重修剪机	0.03～0.07 亩/时		无锡扬名采茶机械厂	平形刀片
XZ-1200 型轮式重修剪机	0.03～0.07 亩/时		杭州采茶机械厂	平形刀片
CB-70 型修边机	0.2 亩/时		无锡扬名采茶机械厂	平形刀片
XD-750 型单人修剪机	0.03 亩/时		杭州采茶机械厂	平形刀片
PST-75 型单人修剪机	0.03 亩/时	川崎	浙江川崎茶业机械有限公司	平形刀片
E-7-750 型单人修剪机	0.03 亩/时	落合	长沙落合茶叶园林机械有限公司	平形刀片
ZGC-0.9 型台刈机			福州建新机械厂	台刈、圆盘锯式
ZGC-3 型割灌机			泰州林业机械厂	台刈、圆盘锯式

注：每亩折合$\frac{1}{15}$公顷。

7.3 名优茶机械产品名录(List of the famous tea mechanical products)

7.3.1 杀青机械(Fixation machine)

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备 注
6C5M-30 型滚筒杀青机	20～30	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	柴煤式
6CS-30 型滚筒杀青机	30	越峰	浙江绍兴茶机总厂	柴煤式
6CCS-30A 型滚筒杀青机	25	天目	浙江安溪茶机总厂	柴煤式
6CST-30 型滚筒杀青机	30～35	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	柴煤、电热 2 种
6CSU-30 型滚筒杀青机	30	三叶	浙江杭州茶机总厂	柴煤式
6CS-30 型滚筒杀青机	30	壶山	浙江武义茶机总厂	柴煤、电热 2 种
6CS-30 型滚筒杀青机	30	云峰	浙江富阳云峰茶机厂	柴煤式
6CST-40D 型滚筒杀青机	70	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	电热式
6CMPS-42 型瓶式杀青机	30～35	壶山	浙江武义茶机总厂	柴煤式
6CSM-60 型毛峰杀青机	12～20		安徽休宁县茶机厂	柴煤式
6CZS-0.5 型蒸气杀青机	10		南京市机械研究所	网带式

7.3.2 揉捻、解块机械(Rolling and ball-breaking machine)

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备 注
6CR-15 型揉捻机	15	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	
6CR-16 型揉捻机	15	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
6CRW-25 型揉捻机	15～20	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	

（续　表）

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
6CRM-25 型揉捻机	15～20	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CRH-25 型揉捻机	15～20	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CR-25 型揉捻机	15～20	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	
6CR-25 型揉捻机	15～20	天目	浙江临安茶机总厂	
6CR-25 型揉捻机	15～20	云峰	浙江富阳云峰茶机厂	
6CRW-30 型揉捻机	80	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	
6CRN-35 型揉捻机	30	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CR-35 型揉捻机	20～30	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CR-35 型揉捻机	30～40	天坛	浙江嵊州市茶机厂	
6CR-35 型揉捻机	20～30	越峰	浙江绍兴茶机总厂	
闽茶 35 型揉捻机	20～30		福建安溪茶机厂	
6CRW-40 型揉捻机	160	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	
6CJW-40 型名茶解块机	50	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	
6CJW-50 型名茶解块机	80	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	

7.3.3　理条、整形机械(Stripe and shape making machine)

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
6CCH-63 型电炒锅	0.5～1	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CCH-63 型蜂窝煤炒茶锅	0.5～1	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	
6CH-64 型电炒锅	0.5～1	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CPG-650 型电炒锅		上洋	浙江衢州市微型茶机厂	
6CG-21/2 型电炒平锅		上洋	浙江衢州市微型茶机厂	
6CZD-40 型理条多用机	1～2	三叶	浙江杭州茶机总厂	五槽、烧炭
6CSD-42 型多功能机	2	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	五槽、烧炭
6CSD-43 型名茶多用机	2	越峰	浙江绍兴茶机总厂	五槽、烧炭
6CLB-40/5 型杀青、理条、压扁三用机	1～1.5	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	五槽、烧炭、煤、电 3 种
6CLB-40/3 型杀青、理条、压扁三用机	0.5～1	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	五槽、烧炭、煤、电 3 种
6CZJ-50 型往复理条机	8	三叶	浙江杭州茶机总厂	柴煤式
6CSM-50 型杀青理条机	15～25	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	柴煤式
6CS-50 型杀青理条机	15～25	绿叶	浙江富阳绿叶茶机总厂	柴煤式
6CLF-60 型往复式理条机	15	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	电热柴煤两种
6CLZ-600 型往复式理条机	16	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	柴煤式
50 型理条机	4～6	壶山	浙江武义茶机总厂	柴、电、炭 3 种
微形扁茶机	1	天目	浙江临安茶机总厂	三槽、烧炭
6CSJ-5 型条茶机	3～4		安徽休宁县茶机厂	五槽
6CS-50 型杀青理条机	15～25	云峰	浙江富阳云峰茶机厂	柴煤式
6CBW-8.8 型扁茶成形机	5～6	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	电热、柴煤 2 种
6CZB-80 型扁茶成形机	6	三叶	浙江杭州茶机总厂	
6CMH-35 型扁茶磨光机	8～10	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	电热、柴煤

7.3.4 烘干机械(Drying machine)

产品型号、名称	台时产量 千克/时	注册商标	生产厂	备　注
WH 微型烘干机	2～4	壶山	浙江武义茶机总厂	电热式
6CMH-1 型电热烘干机	2～7	壶山	浙江武义茶机总厂	
6CH-1 型名茶烘干机	3	三叶	浙江杭州茶机总厂	抽屉式、配 ZPL-5 型金属炉
6CHW-10/1.6 型连续烘干机	10	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	配 RFL-10 型热风炉
6CHW-5/1.3 型连续烘干机	5	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	配 RFL-5 型热风炉
6CHM-2 型电热烘干机	4～6	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	抽屉式
6CH-2 型名茶烘干机	5	三叶	浙江杭州茶机总厂	抽屉式、配 ZPL-5 型金属炉
6CHW-20/3 型连续烘干机	20	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	配 RFL-20 型热风炉
6CHM-3 型自动烘干机	15～20	春江	浙江富阳茶叶机械总厂	配 10 型金属炉
6CH-3 型手拉百页烘干机	15～18		安徽休宁县茶机厂	
6CHW-50/3 型连续烘干机	50	上洋	浙江衢州市微型茶机厂	配 RFL-50 型热风炉
6CH-3 型烘干机	15～20	越峰	浙江绍兴茶机总厂	配 RFL-5 型热风炉
6CH-3 型自动烘干机	20	三叶	浙江杭州茶机总厂	配 FL-5 型热风炉
6CH-901 型名茶烘干机	3		杭州住宅钢窗厂	电热
6CH-941 型名茶烘干机	12～15		杭州住宅钢窗厂	配热风炉
6CH-3 型自动烘干机	15～20	云峰	浙江富阳云峰茶机厂	配 10 型热风炉

7.3.5 封口包装机械(Sealing and packing machine)

产品型号、名称	规格	注册商标	生产厂	备　注
FRS-200 型封口机	封口长 200(毫米)	结莲	杭州西湖无线电厂	手压式
FRS-200 型封口机	200	双鹰	杭州西湖电子设备厂	手压式
FRS-300 型封口机	300	结莲	杭州西湖无线电厂	手压式
FRS-300 型封口机	300	双鹰	杭州西湖电子设备厂	手压式
FRJ-300Ⅱ型封口机	300×2	结莲	杭州西湖无线电厂	脚踏式
FRJ-300 型封口机	300×2	双鹰	杭州西湖电子设备厂	脚踏式
FRJ-400 型封口机	400×2	结莲	杭州西湖无线电厂	脚踏式
FRJ-400 型封口机	400×2	双鹰	杭州西湖电子设备厂	脚踏式
FMJ-300×2 型封口机	300×3	结莲	杭州西湖无线电厂	脚踏、双面加热
FRJ-300×2 型封口机	300×3	双鹰	杭州西湖电子设备厂	脚踏、双面加热
FMJ-650×2 型封口机	650×10	结莲	杭州西湖无线电厂	脚踏、双面加热
FRJ-600×2 型封口机	600×10	双鹰	杭州西湖电子设备厂	脚踏、双面加热
DZQ-300×2/2 型真空包装机	400×10	结莲	杭州西湖无线电厂	真空、充气、封口
DZQ-400/2S 型真空包装机	400×10	华联	温州自动封口机厂	真空、充气、封口
FRJ-15A 型连续封口机	封口宽 10	结莲	杭州西湖无线电厂	立、卧式，可印字
FR-800 型自动塑料薄膜封口机	封口宽 6～15	华联	温州自动封口机厂	立、卧式，可印字
FRL-15 型连续封口机	封口宽 10	双鹰	杭州西湖电子设备厂	立、卧式，可印字
ZGB-Ⅱ型高速自动玻璃纸包封机	45～85 包/分		黑龙江国营 8233 厂	
DCH-160G 型袋泡茶自动包装机	55 包/分	三桥	天津市轻工包装机械厂	自动封包、加线
CCFD-6 型袋泡茶自动包装机	110 包/分	南峰	陕西南郑国营南峰机械厂	自动封包、加线、粘标签、包封外套
DXDC-8Ⅰ型袋泡茶自动包装机	120 包/分	南峰	陕西南郑国营南峰机械厂	自动封包、加线、粘标签、入盒

8　茶叶相关标准(节录)〔Tea standards〕

8.1　国际茶叶(及有关)标准〔International tea standard〕

标准编号	标准名称	标准编号	标准名称
ISO 1839/1—79	茶　从大容器中取样	ISO 6079.2—79	速溶茶规格
ISO 1839/R—80(E)	茶　取样	ISO 6770—82	固体速溶茶　自由流动堆积密度和紧密堆积密度的测定
ISO 1839/Ⅱ—76	茶　从小容器中取样		
ISO 1839/Ⅲ—76	茶　从容量为1～20kg的容器中取样	ISO 7513—90	固体速溶茶　水分含量测定(103℃时的质量消耗法)
ISO 3103—80	茶　用于感官试验的茶汁制备	ISO 7514—90	固体速溶茶　总灰分测定
ISO 3720—86	红茶　规格	ISO 7516—84	固体速溶茶　取样方法
ISO 5492/1—77	感官分析　词汇　第一部分	ISO 1572—80	茶　已知干物质含量的磨碎试样的制备
ISO 5492/2—78	感官分析　词汇　第二部分		
ISO 5492/3—79	感官分析　词汇　第三部分	ISO 1573—80	茶　103℃时重量损耗的测定
ISO 5492/4—81	感官分析　词汇　第四部分	ISO 1575—87	茶　总灰分的测定
ISO 5492/5—83	感官分析　词汇　第五部分	ISO 1576—87	茶　水溶性灰分和水不溶性灰分的测定
ISO 5494—78	感官分析　设备　液体制品的试味杯		
		ISO 1577—87	茶　酸不溶性灰分的测定
ISO 5495—83	感官分析　方法学双对照试验	ISO 1578—85	茶　水溶性灰分碱度的测定
ISO 5497—82	感官分析　方法学　不能直接感官分析的样品制备准则	ISO 9768—82	茶　水浸出物测定
		ISO 10727—94	茶和固态速溶茶　咖啡碱含量测定(高效液相色谱法)
ISO 6078—82	红茶　词汇		
ISO 6079—90	固态速溶茶规范		

注:标准编号的尾数为发布年份,如"—80"即为1980年。

8.2　中国国家(GB)茶叶标准(及有关标准)〔National tea standards of China〕

标准编号	标准名称
GB 10221.2—88	感官分析术语　与感官有关的术语
GB 10221.3—88	感官分析术语　与感官特性有关的术语
GB 10221.4—88	感官分析术语　与分析方法有关的术语
GB 11767—89	茶叶种子和苗木规格标准
GB/T 4879—85	防锈包装
GB/T 5009.1—85	食品卫生检验理化部分总则
GB/T 5009.11—96	食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.12—96	食品中铅的测定方法
GB/T 5009.13—96	食品中铜的测定方法
GB/T 5009.19—85	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB 5009.22—85	食品中黄曲霉毒素 B_1 的测定方法
GB/T 5009.57—96	茶叶卫生标准的分析方法
GB/T 5033—85	出口产品包装用瓦楞纸箱
GB/T 5034—85	出口产品包装用瓦楞纸板
GB/T 5048—85	防潮包装
GB 5127—85	食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷最大残留限量标准
GB/T 5398—85	大型运输包装件试验方法
GB 7718—94	食品标签通用标准
GB 8057—87	茶叶机械名词术语

（续 表）

标准编号	标准名称
GB/T 8302—87	茶 取样
GB/T 8303—87	茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
GB/T 8304—87	茶 水分测定
GB/T 8305—87	茶 水浸出物测定
GB/T 8306—87	茶 总灰分测定
GB/T 8307—87	茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定
GB/T 8308—87	茶 酸不溶性灰分测定
GB/T 8309—87	茶 水溶性灰分碱度测定
GB/T 8310—87	茶 粗纤维测定
GB/T 8311—87	茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8312—87	茶 咖啡碱测定
GB/T 8313—87	茶 茶多酚测定
GB/T 8314—87	茶 游离氨基酸测定
GB/T 9172—88	花茶级型坯
GB/T 9172—88	花茶级型坯(附录 B)《茶叶滋味化学鉴定法》
GB/T 9172—88	花茶级型坯(附录 C)《茶叶水分测定的快速法》
GB/T 9172—88	花茶级型坯(附录 C)《茶叶总灰分测定的快速法》
GB/T 9174—88	一般货物运输包装通用技术条件
GB/T 9194—88	茶尺蠖防治标准
GB 9679—88	茶叶卫生标准
GB 9683—88	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 9833.1—88	紧压茶 花砖茶
GB/T 9833.2—88	紧压茶 黑砖茶
GB/T 9833.3—88	紧压茶 茯砖茶
GB/T 9833.3—88	紧压茶 茯砖茶(附录 B)《茶梗检验方法》
GB/T 9833.3—88	紧压茶 茯砖茶(附录 C)《非茶类夹杂物检验方法》
GB/T 9833.4—88	紧压茶 康砖茶
GB/T 9833.4—88	紧压茶 康砖茶《紧压茶类每块(个)净重量检测方法》
GB/T 9833.5—88	紧压茶 沱茶
GB/T 9833.6—88	紧压茶 紧茶
GB/T 9833.7—88	紧压茶 金尖茶
GB/T 9833.8—88	紧压茶 米砖茶
GB/T 9833.9—88	紧压茶 青砖茶
GB/T 10220—88	感官分析方法总论
GB/T 10221—88	感官分析术语 一般性术语
GBN 144—81	红绿茶卫生标准、茶叶卫生管理办法
GBN 238—84	食品中镉允许量标准
GBN 54—81	食品中放射性物质限量(附:食品放射卫生管理办法)
SB/T 10036—92	紧压茶运输包装通用技术条件
SB/T 10037—92	红茶、绿茶、花茶运输包装通用技术条件
GB 11680—89	食品包装用原纸卫生标准
GB/T 13738.2—92	第二套红碎茶
GB/T 13738.4—92	第四套红碎茶
GB/T 14456—93	绿茶
GB/T 14487—93	茶叶感官审评术语

8.3　中国茶叶专业标准、中国茶叶行业标准〔China tea specialized standards, China tea professional standards〕

8.3.1　专业标准〔Specialized standards〕

标准编号	标准名称
ZBB 35001—88	炒青绿茶　鲜叶
ZBB 35002—88	炒青绿茶　技术条件
ZBB 93002.1—87	转子式茶叶揉切机技术条件
ZBB 93002.2—87	转子式茶叶揉切机试验方法
ZBB 93003.1—87	茶叶平面圆筛机技术条件
ZBB 93003.2—87	茶叶平面圆筛机试验方法
ZBX 04004—86	食品水活性值测定方法
ZBX 04023—87	出口食品中 BHA、BHT 含量的气相色谱测定方法
ZBX 04025—87	出口食品中总 β(减去 K—40)放射性浓度测定方法
ZBX 09008—86	出口食品中霉菌和酵母菌计数方法
ZBX 09009—86	出口食品微生物学检验通则
ZBX 10075—86	出口食品中铅、镉的测定、阳极溶出伏安法
ZBX 10076—86	出口食品中钙的测定方法
ZBX 10077—86	出口食品中锡的测定方法
ZBX 50001—86	出口茶叶取样方法
ZBX 50002—86	出口茶叶磨碎试样干物质含量的测定方法
ZBX 50003—86	出口茶叶品质感官审评方法
ZBX 50004—86	出口茶叶水分测定方法
ZBX 50005—86	出口茶叶总灰分测定方法
ZBX 50006—86	出口茶叶水溶性灰分和水不溶性灰分测定方法
ZBX 50007—86	出口茶叶酸不溶性灰分测定方法
ZBX 50008—86	出口茶叶水溶性灰分碱度测定方法
ZBX 50009—86	出口茶叶水浸出物测定方法
ZBX 50010—86	出口茶叶咖啡碱测定方法
ZBX 50011—86	出口茶叶粗纤维测定方法
ZBX 50012—86	出口茶叶粉末和碎末含量测定方法
ZBX 50013—86	出口茶叶包装检验方法
ZBX 50014—86	出口茶叶重量鉴定方法
ZBX 50015—86	出口茶叶中六六六、滴滴涕残留量检验方法(水冲泡法)
ZBX 50016—86	出口茶叶中六六六、滴滴涕残留量检验方法(有机溶剂提取法)
ZBX 51001—88	出口饮料中维生素 C 的测定方法
ZBX 55001—87	出口茶叶中硒的荧光光度测定方法
ZBX 55002—88	炒青绿茶　技术条件
ZBX 55003—88	出口茶叶感官审评室条件
ZBX 99009.1—89	阶梯式茶叶拣梗机技术条件
ZBX 99009.2—89	阶梯式茶叶拣梗机试验方法
QB 2154—95	食品添加剂——茶多酚
NY/T 288—95	绿色食品　红茶和绿茶
GB 11767—89	茶叶种子和苗木规格
GB 9194—88	茶尺蠖防治

8.3.2 行业标准〔Proessional standards〕

标准编号	标准名称
外经贸部部标准	
WMB 48—81	WMB48—81(1)—(3)附1:出口茶叶取样和检验暂行技术规程
WMB 48—81 (1)	茶叶品质规格
WMB 48—81 (2)	茶叶包装
WMB 48 -81 (3)	茶叶检验方法
WMB 101—84	出口散装茶运输包装瓦楞纸箱
WMB 102—84	出口散装茶运输包装牛皮卡纸箱
机械工业部部标准	
NJ 143—77	茶叶揉捻机技术条件
NJ 144- 77	茶叶揉捻机试验方法
NJ 224- 81	采茶机技术条件
NJ 225—81	采茶机试验方法
NJ 329—81	茶叶杀青机试验方法
NJ 330—84	6CH 系列茶叶烘干机型式与参数
NJ 331—84	6CH 系列茶叶烘干机主要零部件
NJ 335—84	茶叶烘干机试验方法
NJ 358—85	眉茶初制炒干机试验方法
NJ 359—85	茶叶烘干机技术条件
JB/H 0138.1—3—87	茶叶揉捻机产品质量的分等标准
JB/H 0139.1—3—87	茶叶烘干机产品质量的分等标准
JB/H 0140.1—3—87	茶叶揉切机产品质量的分等标准
JB/H 0141.1—3—87	茶叶平面圆筛机产品质量的分等标准
国家商检局标准(检号、商检输出)	
检 48 号—60	茶叶
检 48 号—55	茶叶
商检输出 11—52	茶叶类
CTS 输出 7—50	茶叶类
商业部部标准	
SB/T 10035—92	茶叶销售包装通用技术条件
SB/T 10036—92	紧压茶运输包装通用技术条件
SB/T 10037—92	红茶、绿茶、花茶运输包装通用技术条件
SB/T 10094—92	毛茶运输包装通用技术条件
SB/T 10095—92	茶叶贮藏养护通用技术条件
SB/T 10157—93	茶叶感官审评方法
SB/T 10167—93	祁门红茶
SB/T 10167—93	祁门工夫红茶感官品质检测方法
SB/T 10168—93	福建烘青茶

8.4 中国茶叶地方标准(China tea local standard)

8.4.1 江苏省茶叶标准〔Jiangsu Province tea standards〕

标准编号	标准名称
DB 32/034—93	精制绿茶(烘青)
DB 32/035—93	花茶

8.4.2　浙江省茶叶标准(Zhejiang Province tea standards)

标准编号	标准名称
DB 33/158—92	眉茶
DB 33/160—92	珠茶
DB 33/161—92	茉莉花茶
DB 33/162—92	西湖龙井

8.4.3　安徽省茶叶标准(Anhui Province tea standards)

标准编号	标准名称
皖D/GX 06—87	黄山毛峰
DB 34/T091—93	黄山银钩
DB 34/T092—93	顶谷大方
DB 34/048—91	太平猴魁
DB 34/052—91	六安瓜片

8.4.4　福建省茶叶标准(Fujian Province tea standards)

标准编号	标准名称
FDBT/GH 1549.1—88	福建省茶叶(茉莉花茶)综合标准体系表
FDBT/GH 1549.2—88	茶树品种
FDBT/GH 1549.3A—88	茶树种子育苗规程
FDBT/GH 1549.4—88	茶园建园规程
FDBT/GH 1549.5—88	茶树栽培技术规程
FDBT/GH 1549.6—88	低产茶园改造技术
FDBT/GH 1549.7—88	茶叶采摘技术要求
FDBT/GH 1549.8—88	茶叶取样方法
FDBT/GH 1549.9—88	茶叶品质感官检验方法
FDBT/GH 1549.10—88	茶叶理化检验方法
FDBT/GH 1549.11—88	评茶术语
FDBT/GH 1549.12—88	茶鲜叶
FDBT/GH 1549.13—88	烘青绿茶初制技术规程
FDBT/GH 1549.14—88	闽东烘青毛茶
FDBT/GH 1549.15--88	烘青绿茶精制技术规程
FDBT/GH 1549.16—88	烘青级型坯
FDBT/GH 1549.17—88	茉莉鲜花
FDBT/GH 1549.19—88	茉莉花茶
FDBT/NY 32.1—90	乌龙茶综合标准体系表
FDBT/NY 32.2—90	乌龙茶茶树品种
FDBT/NY 32.3—90	乌龙茶茶树短穗扦插育苗规程
FDBT/NY 32.4—90	乌龙茶茶树压条育苗规程
FDBT/NY 32.5—90	乌龙茶苗木
FDBT/NY 32.6—90	乌龙茶茶园建造规范
FDBT/NY 32.7—90	乌龙茶茶树栽培技术规范
FDBT/NY 32.8—90	乌龙茶低产茶园改造技术
FDBT/NY 32.9--90	乌龙茶采摘技术
FDBT/NY 32.10—90	乌龙茶茶青

（续 表）

标准编号	标准名称
FDBT/NY 32.11—90	乌龙茶初制厂房与机具配套原则
FDBT/NY 32.12—90	乌龙茶初制技术
FDBT/NY 32.13—90	乌龙茶毛茶
FDBT/NY 32.14—90	乌龙茶毛茶检验审评方法
FDBT/NY 32.15—90	乌龙茶成品茶审评术语
FDBT/NY 32.16—90	乌龙茶毛茶进厂验收规程
FDBT/NY 32.17—90	乌龙茶精制技术
FDBT/NY 32.18—1990	乌龙茶成品茶
FDBT/NY 32.19—90	乌龙茶成品茶感官检验方法
FDBT/NY 32.20—90	乌龙茶成品茶标志、包装、运输、贮存
闽 Q/NY 1138—85	茶树种子
闽 Q/NY 1192—83	茶树良种扦插苗
闽 Q/QB 21—83	茶叶滤纸
闽 Q/QB 599—81	咖啡茶
闽 Q/QN 600—81	姜茶

8.4.5 湖南省茶叶标准(Hunan Province tea standards)

标准编号	标准名称
湘 Q/CD 270—85	塑料膜包装袋
湘 Q/CS.S.B 23—86	普斯渴甘美保健茶
湘 Q/JB 688—83	6CF-95 型茶叶杀青复干机
湘 Q/NJ 1076—81	6CC-40 型茶叶锤切机　6CG-40 型茶叶滚切机
湘 Q/NJ 209—80	6CS148-1 型绿茶杀青机
湘 Q/NJ 220—80	6CF-95 型茶叶复干机
湘 Q/NJ 221—80	6CR40 型茶叶揉捻机
湘 Q/NJ 291—81	6CRQ-18、27 型茶叶转子揉切机
湘 Q/NJ 422—81	4CX-400 型茶树修剪机技术条件
湘 Q/NJ 643—83	6CC-46 型滚筒茶叶炒干机技术条件
湘 Q/NJ 664—83	湘茶 45-Ⅱ型平面圆筛机技术条件
湘 Q/NJ 761—81	6CS-60 型滚筒式茶叶杀青机技术条件
湘 Q/SS 178—85	6CC-40 型茶叶锤切机
湘 Q/SS 179—85	6CC-40 型茶叶滚动机
湘 Q/SS 215—86	珍珠红茶
湘 Q/SS 218—86	茶砖
湘 Q/TS 60—82	氯乙烯打包带
湘 Q/XD 81—86	香茶汽酒
湘 Q/XD 83—86	香茶汽水
湘 Q/YS 202—86	君山毛尖小香槟
湘 Q/YS 209—86	特茯砖茶
湘 Q/X2S 50—84	聚氯乙烯塑料打包带
DB 4300X 5501—88	第四套样红碎茶
DB 4300X 5503—90	湖红工夫茶
DB 4300X 5504—90	湘绿花茶级型坯
DB 4300X 5505—90	珍眉绿茶

8.4.6　四川省茶叶标准〔Sichuan Province tea standards〕

标准编号	标准名称
DB/5100×550051—87	四川名茶　蒙山甘露　万春银叶　玉叶长春
DB/5100×55003—87	康砖茶
DB/5100×550054—87	金尖茶
DB/5100×55007—88	特种茉莉花茶
DB/5100×55008—88	四川名茶　峨眉春茶　峨眉毛峰
DB/5100×55009—88	蒙顶石花　蒙顶黄芽　蒙山春露
DB/5100×55010—88	川绿　川烘　川青
DB/5100×55011—89	竹叶青
DB/5100×55012—88	四川名茶　峨蕊
DB/5100×55013—89	四川工夫红毛茶
DB/5100×55014—89	早白尖工夫红茶
DB/5100×55015—89	四川工夫红茶
DB/5100×55016—89	四川名茶　雨城银芽　雨城云雾　雨城露芽一号　雨城露芽二号　雨城露芽三号
DB/5100B04005—008—89	茉莉花综合标准
DB/5100B04005—89	茶园栽培技术规程
DB/5100B04006—89	茉莉花栽培技术规程
DB/5100B04007—89	茉莉花茶感官审评规则
DB/5100B04008—89	茉莉花茶窨制工艺技术
DB/5100B04002—88	茶园优质丰产栽培技术规程
DB/5100B04003—88	茶叶品质审评数据处理方法
DB/5100B04004—88	四川名茶指标检验方法

8.4.7　贵州省茶叶标准〔Guizhou Province tea standards〕

标准编号	标准名称
DB 52/331—91	云雾翠绿茶
DB 52/336—91	都匀毛尖
DB 52/337—91	古钱茶
DB 52/338—91	银芽茶
DB 52/339—91	游龙茶
DB 52/341—91	遵义毛峰
DB 52/342—91	翠芽茶
DB 52/343—91	贵定雪芽茶
DB 52/389—92	红碎茶(二套样)
DB 52/392—92	红碎茶(三套样)
DB 52/191—92	红碎茶(四套样)
DB 52/292—92	羊艾毛峰茶
DB 52/352—92	东坡毛尖茶
DB 52/353—92	羊艾翠峰茶
DB 52/354—92	桂花茶
DB 52/355—92	茉莉花茶
DB 52/356—92	出口绿茶
DB 52/357—92	炒青绿茶(大叶种)

（续 表）

标准编号	标准名称
DB 52/311—92	贵州普洱茶
黔 D 193—88	六君茶
DB 52/358—92	湄潭清江绿茶
DB 52/359—92	湄潭银峰茶
黔 D 132—87	茶树密植夏耕快速高产栽培技术规范
DB 52/333—90	茶树短穗扦插育苗技术规范
QJ/XC 01--93	筑新碧芽茶
黔 D 130—87	炒青绿茶初制全滚工艺操作规程(包括茶青定级标准)
黔 D 131—87	茶园土壤
DB 52/T 340—91	中小叶种丰产茶园树冠群体结构

8.4.8 云南省茶叶标准〔Yunnan Province tea standards〕

标准编号	标准名称
滇 Q 49—85	茶叶
DB/5300 B 35002—87	大叶茶品种勐库茶
DB/5300 B 35003—87	大叶茶品种凤庆长叶茶
DB/5300 B 35004—87	大叶茶品种勐海大叶茶
DB/5300 B 35005—87	大叶茶品种水大叶原头茶
DB/5300 B 35006—87	大叶茶品种澜沧大叶绿芽茶
DB/5300 B 35007—87	大叶茶品种景谷大白茶
DB/5300 B 35008—87	大叶茶品种易武大叶茶
DB/5300 B 35009—87	大叶茶品种邦东黑大叶茶
DB/5300 B 35010—87	大叶茶品种宫寨大叶茶
DB/5300 B 35011—87	大叶茶品种蛾毛茶
DB/5300 B 35012—87	大叶茶品种蚂蚁茶
DB/5300 B 35013—87	大叶茶品种元江糯茶
DB/5300 B 35014—87	大叶茶品种底圩茶
DB/5300 B 35015—87	大叶茶品种勐裴大叶茶
DB/5300 B 35016—87	大叶茶品种文家塘大叶茶
DB/5300 B 35017—87	大叶茶品种坝外大叶茶
DB/5300 B 35018—87	大叶茶品种大厂大叶茶
DB/5300 B 35019—87	大叶茶品种昭通苔茶
DB/5300 B 35020—87	大叶茶品种宜良宝洪茶
DB/5300 B 35021—87	云抗 13(茶树新品种)
DB/5300 B 35022—87	云抗 14(茶树新品种)
DB/5300 B 35023—87	云抗 43(茶树新品种)
DB/5300 B 35024—87	长叶白毫(茶树新品种)
DB/5300 B 35025—87	茶树种子和种苗
DB/5300 B 35027—87	茶树育苗技术
DB/5300 B 35028—87	大叶茶园管理
DB/5300 B 35029—87	茶园设计技术
DB/5300 B 35030—87	低产茶园改造技术

8.5　各国茶叶标准(及有关标准)〔Tea standard in various countries〕

标准编号	标准名称
孟加拉国	
BDSS 868—74	茶叶规格
保加利亚	
BDS 2757—77	开胃茶
BDS 2758—77	安神茶
BDS 2759—77	利尿茶
BDS 9808—72	红茶
英国	
BS 2770—	货运图解标志
BS 31302—79	纸与纸板包装
BS 5987—85	茶　取样
BS 6008—85	茶　供感官检验用茶汤的制备
BS 6048—87	茶　红茶技术条件
BS 6049/1—85	茶　已知干物质含量的磨碎试样的制备
BS 6049/2—85	茶　在 103 C失重的测定
BS 6049/3—85	茶　水浸出物的测定
BS 6049/4—88	茶　总灰分的测定
BS 6049/5—81	茶　水溶性灰分和水不溶性灰分的测定
BS 6049/6…88	茶　酸不溶灰分的测定
BS 6049/7—81	茶　水溶性灰分碱度的测定
BS 6215/1—81	农产食品粗纤维含量的测定
BS 6325—82	红茶有关术语词汇
BS 6986/1—88	速溶茶取样方法
BS 6986/2—88	速溶茶松散密度和压实密度的测定方法
法国	
NFH 00…001…81	出口运输包装的标志
NFH 13—000—61	纸板与瓦楞纸板包装
NFQ 12—008—81	纸和纸板包装用单槽或双槽瓦楞纸板特性
NFV 03—001—81	红茶规格
NFV 03—340—81	茶　取样
NFV 03—341—81	茶　已知干物质含量磨碎试样的制备
NFV 03—342—81	茶　103℃失重的测定
NFV 03—343—81	茶　水浸出物的测定
NFV 03—344—81	茶　总灰分的测定
NFV 03—345—81	茶　水溶性灰分和水不溶性灰分的测定
NFV 03—346—81	茶　水溶性灰分碱度的测定
NFV 03—347—81	茶　酸不溶灰分的测定
NFV 03—335—81	茶　供感官检验用茶汤的制备
德国	
DIN 10800—81	茶叶和茶叶制品的检验　干物质含量的测定
DIN 10801—86	茶　咖啡碱含量的测定
DIN 10802—83	茶　总灰分测定

（续 表）

标准编号	标准名称
DIN 10803—85	茶 水萃取物的测定
DIN 10804—86	茶叶和茶叶制品的检验 茶鞣质含量的测定
DIN 10805—87	茶 酸不溶灰分的测定
DIN 10806—83	茶 试样制备
DIN 10809--88	茶 感官审评方法
DIN 55402--74	货运标志 图示符合
DIN 55450—86	包装材料 纸袋形状
DIN 55451--72	包装材料 尖纸袋
DIN 55452--72	包装材料 平行粘巾扁纸袋
DIN 55453—72	包装材料 粘角式扁纸袋
DIN 55454--72	包装材料 方底纸袋
DIN 55455--86	包装材料 纸制搬运袋和搬运包形状
DIN 55468—73	包装材料 瓦楞纸板暂行标准
匈牙利	
MSZ 8170—80	茶叶
印度	
ISIOPT 1--76	胶合板茶箱概述
ISIOPT 2—76	胶合板茶箱 胶合板箱
ISIOPT 3--76	胶合板茶箱 压楞
ISIOPT 4--76	胶合板茶箱 金属配件
ISIOPT 5--76	胶合板茶箱 装配与装箱
IS 3610—76	茶叶包装规格
IS 3611—67	茶叶取样
IS 3633--72	茶叶规格
IS 4545—66	茶叶术语
日本	
JISB 9650--88	食品加工机械的安全及卫生设计标准通则
JISZ 0104—90	瓦楞纸术语
JISZ 1506—85	外包装用瓦楞纸板箱
JISZ 1507—89	瓦楞纸板箱的型式
JISZ 1516—85	外包装用瓦楞纸板
JISZ 1537—89	防水瓦楞纸板
巴基斯坦	
PS 18—58	茶箱及制箱用胶合板
PS 493—65	茶叶标准—A
PS 784—70	茶叶标准—B
罗马尼亚	
STAS 9682/4—74	茶 从大容器中取样
STAS 9682/5—74	茶 从小容器中取样
STAS 9682/6—86	兴奋茶 红茶和绿茶规格
STAS 9682/7—76	兴奋茶 茶灰分测定
STAS 9682/9—89	兴奋茶 茶水分测定
STAS 9682/10—89	兴奋茶 103℃下重量损耗的测定

（续　表）

标准编号	标准名称
STAS 9682/11—89	兴奋茶　茶水溶性灰分碱度的测定
STAS 9682/12—89	兴奋茶　茶感官检验用水溶液的制备
沙特阿拉伯	
SSA 275—82	茶叶
北欧	
SCAN—P 26:69	实验室用瓦楞纸板的平压强度试验(CMT)
SCAN—P 31:71	瓦楞纸板的厚度试验(FCT)
SCAN—P 32:71	瓦楞纸板的平压强度试验(ECT)
SCAN　P 22:71	瓦楞纸板的边压强度试验(RCT)
斯里兰卡	
CS 135—79	红茶
CS 401—76	速溶茶规格
土耳其	
TS 1561—71	茶　已知干物质重量的磨碎样品的制备
TS 1562—71	茶　103℃失重的测定
TS 1563—71	茶　水浸出物的测定
TS 1564—71	茶　总灰分的测定
TS 1565—71	茶　水溶性灰分和水不溶灰分的测定
TS 1566—71	茶　酸不溶灰分的测定
TS 1567—71	茶　水溶性灰分碱度的测定
TS 1568—71	茶　取样从大容器中取样
TS 2948—71	茶　取样从小容器中取样
美国官方分析化学家协会	
AOAC 15.037(14 版)	茶　试样的制备
AOAC 15.038(14 版)	茶　灰分测定
AOAC 15.039(14 版)	茶　可溶性和不溶性灰分测定
AOAC 15.040(14 版)	茶　可溶性灰分碱度的测定
AOAC 15.041(14 版)	茶　不溶性灰分碱度的测定
AOAC 15.042(14 版)	茶　不溶于酸的灰分测定
AOAC 15.043(14 版)	茶　灰分中可溶性磷的测定
AOAC 15.044(14 版)	茶　灰分中不溶性磷的测定
AOAC 15.045(14 版)	茶　咖啡碱
AOAC 15.046(14 版)	茶　咖啡碱的测定
AOAC 15.047(14 版)	茶　速溶茶中咖啡碱的测定,紫外分光光度法和气相色谱法
AOAC 15.048(14 版)	茶　速溶茶中咖啡碱紫外分光光度法和气相色谱法(仪器)
AOAC 15.049(14 版)	茶　速溶茶中咖啡碱紫外分光光度法和气相色谱法(试样制备)
AOAC 15.050(14 版)	茶　速溶茶中咖啡碱紫外分光光度法和气相色谱法(色谱柱制备)
AOAC 15.051(14 版)	茶　速溶茶中咖啡碱的测定　分光光度法
AOAC 15.052(14 版)	茶　速溶茶中咖啡碱的测定
AOAC 15.053(14 版)	茶　茶中的铜和镍测定
AOAC 15.054(14 版)	茶　茶中的石醚提出物测定
AOAC 15.055(14 版)	茶　茶中的粗纤维测定
AOAC 15.056(14 版)	茶　茶中的水分测定

（续 表）

标准编号	标准名称
AOAC 15.057(14 版)	茶 茶中的蛋白质测定
AOAC 15.058(14 版)	茶 茶中的水提出物测定
AOAC 25(14 版)	食品中微量元素和其他元素
AOAC 26(14 版)	天然毒物
AOAC 29(14 版)	农药残留物和工业药品残留物
AOAC 48(14 版)	放射性
美国材料与实验协会	
ASTMD 2808—60	瓦楞纤维板抗压强度试验方法(短圆柱试验)
ASTMD 3247—73	瓦楞纸板和实心纤维板静态摩擦系数试验方法(水平面法)
ASTMD 3248—73	瓦楞纸板和实心纤维板静态摩擦系数试验方法(倾斜面法)
美国食品和药物管理局	
	美国食品和药物管理局台湾乌龙
	美国食品和药物管理局红茶
	美国食品和药物管理局中国红茶
	美国食品和药物管理局绿茶
	美国食品和药物管理局中国青茶
	美国食品和药物管理局花茶
	美国食品和药物管理局加香料茶

9 中国茶叶期刊名录(List of tea periodicals published in China)

刊 名	主办单位	创刊时间	性质	国内统一刊号	国际标准刊号	开本	刊期	发行范围	刊 址
茶叶科学	中国茶叶学会、中国农业科学院茶叶研究所	1964 年	学术性	CN 33—1138/S	ISSN 1000—369X	16 开	半年刊	公开发行	杭州市云栖路 1 号中国农业科学院茶叶研究所(邮编 310008)
中国茶叶	中国农业科学院茶叶研究所	1979 年	技术性	CN 33—1117/S	ISSN 1000—3150	16 开	双月刊	公开发行	杭州市云栖路 1 号中国农业科学院茶叶研究所(邮编 310008)
茶叶信息	中国农业科学院茶叶研究所、中国茶叶进出口公司茶叶研究所	1987 年	检索性	CN 33—1116/S	ISSN 1001—3652	16 开	半月刊	公开发行	杭州市云栖路 1 号中国农业科学院茶叶研究所(邮编 310008)
茶叶	浙江省茶叶学会、中国茶叶博物馆	1957 年	技术性	CN 33—1096/S	ISSN 0577—8921	16 开	季刊	公开发行	杭州市华家池浙江大学茶学系(邮编 310029)
中国茶叶加工	中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所、全国茶叶加工科技情报中心站	1982 年	技术性	CN 33—1157/TS		16 开	季刊	国内发行	杭州市采荷路 83 号(邮编 310009)

（续　表）

刊　名	主办单位	创刊时间	性质	国内统一刊号	国际标准刊号	开本	刊期	发行范围	刊　址
茶叶机械杂志	杭州茶叶机械科学研究所	1981 年	技术性	CN 33—1189/S	ISSN 1005—8680	16 开	季刊	公开发行	杭州中河中路 175 号（邮编 310001）
蚕桑茶叶通讯	江西省蚕桑茶叶研究所	1976 年	技术性	CN 36—1052/S	ISSN 1007—1253	16 开	季刊	公开发行	江西省南昌县梁家渡江西省蚕桑茶叶研究所（邮编 330202）
茶叶通讯	湖南省茶叶学会	1962 年	技术性	CN 43—1106/S	ISSN 1009—5254	16 开	季刊	公开发行	湖南省长沙市芙蓉区马坡岭省茶叶研究所（邮编 410125）
茶业通报	安徽省茶叶学会	1957 年	技术性	CN 34—1079/S	ISSN 1006—5768	16 开	季刊	公开发行	安徽省合肥市安徽农业大学内（邮编 230036）
茶叶科学技术	福建省农业科学院茶叶研究所	1960 年	技术性	CN 35—1184/S	ISSN 1007—4872	16 开	季刊	公开发行	福建省福安社口（邮编 355015）
福建茶叶	福建省茶叶学会	1979 年	技术性	CN 35—1111/S	ISSN 1005—2291	16 开	季刊	公开发行	福州市五四路外贸中心（邮编 350001）
广东茶叶	广东省茶叶学会	1980 年	技术性	CN 44—1232/S		16 开	季刊	国内发行	广州市六二三路沙基东约 17 号（邮编 510130）
茶讯	台湾区制茶工业同业公会	1957 年	科普性	局版台志字第 4368 号	ISSN 0253—8881	16 开	月刊	公开发行	台湾省台北市南京西路 165 号 10 楼 9 室
茶艺月刊	陆羽茶艺中心	1980 年	科普性	局版台志字第 2645 号		16 开	月刊	公开发行	台湾省台北市 10003 衡阳路 64 号 2 楼

10　常用杀虫剂、杀菌剂、除草剂使用剂量表〔Dosage of popular insecticides, fungicides and herbicides in China〕

10.1　常用杀虫剂、杀菌剂在茶园中的安全使用标准〔Safe application standard of popular insecticides and fungicides applied in tea garden〕

杀虫、杀菌剂	使用剂量 g/hm²	稀释倍数	安全间隔期 天	最高残留限量 mg/kg
80%敌敌畏乳剂	1100～1500	1000	5	0.1
50%马拉硫磷乳剂	1400～1900	800	10	1.0
40%乐果乳剂	1100～1500	1000	10	1.0
50%杀螟硫磷乳剂	1100～1500	1000	10	0.3
25%亚胺硫磷乳剂	1400～1900	800	5～7	0.5
50%辛硫磷乳剂	1100～1500	1000	3～5	0.5
25%喹硫磷乳剂	1100～1500	1000	8	0.2
10%氯菊酯乳剂	180～250	6000～8000	3	3.0

（续 表）

杀虫、杀菌剂	使用剂量 g/hm²	稀释倍数	安全间隔期 天	最高残留限量 mg/kg
2.5%溴氰菊酯乳剂	180～250	6000～8000	3	10.0
10%氯氰菊酯乳剂	180～250	6000～8000	7	20.0
2.5%联苯菊酯乳剂	500～750	2000～3000	7	5.0
2.5%三氟氯氰菊酯乳剂	180～250	6000～8000	5	3.0
98%杀螟丹可溶性粉剂	750～1900	750～2000	7	20.0
20%除虫脲悬乳剂	380～1500	2000～3000	10*	20.0*
25%噻嗪酮可湿性粉剂	1100～1500	1000	10*	
15%哒螨灵乳剂	280～375	4000	7*	
70%甲基硫菌灵可湿性粉剂	750～2250	1000～1500	10*	
50%多菌灵可湿性粉剂	1500～1500	1000	15*	
75%百菌清可湿性粉剂	1100～1900	800～1000	6*	

* 为暂订标准。

10.2 茶园常用除草剂的使用剂量和方法〔Dosage and method of application of popular herbicides applied in tea garden〕

除草剂名称	使用剂量 kg/hm²	防治对象	使用方法
10%草甘膦水剂	一年生杂草用 7.5kg/hm²，多年生杂草用 11.25～15.0kg/hm² 加表面活性剂（洗衣粉）0.2%，加水 750 L	一年生、多年生各类茶园杂草	杂草生长旺盛期对杂草叶面喷雾，持效期 30～45 天，注意不要接触茶树芽梢。茅草、香附子等杂草须反复用药
40%西玛津、莠去津胶悬液，50%、80%可湿性粉剂	40%胶悬剂用 3～3.75kg/hm² 可湿性粉剂用 6～7.5kg/hm² 加水 750 L	豆科、十字花科、单双子叶杂草、大部分阔叶杂草及稗、狗尾、蟋蟀草、苍耳、马齿苋、蓼和莎草等茶园杂草	杂草芽前或除草中耕后处理，持效期 60 天左右。对成龄杂草效果较差。土壤有机质含量过高时不宜使用
50%扑草净可湿性粉剂	用 3.75～6.0kg/hm²，加水 750 L 喷洒土表	大部分阔叶杂草及部分禾本科杂草，如马唐、狗尾、牛筋草、蓼、马齿苋、繁缕、车前草等	中耕除草后、杂草芽前处理，持效期 45～60 天。对成龄杂草效果较差。注意不要接触茶树芽梢
60%茅草枯可湿性粉剂	用 7.5～15.0kg/hm²，加水 750L，喷洒杂草茎叶	茅草、狗牙根、马唐、狗尾、蟋蟀草等茶园一年或多年生杂草	杂草生长旺盛期施用，持效期 10～30 天。注意不要接触茶树芽梢，在砂土中使用要慎重
20%百草枯水剂	用 2.25～3.0kg/hm²，加水 750 L，喷洒杂草芽叶	一年生、多年生单、双子叶杂草，及多年生杂草的地上部分	杂草生长旺盛期喷施，持效期 15 天左右。注意不要接触茶树芽梢。茶园喷洒 10 天内禁止畜、禽入内以防中毒
25%敌草隆可湿性粉剂	用 4.5～6.0kg/hm²，加水 600～750 L，喷洒土表	马唐、狗尾、蓼、莎草、牛筋草、野苋、蓼等一年生单、双子叶杂草	茶园中耕后或杂草芽前处理，持效期 60 天左右

11　中国茶业大事简记〔Brief records on the tea major issues in China history〕

神农时代　中国已发现和利用茶。陆羽《茶经》:“茶之为饮，发乎神农氏。”

前 1066 年　《华阳国志·巴志》载：巴国境内“园有芳蒟香茗”。此系文献中最早的人工栽培茶树的记述。

前 308～前 206 年　饮茶和茶的有关知识，开始由巴蜀向外传播。明末清初顾炎武《日知录》:“自秦人取蜀而后，始有茗饮之事”。

前 201 年　西汉高祖六年，置“荼陵”县。据《茶陵图经》称，因陵谷产茶而得名，后改为“茶陵”。

前 168～前 160 年　长沙马王堆一、三号汉墓中有“�known一笥”简文、木牌随葬（出土后经考证“�known”系“槚”异体字，箱内实物经有关单位鉴定，类似茶）。

前 59 年　西汉时茶已成为商品进入市场，蜀郡资中（今四川资阳）王褒的《僮约》有：“烹茶尽具”、“武阳买茶”的记载，系茶作为商品交易的最早记载。

前 206～24 年　据《名山县志》及其他有关文献记载，相传西汉时即有人（吴理真）在四川蒙山植茶。

220～265 年　三国魏时中国已出现饼茶采制工艺。张揖《广雅》:“荆、巴间采叶作饼，饼成以米膏出之”。

265～317 年　西晋时茶已见于诗歌，左思、孙楚和张载诗中均有茶事。

420～589 年　南北朝时中国始有制茶作坊，将鲜叶经蒸煮压制成饼茶。

593 年　隋开皇十三年，即日本圣德太子时代，中国茶文化随佛教始传日本。

618～907 年　唐代制茶技术进一步完善，创造了蒸青团茶。

641 年　唐贞观十五年，文成公主嫁藏王松赞干布，以茶作随嫁礼品。茶始入西藏。

731 年　《新唐书》载，藏人于本年要求“交马于赤岭（今青海西宁）互市于甘松岭（今四川松潘）”，始辟茶马交易先河。

742～755 年　唐天宝年间，杜佑《通典》载：“夷陵郡贡茶芽二百五十斤，灵溪郡贡茶芽二百斤”，是为唐代贡茶的最早记载。

750～780 年　中唐时期，已用“茶”字。此前古代指茶的字有荼、茗、槚、荈、蔎、檟、苦檟等多种。

760～780 年　陆羽编著的世界第一部茶业专著《茶经》问世，全书共三卷十章，是系统阐述唐代以前有关茶叶的综合性古茶书，流传于世的约有 33 个版本。

782 年　唐建中三年，纳赵赞议，诏征天下茶税，十取其一，是为茶税之始。（为济军资急需，仅二年，于 784 年即罢茶税）。

793 年　唐贞元九年，常税制度确立，茶之“税制”应自此始。

804 年　茶圣陆羽逝世。

805 年　唐永贞元年，日本都永忠学问僧和最澄禅师从浙江天台山学习佛学回国时，带回中国茶种，植于近江台麓山上，这是日本种植茶树的最早记载。

825 年左右　唐张又新撰《煎茶水记》。全书约 900 字，主要叙述茶汤与水质的关系。

828 年　唐太和二年，朝鲜兴德王三年《三国史记》载：冬十二月“入唐使大廉持茶种子来，王使植地理山，茶自善德王时有之，至于此盛矣”。

835 年　唐太和九年冬十月，王涯呈献榷茶之利，遂立榷茶苛政，至十二月，诸道盐铁转运榷茶使令孤楚、复奏榷茶之弊，乃废。

840 年　唐开成五年，武宗即位，增加江淮茶税，开始禁绝私茶，凡私贩茶叶者，依法处置。

852 年　唐大中六年，裴休设立税茶法十二条。

873 年　唐咸通十四年，帝赐法门寺茶具系列中有鎏金银的茶笼子、茶碾子、秘色瓷茶杯和琉璃盘等。

960～1279 年　宋代制茶技术虽仍沿用蒸青法，但由饼茶、团茶转向崇尚散茶，并强调茶的真香、真味和真色，提倡清饮，改煮饮为冲泡，这种饮茶方法，称之为“点茶”，即所谓“唐煮宋点”。

976 年　宋太平兴国元年设茶叶官焙于建州（今福建建瓯），建造北苑贡茶院。

977 年　宋太平兴国二年，派官驻建州北苑贡茶院，督造龙凤团茶。

979 年　宋太平兴国四年，曾禁伪茶，宽纳茶税。

990～994 年　唐宋时代榷茶制度时兴时废。宋太宗淳化年间又在四川实行榷茶制度。

1005 年　宋景德二年，复制订榷茶新法。

1008 年　宋大中祥符元年，特诏罢各地贡茶。

1016 年　宋大中祥符九年，由翰林学士李迪等拟订茶法条例。

1041～1048 年　宋庆历年间，蔡端明为漕，始造小龙团茶。

1059 年　宋嘉祐四年，复下诏废除榷茶法，弛茶禁，并实行通商法。

1074 年　据《宋史·食货志》载：宋神宗熙宁七年，遣李杞入蜀，卖茶于秦、凤、熙、河诸州，以易番马（每头马易茶 70～120 市斤），是为塞外通商易茶之早期记载。

1105 年　宋崇宁四年，蔡京改茶叶通商法为“茶引法”。

1107 年　宋徽宗赵佶在大观元年，亲著《大观茶论》一书。

1168～1191 年　南宋孝宗和光宗时期，日本高僧荣西禅师到中国学习禅宗，返日时带回茶籽、茶苗，植于脊振山一带，并著《吃茶养生记》一书。

1259～1268 年　日本《类聚名物考》载：“茶道之起在正元中筑前，崇福寺开山南浦、昭明由宋传人”、“南浦、昭明到余杭径山寺传其法而归”。

1276 年　元至元十三年，“茶引法”改为“长短引法”，商人纳税领取长引、每“引”可购茶 120 市斤、短引每“引”可购茶 90 市斤（征税银 4.28 钱）。以后专行“短引法”，并加发“由票”，每票可购茶 9 市斤。

1302 年　元大德六年，在武夷山四曲建立御茶园，专制贡茶。

1320 年　元时整治茶法，行“茶引法”增收茶税，至延佑七年茶税收入计289 221锭银。

1368 年　四川开始生产黑茶，并逐渐扩大至湖南产区。

1368～1644 年　明代制茶技术大有发展，先后创制了炒青绿茶、黄茶、黑茶和红茶。

1370 年　明洪武三年，吐番宣慰使开始向明廷进献“贡马与方物”，朝廷对进贡者以优惠赏赐，并允其归途买茶带回藏乡。遂使朝贡者增至数千人，成为运藏茶叶贸易的又一渠道。后为禁止私茶出境，遂禁回番僧人收买私茶。

1371 年　明洪武四年，定茶课制，即茶商贩卖茶叶按比例纳课，圆茶类三十分抽一分，芽茶、散茶按圆茶比例纳税；茶园每十株官取一分。其余所收之茶、官府作价购买。

1371 年　明洪武元年，调川茶百万斤运陕西易马，时川茶占陕西茶马互市总额的 98%。陕西茶马市，年易马约数千匹，最多时达二万匹左右。

1373 年　明洪武六年，在陕甘及四川碉门设茶马司，专营茶马贸易事。

1382～1393 年　明洪武十五至二十六年，颁布了“金牌征马制”，以金铜信符为征发凭证，每块金牌须纳马190～765 匹，各族不等，番人纳马，意在得茶，以后又将金牌征马改为比号纳马（即按不同的民族编号）酬以茶斤。

1389 年　明洪武二十二年订立以茶易马标准，根据马匹质量，上等马每匹 120 斤茶，中等马每匹 70 斤茶，下等马每匹 50 斤茶。

1391 年　明洪武二十四年九月发布诏令：“罢造龙团、唯采芽茶以进”。自此进贡茶叶由龙团凤饼改为散茶，促进了炒青散叶茶的发展。

1397 年　明洪武三十年，茶马交易中，茶贱马贵，致使国课有亏，明太祖决心严禁私茶。派驸马欧阳伦出使西蕃，伦倚仗权势，私集巴茶出境易货，事发，赐死，有关人员皆伏诛。

1397 年　明洪武三十年，为保证川茶储运，修建了成都、保宁、重庆、播州宣慰使司地区四大茶仓，“以待客商纳米中茶和西番易马”。

1430 年　明宣德五年，阐化王派贡使皂藏向明宣宗朝贡，回程中在民间换得茶叶若干，至临洮被巡吏发现，茶叶没收，人被拘禁，帝为睦邻计，饬令释放皂藏一行，并赠以茶叶。

1440 年　明代朱权撰《茶谱》。

1467 年　明成化三年因饥荒赈灾急需，明政府决定茶课由“本色”改为“折色”，即原收茶叶实物改为收取银钱、丝绢或粮食。

1471 年　明成化七年，加紧私茶缉查，规定严禁进贡的“回回蕃僧人”沿途收买私茶，商贩有夹带私茶 500 斤者，发配充军等。

1481 年　明成化十七年，陕西发生严重灾荒，政府实行“纳粮中茶法”，凡运粮到陕者，发给凭证，允许贩运一定数量的茶叶。

1499 年　明弘治十二年，陕西巡茶御史王宽上言户部，建议停止“粮茶开中”，户部准其所请，是年起停止。

1500～1520 年　曹珖撰《请罢芽茶疏》，列呈贡茶五害，请废贡茶制。

1505 年　明弘治十八年，再次发布严禁私茶法。

1507 年　明正德二年，根据杨一清建议，再次设立巡茶御史，兼理马政、茶法二事。

1515 年　明正德十年，为便于交易，巡茶御史王汝舟重新制定每篦重量，即每一千斤定为 330 篦、每篦茶 3 斤 4 两（加包装物为 6 斤 4 两），名为“中制”。

1516 年　葡萄牙人从马来半岛的马六甲航海来中国进行贸易活动，贸易物品中有茶叶。

1524 年　明嘉靖三年，陈讲撰《茶马志》，共分茶马、盐马、牧马、点马四卷。

1529 年　明代朱祐槟撰《茶谱》十二卷。

1530 年　明嘉靖九年时，花茶已兴，窨茶的花卉除茉莉外，已扩展有木樨、玫瑰、蔷薇、兰蕙、橘花、栀子、木香、梅花和莲花等。

1535 年　继 1530 年钱椿年撰《茶谱》之后，1535 年左右赵之履按《茶谱》体裁撰写了《茶谱续编》。

1541 年　顾元庆撰成《茶谱》一卷，其内容有煎茶四要、点茶三要、茶效等。

1542 年　明嘉靖二十一年，杭州茶坊林立，且风行茶馆中说书的习俗。

1554 年　田艺蘅撰《煮泉小品》，同年徐献忠撰《水品》。

1557 年　意大利作家赖麦锡（Giambatlita Ramusio）著《中国茶》和《航海行记》。这是欧洲介绍华茶的最早记述。

1567 年　俄人彼得洛夫（Ivan Petroff）和耶莱雪夫（Boornash Yalysheff）从中国返回，著文介绍中国茶事，此系茶讯入俄之始。

1573～1620 年　明万历年间，云南省已有沱茶生产，沱茶原产景谷，又称“谷茶”，后多集中下关制造，故有“谷庄”和“关庄”之分。

1575 年　徐渭撰《茶经》一卷和《煎茶七类》。《茶经》今已佚。

1578 年　明万历六年，李时珍著《论茶》（为《本草纲目》中之一篇）。详细记述了茶叶性能及功效，并有用茶叶配制的药方 20 种。

1597 年　许次纾撰《茶疏》，全书分 36 则。其中“炒茶”一则，详细记述了炒青绿茶的工艺技术。

1605 年　明万历三十七年，罗廪撰《茶解》。书中着重对炒青工艺技术要点作了记述。

1606～1608 年　荷兰人从澳门采购茶叶，并将华茶转销荷兰，系华茶入欧之始。

1610 年　夏树芳撰《茶董》。

1612 年　陈继儒撰《茶董补》二卷，补夏树芳《茶董》之不足。

1613 年　喻政在福州编刊《茶书全集》。原名《茶集》，分 5 部共 27 篇。

1618 年　明万历四十六年，派遣使臣携茶数箱由陆路经蒙古及西伯利亚赴俄，历时年半到达莫斯科，茶赠沙皇，并传达准予中俄通商之事。

1638 年　俄有骆驼商队，经新疆伊犁，循陆路至湖南、安徽六安运茶而归。

1638 年　明崇祯十一年，莫斯科使臣瓦西里·斯达尔可夫（V. Starkoff）带回蒙古可汗赠送沙皇的礼品，中有茶叶 4 普特。

1644 年　明代出版的《匡庐游录》中载：茶树“五六年后梗老无芽，则须伐去，俟其而蘖”；《物理小识》载：“树老则烧之，其根自发”，这是茶树修剪和台刈技术之最早记载。

1650 年　清顺治七年，贡茶由户部职掌改属礼部职掌，规定应贡之茶，各有定额，并照会各省布政司，所贡芽茶需在谷雨后第十日起解，限期送到礼部，限期从 25 天至 90 天，各地不同，凡延缓者参处之。

1655 年　据纽霍夫（Johan Nieuhoff）记述，广州官吏宴请荷兰大使之时，曾将茶与牛奶调饮待客。

1661 年　清顺治十八年，已建立洮州、河州、西宁、庄浪、甘州五个茶马司，是年又增辟滇北胜州茶马司。

1669 年　清康熙八年，英属东印度公司运中国茶入英国。

1689 年　清康熙二十八年，福建厦门出口箱茶 150 市担输往英国，开中国内地与英国茶叶直接贸易之先河。

1690 年　中国茶叶获得在美国波士顿销售的特许执照。

1697 年　据《台湾茶业发展史》载：清康熙三十六年《蕃境补遗》中记有“台湾中部水连沙深山番地，有高丈余之茶树”，此为台茶最早记载。

1699 年　康熙帝南巡太湖，宋公敬献朱元正炒制的“吓杀人香茶”，帝悦，以其名不雅，遂赐名曰“碧螺春”。

1721 年　清康熙六十年，中国输往英国之货物中，茶叶居第一位，年输英茶叶超过百万磅。

1724 年　雍正二年，清廷为密切与藏族联系，每年赐给达赖茶叶 5000 市斤，班禅 2500 市斤，称为“赏赐茶”。

1727 年　中俄订立恰克图条约，自此恰克图成为中俄茶叶贸易主要集散地。

1728 年　清政府批准厦门海关出口茶叶，运往南洋诸国互市。

1735 年　自 1727 年中俄互市条约签订后，以“恰克图”为中心的陆路运输开通，本年举行华茶陆路运俄开幕典礼，俄女皇伊丽莎白到会庆贺。

1753 年　瑞典植物学家林奈（C. Linnaeus）著植物分类论（Species Plantarum），根据中国采集的茶树标本，把茶分为二属，即 *Thea camellia* 和 *Thea sinences*。

1762 年　林奈（C. Linnaeus）再版的植物分类论中，茶的学名定为：*Thea sinensis* Linne. sinensis 拉丁文即为“中国”之意。

1765 年　清代对马的需要已不如明代迫切，茶马政策多变，以茶易马时兴时禁，至清乾隆三十年（1765 年），经历千年的茶马互市完全终止。

1777 年　清乾隆四十二年，广州茶市兴隆，公行制度封闭六年后复又兴起，有行商 10～13 人，多为福建籍。

1780 年　东印度公司从广州购得茶籽和茶苗，运至加尔各答，种在加尔各答私人植物园中，此为中国茶种入印之最早记录。

1781 年　清乾隆四十六年，湖南洞庭湖茶区产制的“君山银针”列为贡茶，规定年纳贡 18 斤，名曰“贡尖”。

1785 年　独立战争后，美国急需茶叶，于 1784 年 2 月派“中国皇后”号海轮来华，从广州满载茶叶、瓷器、纺织品等，于 1785 年 5 月航抵纽约，是为华茶直接运销美国之始。

1786 年　吴骞撰《阳羡名陶录》二卷，详述宜兴紫砂茶具的材质、起源、故事、制工和风格等。

1795 年　据《华茶大观》记述：美国植物学米绰克斯（A. Michaux）从一位船长处获得中国茶籽，栽于查尔斯顿（Charleston）植物园中，此系中国茶种移植美国的早

期记载。

1796 年　清嘉庆元年，福建茶农反复试验，成功地创制了白茶新品类。

1796 年　《台湾通史》载："清嘉庆时有柯朝者归自福建，始以武夷之茶植于鲤鱼坑，发育甚佳。"

1814 年　清嘉庆十九年，中国茶农赵香、黄才等约 300 人，去巴西协助种茶。

1833～1834 年　印度茶叶委员会秘书戈登（George James Gordon）先后两次来华，仔细调查中国栽茶、制茶方法，收集茶籽，招雇中国技工，以图发展印度茶业。

1856 年　据《清史稿·茶法》载，清文宗咸丰六年时，新疆天山曾产茶叶。

1861 年　在湖北汉口诞生了俄商第一家砖茶加工厂，使用人工螺旋压力机压制砖茶。

1865 年　清同治四年淡水海关输出茶叶 82022 公斤，此为台茶直接输出之始。

1868 年　清同治七年，中国海关开始纪录历年茶叶输出量。

1873 年　清同治十二年，陕西总督左宗棠奏请厘订甘肃引茶章程，实引以票代引，每引 50 斤。并准许南方各省茶商经营边销茶叶。

1875～1908 年　清光绪年间，每年颁发茶引364 949张。

1876 年　清光绪二年，胡元龙、余干臣分别在祁门的贵溪和历口试制祁门红茶成功。

1876 年　清光绪二年，四川总督丁宝桢实行茶政改革，推行"定额招商"办法，规定商人认额请引，以为专利，非人亡亏绝不得另招承充。

1880 年　中国输英茶叶达 7.29 万吨，其中红茶占 63%，是 1949 年前的历史最高记录。

1881 年　清光绪七年，福建茶商吴福元至台北大埕设"源隆号"茶厂，专制包种茶，是台湾精制包种茶之先河。

1886 年　鸦片战争后开辟五口通商，茶叶输出量大增，清光绪十二年达 13.41 万吨，创历史最高记录。

1889 年　清光绪十五年，台湾巡抚刘铭传特命茶业人员组织茶郊永和兴，旨在团结创业，为最早的茶业民间组织。

1891 年　江西九江创制小京砖茶，并设立了砖茶厂。

1893 年　中国茶叶技工刘峻周（浙江宁波人）等，应聘到格鲁吉亚传授种茶制茶技术，被称为格鲁吉亚茶业创始人。

1893 年　清光绪十九年，英国迫使清政府订立中英续约中，规定允许印度茶叶输入西藏，致使边茶市场一度为印茶所夺。

1896 年　清光绪二十二年二月，在福州成立了福州机器造茶公司，为最早的中国机械制茶业。

1898 年　清光绪二十四年五月八日在福建三都澳正式成立福海关，成为继广州、上海、汉口三口岸外的又一茶叶海运港口。有 13 个国家的 21 个公司在三都澳设立子公司或商行，出口货物中以茶为主。

1905 年　《定远县乡土志》中，应用植物学知识记载了茶树的特征，这是近代较早的记述。

1905 年　清光绪三十一年，由郑世璜率领的中国首批茶叶考察团，赴印度、锡兰（今斯里兰卡）考察茶叶产制情况。

1907 年　在英国伦敦，成立了中国茶业协会，负责宣传并经营华茶事宜。

1908 年　南京成立了江南商务局植茶公所，此系早期从事茶叶改良的机构。

1909 年　湖北羊楼洞创办了茶业模范场，并附设有茶业讲习所。

1909～1910 年　为抵制印茶侵占藏市，1909 年 2 月雅安设立商办藏茶公司筹备处，1910 年 4 月正式成立商办边茶股份有限公司，为期年余。

1910 年　俄国茶商于 1864 年起先后在湖北羊楼洞、崇阳和湖南设立 3 个砖茶厂，至清宣统二年（1910 年），俄商输出红、青砖茶达37 536吨。

1910 年　根据清廷农工商部旨意，1910 年 8 月在四川灌县（今都江堰市）成立了茶务讲习所，以培养人才，改进品质，振兴茶业。

1911 年　谢观编著《中华医学大辞典》，记述了茶根煎服治病之功效。

1915 年　台湾省的茶郊永和兴改为任意组合台北茶商公会，由陈朝骏任组长。

1915 年　在旧金山举办巴拿马太平洋万国博览会上，"安徽太平猴魁"、"浙江惠明"、"江西狗牯脑"、"信阳毛尖"、"四川蒙顶茶"等获大奖。

1917 年　著名画家吴昌硕作"品茗图"水墨画。

1917 年　湖南安化设立茶业讲习所。

1918 年　安徽休宁设立茶务讲习所。

1923 年　台湾总督府殖产局组织各地茶叶公司和茶生产组合（合作社），联合成立了台湾茶共同贩卖所，所址大稻埕。

1923 年　为维护商品质量和对外声誉，1923 年 6 月制订台湾重要物产取缔法，同年设立台湾茶检查所，实行出口茶检验制度。

1923 年　安徽六安省立第三农业学校，创设了茶业专业。

1930 年　上海茶商李镜明、单守和等为扭转茶业危局，团结抗争，于 12 月组织了上海茶叶同业会。

1931 年　政府改革茶税制度，实行裁厘金而推行营业税办法。

1931 年　中山大学农学院成立茶蔗部，设有茶蔗研究所和茶蔗专业。

1931 年　上海和汉口相继设立了中国茶叶检验机构，并草拟了第一份出口茶叶检验规程。

1931 年　台湾省房课编印出版了《中华民国茶业史》。

1932 年　行政院农村复兴委员会组建了中国茶业改良委员会。

1935 年　广东鹤山白水带设立鹤山茶叶改进所，罗锺铼任所长，此为广东省早期之研究机构。

1935 年　吴觉农、胡浩川编著《中国茶业复兴计划》一书，上海商务印书馆出版。

1935 年　福建创立了福安茶叶改良场，张天福任校长，此为最早的茶叶科技学校。

1937 年　为改良华茶品质，中央农业部首先选择祁红、屯绿两茶区试行茶叶产地检验。

1937 年　中国实业部联合商埠茶商组织了中国茶业公司，办事处设于上海北京路垦业大楼。

1937 年　为发展红茶生产，台湾引进阿萨姆大叶良种，植于台中鱼池。

1938 年　财政部公布茶叶出口贸易大纲，全国茶叶实行统购统销政策。

1939 年　行政院 5 月 5 日核发各省茶叶管理机关组织通则，各省先后建立了茶叶管理机构。

1939 年　中茶公司委派范和钧、冯绍裘、张石诚等深入顺宁、佛海（今之凤庆、勐海）创办茶厂，并研制红茶成功，此为滇红生产之始。

1939～1940 年　贵州黎川（今务川）境内发现野生大茶树，树高 6～7 米，叶长 13～16 厘米，叶宽 7～9 厘米。

1940 年　在孙寒冰、吴觉农等倡议和推动下，迁址重庆的复旦大学增设茶叶专业（本科），由吴觉农任系主任，此为中国高等院校中最早创建的茶叶系科。

1940 年　英士大学创办了特产专修科，内设茶业专修班。

1940 年　行政院核准于 4 月 29 日公布实施管理全国内销茶叶办法大纲。

1941 年　2 月浙江衢县万川筹建了东南茶叶改良总场，吴觉农任场长，并出版《万川通讯》。9 月筹建了第一个全国性的中国茶叶研究所，所长吴觉农。

1941 年　浙江省精制茶厂已达 295 个，茶农合作社制茶厂 25 个。

1942 年　中国茶叶研究所由万川迁址福建崇安武夷山麓的赤石企山茶场，并聘蒋芸生为副所长，先后出版《武夷通讯》、《茶叶研究》和《茶叶研究丛刊》（于 1945 年停办）。

1942 年　皖浙一带洪水泛滥，新安江两岸大批箱茶被浸，遂全部运安徽屯溪茶素厂，提取茶素（即咖啡碱）供作药用。

1945 年　抗日胜利，台湾农林处接管了前日本财团投资之三井、三菱、三庄、东横等企业会社。行政院农村复兴委员会派谢东闵、赵连芳、庄晚芳等到台湾办理接收并整顿台茶事宜，筹建台湾茶业公司。

1946 年　由于茶叶课税负重，茶商经营艰难，怨声载道，本年 11 月康定发生抗税斗争，汉、藏茶商联合武装护送茶叶出关。

1949 年　威廉·乌克斯（William H. Ukers）编著、中国茶叶研究社集体翻译的《茶叶全书》（All About Tea）于 5 月在上海出版发行。

1949 年　中华人民共和国诞生，10 月 26 日至 11 月 11 日，中央财政经济委员会在北京召开全国茶叶产销会议，讨论复兴华茶问题。

1949 年　中国茶业公司于 12 月 1 日在北京成立。由农业部副部长吴觉农兼任经理，统管全国茶叶生产、收购、加工、出口和内销业务。

1949 年　吴觉农提出“压资订机”建议，获中央财经委员会批准，俟后中央拨巨款生产茶机，2 年生产了 2 千余台，有力推动了机械制茶业的发展。

1949 年　复旦大学茶叶专修科恢复招生（二年制）。。

1950 年　中央贸易部 1 月 30 日发出通知：各地茶叶由中国茶叶进出口公司统一组织收购，各地其他贸易公司或机关，不得自行在市场上收购茶叶。

1950 年　中苏贷款协定于 2 月 14 日在莫斯科签订。协定规定苏联给中国 3 亿美元的贷款，中国以原料、茶叶、美元偿还本息。

1950 年　武汉大学农学院创办茶叶专修科。

1950 年　贸易部于 2 月 29 日在北京召开第一次全国商检会议，会议制订了出口茶叶检验最低标准，并拟在华东和中南区实施茶叶产地检验办法。

1950 年　4 月 29 日贸易部颁发输出茶叶检验暂行标准和茶叶产地检验暂行办法。

1950 年　上海商品检验局于 7 月在杭州、绍兴、温州、祁门、屯溪设立 5 个站，从事浙皖两省外销茶叶的产地检验。

1950 年　中国茶叶进出口公司于 12 月在浙江杭州举办制茶干部训练班，由胡浩川任主任。

1951 年　浙江绍兴设立平水区茶叶改制所，着重推进绿茶改制红茶工作。

1951 年　贸易部和农业部联合发出关于两部分工的指示：有关茶叶生产的实验、研究、改良及初制工作归农业行政部门负责，中国茶叶进出口公司专营收购、精制与贸易业务。

1951 年　“中茶”商标于 12 月 15 日获得专用权，商标注

册证为第13072号，专用年限20年。

1951年　贸易部、农业部联合下达关于按毛茶实际收购价格征收1%改进费，用于改进产制技术的通知。

1952年　选制了对苏贸易的红茶和绿茶标准样。

1952年　中国茶业公司提出“关于茶叶产区划分的原则及区域范围的意见”及“外销红、绿茶重要产区划分的意见”，逐步实行定向生产和计划管理。

1952年　应苏政府要求，中国茶叶进出口公司华东区公司精选茶籽两批，共1500箱（30吨），于12月用保温车厢装运苏联。

1952年　全国高等学校实行院系调整，复旦大学茶叶专修科并入安徽农学院，同年武汉大学农学院茶叶专修科并入华中农学院。西南贸易专科学校茶叶专修科调入西南农学院。浙江农学院开始创建茶叶专修科，蒋芸生任主任。

1953年　浙江杭州茶厂于8月建成投产，年精制茶叶能力15 000吨，以加工外销眉茶为主，此为中国规模最大的茶叶精制厂。

1954年　中央财政经济委员会2月1日公布关于1954年农产品预购工作的指示，规定茶叶可实行预购制。

1954年　农业部、外贸部、供销合作总社于10月13～24日联合在北京召开全国茶叶工作会议。

1954年　川藏公路全线通车后，销藏的南路边茶可直运昌都、拉萨，结束了在康定篾篓换牛皮包装的历史。

1955年　浙江余杭石濑建立了余杭茶叶试验场，此为中华人民共和国成立后建立的第一个大型国营茶场。

1955年　根据中共中央决定，外贸部经营的茶叶采购、加工、分配业务移交农产品采购供应部负责办理，茶叶的出口业务，仍由外贸部办理。

1955年　根据“统筹兼顾、全面安排”的精神，对私营茶商进行社会主义改造。

1956年　应越南民主共和国邀请，中国派专家前往越南林土产总公司下属的河内茶厂指导生产，历时一年。

1956年　中国茶叶进出口公司委托伦敦出口公司试行参加茶叶拍卖，全年运英茶叶7批，共178.49吨。此系中国茶叶首次参加伦敦拍卖。

1956年　安徽农学院、浙江农学院的茶叶专修科升格为茶业（学）系，学制由2年改为4年。同年，湖南农学院农学专业茶作组，改为园艺系茶叶专业，学制4年。

1957年　中国茶叶进出口公司于4月15日组成茶叶联合交易团，参加首届中国出口商品交易会，会上成交总额17万美元。

1957年4月份　周恩来、陈毅、贺龙等陪同苏联伏罗希洛夫主席参观杭州梅家坞十月茶叶生产合作社。

1957年　农业部经济作物局于8月在福建安溪大萍乡召开全国茶叶生产现场会，会议有14个省10多名干部和13名农业生产合作社劳模，共53人参加。重点参观茶树短穗扦插、压条育苗及茶叶丰产经验。

1957年　祁门茶叶试验场研制成功卷帘式手摇萎凋架，提高了萎凋工效，降低成本。

1958年　农业部于3月5～14日在杭州召开全国茶叶生产会议，拟订了茶叶生产十年发展规划。

1958年　中国农业科学院茶叶研究所于10月6日在浙江杭州成立。

1958年　国务院于11月19日下达农副轻工产品分级管理办法，其中茶叶属第一类中央集中管理的商品。

1958年　浙江农学院茶叶系招收2名苏联留学生，学制2年。此为中国高等农业院校首次培养茶学专业留学生。

1959年　中国农业科学院茶叶研究所于3月28日至4月5日，在杭州召开第一次全国茶叶科学研究工作会议。

1959年4月　在杭州召开全国高等农业院校第一次教材协作编写会议，并决定先编写茶树栽培、育种、制茶和生化4本教材。

1959年　4月25～28日在杭州召开第一次全国采茶机评比会议，26台机种参赛。

1960年　第二次全国茶叶科学研究工作会议于2月11～24日在杭州召开。

1960年　农业部于3月16日～4月2日分别在浙江、福建两省举行茶叶生产现场会。

1960年　高等农业院校茶学专业开始建立招收茶学硕士研究生制度。

1960年　中国组派茶叶工作组赴摩洛哥考察，并帮助发展茶叶生产。

1961年　国务院财贸、农林办公室于11月8～21日联合召开全国茶蚕专业会议。研究近年茶叶生产下降的原因，讨论恢复生产和收购的方针、政策、措施。

1962年　2月21日在杭州召开第三次全国茶叶科学研究工作会议。着重传达贯彻“自然科学研究机构当前工作十四条意见（草案）”，并草拟全国茶叶科学研究十年远景规划。

1962年　山东省开展“南茶北引”试验，在日照、临沂等地试种茶树。

1962年　中国组派茶叶专家组赴马里、几内亚帮助筹建茶叶种植场和茶叶加工厂。

1962年　在云南勐海县巴达大黑山密林中，发现一株树高32.1米，树干胸围直径约1米的特大野生大茶树，树龄在1 700年以上。

1963年　全国茶厂经营管理会议，于3月4～16日在上海召开。

1963年　中国农学会于9月9日以（63）农字第38号文转

发中国科协批文，同意成立中国茶叶学会筹委会。

1964 年　为恢复和发展茶叶生产，全国决定从 1964 年 1 月起每年发放茶叶生产专项贷款 800 万元，连续发放 5 年，1964 年还拨给7 000吨化肥，专门用于培育幼龄茶园。

1964 年　农业、外贸、农机等部于 3 月份共同拟订创制红碎茶科学实验工作要点，选定勐海、英德、芙蓉、芭蕉、瓮江和新胜 6 个茶场试点，并组织实验工作领导小组和实验工作组。

1964 年　外贸部 5 月 11 日通知：乌龙茶、花茶增列为法定检验的出口商品、自 1964 年 7 月 1 日起执行。

1964 年　中国茶叶学会成立大会暨第一届学术年会于 8 月 23 日至 9 月 2 日在杭州召开，到会代表 62 人，收到论文 146 篇。蒋芸生任第一届理事会理事长。

1964 年　中国茶叶学会于 8 月份创办了学术性茶叶专业刊物《茶叶科学》，并由朱德委员长亲笔题写刊名。

1964 年　第一机械工业部在杭州组织 NIC 型采茶机组鉴定，此为第一套通过部级鉴定的单人采茶机组。

1964 年　国家科学技术委员会于 11 月 28 日同意正式成立茶叶标准化工作专家小组。

1964 年　中国农业科学院茶叶研究所设计、杭州茶机厂制造的大型绿茶初精制成套茶机，首次向几内亚、马里出口。

1965 年　根据西藏自治区政府要求，农业、外贸、商业三部联合组织西藏种茶考察组，先后考察昌都、米林、林芝、通麦、波密、易贡、察隅等地。

1965 年　第八机械工业部决定在全国 13 个厂定点生产茶叶机械，其中杭州农机厂生产中型茶机，其余生产小型茶机。

1965 年　中国茶叶学会于 9 月份在福州召开全国茶树品种资源研究及利用专题讨论会，会上推荐鸠坑种、祁门种、福鼎大白茶等 21 个地方良种进一步在全国推广。

1966 年　中国和马里共和国签订关于“建设一个茶场（100 公顷茶园）”和“一座茶叶加工厂（年产茶 100 吨）”的协议。派遣专家组进行工作。

1966 年　国务院农林、财贸办公室联合于 2 月 25 日～3 月 10 日在北京召开全国茶叶会议，号召学大寨，正确处理粮茶关系和大搞样板田示范。

1968 年　台湾省茶业改良场正式成立。（前身为 1903 年建立的草南坡制茶试验场）。

1969 年　12 月在浙江绍兴召开了全国茶叶生产、收购工作会议。

1969 年　茶叶内外贸业务再次分家，收购、加工、内销及货源分配业务划归商业部，外贸仍归中国土畜产进出口总公司。

1972 年　农业部、商业部、一机部联合在绍兴召开小型茶机选型交流会，共有 29 台（组）茶机送展。

1972 年　农业部指示在茶叶生产上禁止使用滴滴涕和六六六农药。

1973 年　为扩大对日贸易、引进了蒸青茶制茶机 5 套，分配给浙、皖、闽的有关茶场试制蒸青茶。

1973 年　云南农业大学建立茶叶专修科，学制 3 年，（1984 年后改为 4 年制本科，属园艺系）。

1974 年　农业部、外贸部、商业部联合于 3 月份在北京召开全国茶叶会议，号召茶叶生产要有个大的发展，速度要加快。会议讨论了进一步发展茶叶生产的任务和措施。

1975 年　福建农学院设立茶叶专业，学制 2 年，1978 年改为 4 年制本科。

1975 年　台湾省茶业改良场利用茶树组织培养方法，成功培育出茶树新个体。

1977 年　全国年产茶 5 万担（2500 吨）县经验交流会于 5 月 26 日至 6 月 2 日在安徽休宁召开。会议由农林部、外贸部、供销合作总社共同主持。18 个县参加了会议，其茶叶产量约占全国总产量的 1/4。会议规划到 1985 年建成 119 个年产茶 5 万担（2500 吨）的县。

1977 年　浙江和湖南两省率先突破年产茶 5 万吨。

1977 年　台湾省台北市出现第一家茶艺馆。

1978 年　农业部、全国供销合作总社联合发出茶叶生产上禁止使用高残留农药滴滴涕和六六六的通知，并强调对茶叶等作物要优先供应高效低毒农药。

1978 年　1 月 4 日外贸部组派代表团参加联合国贸易发展促进会在日内瓦召开的第一届政府间茶叶专家组会议和第一届茶叶筹备会。

1978 年　安徽省绿茶初制成套设备和浙江省 GCR-55 型茶叶揉捻机；茶树优良新品种“龙井 43”、“福云 7 号”、“福云 8 号”和“福云 23 号”；福建省安溪县的“茶树短穗扦插”技术获全国科学大会优秀科技成果奖。

1978 年　中国茶叶学会恢复了受“文化大革命”影响而停止的活动。11 月在昆明召开第二次代表大会暨茶叶生产基地建设学术讨论会，聘请吴觉农为名誉理事长。

1978 年　全国供销合作总社 12 月 16 日批文成立杭州蚕茶加工研究所，任命于涛为第一任所长。（1982 年更名为商业部杭州茶叶加工研究所）。

1979 年　国务院授予舒茶人民公社、休宁渠口公社、长沙茶业公社、绍兴上旺大队和宜兴省庄大队为全国茶叶生产先进单位。

1979 年　杭州茶叶机械科学研究所成立，此为全国第一个茶机专业研究机构。第一任所长为顾关兴。

1979 年　农业部颁布了第一批茶叶中敌敌畏等 4 种农药的允许残留标准。

1980 年　在浙江绍兴茶机厂举办了全国第一次茶机展销会，展出了 11 个省（区）的各种茶机 136 台。

1980 年　中国茶叶学会主持的茶叶生产现代化学术研讨会于 11 月 4～9 日在广西桂林召开。与会代表 105 人，收到论文 81 篇。

1980 年　中国土畜产总公司在武昌进行出口红碎茶评比，选出 36 个优质红碎茶和 6 个成绩优良单位。

1980 年　商业部派观察员参加 ISO/TC34/SC8 在新德里召开的第十次国际茶叶标准化会议。

1981 年　首届中华人民共和国茶叶展览会于 4 月 14 日～5 月 31 日在日本东京、大阪、名古屋、北海道和仙台展出，参观者达 30 万人次。

1981 年　国务院 6 月 19 日批转商业部关于农副产品收购意见，其中规定：茶叶属二类商品，实行派购，剩余产品可自行议购议销。

1981 年　华侨茶业发展研究基金会于 9 月 8 日召开成立大会，林修德任理事长。

1981 年　国务院学位委员会农学组评议审核，首批批准了安徽农学院、浙江农业大学（现浙江大学）、湖南农学院和中国农科院茶叶研究所为茶学硕士学位授予单位。

1982 年　中国茶叶交易会于 3 月 20～30 日在杭州举办，10 个口岸公司和 150 余外商参加交易。

1982 年　国家标准总局 6 月 1 日发布国家标准，其中有绿茶、红茶的卫生标准（GBN144—81），同时颁布茶叶卫生管理办法。

1982 年　广西农学院的茶叶专业改为广西农垦职工大学茶叶系，四年本科学制。

1982 年　经庄晚芳教授倡导和各界茶人支持，在杭州市西湖区洪春桥成立“茶人之家”，挂靠单位为浙江省茶叶进出口公司。此为中国第一个群众性茶文化组织。

1982 年　经 17 个省 20 个茶树育种机构统计，全国已征集保存的茶树品种资源材料 810 份（其中台湾省 150 份）。

1982 年　台湾中华茶艺协会于 9 月 23 日在台北市召开成立大会。大会推举吴振锋为第一届理事长。

1983 年　国家茶叶质量监督检验测试中心在杭州成立，设在商业部杭州茶叶加工研究所内（现中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所）。

1983 年　经国务院批准，适当调整茶叶工商税税率，从 1983 年新茶上市起，毛茶的税率由 45%降为 25%，边销茶税率由 20%降为 10%，精制茶改为统一税率 15%。

1983 年　浙江省茶叶学会先后与中华医学会浙江分会、全国中医学会浙江分会联合召开“茶叶营养与药理作用”和“茶叶与健康、文化”两个学术研讨会。

1984 年　中央财经领导小组决定，对出口红碎茶实行退税，外贸出口由外贸退，地方出口由地方退，退税期暂定一年。

1984 年　经贸部批准成立中国茶叶进出口公司。

1984 年　国家颁布“GB 4285—84 农药安全使用标准”，其中包括乐果、敌敌畏等 7 种农药在茶叶上的安全使用标准。

1984 年　浙江农业大学茶学系与嵊县马达金、张德兴研制的珠茶成形炒干机获国家发明四等奖。

1984 年　中国茶叶学会于 6 月 21～24 日在广州召开中国茶叶产销和发展战略研讨会。

1984 年　“天坛牌”特级珠茶在马德里举行的第二十三届优质食品评选会上获金质奖章。

1984 年　全国茶树良种审定会议在福建厦门召开，会议讨论认定第一批优良品种 30 个。

1984 年　国务院下达（84）75 号文件规定：除边销茶继续实行派购外，内销茶和出口茶彻底放开，实行议购议销。

1984 年　中国农业科学院茶叶研究所研制的茶皂素石蜡乳化剂（CTS—80 乳化剂）获国家发明三等奖。

1984 年　云南省茶叶进出口公司临沧茶叶科学研究所和凤庆茶厂联合研制的茶叶挤揉机获国家发明三等奖。

1985 年　中国茶叶学会和农牧渔业部 6 月份在南京召开全国名茶展评会，参赛茶样 96 个，评选出全国名茶 11 个，优质茶 16 个。

1985 年　台湾省茶学文学出版社先后组织编印出版了《陆羽全集》、《陆羽茶经丛刊》、《陆羽书集》等 6 本有关茶祖陆羽的丛书。

1985 年　西南农学院更名西南农业大学，茶叶专业改为四年制本科，仍属食品加工系，1987 年起招收茶学专业硕士研究生。

1986 年　中国农业科学院茶叶研究所主编的《中国茶树栽培学》由上海科技出版社于 1 月份出版。

1986 年　日本东京女子医科大学名誉教授渚岡妙子于 5 月份应邀参加湖北天门市首届陆羽学术讨论会，并将已收藏 46 年的西塔寺《茶经》珍本送回给陆羽纪念馆。

1986 年　中国茶叶学会同农业部、商业部和中国茶叶进出口公司，于 7 月 12～19 日在广西南宁召开全国发展优质出口红碎茶学术讨论会。会上 28 名专家教授就实现茶叶“七五”规划指标向国务院提出书面建议。

1986 年　国务院学位委员会于 8 月份批准浙江农业大学（现浙江大学）茶学系为茶学博士研究生学位授予单

位。此为中国茶学界第一个博士点。

1986 年　福建农学院关于茶树花药培养获得植株的研究，成功地获得完整植株，并有 20 株移植成活，因此获省科技进步二等奖。

1986 年　国际标准化技术委员会食品分会茶叶专业委员会（ISO/TC34/SC8）第十三次会议，于 10 月 27～30 日在中国杭州召开，主要议题八项，并决定由中国承担制订绿茶国际标准的任务。

1986 年　国家商品检验局发布 ZBX 50001—86 至 ZBX 50014—86 共 14 个出口茶叶检验方法的专业标准规定。

1986 年　全国茶树良种审定委员会成立。

1987 年　陕西省扶风县法门寺重修宝塔，考古队于 4 月 17 日清理真身宝塔地宫时发现有鎏金、琉璃茶器等多件，经省县有关专家考证，认为是唐代茶文化考古史上最齐全的一次茶器发现。

1987 年　中国茶叶学会于 4 月 12～14 日在北京举行庆祝名誉理事长吴觉农 90 寿辰和从事茶业 70 周年盛会，会上首发《吴觉农选集》。

1987 年　国家标准局颁发了第二批农药合理使用标准（GB 8321.1～8321.2—87）国家标准，其中包括 6 种农药在茶叶上的安全使用标准。

1987 年　全国茶树良种审定委员会于 11 月在杭州讨论认定通过第二批国家级茶树良种 22 个，向全国茶区推荐。

1987 年　由中国农业科学院茶叶研究所主持召开的“茶—品质—人类健康”国际茶叶学术讨论会，于 11 月 4～9 日在杭州举行，这是中国第一次召开国际性茶叶专业研讨会，共 11 个国家和地区代表 130 余人参加会议，收到论文 105 篇。

1987 年　中国茶叶学会第四次代表大会暨茶叶科学发展战略研讨会，11 月在四川成都召开。会议选出第四届理事会、推选程启坤为理事长。

1988 年　1 月，国家标准局发布《茶叶机械名词术语》国家标准（GB 8057—87），于 1 月 1 日起实施。

1988 年　中国农业科学院茶叶研究所于 10 月 6 日举行庆祝建所 30 周年学术讨论会，同时举行中国茶叶进出口公司茶叶研究所挂牌仪式。

1988 年　湖北省天门市 10 月 8 日举行陆公祠和陆羽铜像落成典礼。

1988 年　中国台湾省组织成立了中华茶文化学会，旨在探讨茶艺知识、研究茶艺美学和发扬茶艺精神。

1989 年　国家教委于 1 月 22 日下达批文，批准浙江农业大学（现浙江大学）茶学专业为国家级重点学科。

1989 年　农业部于 2 月在浙江杭州建立了农业部茶叶质量监督检验测试中心，其任务主要承担部属茶叶产品和茶树种苗的质量监督、抽查、检验测试、标准制订以及技术培训等。

1989 年　农业部于 7 月在西安召开名茶评比会，评出全国名茶 25 个，优质茶 15 个。

1989 年　浙江农业大学（现浙江大学）庄晚芳教授提出中国茶德四字守则：廉、美、和、敬，即廉俭育德，美真康乐，和诚处世，敬爱为人。并通过《茶报》建议加强宣传，促进精神文明建设。

1989 年　在京茶叶主管单位和新华社北京分社于 9 月共同主办首届茶与中国文化展示周活动，于 9 月 10～16 日在北京民族文化宫举行。

1989 年　国家技术监督局于 9 月发布第三批农药安全使用准则国家标准（GB 8321.3—89），其中包括 3 种农药在茶叶上的安全使用标准。

1989 年　中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所主持的首次茶叶防癌与保健作用研讨会，于 11 月 11～13 日在北京召开，与会专家的实验证明茶对多种化学致癌物和肿瘤，均有抑制作用。

1989 年　在杭州和云南勐海建成国家茶树种质资源保存圃。两个圃保存茶种质 1300 多份。

1989 年　台湾省发行了以古典宜兴紫砂茶壶为图案的一套 4 枚邮票，包括扁形紫砂壶、曼生十八式黄泥壶、束柴三友壶和梨皮朱泥壶。

1989 年　全国出口绿茶 8.37 万吨，创历史最高纪录。

1989 年　华南农业大学、西南农业大学经国家教委批准为茶学硕士学位授予单位。

1989 年　我国现代茶学专家吴觉农（1897—1989）因病于 10 月 28 日逝世，享年 92 岁。

1990 年　云南省“云茶苑”民族茶饮表演队，于 9 月 5 日～10 月 5 日为亚运会各国代表表演阿诗玛“罐罐茶”、白族的“三道茶”和昆明“九道茶”等，共 35 场，约 4000 多位观众观看了表演。

1990 年　茶圣陆羽的第二故乡——浙江湖州市，于 10 月 24～25 日召开陆羽茶文化研究会成立大会。

1990 年　茶人之家基金会于 10 月 12 日在杭州举行成立庆典，基金会旨在奖励对茶业有特殊贡献者。

1990 年　由在杭茶业有关十个单位发起的首届杭州国际茶文化研讨会于 10 月 25～27 日召开，国内外代表 187 人与会，收到论文 50 篇，并组织了茶道、茶艺和茶礼等表演。

1990 年　中国茶叶博物馆于 10 月建成。该馆坐落在杭州“双峰插云”景点附近，占地 2.23 公顷，建筑面积4 500 平方米。首批接待的是杭州国际茶文化节的代表。该馆是中国唯一的茶叶专业性博物馆。

1990 年　台湾陆羽茶艺中心于 12 月主办中日韩佛堂无我茶会。

1990 年　《中国农业百科全书·茶业卷》，荣获国家新闻出版署颁发的全国优秀科技图书二等奖。

1990 年　由商业部组建的中国农副土特产品茶叶产销企业集团在广西桂林召开成立大会。

1990 年　商业部优质产品审定委员会评出 1990 年部优产品 39 个。

1991 年　上海第一家茶艺馆——宋园茶艺馆，7 月 10 日在闸北公园诞生。

1991 年　民政部以社证字第 0365 号文批准中国茶叶学会为具法人资格的全国学术性团体。

1991 年　中国土畜产进出口总公司和中华茶人联谊会，8 月 28～31 日在东京举办“中日茶文化 200 周年纪念展览会”，观众达万余人次。

1991 年　中国农业科学院茶叶研究所与加拿大国际发展和研究中心（IDRC）共同主持的国际茶叶情报会议，9 月 2～5 日在杭州召开，10 个国家的 62 位代表参加了会议。

1991 年　国家标准局颁布实施了《茶叶理化检验方法》。

1991 年　浙江长兴紫砂厂研制成功了巨型“东坡提梁壶”。

1991 年　福建省茶叶学会、武夷山茶叶学会、武夷中国旅行社、台湾陆羽茶艺中心香港茶艺馆、日本卖茶真流、韩国一技庵 10 月 14～20 日在福建联合举办第二届国际无我茶会。

1991 年　云南澜沧江拉祜族自治县富东乡邦崴村海拔 1 880 米处，发现一株罕见古茶树——邦崴大茶树，树高 12 米，主干直径 1.8 米，树冠最大幅度 7.8 米，有 13 个主干分枝。初步审定属于过渡类型茶树，树龄约有千年。

1992 年　第二届中国闽东福安市茶文化交流会暨福建省畲族风情旅游节于 3 月 18 日开幕。

1992 年　第二届国际茶文化研讨会 3 月 26～29 日在湖南常德召开。

1992 年　中国茶叶展览会 4 月 27 日～5 月 3 日在摩洛哥卡萨布兰卡市举行。国王哈桑二世剪彩并致辞。

1992 年　中国茶叶学会于 5 月在福州召开第五次代表大会暨“中国茶叶发展之路”学术讨论会。会议选举产生第五届理事会，陈宗懋任理事长。

1992 年　瑞典驻华大使馆乐凯先生专程来杭，向中国茶叶博物馆赠送瑞典近海打捞出的清乾隆十年(1745)汽船上的中国武夷岩茶和瓷器实物及有关沉船资料一本。

1992 年　李鹏总理 5 月 5 日参观中国茶叶博物馆并题写“龙井茶”。

1992 年　唐宫廷茶文化博物馆 5 月 20 日在陕西省扶风县法门镇破土兴建。

1992 年　福建省武夷山市举行第二届岩茶节。

1992 年　中国科学技术协会于 8 月发（92）科协组字 426 号文，批准中国茶叶学会参加中国科协。

1992 年　首届中国农业博览会 10 月 8～18 日在北京农展馆举行。由 14 个产茶省选送的 189 个茶样经专家评比，有 65 个获奖。其中获博览会金奖 7 个，银奖 16 个，铜奖 23 个，优良产品奖 19 个。

1992 年　国务院法制局于 10 月 27 日下文，正式同意出口茶叶不列为法定检疫产品。

1992 年　林业部林政保护司批复中华茶人联谊会，把野生古茶树列入二级珍贵树种保护名录，并于 10 月 8 日发文通知全国执行。

1992 年　中国农业科学院茶叶研究所主持，浙江省茶叶进出口公司协作进行的 TO-89 制茶专用油脂的研究于 10 月获国家发明四等奖。

1992 年　中国农业科学院茶叶研究所主持的茶叶天然抗氧化剂的提取与应用的研究，于 11 月获国家科技评审委员会颁发的国家级科技进步二等奖。

1992 年　自中国实施专利法（1985 年 4 月 10 日）至 1992 年底，全国已有受法律保护的茶叶专利 332 项，其中属发明专利 104 项，实用新型专利 124 项，外观设计专利 104 项。

1992 年　由陈宗懋主编的《中国茶经》7 月由上海文化出版社出版，全书 140 万字，分茶史、茶性、茶技、茶类、饮茶和茶文化六大篇。

1993 年　云南西双版纳傣族自治州第一个哈尼族茶文化民俗旅游村 1 月 2 日正式对外开放。

1993 年　国家技术监督局 3 月份发布第四批“农药合理使用标准”（GB 8321.4—93）国家标准，其中包括 1 种农药在茶树上的安全使用标准。

1993 年　3 月农业部和人事部决定追授湖南省高级农艺师茶叶专家刘先和全国农业劳动模范荣誉称号。

1993 年　为缅怀周恩来总理对茶业的关怀与支持，杭州西湖区梅家坞村兴建了梅家坞周总理纪念馆，于 3 月 3 日正式对外开放。

1993 年　江西婺源茶道表演团 4 月 5 日赴科威特表演茶艺。

1993 年　首届西双版纳国际茶王节 4 月 13 日在云南景洪开幕。

1993 年　中国农业科学院茶叶研究所与香港茶艺中心 4 月份在杭州举办中国茶叶研究考察班，学员来自日本、新加坡和香港地区。

1993 年　浙江长兴县紫砂艺人多年研究，于 1992 年制成一把重 54 克、胎厚 0.84 毫米，蓄水 243.3 毫升的园子

壶、1993 年 4 月 13 日为上海大世界吉尼斯总部确认为“大世界吉尼斯之最”并获“最薄茶壶”证书。

1993 年　在云南省思茅地区召开了中国普洱茶国际学术研讨会和中国古茶树保护研讨会，10 个国家（地区）代表 181 人到会。

1993 年　浙江省和杭州市茶叶学会等单位于 7 月份联合组织了首届茶叶夏令营活动。

1993 年　华中农业大学增设茶学专业，同年秋季开始面向中南地区招生。

1993 年　瑞典“哥德保”号海船于 1745 年沉入海底，1984 年打捞出海。1993 年 9 月沉船的珍品展览在上海市博物馆展出，展品中有茶叶、茶具等。

1993 年　中国茶文化首届龙都香茗书画展，10 月 15 日在四川省美术馆举行，融茶文化与书画艺术为一体，得到 29 个省（市）的茶、书、画名家支持。

1993 年　国家“八五”重点工程《中国茶叶大辞典》在杭州启动。第一次编委会于 10 月在中国农科院茶叶研究所召开。该书将由中国轻工业出版社出版。

1993 年　中央电视台 10 月起连续播出《中华茶文化》8 集专题片，内容为：茶馆风情、茶俗志异、饮茶思源、名茶飘香（上、下）、茶具玲珑、茶艺荟萃、茶寿绵延。

1993 年　中华茶人联谊会主持的首届海峡两岸茶业研讨会 10 月 28～31 日在京召开。

1993 年　浙江省国际文化交流协会和湖州陆羽茶文化研究会 11 月 18 日在湖州举行陆羽诞生 1260 周年纪念活动。

1993 年　中国茶叶学会、浙江茶叶学会 11 月在杭州联合举办全国青年茶叶学术研讨会，10 个省市的 50 余名代表参加，大会录用论文 57 篇，其中 11 篇评为优秀论文。

1993 年　中国国际茶文化研究会于 11 月 19 日宣告成立，程思远任名誉会长，王家杨任会长。

1993 年　陈椽编著的《中国茶叶外销史》由台湾省碧山岩出版社出版。全书共 11 节，记录了华茶对外贸易史实。

1994 年　1994 上海国际茶文化节 4 月 17 日在上海市闸北公园隆重开幕，数千名宾客参观“壶王迎客”景观、吴觉农陈列室、宋园茶馆。各国茶艺表演团交流了茶艺。

1994 年　’94 中国文物古迹旅游——名山茶文化旅游月活动 4 月 28 日到 5 月 28 日在四川名山举行。

1994 年　中国邮电部于 4 月发行了“宜兴紫砂陶”特种邮票一套，共四枚。其图案和面值为：明三足圆壶（20 分）、清四足方壶（30 分）、清八卦束竹壶（50 分）、现代提璧壶（1 元）。

1994 年　农业部技术推广总站王达主编的《中国名优茶选集》5 月由农业出版社出版发行。

1994 年　中国茶与瓷文化展 6 月 1～8 日在北京民族文化宫举行。

1994 年　国务院副总理朱镕基于 7 月 3 日对解决当前茶叶产销问题作重要批示。

1994 年　中国茶叶学会 8 月在昆明召开庆祝学会成立 30 周年学术讨论会。会上表彰了从事茶叶科技工作 30 年以上的老会员2 000余人。

1994 年　商业部杭州茶叶加工研究所（现中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所）主持的茉莉花茶窨花工艺研究成果，9 月被国家科委列入国家级重点科技成果推广计划。

1994 年　全国茶树良种审定委员会 11 月讨论通过了第三批国家级茶树良种 24 个。

1994 年　法门寺唐代茶文化国际学术研讨会 11 月 3～6 日在陕西法门寺召开。有 5 个国家和地区的 300 名代表参加，会议收到论文 82 篇，会上还进行了茶道茶艺交流和表演。

1995 年　韩国国际茶文化交流协会组团，1 月参加在浙江农业大学（现浙江大学）茶学系开办的“中国茶文化研修班”，为期两周。

1995 年　上海茶叶学会与上海黄浦区少年宫联合举办的’95上海少儿茶艺夏令营 7 月 29 日在杭州开营。

1995 年　程启坤、庄雪岚主编的《世界茶业 100 年》8 月由上海科技教育出版社出版。全书 58 万字，着重反映百年来世界茶业和茶叶科技发展情况。

1995 年　张堂恒主编的《中国茶学辞典》由上海科学技术出版社于 10 月出版。全书共5 000余条词目，102 万字，分十个大类和两套索引。

1995 年　’95 上海少儿茶艺赛，历时 4 个月的角逐，于 10 月从 160 多个参赛节目和2 000余名小茶人中，评选出获奖节目 47 个，优秀茶艺园丁 10 名。这是弘扬茶文化的一种新开拓。

1995 年　全国第二届农业博览会 10 月 26 日～11 月 4 日在北京召开，获奖茶叶 312 个。

1995 年　第五届国际无我茶会暨第四届武夷岩茶节 10 月 29 日在福建武夷山举行。

1995 年　中国茶叶学会、中国农业科学院茶叶研究所和中华茶人联谊会共同举办’95 茶—品质—人体健康国际学术讨论会 11 月 7～10 日在上海举行，来自 14 个国家和地区的 172 位科学家参加会议，共收到论文 122 篇。

1995 年　王旭烽著的《南方有嘉木》，12 月由浙江文艺出版社出版，全书 44 万字，是一部反映近代华茶兴衰和中国茶文化的长篇小说。

1996 年　由浙江新昌县政府和中国茶叶博物馆共同举办

的“新昌首届茶文化节暨第五届国际西湖茶会”于4月9～10日在新昌县举行。

1996年　由中国国际茶文化研究会和韩国茶人联合会共同举办的“第四届国际茶文化研讨会”5月25～28日在汉城召开，会议的中心议题为：茶文化发展对社会的影响以及与人类健康的关系。

1996年　’96中国茶与瓷文化展于5月18～26日在北京中国革命历史博物馆举行。

1996年　澳门邮电司于5月17日发行“中国传统茶楼”邮票一套，主题分别为“赏鸟”、“戏童”、“贩报”和“品茗”，每枚标价2元（澳元），小全张图案为“茶具”和“茶点”，标价8元（澳元）。

1996年　由农业部和联合国粮农组织联合举办的“世界茶业科技发展研讨会”于7月9～11日在北京召开，有11个国家56名茶叶专家与会研讨，议题为：如何依靠科技进步振兴世界茶业。

1996年　由邮电部电信总局出版发行的“茶文化”全国通用电话磁卡，于8月16日在杭州上市发行，该卡一套4枚，面值分别为20元、30元、50元和100元，采用横拼连图方式将采、制、沏、品4种二笔绢画合成一幅表现茶文化艺术的图卷。

1996年　由国家计委批准立项的“九五”重点市场建设项目——中国茶城，在安徽省芜湖市鸠江区五里汀蓦基，9月28日破土动工。茶城将建成集交易、加工、科研、信息于一体的国内最大的茶叶商贸中心，工程总投资20亿元，占地面积66.7公顷，总建筑面积52万平方米。

1996年　由福建省茶叶学会等单位联合举办的“安溪首届‘魏荫杯’铁观音茶王赛”，10月19日在安溪县西坪镇举行，参赛茶样428个，评选出特、一、二、三等奖各1名，优秀奖10名。评选出的茶王，当场拍卖。

1996年　11月由中国农业科学院茶叶研究所主持的“茶树的优质资源的系统鉴定和综合评价”课题获国家科技评委会颁发的“国家科技进步二等奖”；“茶儿茶素等有效成分分离应用及新型茶加工技术”和“茶叶中农药残留预测技术”两课题获农业部颁发的“农业部科技进步二等奖”。

1996年　中国当代茶学家、浙江农业大学庄晚芳教授因病于5月2日逝世，享年89岁。

1996年　中国当代茶学家、浙江农业大学张堂恒教授因病于8月5日逝世，享年80岁。

1997年1月11～12日　香港中国国际茶艺会举办’97香港国际茶艺博览会，其间评选出“最佳茶艺员”并举行香港国际茶艺乐园开园茶会。

1997年1月12日　台北坪林茶业博物馆建成。馆内有茶事、茶史、茶书及茶文化风采等介绍和展览。

1997年3月23日　中国国际茶文化研究会、中国茶叶博物馆和日本NHK文化中心联合主办’97中日友好杭州茶会。日本11个茶道流派和杭州茶人进行交流。

1997年4月8日　邮电部发行的《茶》邮票，一套四枚，在浙江杭州、江苏无锡、湖北天门、云南思茅和陕西宝鸡同时举行首发式。

1997年4月14日　“当代茶圣”吴觉农诞生100周年纪念会暨吴觉农铜像揭幕仪式，在吴觉农故乡浙江上虞市绿州山庄隆重举行。

1997年4月20日　湖北英山县举办第六届茶叶节。

1997年4月22日　江苏金坛市举办茅麓首届茶文化节。

1997年4月27～29日　’97上海国际茶文化节隆重举行，其间举行纪念吴觉农诞生100周年国际茶文化学术研讨会、茶香墨浓一情系香港书画博览会、中外茶艺交流等活动。

1997年5月18日　河南信阳举办第六届中国信阳茶叶节。

1997年5月20～22日　中国茶叶学会在杭州组织第二届全国名茶评比。

1997年5月28～30日　’97中国国际茶技术与茶文化交流会暨茶业展览会在北京举行。

1997年6月6～8日　第四届中国茶与瓷文化展示会暨第六届西湖国际茶会，在北京贵宾楼饭店举行。

1997年6月6～8日　中国茶叶学会第六次代表大会暨学术研讨会在安徽芜湖市举行。陈宗懋连任理事长。

1997年6月14日　台湾天仁茶艺文化基金会代表团访问杭州，并与浙江国际茶人之家基金会在西湖国际茶人村进行茶艺交流。

1997年7月2～4日　联合国粮农组织第12届政府间茶叶小组会议在印度尼西亚召开。中国农业科学院茶叶研究所陈宗懋研究员和农业部杨卫光受农业部派遣出席会议。

1997年8月31日～9月1日　中华医学会在北京人民大会堂举行茶色素学术交流会暨推广应用大会。江西省绿色工业公司出资500万元，设立“茶色素基金”。

1997年9月28日　获“五个一工程”奖的长篇小说《南方有嘉木》（作者王旭烽），改编成20集电视连续剧，在杭州龙井茶乡开机。

1997年11月16日　福建安溪县召开首届海峡两岸乌龙茶发展暨国际市场研讨会。

1997年11月21～27日　第六届国际无我茶会在台湾省台北、花莲、台东和高雄举行。浙江、福建等省及日本、韩国茶人与会。

1998年3月20～24日　农业部在广东梅州市召开全国优

化茶业结构，提高综合效益研讨会。

1998年1月10日　《紫泥清韵——陈鸣远紫砂陶艺研究展》在浙江省博物馆开幕，7月15日移上海博物馆展出。

1998年1月20日　国家环境保护局有机食品发展中心有机茶开发分中心在杭州中国农业科学院茶叶研究所挂牌成立。同日，湖北英山第七届茶叶节开幕。

1998年1月21日　北京茶人之家成立，林丽缊、荣高棠、何振梁等出席成立大会。

1998年1月26～29日　'98上海国际茶文化节隆重举行。

1998年5月2日　第七届西湖茶会暨无我茶会在中国茶叶博物馆举行。

1998年5月6～8日　第六届中国宜兴陶瓷艺术节在江苏宜兴举行。

1998年5月18～20日　中国茶叶学会在山东汶上县举行第二届全国青年学术研讨会。

1998年5月18～21日　河南信阳举办第七届信阳茶叶节。

1998年5月18～22日　中国国际名茶、茶制品、茶文化展在北京农业展览馆举行。

1998年8月18日～9月18日　第五届武夷岩茶节在武夷山市举行。

1998年10月9日　中国已故著名茶人庄晚芳和韩国96岁著名"茶星"崔士用的画像碑，在杭州西湖国际茶人村揭碑。

1998年10月9～11日　首届中国国际茶博览交易会，在杭州浙江世贸中心举行。

1998年10月10～12日　第五届国际茶文化研讨会在中国茶叶博物馆新落成的国际和平茶文化交流馆举行。

1998年11月19～23日　中国法门寺唐代茶文化研讨会在陕西西安举行。

1999年2月18日　中国国际茶文化研究会和日本岩山斗茶会联合在杭州大佛茶庄举办新春中日友好斗茶会。

1999年3月9～10日　中国饮料工业协会等在厦门召开'99中国茶饮料发展研讨会。

1999年4月1日　浙江省长兴县举办'99长兴茶文化旅游节

1999年4月～5月　杭州举办西湖春茶会，茶会期间举行了"十大炒茶王"、"十佳采茶能手"、"十佳茶艺小姐"、"十佳温馨茶楼"的评比。

1999年4月16日　由浙江国际茶人之家基金会和浙江诗词学会联合举办的品茶诗会，在西湖国际茶人村举行品茶诗会自1990年以来已持续9年。

1999年5月13～14日　重庆永川举办茶山竹海开山节

1999年5月16～18日　云南思茅举办第四届中国普洱茶叶节。

1999年6月17日　中国茶叶流通协会茶道专业委员会在北京成立，并在国宗茶道馆举行首次茶文化研讨活动。

1999年6月18～21日　'99中国国际茶文化展示会在北京展览馆举行，来自海内外的百余家从事茶叶、茶具生产经营的企业参展。

1999年6月28～29日　中国茶叶学会举办第二届"中茶杯"名优茶评比。全国18个产茶省、市有261种名茶参评，其中有28种获特等奖，43种获一等奖。

1999年7月23日　广州茶文化促进会成立，在广州流花宾馆举行成立大会。

1999年7月　联合利华（中国）有限公司收购北京"京华茶叶"。

1999年10月17日　第七届国际无我茶会在杭州柳浪闻莺公园举行，500多人与会泡茶；18、19日又分别在新昌、天台举行茶会。

1999年10月21～24日　第二届中国国际茶博览交易会在杭州举行，现代茶产业发展研讨会同时举行。

1999年11月22日　中国茶叶进出口公司在北京台湾饭店召开座谈会，庆祝公司成立50周年

1999年11月27日　香港茶人联谊会举办"香江世纪茶会——万人泡茶迎千禧"，实际参加泡茶者达1950人。

索　　引

笔画索引

1,4,6-三-*O*-棓酰基-β-D-葡糖 …… 332
1-乙基-2-甲酰吡咯 …… 358
1-戊烯-3-醇 …… 351
1-辛烯-3-醇 …… 352
1*H*-茚 …… 351
1-*O*-棓酰基-4,6-(　)-六羟基二酚-β-D-葡糖 …… 332
2,5-二甲基吡嗪 …… 358
2,6,6-三甲基-2-羟基环己-1-酮 …… 356
2,6-二甲氧基苯酚 …… 357
2,6-二甲基吡嗪 …… 358
2-乙酰吡咯 …… 358
2-甲基吡嗪 …… 358
2-苯乙醇 …… 352
2-苯基乙醛 …… 354
2-苯基苯并吡喃酮 …… 330
3,4,5-三羟基苯甲酸 …… 332
3,4-二羟基肉桂酸 …… 332
3,4-苯并芘 …… 358
3,7-二甲基-1,5,7-辛三烯-3-醇 …… 352
3,7-二甲基-1,5-辛二烯-3,7-二醇 …… 352
3-咖啡基金鸡纳酸 …… 332
3-脱氢鸡纳酸合成酶 …… 341
3-脱氧-D-阿糖基庚酮糖-7-磷酸合成酶 …… 341
4-乙基苯酚 …… 357
4-乙基愈创木酚 …… 357
4-乙烯基苯酚 …… 357
4-乙烯基愈创木酚 …… 357
4-丙基巴豆醛 …… 353
4-丙基愈创木酚 …… 357
4-甲基愈创木酚 …… 357
5,6-双环氧隐黄素 …… 336
5,6-环氧黄体素 …… 336
5,6-环氧隐黄质 …… 336
5,6-环氧-β-紫罗酮 …… 356
5,8-双环氧隐黄素 …… 336
5-脱氢莽草酸还原酶 …… 341
5-磷酸木糖 …… 345
5-磷酸核糖 …… 345
7-磷酸景天庚酮糖 …… 345
50%致死浓度 …… 203
58 型红茶初制成套设备 …… 451
58 型绿茶初制成套设备 …… 451
67 型绿茶初制成套设备 …… 451
95%致死浓度 …… 203
95%致死量 …… 203
908 富硒花茶 …… 284
1958 年茶叶大面积丰产经验 …… 707
1958 年茶叶高产卫星 …… 707
7369 升白片 …… 469
"A·V"天然茶皂素洗理香波 …… 471
BCR 机 …… 440
BLC 机 …… 440
BLC 制法 …… 371
BOP …… 276
BOPF …… 276
BP …… 276
BPS …… 276
BS …… 276
(±)-C …… 329
C-12 型茶园拖拉机 …… 425
CTC 切茶机 …… 440
CTC 红碎茶 …… 277
CTC 制法 …… 371
CTC 茶 …… 277
D …… 277
(－)-EC …… 329
(－)-ECG …… 330
ECP 机 …… 442

(－)-EGC …… 329
(－)-EGCG …… 330
F …… 277
FBOP …… 276
FBOPF …… 276
FOP …… 276
GABA 茶 …… 486
Gabaron 茶 …… 486
(±)-GC …… 329
INA 细菌 …… 216
ISO3720 红茶规格标准 …… 786
K 值 …… 118
LTP 机 …… 440
LTP 制法 …… 371
N-甲基核苷水解酶 …… 342
N-甲基核苷酶 …… 341
N-甲基氨基苯甲酸酯 …… 356
OF …… 277
OP …… 276
P …… 276
PD …… 277
PF …… 276
PIB …… 211
PS …… 276
RNA 酶 …… 342
S …… 276
TO-891 制茶专用油脂 …… 471
T-RNA(腺嘌呤-1)转甲基酶 …… 342
TS-80 乳化剂 …… 470
TS-861 稳泡剂 …… 471
α-纤维素测定 …… 408
α-法呢烯 …… 350
α-胡萝卜素 …… 335
α-萜品醇 …… 353
α-紫罗兰酮 …… 355
α-紫罗酮 …… 355
α-蒎烯 …… 350
β,γ-己烯基己酸酯 …… 356
β-大马酮 …… 355
β-月桂烯 …… 350
β-玉米胡萝卜素 …… 335
β-石竹烯 …… 350
β-环柠檬醛 …… 353
β-苯乙醇 …… 352
β-胡萝卜素 …… 335
β-胡萝卜素氧化物 …… 335
β-胡萝卜素褪色酶 …… 342
β-香叶烯 …… 350
β-紫罗兰酮 …… 355
β-紫罗酮 …… 355
γ-胡萝卜素 …… 335
γ-氨基丁酸 …… 339

一画

〔一〕

一人能挑二方土 …… 651
一火 …… 365
一叶插 …… 76
一只无脚鸡 …… 651
一年种，二年采 …… 647
一次烘干 …… 369
一字至七字诗·茶 …… 589
一芽二叶 …… 149
一担春茶百担肥 …… 648
一枝栖隐 …… 535
一杯春露暂留客，两腋春风几欲仙 …… 616
一夜帖 …… 643
一线红乌龙 …… 270
一点红 …… 197
一洞天茶馆 …… 757
一壶春茶馆 …… 759
一掬甘泉，好把清凉浇热客；两头岭路，须将危险告行人 …… 616
一基三追多次喷施肥法 …… 137
一窟鬼茶坊 …… 758

〔乙〕

乙基乙烯基甲醇 …… 352
乙烯 …… 318
乙烯利 …… 318
乙酸 …… 355
乙酸苄酯 …… 356

二画

〔一〕

二友轩茶馆 …… 757
二火 …… 365
二叶插 …… 76

二甲硫 …… 358
二花调经茶 …… 488
二除止痢茶 …… 487
二青 …… 371
二青机 …… 448
二苯醚类除草剂 …… 202
二轮梢 …… 291
二茶(1) …… 147
二茶(2) …… 605
二辈铺 …… 573
二氧海癸内酯 …… 357
二泉银毫 …… 222
二氧化碳补偿点 …… 311
二倍体 …… 59
二绿玉冰茶 …… 478
二绿合欢茶 …… 485
二绿茶 …… 484
二糖 …… 345
二糖测定 …… 408
十三先生 …… 545
十八棵御茶 …… 658
十方山华侨林场 …… 736
十六汤品 …… 679
十字铺茶场 …… 729
十里主农场 …… 728
十里贡茶 …… 260
十里坪农场 …… 728
十里香 …… 107
丁云鹏 …… 670
丁谓 …… 665
丁酸 …… 355
七子饼茶 …… 283
七叶参美容茶 …… 261
七里冲茶果场 …… 740
七宝茶 …… 593
七挖金，八挖银，九冬十月了人情 …… 647
七星灶 …… 450
七绝十五首卷 …… 644
七家茶 …… 572
七碗茶歌 …… 589
七境堂绿茶 …… 237

丨丿丶

八十三吟 …… 599
八月十五看月华 …… 613
八方凌云绞泥壶 …… 536
八仙云雾 …… 263
八仙茶(1) …… 90
八仙茶(2) …… 269
八仙茶(3) …… 477
八仙茶坊 …… 758
八仙彩碗 …… 526
八运壶 …… 537
八角丁 …… 175
八角式炒干机 …… 448
八角亭龙须茶 …… 268
八宝盖碗茶 …… 477
八都(1) …… 41
八都(2) …… 41
人力式采茶机 …… 431
人工小种 …… 274
人工引变 …… 67
人工去雄 …… 65
人工杂交 …… 63
人工种子 …… 78
人工诱变 …… 67
人工授粉 …… 302
人生的玩味——品茶 …… 700
人代会茶杯 …… 527
人间草木知多少 …… 651
人造橙花油 …… 356
人情茶肆 …… 574
人散后 …… 641
人中 …… 22
人杂 …… 367
人香 …… 365
人脑子 …… 365
人钙 …… 365
(土)儿茶素 …… 329
儿茶素 …… 329
儿茶素苦涩味指数 …… 330
儿茶素品质指数 …… 330
儿茶素测定 …… 407
儿茶酚甲醚 …… 357
儿茶酚氧化酶 …… 339
儿茶酸 …… 329
九山云针 …… 232
九山雀舌 …… 232
九山碧毫 …… 232
九山翠芽 …… 232

九山翠剑 …… 232
九日与陆处士羽饮茶 …… 586
九龙山毛尖 …… 260
九龙山茶场 …… 731
九龙拥翠 …… 262
九龙茶 …… 242
九龙珠 …… 92
九曲 783 号 …… 93
九曲乌龙 …… 275
九曲红梅 …… 275
九华山 …… 39
九华山茶场 …… 732
九华毛峰 …… 232
九连山茶场 …… 729
九连山茶林场 …… 729
九峰山茶场 …… 728
九难 …… 555
九道茶茶具 …… 548
九疑山 …… 43
九嶷山 …… 43
九嶷香风 …… 252
几净双钩摹古帖、瓯香细乳试新茶 …… 615

〔乙〕

刀豆茶 …… 481

三画

〔一〕

三人品茗促膝谈心 …… 628
三口白水 …… 659
三山香茗 …… 223
三元式胆壶 …… 536
三不点 …… 578
三友轩茶馆 …… 757
三月三日茶宴序 …… 619
三火 …… 365
三叶青蒿茶 …… 483
三叶茶 …… 488
三生汤 …… 561
三白茶 …… 485
三台山(1) …… 37
三台山(2) …… 47
三岁可采 …… 648
三回程式热风炉 …… 445
三年不挖,茶树摘花 …… 647
三如楼茶馆 …… 759
三里垭毛尖 …… 263
三足圆壶 …… 530
三足圈顶壶 …… 536
三希堂茶话 …… 689
三青 …… 371
三青机 …… 448
三轮梢 …… 291
三泡茶 …… 562
三沸之法 …… 578
三宝茶 …… 486
三茶(1) …… 147
三茶(2) …… 566
三茶六饭 …… 551
三茶六酒 …… 570
三星灶 …… 436
三星茗茶 …… 271
三界茶厂 …… 742
三峡春螺 …… 247
三峡品泉图 …… 640
三香碗子茶 …… 560
三炮台 …… 525
三炮台盖碗茶 …… 560
三说法 …… 21
三倍体 …… 59
三盛楼茶馆 …… 758
三清茶 …… 562
三绿 …… 396
三朝歌茶 …… 572
三锅连续式杀青机 …… 436
三游洞前岩下小潭水甚奇取以煎茶 …… 599
三酰甘油 …… 343
三熏香片 …… 280
三潭茶庄 …… 761
三糖 …… 345
三瓣盉形壶 …… 530
干礼 …… 567
干评 …… 390
干评台 …… 392
干姜茶 …… 485
干基含水率 …… 363
干湿指数 …… 118
干燥(1) …… 369
干燥(2) …… 384

干燥车间 …… 386
干燥度 …… 118
干燥强度 …… 444
工厂化育苗 …… 77
工夫红条 …… 274
工夫红茶制法 …… 370
工夫茶艺 …… 577
工夫茶茶具 …… 546
土引 …… 26
土耳其 …… 777
土耳其茶叶标准 …… 787
土耳其茶叶研究所 …… 785
土建式茶叶冷库 …… 467
土桥茶场 …… 732
土家族擂茶 …… 561
土粒密度 …… 127
土锅茶 …… 560
土壤入渗率 …… 141
土壤三相比 …… 126
土壤干旱 …… 141
土壤比重 …… 127
土壤水分 …… 141
土壤水分特征曲线 …… 141
土壤水分蒸发 …… 141
土壤水吸力 …… 142
土壤孔隙度 …… 127
土壤有机质 …… 131
土壤有效水分 …… 141
土壤冲刷 …… 142
土壤农化性质 …… 127
土壤坚实度 …… 127
土壤体积质量 …… 127
土壤改良 …… 151
土壤物理性质 …… 126
土壤肥力指标 …… 130
土壤总孔隙度 …… 127
土壤活性酸度 …… 127
土壤耕作 …… 129
土壤耕性 …… 129
土壤剖面构型 …… 126
土壤消毒 …… 151
土壤消毒机 …… 427
土壤容重 …… 127
土壤通气性 …… 127
土壤基质 …… 124
土壤营养元素 …… 133
土壤渗透速率 …… 141
土壤密度 …… 127
土壤湿度 …… 141
土壤湿度计 …… 142
土壤缓冲容量 …… 128
土壤障碍因子 …… 150
土壤酸化 …… 150
土壤酸度 …… 127
土壤颗粒大小 …… 126
土壤管理 …… 129
土壤腐殖质 …… 131
土壤熟化 …… 130
土壤潜在酸度 …… 127
下土坑茶 …… 230
下关沱茶 …… 281
下关沱茶股份有限公司 …… 756
下关茶厂 …… 748
下里茶饭 …… 646
下定茶 …… 567
下茶 …… 566
下段茶 …… 378
下胚轴 …… 296
下脚茶 …… 378
下蜀茶场 …… 727
大厂茶 …… 54
大三元茶楼 …… 762
大口釜 …… 538
大丰农场 …… 737
大方 …… 671
大方贡茶 …… 104
大尺蠖 …… 170
大玉川茶庄 …… 757
大叶子茶 …… 262
大叶乌 …… 87
大叶乌龙(1) …… 87
大叶乌龙(2) …… 269
大叶奇兰 …… 270
大叶种绿茶 …… 254
大叶梅占 …… 86
大仙峰毫茶 …… 238
大白毫 …… 279
大白毫茉莉花茶 …… 279
大头茶 …… 59
大吉岭 …… 776

大西桥茶厂 …… 748
大竹河茶厂 …… 747
大伪山 …… 43
大众茶 …… 262
大关翠华茶 …… 262
大观茶论 …… 681
大红 …… 89
大红袍(1) …… 91
大红袍(2) …… 268
大豆毒蛾 …… 170
大冶 …… 667
大坪白牡丹 …… 88
大坪茶场 …… 732
大坡农场 …… 737
大苞茶 …… 54
大明山茶场 …… 736
大明水记 …… 618
大岩顶茶 …… 228
大型铜茶壶 …… 538
大型脱胎漆茶壶 …… 538
大茶会 …… 554
大南山华侨农场 …… 734
大畈灵山茶 …… 239
大禹得茶 …… 653
大样检验 …… 388
大唐茶文化 …… 693
大悟毛尖 …… 247
大理州茶叶公司 …… 756
大理茶 …… 55
大盛魁商号 …… 757
大银毫茶 …… 253
大脚乌 …… 87
大庸毛尖 …… 253
大剪刀 …… 427
大绿象甲 …… 179
大量元素 …… 131
大锅炒茶对锅保 …… 650
大湾镇茶场 …… 734
大渡岗茶厂 …… 749
大渡岗茶场 …… 741
大渡岗 CTC 红碎茶 …… 277
大裕川茶庄 …… 757
大蒜茶 …… 480
大蓑蛾 …… 172
大槐华侨茶场 …… 734
大碗茶之歌 …… 615
大鄣山云雾茶 …… 239
大源茶 …… 230
大溪白茶 …… 80
大瑶茶 …… 101
大蟋蟀 …… 193
丈人山 …… 45
与元居士青山潭饮茶 …… 592
与兄子演书 …… 617
与孟郊洛北野泉上煎茶 …… 588
与赵莒茶宴 …… 587
与雷诺阿共进下午茶 …… 698
万山春茗 …… 237
万龙松针 …… 242
万邦宁 …… 671
万年寺 …… 45
万州茶厂 …… 747
万寿东坡提梁壶 …… 537
万应茶 …… 481
万病仙药茶疗方剂 …… 704

〔丨〕

上段茶 …… 378
上胚轴 …… 296
上饶三都茶场 …… 731
上饶大叶种 …… 92
上饶大面白 …… 93
上饶白眉 …… 239
上饶茶厂 …… 745
上海少儿茶艺 …… 577
上海市茶叶学会 …… 770
上海市糖业烟酒(集团)公司茶叶分公司 …… 753
上海茶业会馆 …… 758
上海茶叶进出口公司 …… 751
上海茶叶进出口公司第一茶厂 …… 742
上海茶叶进出口公司第二茶厂 …… 742
上海茶叶进出口公司第三茶厂 …… 742
上海茶馆 …… 574
上海湖心亭茶楼 …… 760
上梅洲大叶种 …… 93
上梅洲种 …… 93
上清峰 …… 45
上街茶庄 …… 762
上虞市茶场 …… 728
上虞茶厂 …… 742

小才女亭内品茶 …… 628
小火 …… 373
小古德大叶茶 …… 107
小布岩茶 …… 242
小叶锯子草 …… 198
小白尺蠖 …… 171
小白兔防龋牙膏 …… 469
小包装茶 …… 280
小地老虎 …… 194
小乔木型 …… 289
小岘春 …… 232
小住为佳，且吃了赵州茶去；曰归可缓，试同歇陌上花来 …… 616
小茶 …… 231
小茶罐 …… 539
小砂罐 …… 539
小种 …… 276
小种红茶 …… 274
小种红茶制法 …… 370
小茶·小茶心赏 …… 646
小桩 …… 289
小样检验 …… 389
小绿叶蝉 …… 180
小喷孔片喷雾法 …… 204
小锅脚，对锅腰，大锅帽 …… 650
小满熟了樱桃茶 …… 648
口劲 …… 401
口感 …… 401
山中无老虎 …… 651
山水上，江水中，井水下 …… 650
山户 …… 7
山东名优茶 …… 218
山东省糖酒茶叶公司 …… 754
山场 …… 12
山西酵茶 …… 566
山后茶厂 …… 749
山阳 …… 36
山阴 …… 36
山京农牧场 …… 740
山京翠芽 …… 260
山河摘翠 …… 223
山茶科 …… 52
山茶属 …… 52
山南茶区 …… 112
山茶素 …… 331
山泉煎茶有怀 …… 588
山堂文会图 …… 639
山楂止痢茶 …… 487
山楂甘草茶 …… 478
巾 …… 544

〔丿〕

千两茶 …… 282
千里送惠泉 …… 653
千岛玉叶 …… 228
千岛湖鸠坑茶 …… 720
千金芦笋 …… 252
千金茶 …… 481
千茶万桐，一世不穷 …… 646
千茶万桑，万事兴旺 …… 647
乞罢水磨茶场奏 …… 34
乞宽茶盐榷货之法奏 …… 35
乞赐密云龙 …… 655
乞新茶 …… 589
川贝茶 …… 485
川芎茶 …… 481
川芎茶调散 …… 481
川芎葱白茶 …… 481
川字茶 …… 283
川红 …… 275
川红工夫 …… 275
川秀 …… 255
川黔变种 …… 53
个体发育 …… 298
个体选择 …… 66
久喘桃肉茶 …… 485

〔丶〕

广东大叶青 …… 267
广东水仙 …… 98
广东乌龙茶 …… 269
广东名优茶 …… 219
广东茶叶进出口公司第一茶厂 …… 746
广东茶俗 …… 557
广东省农业科学院茶叶研究所 …… 764
广东省茶叶学会 …… 771
广东省食品工业协会茶叶专业分会 …… 771
广东盐茶 …… 562
广北茶场 …… 734
广北银尖 …… 253

广西名优茶 …… 219
广西壮族自治区土产公司 …… 755
广西农垦茶叶研究所 …… 765
广西农垦职工大学茶叶系 …… 767
广西红碎茶 …… 277
广西茉莉花茶 …… 280
广西采茶戏 …… 632
广西茶 …… 54
广西茶业史 …… 695
广西茶叶学会 …… 771
广西桂花茶 …… 280
广西桂林茶叶研究所 …… 766
广西梧州茶叶进出口公司 …… 755
广州小叶白心 …… 99
广州市土产茶叶公司茶叶分公司 …… 755
广州全国名茶总汇(商店) …… 762
广州茉莉花茶 …… 279
广州采风杂感八首(之三) …… 609
广州茶厂 …… 746
广州茶馆 …… 575
广青农场 …… 738
广昌和茶庄 …… 759
广南女儿茶 …… 280
广南白毛茶 …… 107
广顺果树茶叶场 …… 740
广裕茶庄 …… 760
广福茶场 …… 734
广谱性 …… 203
广德云雾 …… 233
广德县茶场 …… 729
丫山 …… 40
义兴 …… 36

〔乙〕

己酸 …… 355
己醇 …… 352
己醛 …… 354
弓形压条 …… 77
子口半税 …… 32
子口茶 …… 378
子叶 …… 296
子母杯 …… 526
子母桶式连续揉捻机 …… 438
子房 …… 294
卫生标准 …… 416
卫生检验 …… 388
女观山 …… 42
飞燕草花白素 …… 331
飞燕草素-3-葡糖苷 …… 331
习茶 …… 692
叉 …… 548
马一浮 …… 676
马二先生游湖访茶店 …… 628
马子约送茶作六言谢之 …… 596
马中锡 …… 669
马市 …… 26
马兰 …… 197
马关县茶厂 …… 749
马来西亚 …… 777
马里 …… 782
马刨泉 …… 584
马拉维 …… 778
马齿苋 …… 199
马政志 …… 682
马茶 …… 283
马殷 …… 665
马唐 …… 196
马跑泉 …… 584
马歇尔烘干机 …… 444
马蹄饭贝 …… 525
马蹄灶 …… 436
马蹄盖碗 …… 525
马鞭草 …… 200
幺师 …… 575

四画

〔一〕

王二公徐氏家藏壶铭 …… 622
王大昌茶庄 …… 761
王世贞 …… 670
王世懋 …… 670
王间 …… 671
王安石验水 …… 657
王妈妈家茶肆 …… 758
王启茂 …… 671
王泽农 …… 677
王泽农茶区划分法 …… 113
王泽农选集 …… 689
王肃 …… 662

王岷翁 …… 671
王禹偁 …… 665
王家茶场 …… 731
王祯 …… 668
王涯 …… 664
王敬美 …… 671
王稚登 …… 670
王微 …… 662
王端礼 …… 665
王褒 …… 661
王濛 …… 662
王彝 …… 669
开大汤 …… 390
开山白毛茶(1) …… 100
开山白毛茶(2) …… 255
开门七件事,柴米油盐酱醋茶 …… 651
开化龙顶 …… 225
开化茶厂 …… 742
开孔率 …… 444
开叶期遗传 …… 60
开光 …… 520
开汤审评 …… 390
开花 …… 302
开花习性 …… 302
开花期 …… 302
开沟吊槽 …… 121
开采期 …… 146
开面采 …… 148
开链葡萄糖 …… 344
开箱检验 …… 389
井冈春蕾 …… 240
井冈碧玉 …… 241
井冈翠绿 …… 239
天工茶 …… 242
天下第五泉 …… 581
天山真香 …… 232
天山绿茶 …… 237
天天旺茶道馆 …… 760
天中茶 …… 481
天仁茶艺文化基金会 …… 774
天仁茶叶股份有限公司 …… 757
天心茶业股份有限公司 …… 757
天目山 …… 37
天目云雾茶 …… 225
天目青顶 …… 225
天月茶碗 …… 525
天目釉 …… 519
天冬氨酸 …… 338
天冬酰胺 …… 339
天台山 …… 37
天台山茶场 …… 732
天台翠峰 …… 247
天华谷尖 …… 233
天仝茶厂 …… 747
天花茶 …… 241
天和轩茶馆 …… 757
天竺 …… 37
天竺云芽 …… 236
天柱山(1) …… 37
天柱山(2) …… 40
天柱云雾 …… 233
天柱弦月 …… 233
天柱香尖 …… 233
天柱剑毫 …… 233
天泉 …… 580
天津市茶业协会 …… 773
天津茶馆 …… 573
天堂云雾 …… 245
天堂莲芯 …… 229
天麻川芎茶 …… 482
天麻茶 …… 486
天鹅茶场 …… 732
天然杂交 …… 63
天尊贡茶 …… 225
天尊岩茶 …… 225
天尊岭 …… 37
天湖云螺 …… 233
天蓬草 …… 197
天鹤茶 …… 271
元长厚茶叶公司 …… 759
元代贡茶 …… 19
元代制茶 …… 364
元代茶区 …… 113
元代茶诗 …… 601
元代茶税 …… 31
元代榷茶 …… 19
元江糯茶 …… 107
元顶子茶牧场 …… 739
元宵绿 …… 91
元墓夫妇事茶图 …… 635

元墓茶道图 …… 635
元稹 …… 664
无公害茶园 …… 117
无为县茶场 …… 729
光机成分测定 …… 411
无机杀菌剂 …… 201
无我茶会(1) …… 552
无我茶会(2) …… 699
无性杂交 …… 65
无性系 …… 69
无性系品种 …… 69
无性苗 …… 76
无性种子 …… 78
无性繁殖 …… 75
无轴式炒干机 …… 448
无氧呼吸 …… 311
无射山 …… 43
无烟灶 …… 445
无酒茶 …… 580
无锡市茶叶公司 …… 754
无锡市茶叶研究所 …… 765
无锡市茶叶品种研究所 …… 765
无锡毫茶 …… 222
无管式热风炉 …… 445
韦伯虫座孢菌 …… 210
韦鸿胪 …… 545
云大淡绿 …… 100
云尺蠖 …… 171
云尺蠖核型多角体病毒 …… 211
云龙山大叶茶 …… 107
云台山种 …… 95
云台云雾 …… 223
云抗 10 号 …… 108
云抗 14 号 …… 108
云抗 37 号 …… 108
云抗 43 号 …… 108
云县茶厂 …… 749
云县茶房茶厂 …… 749
云顶绿芽 …… 256
云顶绿茶 …… 256
云林茶 …… 241
云南工夫红茶 …… 274
云南大叶茶 …… 262
云南玉兰花茶 …… 279
云南白兰花茶 …… 279
云南外销沱茶 …… 283
云南亚种 …… 53
云南名优茶 …… 219
云南农业大学茶叶专业 …… 767
云南红碎茶 …… 277
云南贡茶 …… 283
云南茉莉花茶 …… 279
云南味 …… 401
云南变种 …… 53
云南炒青 …… 262
云南沱茶 …… 281
云南茶厂 …… 749
云南茶叶生产技术手册 …… 708
云南茶叶机械总厂 …… 751
云南省农业科学院茶叶研究所 …… 765
云南省茶叶学会 …… 771
云南省茶叶标准 …… 422
云南饼茶 …… 283
云南珠兰花茶 …… 279
云南紧压茶制法 …… 383
云南紧茶 …… 283
云南绿茶 …… 262
云南普洱沱茶 …… 283
云南普洱茶 …… 273
云选 9 号 …… 108
云泉沈道人 …… 671
云峰山茶场 …… 732
云峰毛尖 …… 252
云峰毛峰 …… 238
云峰茶 …… 246
云峰清明 …… 238
云峰螺毫 …… 238
云海白毫 …… 262
云海壶 …… 537
云海糯笋 …… 262
云梅 …… 108
云脚涣散 …… 579
云绿 …… 236
云斑毛蜡 …… 183
云瑰 …… 108
云雾白毫 …… 254
云雾茶场 …… 739
云雾翠绿 …… 260
云蜡 …… 183
云蝠方壶 …… 534

专业标准 …… 415
木禾种 …… 79
木瓜茶 …… 487
木鱼茶场 …… 732
木库 …… 460
木栅铁观音 …… 272
木炭气味 …… 401
木待制 …… 545
木荷 …… 59
木栓形成层 …… 308
木栓层 …… 308
木酮糖 …… 345
木霉菌 …… 210
木橡尺蠖 …… 171
木甑 …… 451
五十年茶叶研究录 …… 688
五子登科茶 …… 283
五马坪茶场 …… 739
五斗坝茶场 …… 739
五龙潭 …… 583
五言月夜啜茶联句 …… 587
五味茶丸 …… 485
五岭红 …… 99
五指山仙毫 …… 255
五指山茶 …… 255
五指山绿茶 …… 255
五柱茶系 …… 55
五星灶 …… 436
五室茶系 …… 54
五神茶 …… 482
五峰大叶茶 …… 94
五峰春眉 …… 247
五峰茶 …… 272
五彩 …… 520
五盖山米茶 …… 248
五溪山毛峰 …… 233
支持组织 …… 306
支链淀粉 …… 346
不正常新梢 …… 149
不孕变种 …… 54
不发酵茶 …… 220
不问石砚羊毫，一样染成烟雨景；且把玉壶雀舌，
　几番吟到月浸亭 …… 616
不夜侯 …… 3
不定芽 …… 290
不定根 …… 288
不适宜区 …… 112
不锈钢茶具 …… 519
太平 …… 40
太平老鹰茶 …… 109
太平猴魁 …… 230
太白顶芽 …… 225
太白银毫 …… 243
太华茶 …… 564
太阳花 …… 200
太极云毫 …… 233
太极神茶 …… 486
太青云峰 …… 252
太府寺 …… 15
太学生茶会 …… 552
太峰高山茶 …… 271
太傅相公以梅圣俞寄和建茶诗垂示俾次前韵 …… 595
太湖碧螺春 …… 223
太湖翠竹 …… 223
历史名茶 …… 218
历代茶经酒经论选译 …… 725
历代茶榷志 …… 686
历朝茶马奏议 …… 686
友好农场 …… 735
厄瓜多尔 …… 779
车云山毛尖 …… 244
车云种 …… 94
车式发酵设备 …… 441
车前 …… 199
车蕳茶 …… 484
牙己茶(1) …… 101
牙己茶(2) …… 254
屯巴茶 …… 255
屯绿 …… 230
屯溪 …… 40
屯溪实验茶场 …… 729
屯溪茶厂 …… 744
屯溪茶业学校 …… 768
屯溪茶叶机械厂 …… 751
屯溪茶庄 …… 761
比叶重 …… 301
比利时 …… 781
比体积测定 …… 414
比结构质量 …… 446
比较分析法 …… 501

切 …… 391
切分 …… 378
切抖组合机 …… 455
切抖联合机 …… 455
切细 …… 371
切茶机 …… 453
切烟丝机制法 …… 371
切筛组合机 …… 455
切筛联合机 …… 455
切割式采茶机 …… 429

〔丨〕

止痢作用 …… 473
少儿茶艺 …… 577
少儿茶艺 …… 700
少数民族茶具 …… 547
日月红茶 …… 276
日本 …… 776
日本农林水产省蔬菜、观赏植物、茶叶试验场 …… 785
日本卷毛蜡蚧 …… 187
日本茶叶中农药最高残留限量 …… 788
日本茶叶标准 …… 787
日本茶道文化概论 …… 690
日本茶道源流——南方录讲义 …… 690
日本静冈县茶叶试验场 …… 785
日本蜡蚧 …… 187
日光萎凋 …… 368
日注岭 …… 37
日晒气味 …… 400
日晒茶 …… 391
日铸岭 …… 37
日照雪青 …… 242
日照碧芽 …… 242
中八农场 …… 740
中山大学农学院茶蔗部 …… 767
中生种 …… 69
中外茶事 …… 691
〔中吕〕阳春曲·赠茶肆 …… 611
中华当代茶界茶人辞典(初编) …… 725
中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所 …… 764
中华枣茶 …… 477
中华茶人联谊会 …… 772
中华茶艺文化事业联谊会 …… 772
中华茶文化 …… 632
中华茶文化丛书(2) …… 693
中华茶文化学会 …… 772
中农 8901 对虾养殖保护剂 …… 471
中甸茶会 …… 552
中坤农场 …… 738
中非茶叶研究基金会 …… 785
中国土产畜产广东茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产广西茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产云南茶叶进出口公司 …… 753
中国土产畜产四川茶叶进出口公司 …… 753
中国土产畜产江西茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产安徽茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产贵州茶叶进出口公司 …… 753
中国土产畜产浙江茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产海南茶叶进出口公司 …… 753
中国土产畜产湖北茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产湖南茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产福建茶叶进出口公司 …… 752
中国大叶变种 …… 53
中国小叶变种 …… 52
中国古代饮茶艺术 …… 699
中国古代的饮茶与茶馆 …… 695
中国古代茶叶全书 …… 725
中国古代茶具 …… 702
中国古代茶诗选 …… 697
中国古茶树(中国古茶树遗产保护研讨会论文集) … 695
中国宁红茶文化 …… 693
中国地方志茶叶历史资料选辑 …… 724
中国亚种 …… 53
中国名优茶加工技术 …… 718
中国名优茶选集 …… 720
中国名茶 …… 719
中国名茶传奇 …… 696
中国名茶图谱·绿茶篇 …… 720
中国名壶 …… 701
中国农业百科全书·茶业卷 …… 724
中国农业名产·茶叶分册 …… 718
中国农业科学院茶叶研究所 …… 763
中国农业科学院茶叶研究所茶区划分法 …… 113
中国农作物主要病虫害及其防治——茶病虫害 …… 712
中国农作物病虫图谱(第六分册)茶树病虫 …… 713
中国饮茶文化 …… 691
中国国际茶文化研究会 …… 772
中国制茶工艺 …… 718
中国的茶 …… 688
中国的茶书 …… 697

中国的茶叶 …… 705
中国的茶产业与茶饮料工业 …… 715
中国变种 …… 52
中国茶与健康 …… 702
中国茶艺(1) …… 698
中国茶艺(2) …… 698
中国茶艺论丛 …… 688
中国茶文化(1) …… 690
中国茶文化(2) …… 691
中国茶文化(3) …… 692
中国茶文化今古大观 …… 688
中国茶文化丛书(1) …… 692
中国茶文化经典 …… 725
中国茶文化辞典 …… 724
中国茶书提要 …… 724
中国茶业标准 …… 416
中国茶叶历史资料选辑 …… 723
中国茶叶历史资料续辑(方志茶叶资料汇编) …… 724
中国茶叶外销史 …… 723
中国茶叶问题 …… 687
中国茶叶进出口公司 …… 751
中国茶叶进出口公司茶叶研究所 …… 763
中国茶叶学会 …… 769
中国茶叶复兴计划 …… 687
中国茶叶类别 …… 217
中国茶叶流通协会 …… 773
中国茶叶商品经济研究 …… 723
中国茶叶博物馆 …… 771
中国茶史散论 …… 694
中国茶园病原区系 …… 154
中国茶园害虫区系 …… 168
中国茶疗(1) …… 476
中国茶疗(2) …… 704
中国茶具 …… 515
中国茶典 …… 725
中国——茶的故乡 …… 694
中国茶学辞典 …… 725
中国茶经 …… 724
中国茶城 …… 774
中国茶树优良品种集 …… 712
中国茶树栽培学 …… 709
中国茶树病虫测报方法 …… 713
中国茶酒文化史 …… 691
中国茶酒辞典 …… 724
中国茶道(1) …… 699
中国茶道(2) …… 700
中国茶道之旅 …… 700
中国药茶 …… 703
中国药茶谱 …… 704
中国香兰茶 …… 285
中国唐宋茶道 …… 700
中国袋泡茶 …… 718
中国紫砂 …… 702
中国紫砂壶 …… 701
中国普洱茶 …… 720
中国普洱茶文化研究 …… 719
中国福建茶叶 …… 719
中和性 …… 391
中采 …… 148
中泠泉 …… 581
中泠泉记 …… 619
中性氨基酸 …… 337
中茶 …… 27
中茶 102 号 …… 82
中柱 …… 307
中柱鞘 …… 307
中点刺蛾 …… 176
中段茶 …… 378
中耕 …… 129
中容量喷雾法 …… 204
中揉 …… 372
中揉机 …… 439
中税农场 …… 738
中瑞农场 …… 738
中零泉 …… 581
贝壳形 …… 393
冈比亚 …… 782
内切核酸酶 …… 342
内皮层 …… 307
内吸性除草剂 …… 202
内服茶疗 …… 476
内销茶 …… 505
内焙 …… 5
内蒙古自治区土产副食品公司 …… 753
内照射 …… 67
水力式除尘器 …… 466
水土保持 …… 142
水土流失 …… 142
水乡红茶 …… 565
水乡茶居 …… 626

水不溶性灰分测定 …… 412
水厄 …… 2
水分测定 …… 411
水月优绿 …… 247
水方 …… 539
水古茶 …… 79
水平勾刀式采茶机 …… 430
水平抗性 …… 214
水仙子·惠山泉 …… 611
水仙茸钩 …… 247
水吉水仙 …… 86
水西翠柏 …… 223
水色 …… 397
水化生 …… 200
水苏糖 …… 345
水杨酸甲酯 …… 356
水闷气味(1) …… 400
水闷气味(2) …… 402
水忌停,薪忌熏 …… 651
水转磨 …… 549
水金龟(1) …… 91
水金龟(2) …… 268
水晶 …… 683
水牯茶 …… 79
水壶 …… 392
水豹囊 …… 3
水浸出物测定 …… 414
水盘 …… 544
水脚 …… 579
水脚微红 …… 366
水筛 …… 448
水富县花茶厂 …… 749
水碓 …… 549
水溶性灰分测定 …… 412
水溶性灰分碱度测定 …… 412
水溶性色素 …… 332
水溶性蛋白 …… 336
水溶性维生素 …… 347
水磨 …… 549
水磨茶息 …… 30
见钱法 …… 22

〔丿〕

午子山 …… 47
午子仙毫 …… 263
午时茶 …… 481
午睡现象 …… 310
牛头山茶场 …… 729
牛牴山 …… 43
牛洛河茶厂 …… 749
牛筋草 …… 196
手工包揉 …… 375
手工采 …… 147
手动式采茶机 …… 431
手动式茶园弥雾器 …… 426
手动式茶园喷雾器 …… 426
手拣 …… 378
手拣车间 …… 386
手采 …… 147
手提式采茶机 …… 430
手提式茶树修剪机 …… 428
气力输送器 …… 466
气孔 …… 309
气孔运动 …… 311
气孔阻力 …… 311
气动加压式揉捻机 …… 438
气球壶 …… 537
毛文锡 …… 665
毛火 …… 369
毛叶茶 …… 56
毛尖 …… 222
毛抖 …… 377
毛里求斯 …… 778
毛里塔尼亚 …… 782
毛股沟臀叶甲 …… 179
毛茶 …… 376
毛茶加工 …… 376
毛茶审评 …… 389
毛茶拼合 …… 377
毛茶拼配 …… 377
毛茶标准样 …… 417
毛茶品质系数 …… 380
毛峰 …… 221
毛萼变种 …… 52
毛猴(1) …… 89
毛猴(2) …… 268
毛擦 …… 377
毛糙 …… 394
毛蟹(1) …… 86
毛蟹(2) …… 269

壬酸 …… 355
壬醇 …… 352
壬醛 …… 354
升麻三黄茶 …… 482
升膜浓缩 …… 384
长引 …… 24
长叶乌龙 …… 87
长叶白毫 …… 108
长白蚧 …… 184
长兴县茶场 …… 728
长安茶 …… 271
长阳茗峰 …… 247
长抖筛机 …… 455
长身路 …… 379
长沙茶厂 …… 746
长沙茶肆 …… 575
长沙窑 …… 522
长枝扦插 …… 76
长炒青 …… 220
长春农场 …… 736
长城 …… 37
长盛川茶庄 …… 757
长短引法 …… 23
长裕川茶庄 …… 757
长穗扦插 …… 76
仁化长叶种 …… 98
仁化银毫 …… 253
仁宗赐茶 …… 657
什锦水果茶 …… 472
片甲 …… 3
片形 …… 392
片形茶制法 …… 373
片形绿茶 …… 221
片状 …… 393
片茶(1) …… 217
片茶(2) …… 276
片茶(F) …… 277
片茶(P) …… 277
化佛龙爪 …… 260
化佛茶 …… 260
化佛香茗 …… 260
化学防治 …… 200
化学除蕾 …… 77
化学萎凋 …… 369
化食茶 …… 485
爪哇 …… 776
反-2-己烯醇 …… 352
反-2-己烯醛 …… 354
反-2-庚烯醛 …… 353
反,反-2,4-庚二烯醛 …… 353
反,反-2,4-癸二烯醛 …… 353
反交 …… 64
反柠檬醛 …… 354
反香叶酸 …… 355
反,顺-2,4-庚二烯醛 …… 353
反盏 …… 580
介绍苏联茶叶工艺 …… 716
父本 …… 64
从来名士能评水,自古高僧爱斗茶 …… 615
从弟舍人惠茶 …… 592
从唐诗看唐人茶道生活 …… 698
从谚 …… 664
分子干燥设备 …… 462
分生组织 …… 305
分生组织区 …… 307
分级红茶 …… 276
分级红茶制法 …… 370
分级测定 …… 414
分枝方式 …… 299
分枝级数 …… 143
分枝角度 …… 299
分枝层次 …… 299
分枝根系 …… 288
分泌组织 …… 306
分茶 …… 553
分茶店 …… 553
分茶隔板 …… 456
分段加工 …… 379
分段修剪 …… 144
分盈 …… 544
分离茶 …… 379
分筛 …… 377
分路取料 …… 379
乏味 …… 403
公行 …… 15
公据 …… 25
仓司 …… 14
月团 …… 2
月团初碾渝花瓷 …… 633
月芽茶 …… 252
月季花茶 …… 488

欠 …… 405
风力式切茶机 …… 453
风力输送器 …… 466
风心茶 …… 486
风物小桃源，且此徘徊，说道花深堪避世；水竹旧院落，无人与问，直个壶中别有天 …… 617
风卷葵壶 …… 534
风炉 …… 542
风选 …… 378
风流宰相 …… 533
风扇 …… 378
风满城 …… 652
丹山翠云 …… 236
丹麦 …… 781
丹果 …… 535
勻齐(1) …… 394
勻齐(2) …… 405
勻净(1) …… 394
勻净(2) …… 405
勻净度测定 …… 414
乌干达 …… 779
乌云毛尖 …… 252
乌牛早 …… 79
乌仁 …… 89
乌石农场 …… 738
乌龙(1) …… 87
乌龙(2) …… 269
乌龙红茶 …… 277
乌龙金丝茶 …… 477
乌龙茶 …… 267
乌龙茶汁 …… 384
乌龙茶加工机械 …… 451
乌龙茶初制 …… 374
乌龙茶制造化学 …… 324
乌龙茶治病秘方 …… 702
乌龙茶素 …… 334
乌龙茶紧压茶 …… 281
乌龙酮双黄烷 A …… 334
乌龙酮双黄烷 B …… 334
乌条 …… 395
乌府 …… 540
乌桕毒蛾 …… 169
乌润 …… 395
乌梅茶 …… 480
乌黑 …… 395
乌黑油润 …… 395
乌程 …… 37
乌硼茶 …… 485
乌蔹莓 …… 199
乌瞻山 …… 37
勾曲 …… 395
凤山茶场 …… 731
凤团 …… 365
凤庆大叶种 …… 105
凤庆茶厂 …… 749
凤庆特级礼茶 …… 275
凤饼 …… 365
凤眉 …… 220
凤眉茶 …… 242
凤凰三点头 …… 579
凤凰山(1) …… 41
凤凰山(2) …… 44
凤凰山茶场 …… 732
凤凰水仙(1) …… 98
凤凰水仙(2) …… 269
凤凰毛尖 …… 252
凤凰舌尖 …… 241
凤凰单丛 …… 269

〔丶〕

六一泉 …… 582
六月八日山堂试茶 …… 594
六方紫砂壶 …… 530
六合茶(2) …… 561
六安龙芽 …… 233
六安瓜片 …… 230
六安市实验茶场 …… 730
六安市茶场 …… 729
六安碧毫 …… 233
六龟茶 …… 272
六和茶(1) …… 485
六垌大叶茶 …… 100
六垌茶 …… 273
六茶山 …… 47
六氢番茄红素 …… 335
六堡 …… 44
六堡茶(1) …… 101
六堡茶(2) …… 273
六堡茶加工机具 …… 451
六福茶 …… 271

六榧务十三场 …… 12
文人与茶 …… 693
文人茶艺 …… 576
文山包种 …… 270
文公银毫 …… 242
文火焙软 …… 365
文成公主 …… 663
文君绿茶 …… 257
文学泉 …… 583
文彦博 …… 666
文家塘大叶茶 …… 106
文徵明 …… 669
方干 …… 665
方山 …… 41
方山茶 …… 228
方山茶场 …… 727
方山逸上 …… 534
方斗壶 …… 535
方正大茶号 …… 759
方包 …… 282
方包茶制法 …… 382
方岳 …… 668
方茶制法 …… 383
方推官寄新茶 …… 595
方眼筛 …… 448
方福泰茶店 …… 758
方翰周 …… 677
方麓茶场 …… 727
火之必良 …… 366
火功(1) …… 400
火功(2) …… 403
火龙烹茶图 …… 633
火光农场 …… 736
火连畈茶场 …… 732
火味 …… 403
火香 …… 400
火箕 …… 543
火筷子 …… 543
火箸 …… 543
为公忙为私忙，忙里偷闲吃碗茶去；求名苦求利苦，
　苦中作乐拿壶酒来 …… 616
为田神玉谢茶表 …… 623
为武中丞谢赐新茶表 …… 623
为茶求乞 …… 660
斗 …… 3
斗茶 …… 556
斗茶记(1) …… 618
斗茶记(2) …… 681
斗茶图(1) …… 633
斗茶图(2) …… 635
斗茶图卷 …… 634
斗茶檄 …… 622
斗茗 …… 630
斗笠碗 …… 525
斗彩 …… 520
斗锅 …… 447
忆茗芽 …… 590
计价评茶 …… 390
计算机控制烘干机 …… 444
计算期水平 …… 495
心土 …… 76
心经讲义——茶道精神领域之探求 …… 688
心斋壶 …… 532
心磷脂 …… 343

〔乙〕

引局 …… 15
引法 …… 23
引种 …… 67
引息 …… 30
引烟机 …… 466
引票 …… 25
巴山 …… 42
巴山芙蓉 …… 264
巴山峡川 …… 46
巴山雀舌 …… 256
巴山银芽 …… 255
巴山碧螺 …… 264
巴山翠菊 …… 264
巴布亚新几内亚 …… 779
巴龙式热风炉 …… 445
巴东(1) …… 42
巴东(2) …… 45
巴东大叶茶 …… 94
巴西 …… 779
巴伐茶 …… 473
巴岳茶场 …… 739
巴基斯坦 …… 780
巴基斯坦茶叶标准 …… 787
巴博拉茶叶转子机 …… 440

巴蜀 …… 46
巴赫达兹分类法 …… 53
孔雀胆 …… 631
以水洗水 …… 659
以六一泉煮双井茶 …… 599
以虫治虫 …… 207
以色列 …… 780
以色列茶叶中农药最高残留限量 …… 788
以采代剪 …… 148
以茶为祭 …… 570
以茶代酒 …… 653
以茶当酒 …… 559
以茶会友 …… 551
以茶犒军 …… 659
以菌治虫 …… 209
以菌治病 …… 212
以新代旧 …… 152
邓志谟 …… 671
邓村云雾 …… 245
邓林茶场 …… 732
劝农 …… 630
双人式采茶机 …… 430
双人式茶树修剪机 …… 428
双人抬式采茶机 …… 430
双井 …… 41
双井茶 …… 594
双井茶帖 …… 644
双井茶送子瞻 …… 597
双井绿 …… 239
双无性系品种 …… 69
双手采 …… 147
双凤茶 …… 254
双甘蜜香茶 …… 483
双龙银针 …… 225
双叶茶 …… 478
双动式揉捻机 …… 437
双行条栽 …… 123
双江茶厂 …… 749
双层风选机 …… 456
双层抖筛机 …… 455
双杯审评 …… 390
双径雨前 …… 228
双爱精 …… 302
双柱加压式揉捻机 …… 437
双桥毛尖 …… 247
双桥茶场 …… 732
双峰毛尖 …… 252
双峰县茶叶示范场 …… 734
双峰湘波绿 …… 252
双峰碧玉 …… 252
双流茶场 …… 740
双第华侨农场茶场 …… 731
双锅并列式杀青机 …… 435
双锅连续式杀青机 …… 436
双筒车色机 …… 452
双熏香片 …… 280
双磷脂酰甘油 …… 343

五画

〔一〕

玉山茶(1) …… 239
玉山茶(2) …… 271
玉山茗茶 …… 242
玉川先生煮茶图 …… 640
玉川泉 …… 583
玉川煮茶图 …… 638
玉书碗 …… 539
玉书茶碗 …… 538
玉石茶具 …… 517
玉印剑峰 …… 247
玉兰花茶 …… 278
玉兰茶 …… 271
玉兰香雪 …… 264
玉米须茶 …… 487
玉米黄质 …… 336
玉米黄素 …… 336
玉林茶厂 …… 747
玉乳 …… 535
玉茗露 …… 247
玉皇掌茶 …… 247
玉泉 …… 581
玉泉山 …… 42
玉泉天下第一泉记 …… 618
玉泉仙人掌茶 …… 244
玉泉清茗——中国茶文化 …… 690
玉桂(1) …… 87
玉桂(2) …… 268
玉液泉 …… 584
玉绿 …… 244

玉碗 …… 526
玉蕊茶 …… 262
玉甑峰清泉 …… 582
玉露茶(1) …… 244
玉露茶(2) …… 261
未老先衰茶树 …… 150
未成熟胚培养 …… 319
未婚少女茶规 …… 566
末子茶 …… 580
末茶(1) …… 217
末茶(2) …… 277
末茶息 …… 30
末茶(D) …… 277
击鼓饮茶 …… 555
打三朝 …… 572
打顶采 …… 148
打顶养蓬 …… 147
打油茶 …… 560
巧妙堂 …… 763
巧答贡生 …… 658
正口茶 …… 378
正山小种 …… 274
正己醇 …… 352
正太阳 …… 92
正月二十日学海堂茶隐 …… 609
正月栽茶用手捺 …… 647
正压式烘干机 …… 444
正交 …… 64
正兴德茶庄 …… 760
正岩茶 …… 268
正茶 …… 26
正常芽叶 …… 290
正常新梢 …… 290
正焙 …… 5
正激发效应 …… 128
邛州 …… 45
邛崃茶厂 …… 747
功夫茶 …… 642
去分化 …… 319
去浑 …… 383
去屐禁饮 …… 659
去雄 …… 65
去癣茶 …… 488
甘州茶马司 …… 13
甘和茶 …… 482
甘油三酯 …… 343
甘油磷脂 …… 343
甘草癖 …… 6
甘氨酸 …… 337
甘露 …… 2
甘露青峰 …… 236
甘露庚酮糖 …… 344
甘露茶 …… 485
甘露糖 …… 344
世间重任实难挑，菱角凹中也好息肩聊坐凳；天下长途不易走，梅花岭上何妨歇脚慢斟茶 …… 616
世界茶业 100 年 …… 695
世界茶俗大观 …… 690
艾登分类法 …… 52
古丈毛尖 …… 248
古今茶事 …… 687
古今茶具图 …… 700
古今茶话 …… 689
古北翠香 …… 237
古代茶业 …… 491
古代茶叶检验 …… 387
古代茶园间作 …… 116
古代茶园施肥 …… 135
古代茶园耕作 …… 129
古代茶树采摘 …… 145
古代茶树修剪 …… 142
古代茶树繁殖 …… 121
古劳 …… 44
古劳茶 …… 253
古劳茶制法 …… 373
古劳银针 …… 253
古灵山试茶歌 …… 595
古努尔茶叶拍卖中心 …… 784
古贤诗意图 …… 636
古茶壶精华录 …… 700
古迹翠峰 …… 241
古洞春芽 …… 249
古钱茶 …… 281
古彩 …… 520
古逸壶 …… 537
古蔸牛皮茶 …… 102
节庆时令茶 …… 571
节间 …… 288
本山(1) …… 86
本山(2) …… 269

本地鉴定 …… 70
本色 …… 31
本身路 …… 379
本钱 …… 24
本朝茶法 …… 681
札 …… 544
可可广翅蜡蝉 …… 184
可可碱 …… 346
丙氨酸 …… 337
丙氨酸脱羧酶 …… 342
丙酸 …… 355
丙醛 …… 354
左思 …… 662
石门牛抵茶 …… 248
石门农垦场 …… 728
石门县茶叶开发总公司 …… 746
石门茶厂 …… 746
石门铁观音 …… 272
石门银峰 …… 252
石韦茶 …… 480
石古坪乌龙 …… 270
石台茶厂 …… 744
石灰气味 …… 401
石灰铺镇茶场 …… 735
石转运 …… 546
石细胞 …… 309
石茶具 …… 517
石缸茶 …… 107
石牯塘茶场 …… 735
石泉试茗 …… 639
石狮桃仁 …… 89
石亭茶 …… 237
石亭绿 …… 237
石室山 …… 38
石屏特色茶 …… 262
石桥山 …… 38
石笕岭 …… 37
石笕岭茶 …… 226
石笕茶 …… 226
石鼎 …… 543
石榴碗 …… 526
石膏茶 …… 482
石膏茶调散 …… 488
布朗族酸茶 …… 563
布隆迪 …… 778
龙山人惠石廪方及团茶 …… 592
龙山云毫 …… 261
龙山银尖 …… 228
龙山绿茶 …… 254
龙门农场 …… 738
龙门茶屋图 …… 635
龙马茶 …… 254
龙王垭茶场 …… 732
龙井43号 …… 80
龙井八咏卷 …… 644
龙井长叶 …… 82
龙井茶 …… 224
龙井茶及其他(浙江名茶与文化) …… 719
龙井茶场 …… 728
龙井茶.虎跑水(1) …… 558
龙井茶.虎跑水(2) …… 614
龙井茶.虎跑水(3) …… 651
龙井茶栽培与加工 …… 711
龙井茶理条机 …… 449
龙井茶歌(1) …… 605
龙井茶歌(2) …… 631
龙井茶歌(3) …… 646
龙井茶整形机 …… 449
龙井种 …… 79
龙井泉 …… 582
龙井随想 …… 627
龙凤毛尖 …… 252
龙凤呈祥壶 …… 536
龙凤茶(1) …… 271
龙凤茶(2) …… 593
龙北农场 …… 736
龙团珠茉莉花茶 …… 279
龙安碧旋 …… 264
龙寿茶 …… 271
龙顶茶 …… 225
龙虎斗 …… 559
龙虎斗茶 …… 482
龙岭毛尖 …… 255
龙岭奇兰 …… 255
龙泓 …… 37
龙泓泉 …… 582
《龙茶录》后序 …… 619
龙虾茶 …… 249
龙泉玉剑 …… 237
龙泉白大鹅 …… 228

YJ2499 67

龙泉务窑 …… 522
龙泉务窑白釉盏托 …… 527
龙泉茶(1) …… 248
龙泉茶(2) …… 271
龙泉茶场 …… 732
龙泉剑茗 …… 259
龙泉窑 …… 522
龙须草 …… 200
龙胜龙脊茶 …… 100
龙籽袋 …… 570
龙洞坪茶场 …… 739
龙洞碧芽 …… 248
龙都香茗 …… 280
龙都香茗茶 …… 280
龙都颗颗香 …… 280
龙峰茶 …… 247
龙脑和膏 …… 365
龙脊大叶茶 …… 100
龙脊茶 …… 254
龙乾春 …… 228
龙眼玉叶 …… 243
龙眼林茶 …… 271
龙喜茶饮料 …… 472
龙焙 …… 5
龙焙泉 …… 582
龙湫泉 …… 582
龙游凤凰山茶场 …… 728
龙舞茶 …… 241
龙潭茶庄 …… 761
龙潭翠毫 …… 236
龙膏 …… 671
戊酸 …… 355
戊醇 …… 351
戊醛 …… 354
平山茶场 …… 728
平山翠茗 …… 223
平水珠茶 …… 220
平民茶艺 …… 577
平夷 …… 46
平伏 …… 393
平江茶厂 …… 746
平阳特早茶 …… 80
平阳黄汤 …… 267
平坝果树园艺场 …… 740
平均水平 …… 495
平武茶厂 …… 747
平直 …… 393
平板履带式连续揉捻机 …… 438
平和(1) …… 400
平和(2) …… 402
平炒青 …… 220
平肩如意壶 …… 534
平南茶人之家 …… 763
平面切茶机 …… 453
平面圆筛 …… 377
平面圆筛机 …… 454
平淡 …… 403
平喘茶 …… 485
平锅(1) …… 447
平锅(2) …… 450
平源茶 …… 230
平薄(1) …… 400
平薄(2) …… 402
平整 …… 393
平衡施肥 …… 136
灭生性除草剂 …… 202
灭菌作用 …… 473
东山云雾 …… 252
东山秀峰 …… 252
东山峰茶厂 …… 746
东太农场 …… 738
东升农场 …… 735
东风华侨林场 …… 737
东风农场 …… 737
东方美人 …… 272
东平农场 …… 738
东北印度 …… 776
东白山 …… 37
东白山茶场 …… 728
东白春芽 …… 225
东白茶 …… 225
东印茶场 …… 739
东印雀舌 …… 256
东至茶厂 …… 744
东至茶树良种繁殖示范场 …… 730
东兴农场 …… 738
东阳方圆集团精制茶厂 …… 742
东阳市茶叶公司 …… 743
东红农场 …… 738
东坑有机天目茶 …… 225

东坑茶 …… 225
东坡毛尖 …… 259
东坡茶场 …… 740
东坡壶 …… 529
东坡海南熹茶图 …… 601
东坡梦泉 …… 655
东坡提梁壶 …… 529
东瓯窑 …… 521
东岩雀舌 …… 234
东岭农场 …… 738
东径茶场 …… 735
东定茶场 …… 741
东峰 …… 41
东海龙舌 …… 225
东窑 …… 523
东湖早 …… 97
东湖银毫 …… 249
东溪试茶录 …… 680

〔丨〕

卡塔尔 …… 780
北山啜茗 …… 606
北川茶厂 …… 748
北仑茶链蚧 …… 188
北风天 …… 375
北园茶楼 …… 762
北宋茶之生产与经营 …… 694
北苑十咏 …… 594
北苑十咏诗帖 …… 643
北苑别录 …… 681
北苑拾遗 …… 680
北苑茶录 …… 680
北苑焙新茶并序 …… 593
北苑煎茶法 …… 681
北京人 …… 631
北京大茶馆 …… 573
北京大碗茶 …… 562
北京书茶馆 …… 573
北京市茶业协会 …… 773
北京市茶叶加工厂 …… 741
北京茶俗 …… 557
北京茶酒馆 …… 573
北京茶馆 …… 573
北京野茶馆 …… 573
北京清茶馆 …… 573
北京棋茶馆 …… 573
北茶南迁 …… 68
北胜州茶马市 …… 27
北流茶厂 …… 747
北港毛尖 …… 266
北照茶 …… 254
北路银针 …… 265
北耀农场 …… 737
卢仝 …… 664
卢仝泉 …… 583
卢仝烹茶图 …… 634
卢仝煮茶图 …… 635
卢仝煎茶图(2) …… 636
卢旺达 …… 778
卢森堡 …… 781
旧茶园 …… 150
归仁山 …… 47
且吃茶 …… 656
叶 …… 291
叶片 …… 291
叶片大小变异 …… 61
叶片大小遗传 …… 60
叶片开张度 …… 146
叶片寿命 …… 300
叶片形成 …… 300
叶片结构 …… 308
叶片培养 …… 319
叶打机 …… 437
叶生理特性 …… 314
叶尖 …… 291
叶尖变异 …… 61
叶色 …… 292
叶色变异 …… 61
叶色遗传 …… 60
叶形指数 …… 301
叶形遗传 …… 60
叶芽 …… 289
叶位 …… 292
叶序 …… 292
叶层 …… 301
叶层厚度 …… 146
叶张 …… 404
叶底 …… 403
叶底盘 …… 391
叶卷上,叶舒次 …… 648

叶茶(1) …… 217
叶茶(2) …… 276
叶柄 …… 292
叶面 …… 291
叶面内折度 …… 301
叶面反转度 …… 301
叶面变异 …… 62
叶面追肥 …… 137
叶面积 …… 301
叶面积系数 …… 301
叶面积指数 …… 301
叶面营养 …… 314
叶脉 …… 291
叶脉变异 …… 62
叶迹 …… 292
叶蓬新 …… 674
叶原基 …… 308
叶黄素 …… 335
叶黄素类 …… 335
叶黄素测定 …… 408
叶痕 …… 292
叶着生角度 …… 301
叶清臣 …… 666
叶蛋白 …… 336
叶绿素 …… 334
叶绿素组成测定 …… 408
叶绿素总量测定 …… 408
叶绿素遗传 …… 61
叶绿素酶 …… 341
叶绿素 a …… 334
叶绿素 b …… 334
叶绿酸 …… 334
叶绿醇 …… 334
叶缘 …… 291
叶缘变异 …… 61
叶嘉传 …… 617
叶酸 …… 347
甲硫氨酸 …… 338
电子计算机拣梗机 …… 457
电动式采茶机 …… 431
电动式茶树修剪机 …… 428
电拣 …… 378
电炒锅 …… 449
电热式烘干机 …… 443
电脑式拣梗机 …… 457
电磁干燥 …… 369
电磁内热式杀青机 …… 436
电磁内热炒干机 …… 447
电磁内热炒茶锅 …… 449
电磁内热瓶式炒干机 …… 448
田艺蘅 …… 670
田间持水量 …… 141
田间基因库 …… 71
由帖 …… 25
四大皆空，坐片刻，无分尔我；两头是路，吃一盏，各自东西 …… 616
四川边茶 …… 273
四川名优茶 …… 219
四川农业大学茶叶专业 …… 767
四川红碎茶 …… 277
四川花茶 …… 280
四川茯砖 …… 282
四川茶叶(修订本) …… 719
四川省农业科学院茶叶研究所 …… 765
四川省茶叶进出口公司第一茶厂 …… 748
四川省茶叶学会 …… 771
四川省茶叶标准 …… 422
四川黑茶 …… 273
四川普洱茶 …… 273
四时即事 …… 608
四时感冒茶 …… 482
四纹丽金龟 …… 193
四明十二雷 …… 225
四明龙尖 …… 225
四明白茶 …… 225
四说法 …… 22
四倍体 …… 59
四球茶 …… 55
四喜方茶 …… 283
四糖 …… 345

〔丿〕

生二女连吃四家茶 …… 628
生长芽 …… 290
生长势 …… 300
生长刺激剂 …… 318
生长素 …… 318
生长调节物质 …… 318
生长稀释 …… 206
生长锥 …… 308

生化成分鉴定 …… 70
生化特性变异 …… 61
生在山中 …… 652
生在青山叶儿蓬 …… 652
生产可行性 …… 505
生产枝 …… 289
生青 …… 400
生茂午时茶 …… 482
生茂甘和茶 …… 482
生茂秦茶庄 …… 762
生态平衡 …… 215
生态茶业 …… 492
生态茶园 …… 116
生味 …… 403
生物防治 …… 207
生物矿质保健茶 …… 477
生物学年龄 …… 298
生物学混杂 …… 74
生物素 …… 348
生物控制 …… 207
生育酚 …… 348
生育期变异 …… 61
生育期鉴定 …… 70
生活力 …… 304
生津止渴作用 …… 473
生晒 …… 374
生涩 …… 403
生理特性变异 …… 61
生殖生长 …… 301
生殖生长期 …… 298
生殖质 …… 320
生殖隔离 …… 64
生殖器官 …… 292
生殖器官变异 …… 61
生熟不匀 …… 405
失风(1) …… 400
失风(2) …… 403
付茶钱 …… 574
代武中丞谢赐新茶第二表 …… 623
代茶饮 …… 476
仙人台茶场 …… 733
仙人掌茶 …… 244
仙台大白 …… 266
仙洞云雾 …… 243
仙都曲毫 …… 225
仙都笋峰 …… 225
仙峰茶 …… 228
仙寓山尖茶 …… 234
仙寓香芽 …… 234
仙寓雾毫 …… 233
仙媒 …… 545
仙霞茶 …… 226
仡佬族茶泡 …… 565
白马毛尖 …… 252
白马岭茶 …… 255
白天皮包水,晚上水包皮 …… 651
白云 1 号 …… 91
白云毛峰 …… 243
白云春毫 …… 233
白云茶(1) …… 233
白云茶(2) …… 267
白云剑毫 …… 247
白云峰 …… 37
白水先生 …… 658
白牛茶 …… 273
白毛茶变种 …… 57
白毛猴(1) …… 89
白毛猴(2) …… 268
白文 …… 110
白石毛尖 …… 251
白叶单丛(1) …… 99
白叶单丛(2) …… 270
白叶茶 …… 265
白兰地樱桃酒茶 …… 473
白兰花茶 …… 278
白合 …… 367
白合盗叶 …… 366
白米山农场 …… 730
白芽奇兰 …… 269
白芽茶 …… 265
白芷荆芥茶 …… 482
白牡丹(1) …… 88
白牡丹(2) …… 265
白沙井 …… 584
白沙农场 …… 738
白沙绿茶 …… 255
白沙溪茶厂 …… 746
白鸡冠(1) …… 91
白鸡冠(2) …… 268
白茅 …… 196

白茅茶 …… 253
白奇兰 …… 88
白虎银毫 …… 241
白岳黄芽 …… 233
白乳泉 …… 582
白河歌风茶 …… 264
白泥赤印 …… 8
白居易 …… 663
白茶(1) …… 89
白茶(2) …… 265
白茶初制 …… 376
白茶制造化学 …… 325
白茶盏 …… 526
白瓷 …… 519
白瓷盏 …… 524
白菜青盐粳子饭,瓦壶天水菊花茶 …… 615
白毫(1) …… 265
白毫(2) …… 276
白毫小种 …… 276
白毫片 …… 276
白毫乌龙 …… 272
白毫末茶 …… 277
白毫早 …… 97
白毫银针 …… 265
白族三道茶 …… 559
白族闹棚茶 …… 569
白族彩礼茶 …… 567
白族雷响茶 …… 559
白蛋白 …… 336
白琳工夫 …… 275
白斑茸毒蛾 …… 169
白葡萄酒-朗姆冰条 …… 473
白釉 …… 519
白釉五彩执壶 …… 536
白釉瓜棱形执壶 …… 528
白釉花口盏 …… 524
白釉连托瓷把杯 …… 524
白釉瓷 …… 519
白痣姹刺蛾 …… 176
白瑞香 …… 91
白僵菌 …… 209
白鹤 …… 110
白鹤山 …… 44
白燕 …… 110
白霜雾毫 …… 236
白鹭 …… 110
白囊蛎 …… 186
白囊蓑蛾 …… 173
瓜子金 …… 91
瓜片炒制机械 …… 450
瓜片茶 …… 262
瓜叶茶 …… 478
瓜芦 …… 284
瓜蒌茶 …… 480
丛栽 …… 123
令狐楚 …… 663
用水七等 …… 581
用拙迁生 …… 532
印度 …… 776
印度尼西亚 …… 776
印度尼西亚茶叶和金鸡纳霜研究所 …… 785
印度尼西亚茶叶标准 …… 786
印度亚种 …… 53
印度变种 …… 52
印度茶叶中农药最高残留限量 …… 788
印度茶叶标准 …… 786
尔雅台 …… 45
乐山秀峰 …… 241
乐山茶厂 …… 748
乐山茶场 …… 731
乐昌白毛1号 …… 99
乐昌白毛尖(1) …… 98
乐昌白毛尖(2) …… 253
乐昌白毛茶(1) …… 98
乐昌白毛茶(2) …… 253
乐昌茶场 …… 735
句东农场 …… 727
外皮层 …… 307
外形 …… 392
外事礼茶茉莉花茶 …… 278
外植体 …… 319
外销茶 …… 505
外焙 …… 5
外照射 …… 67
外源生长素 …… 318
处州窑 …… 522
处窑 …… 522
冬贝茶 …… 480
冬季绿肥 …… 138
冬眠 …… 305

乌舌茶 …… 254
乌嘌呤 …… 347
乌嘴 …… 3
包心 …… 396
包包机 …… 440
包种茶制法 …… 375
包揉 …… 375
包揉机 …… 438
包装车间 …… 386

〔丶〕

主干 …… 288
主干枝 …… 288
主茎 …… 288
主根 …… 287
市场供给表 …… 497
市场需求表 …… 498
市茶 …… 29
立体式窨花机 …… 461
立体茶园 …… 116
“立夏三日茶生骨” …… 149
立夏茶,夜夜老,小满过后茶变草 …… 649
冯开之 …… 671
冯可宾 …… 671
冯绍裘 …… 676
兰田乌龙 …… 87
兰台架列排书目,顾渚香浮瀹茗花 …… 616
兰花形 …… 392
兰花形绿茶 …… 221
兰雪茶 …… 624
兰溪毛峰 …… 226
兰溪市茶场 …… 728
兰膏茶 …… 580
半叶插 …… 76
半发酵作用 …… 375
半发酵茶 …… 267
半成品茶理化检验 …… 406
半乔木型 …… 289
半自走式采茶机 …… 431
半纤维素 …… 346
半固定式喷灌 …… 140
半岩茶 …… 268
半乳糖 …… 344
半乳糖脂 …… 344
半迳茶场 …… 731
半夏 …… 199
半胱氨酸 …… 338
半烘炒绿茶 …… 221
半球状圆柱转子挤揉机 …… 440
半盖焙 …… 375
半幅式采摘 …… 431
半瓢壶 …… 534
汀溪兰香 …… 236
头子路 …… 379
头开 …… 390
头轮梢 …… 291
头泡 …… 390
头孢霉 …… 209
头茶 …… 147
头茶不采,二茶不发 …… 649
头茶荒,二茶光 …… 649
汉口茶厂 …… 745
汉王山茶场 …… 739
汉水银梭 …… 263
汉方壶 …… 537
汉州 …… 45
汉俳五首 …… 610
宁乡烟熏茶 …… 565
宁可一日无粮,不可一日无茶 …… 651
宁州1号 …… 93
宁州2号 …… 93
宁州5号 …… 93
宁州6号 …… 93
宁州7号 …… 93
宁州早 …… 93
宁州种 …… 92
宁红 …… 275
宁红金毫 …… 275
宁国茶厂 …… 744
宁夏回族自治区土产果品茶叶总公司茶叶分公司 …… 756
宁强雀舌 …… 263
宁愿少施一次肥,不要多养一次草 …… 648
宁德地区农业学校 …… 768
议茶法 …… 34
记梦回文二首并叙 …… 596
永川秀芽 …… 255
永久组织 …… 306
永乐甜白双耳扁壶 …… 529
永乐甜白四系矮壶 …… 529
永乐甜白刻花僧帽壶 …… 529

永安茶庄 …… 760
永和窑 …… 522
永春佛手 …… 269

〔乙〕

司职方 …… 546
尼日尔 …… 782
尼日利亚 …… 782
尼诺茶厂 …… 749
民国茶税 …… 32
民窑 …… 523
出口许可证 …… 513
出口茶 …… 505
出口茶分级分类标准 …… 420
出口茶农药残留量检验方法标准 …… 423
出口茶质量理化指标 …… 420
出口茶标准样 …… 417
出口茶品质标准 …… 420
出口茶重量鉴定方法标准 …… 422
出口茶理化检验方法 …… 406
出口茶理化检验方法标准 …… 422
出口茶感官质量指标 …… 420
出口茶感官审评方法标准 …… 423
出口茶感官审评室条件标准 …… 423
出口退税 …… 513
出口配额 …… 513
出花 …… 381
出苗率 …… 304
出圃率 …… 77
出离头陀 …… 531
出游茶担 …… 557
辽张文藻墓童嬉图 …… 634
辽墓点茶图 …… 634
奶茶茶具 …… 547
奶疳草 …… 198
加尔各答茶叶拍卖中心 …… 784
加奶审评 …… 390
加底 …… 516
加拿大 …… 783
皮日休 …… 665
皮光业 …… 665
皮层 …… 307
皮层薄壁组织 …… 307
边引 …… 25
边际分析法 …… 501
边际成本 …… 498
边际产量 …… 498
边际收益 …… 498
边茶 …… 506
边销茶 …… 505
边缘修剪 …… 144
发生中心 …… 205
发虫中心 …… 205
发运制置茶盐使 …… 16
发芽力 …… 304
发芽势 …… 303
发芽率 …… 304
发芽密度 …… 300
发芽整齐度 …… 300
发花 …… 382
发根阶段 …… 76
发根期 …… 76
发病中心 …… 205
发酵 …… 369
发酵车间 …… 386
发酵斗 …… 441
发酵性遗传 …… 60
发酵筐 …… 441
发酵筒 …… 441
发酵槽 …… 441
圣山种 …… 101
圣龙山茶场 …… 733
圣地毛尖 …… 255
圣因寺大恒禅师以龙井茶易予《宋诗纪事》真方外高致也作长句邀恒公及诸友继声焉 …… 607
圣宋茶论 …… 681
圣绿 …… 241
对比分析法 …… 501
对甲酚 …… 357
对夹叶(1) …… 149
对应性 …… 299
对香豆-3-金鸡纳酸 …… 332
对香豆酸 …… 332
对样评茶 …… 390
对流干燥 …… 369
对靶喷洒 …… 205
对照品种 …… 69
台 …… 527
台刈 …… 144
台刈剪 …… 427

台北市茶商业同业公会 …… 774
台州茶厂 …… 743
台红 …… 276
台茶 1 号 …… 109
台茶 2 号 …… 109
台茶 3 号 …… 109
台茶 4 号 …… 110
台茶 5 号 …… 110
台茶 6 号 …… 110
台茶 7 号 …… 110
台茶 8 号 …… 110
台茶 9 号 …… 110
台茶 10 号 …… 110
台茶 11 号 …… 110
台茶 12 号 …… 110
台茶 13 号 …… 110
台茶 14 号 …… 110
台茶 15 号 …… 110
台茶 16 号 …… 110
台茶 17 号 …… 110
台湾乌龙茶 …… 270
台湾包种 …… 270
台湾制茶工业同业公会 …… 774
台湾 茶艺协会 …… 773
台湾茶文化论 …… 690
台湾茶业发展史 …… 695
台湾茶馆 …… 576
台湾茶歌 …… 613
台湾省茶业改良场 …… 766
台湾省茶叶标准 …… 422
台湾特色茶 …… 219
台湾婚礼茶宴 …… 570
台湾熏香片 …… 280
矛形 …… 392
母本 …… 64
母本园 …… 75
母叶 …… 75
母性遗传 …… 60
母树园 …… 75
母树黄化处理 …… 75
幼年期 …… 296
幼孚斋中试泾县茶 …… 607
幼孚斋中试泾县茶诗卷 …… 644
幼苗期 …… 296
丝杆加压式揉捻机 …… 437
丝氨酸 …… 338

六画

〔一〕

匡山 …… 42
匡庐 …… 42
邦东大叶茶 …… 106
邦东黑大叶 …… 106
邢窑 …… 521
动态茶叶生物化学 …… 323
寺院茶 …… 555
寺院茶会 …… 555
吉大港茶叶拍卖中心 …… 784
吉州 …… 41
吉州窑 …… 522
吉林省糖酒蔬菜副食品集团茶叶分公司 …… 753
扦插生根机理 …… 317
扦插成活率 …… 77
扦插床 …… 76
扦插苗 …… 76
扦插苗圃 …… 76
扦插密度 …… 77
托克莱茶叶试验站 …… 785
老王婆茶坊说技 …… 627
老火(1) …… 373
老火(2) …… 400
老火(3) …… 403
老叶嫩杀 …… 368
老竹大方 …… 230
老竹岭 …… 40
老苍子 …… 197
老青茶 …… 273
老青茶加工机具 …… 450
老和尚茶癮、谜兴齐发 …… 652
老舍茶馆 …… 760
老茶不改鸡骨头 …… 647
老茶园 …… 150
老鸦藤 …… 199
老姥逸狱 …… 654
老梗老叶含量 …… 432
老婆茶 …… 4
老嫩混杂(1) …… 395
老嫩混杂(2) …… 405
老挝散人 …… 532

老德成茶庄 …… 760
老寮田茶 …… 271
老鹳草 …… 200
巩县窑 …… 521
扫地焚香得清福，粗茶淡饭足平安 …… 616
扫来竹叶烹茶叶，劈碎松根煮菜根 …… 615
扫帚 …… 448
地下水位 …… 142
地下灌溉 …… 140
地区性品种 …… 68
地区差价 …… 507
地方名茶 …… 218
地方标准 …… 415
地方品种 …… 68
地表径流 …… 142
地面流灌 …… 140
地泉 …… 581
地域香 …… 399
地锦 …… 198
地蘖枝 …… 289
扬子江中水，蒙山顶上茶 …… 651
扬州茶馆 …… 574
扬州绿杨春 …… 223
扬雄 …… 661
耳 …… 516
芒口碗 …… 525
亚斗 …… 365
亚硝胺类 …… 358
芑烯 …… 350
芝黄茶 …… 484
芝麻白果茶 …… 482
芝麻茶 …… 484
朴 …… 549
朴片 …… 394
机动式采茶机 …… 431
机动式茶园弥雾器 …… 426
机动式茶树修剪机 …… 428
机会成本 …… 498
机拣 …… 378
机采 …… 147
机采茶园修剪 …… 145
机油气味 …… 401
机械化采茶技术(1) …… 432
机械化采茶技术(2) …… 721
机械组织 …… 306
机械淋移作用 …… 129
机械混杂 …… 74
机窖 …… 381
过长孙宅与郎上人茶会 …… 587
过红锅 …… 370
过芦 …… 284
过氧化物酶 …… 340
过氧化物酶同工酶测定 …… 411
过氧化氢酶 …… 340
过氧化氢酶活性测定 …… 410
过黄 …… 365
过渡型茶树 …… 51
过滤 …… 383
过滤介质 …… 383
过熟 …… 367
再分化 …… 319
再分离茶 …… 379
再生能力 …… 316
再加工茶类 …… 218
再题第二泉 …… 608
西万乐园 …… 757
西山(1) …… 44
西山(2) …… 45
西山兰若试茶歌 …… 588
西山茶(1) …… 101
西山茶(2) …… 254
西宁卫茶马司 …… 13
西农香茗 …… 280
西园雅集图 …… 638
西利古里茶叶拍卖中心 …… 784
西南农业大学茶叶专业 …… 767
西南茶区 …… 114
西洛可烘干机 …… 444
西涧春雪 …… 234
西涧雪芽 …… 234
西陵道士茶歌 …… 590
西域从王君玉乞茶因其韵七首 …… 601
西厢碧玉簪 …… 247
西塔寺 …… 42
西塔寺陆羽茶泉 …… 587
西湖龙井 …… 224
西湖龙井茶 …… 719
西湖竹枝词 …… 605
西湖茶思录 …… 697
西路边茶 …… 273

西路边茶制法 …… 382
西樵山 …… 44
西藏绿茶 …… 263
压力势 …… 312
压手怀 …… 524
压折式采茶机 …… 430
压花 …… 381
压条繁殖 …… 77
压制茶 …… 280
压砖 …… 382
压资订机 …… 499
压黄 …… 365
压窨 …… 381
在其香居茶馆里 …… 629
在途茶叶拍卖 …… 513
百丈山 …… 45
百山祖茶 …… 229
百页式烘干机 …… 442
百页板式窨花机 …… 461
百合茶场 …… 737
百字令·谷雨试茶 …… 612
百抖茶 …… 564
百芽重 …… 149
百两茶 …… 282
百里香酚 …… 357
百岛绿剑 …… 247
百杯香芽 …… 236
百果壶 …… 535
百药煎茶 …… 486
百粒重 …… 75
有机(天然)茶园 …… 117
有机茶业 …… 492
有机硫类杀菌剂 …… 201
有机氯类杀虫剂 …… 201
有机锗花茶 …… 477
有机磷类杀虫剂 …… 201
有机磷类除草剂 …… 202
有收无收在于水,多收少收在于肥 …… 648
有性杂交 …… 63
有性系品种 …… 68
有性繁殖 …… 77
有性繁殖系品种 …… 68
有效成分剂量 …… 204
有效钾 …… 131
有效氮 …… 131
有效摊叶面积 …… 444
有效磷 …… 131
有梗 …… 395
存安曲茶 …… 482
灰尺蠖 …… 171
灰白 …… 396
灰承 …… 543
灰缸贮藏 …… 385
灰绿 …… 396
灰暗 …… 396
死亡率 …… 203
死水微澜 …… 629
死青 …… 375
成本利润率 …… 508
成兴茶庄 …… 760
成条率 …… 368
成苗率 …… 77
成茶品质生物化学 …… 326
成品茶品质系数 …… 380
成品茶理化检验 …… 406
成品茶检验 …… 722
成都茶厂 …… 748
成都茶馆 …… 575
成熟区 …… 307
成熟组织 …… 306
夹 …… 543
夹竹桃圆蚧 …… 186
夹杂物 …… 397
夹杂物测定 …… 414
夹江县茶叶机械厂 …… 751
夹采式采茶机 …… 430
夷州 …… 47
夷陵 …… 42
轨道行走式采茶机 …… 431
轨道行走式综合茶园管理装置 …… 431
至德寺 …… 45

〔丨〕

师中宽茶税 …… 655
尖叶变种 …… 52
尖对尖,四十天,混茶当中间 …… 649
尖形绿茶 …… 221
尖波黄 …… 97
尖波黄 13 号 …… 97
尖茶(1) …… 230

尖茶(2) …… 231
尖萼变种 …… 52
劣 …… 405
光电式拣梗机 …… 457
光电拣梗 …… 378
光合产物 …… 310
光合作用 …… 310
光合作用日变化 …… 310
光合作用年周期变化 …… 310
光合速率 …… 310
光合效率 …… 310
光州 …… 42
光补偿点 …… 311
光呼吸作用 …… 311
光饱和点 …… 311
光亮 …… 395
光洁 …… 395
光润 …… 395
光滑 …… 395
光照度 …… 118
当代茶诗 …… 610
当家品种 …… 68
早生种 …… 69
早白尖 …… 102
早白蕊 …… 102
早奇兰 …… 88
早春寄书徐元叹买岭茶 …… 605
早春绿 …… 261
早茶 …… 575
早茶一盅,一天威风 …… 651
早逢春 …… 90
早期鉴定 …… 70
早熟禾 …… 196
吐茶桶 …… 392
吓煞人香(1) …… 222
吓煞人香(2) …… 658
虫茶(1) …… 477
虫茶(2) …… 565
虫媒传粉 …… 302
曲柄式压砖机 …… 460
团田大叶茶 …… 106
团块 …… 394
团撅 …… 365
团茶 …… 217
团饼茶 …… 217
团粒 …… 394
同化组织 …… 306
同心杯 …… 526
同乐园茶馆 …… 757
同芳茶居 …… 758
同昌成茶庄 …… 761
吕陶 …… 666
吕惠卿 …… 666
吊子 …… 538
吃火 …… 375
吃火功 …… 375
吃出健康——茶疗篇 …… 705
吃讲茶 …… 574
吃细茶 …… 567
吃茶(1) …… 580
吃茶(2) …… 624
吃茶(3) …… 630
吃茶去 …… 559
吃茶趣——如何买壶与品茗 …… 701
吃茗粥作 …… 587
吃喜茶 …… 567
因素分析法 …… 501
吸水机理 …… 312
吸风式风选机 …… 456
吸风式烘干机 …… 444
吸收组织 …… 306
吸收根 …… 287
吸带量 …… 135
回龙绿玉茶 …… 261
回头青 …… 198
回头剪 …… 144
回交 …… 64
回峰茶 …… 253
回族清茶 …… 563
回族罐茶 …… 563
则 …… 544
网纹层 …… 151
网纹卷叶蛾 …… 177
网岭茶厂 …… 746
网岭险峰 …… 251
网带式烘干机 …… 442
网匙 …… 392
肉食性瓢虫 …… 207
肉桂 …… 87

〔丿〕

年生育周期 …… 297
年茶 …… 572
朱元璋 …… 669
朱曰藩 …… 670
朱文炽 …… 675
朱权 …… 669
朱汝圭 …… 673
朱佑槟 …… 669
朱松 …… 667
朱昌琳 …… 675
朱泥壶的世界 …… 700
朱泥圆壶 …… 531
朱砂泉 …… 582
朱乾升茶庄 …… 759
朱紫桂 …… 675
朱熹 …… 668
先期发酵 …… 375
先锋农场 …… 737
先锋作物 …… 138
竹山乌龙 …… 271
竹山金萱 …… 271
竹木茶具 …… 518
竹节沟 …… 120
竹节提梁壶 …… 535
竹叶大方 …… 231
竹叶青 …… 256
竹叶青茶 …… 106
竹叶奇兰 …… 88
竹叶草 …… 199
竹林茶隐图 …… 640
竹炉 …… 543
竹炉煮茶图 …… 635
竹油气味(1) …… 401
竹油气味(2) …… 402
竹帚 …… 545
竹茶炉 …… 543
竹段壶(1) …… 534
竹段壶(2) …… 535
竹段绿泥壶 …… 536
竹架 …… 539
竹隔 …… 448
竹篾 …… 545
竹筒茶 …… 281
竹筒茶压制器具 …… 460
竹溪龙峰 …… 247
乔木型 …… 289
乔林煮茗图 …… 637
乔治·瓦特分类法 …… 52
传茶 …… 568
传统茶业 …… 492
传统品种 …… 68
传统喷雾法 …… 204
休止芽 …… 290
休宁“四大名家” …… 230
休宁县茶叶机械厂 …… 751
休宁松萝 …… 230
休宁茶厂 …… 744
休眠 …… 304
休眠生理特性 …… 316
休眠芽 …… 290
休眠期 …… 298
伏虎华侨农场 …… 737
伏砖茶 …… 282
优 …… 405
优势种 …… 215
臼形 …… 392
佤族订婚礼茶 …… 567
佤族竹筒茶 …… 563
佤族苦茶 …… 564
仲裁检验 …… 388
任伯年刻画提梁壶 …… 536
伤焙 …… 367
伦敦茶叶拍卖中心 …… 784
华北蝼蛄 …… 194
华佗 …… 661
华顶云雾 …… 226
华顶茶 …… 226
华侨茶业发展研究基金会 …… 773
华茶大观 …… 688
华茗苑 …… 761
华南农业大学茶叶专业 …… 767
华南茶区 …… 114
华泰茶庄有限公司 …… 757
仰天雪绿 …… 243
仿古井栏壶 …… 534
仿制茶 …… 391
伪劣 …… 405
自水口入茶山 …… 590

自书诗卷 …… 643
自动加压式揉捻机 …… 438
自动拼配式茶叶匀堆机 …… 458
自动倒箱机 …… 458
自动联合车色机组 …… 452
自走式采茶机 …… 431
自然休眠 …… 305
自然杂交 …… 63
自然品质 …… 149
自然鉴定 …… 70
伊拉克 …… 780
伊朗 …… 776
伊斯兰教与茶 …… 554
向水性 …… 316
向化性 …… 316
向阳好种茶、背阳好插杉 …… 647
似 …… 405
后山茶场 …… 739
后发酵作用 …… 375
后紧门 …… 378
后熟 …… 391
行人 …… 17
行三道茶 …… 568
行车式茶叶匀堆机 …… 458
行车式窨花机 …… 461
行书道情卷 …… 644
行业标准 …… 415
行间土 …… 130
行茶 …… 568
行香子 …… 611
舟柄茶 …… 59
全发酵茶 …… 274
全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会 …… 769
全祖望 …… 674
全盖焙 …… 375
全氮量测定 …… 407
全螺旋式转子揉切机 …… 439
会采年年采，不会一年光 …… 649
会茗图 …… 633
杀青 …… 367
杀青车间 …… 386
杀青机 …… 435
杀青烘干联用机 …… 447
杀青烘干联合灶 …… 446
杀线虫剂 …… 202
杀螨剂 …… 202
合成华侨茶场 …… 735
合成种子 …… 78
合同场 …… 12
合同场法 …… 23
合同场监官 …… 17
合肥茶馆 …… 575
合轴分枝式 …… 299
合理库存 …… 508
合理采摘 …… 146
合理密植 …… 123
企业标准 …… 415
伞状压条 …… 77
创伤变色反应 …… 363
肌醇 …… 347
杂交不孕性 …… 64
杂交育种 …… 63
杂交圃 …… 71
杂环类杀菌剂 …… 201
杂诗 …… 586
杂种一代 …… 65
杂种优势 …… 65
杂种后代 …… 65
负压式烘干机 …… 444
负激发效应 …… 128
匈牙利 …… 781
匈牙利茶叶中农药最高残留限量 …… 788
匈牙利茶叶标准 …… 786
名人茶事 …… 690
名山 …… 45
名山茶厂 …… 748
名丛 …… 69
名优茶 …… 218
名优茶·工艺·机械 …… 719
名优茶开发 …… 720
名优茶加工技术 …… 718
名优茶制法 …… 361
名优绿茶实用生产技术 …… 706
名茶 …… 218
名茶多功能炒制机 …… 450
名茶帖 …… 644
名茶炒制机具 …… 448
名茶省柴灶 …… 449
名茶理条机 …… 450
名壶集锦 …… 701

多末 …… 397
多功能保健茶 …… 477
多功能莲心茶 …… 478
多功能提取罐 …… 462
多级付制、单级收回 …… 377
多条栽 …… 123
多哥 …… 782
多倍体 …… 60
多倍体育种 …… 66
多梗 …… 397
多桶式揉捻机 …… 438
多酚氧化酶 …… 339
多酚氧化酶同工酶测定 …… 410
多酚氧化酶活性测定 …… 410
多槽式扁茶炒制机 …… 449
多糖 …… 345
鸟早 2 号 …… 85
色泽测定 …… 414
色种 …… 269
色氨酸 …… 338

〔丶〕

壮乡敬茶篩鞋 …… 569
壮年期 …… 297
冲天炉 …… 538
冲泡提取 …… 383
冰岛长叶茶 …… 106
庄浪茶马司 …… 13
庄晚芳 …… 677
庄晚芳分类法 …… 53
庄晚芳茶区划分法 …… 113
庄晚芳茶学论文选集 …… 688
刘仁贵 …… 675
刘异 …… 666
刘松年 …… 668
刘禹锡 …… 663
刘峻周 …… 675
刘寄奴茶 …… 484
刘琨 …… 662
刘献廷 …… 673
刘源长 …… 673
刘熇 …… 663
齐山名片 …… 230
齐山翠眉 …… 230
交叉抗性 …… 215
交互抗性 …… 215
交床 …… 538
交货检验 …… 389
交换性铝 …… 128
交接检验 …… 389
交替生长 …… 304
交替成本 …… 498
次 …… 405
次子口茶 …… 378
次生木质部 …… 308
次生分生组织 …… 305
次生生长 …… 305
次生韧皮部 …… 308
次生结构 …… 305
次生根 …… 287
次赵清献公诗 …… 594
次适宜区 …… 112
次黄嘌呤 …… 347
次谢许少卿寄卧龙山茶 …… 594
次韵苏翰林五日扬州石塔寺烹茶 …… 598
次韵周穜惠石铫 …… 596
次韵谢李安上惠茶 …… 597
产业关联分析法 …… 502
产地茶叶促销 …… 510
产品标准 …… 415
产值利润率 …… 508
产量早期鉴定 …… 71
产量鉴定 …… 70
充氮包装 …… 385
闭蓄态磷 …… 132
问俗 …… 692
羊艾茶场 …… 740
羊奶奶草 …… 197
羊楼峒 …… 42
羊楼洞茶场 …… 733
关公巡城 …… 579
米砖 …… 281
米砖茶压制机具 …… 460
米砖茶制法 …… 382
米通 …… 520
灯光诱杀 …… 212
汗手熏渍 …… 366
江山市茶叶公司 …… 743
江山茶厂 …… 743
江山绿牡丹 …… 226

江北茶区 …… 113
江宁 …… 36
江西名优茶 …… 218
江西采茶戏 …… 631
江西省农业科学院蚕桑茶叶研究所 …… 764
江西省茶叶学会 …… 770
江西省茶叶标准 …… 421
江西省茶果副食品总公司 …… 754
江西省婺源茶业学校 …… 768
江华毛尖 …… 249
江华苦茶 …… 96
江华甜茶 …… 96
江苏东方茶叶公司 …… 753
江苏名优茶 …… 218
江苏省茶叶公司 …… 753
江苏省茶叶学会 …… 770
江苏省茶叶标准 …… 421
江灵裕 …… 675
江油茶厂 …… 748
江郎绿牡丹 …… 226
江城农场茶场 …… 741
江茶 …… 3
江南元宝茶 …… 572
江南变种 …… 54
江南春茶庄 …… 760
江南茶区(1) …… 113
江南茶区(2) …… 114
江津茶叶机械厂 …… 751
江夏碧舫 …… 245
江贼 …… 6
江湖茶艺 …… 577
汕头风炉 …… 542
汕头市名茶总汇(商店) …… 762
汕头市茶文化研究会 …… 772
汕头茶厂 …… 746
汕头茶叶进出口公司 …… 755
汲江煎茶 …… 597
汲来江水烹新茗,买尽青山当画屏 …… 615
汝白银针 …… 251
汝官窑青瓷托 …… 528
汝城白毛茶 …… 96
汝窑 …… 522
汤色 …… 397
汤池春兰 …… 237
汤戏 …… 598
汤社 …… 552
汤味 …… 401
汤壶 …… 528
汤瓶 …… 528
汤提点 …… 546
汤碗 …… 391
兴山大叶茶 …… 94
兴宁奇兰 …… 270
兴奋提神作用 …… 474
守破砚残书著意搜求医俗法,吃粗茶淡饭养家难得送穷方 …… 616
安仁豪峰 …… 251
安化大叶种 …… 96
安化县茶叶试验场 …… 734
安化松针 …… 248
安化茶厂 …… 746
安化雪松 …… 251
安化擂茶 …… 561
安兰轩茶庄 …… 762
安吉玉风茶 …… 226
安吉白片 …… 226
安吉白茶 …… 80
安吉茶厂 …… 743
安全间隔期 …… 206
安远大叶种 …… 92
安茶 …… 281
安顺竹叶茶 …… 104
安康银峰 …… 264
安塘大叶种 …… 101
安溪县茶叶公司 …… 754
安溪采茶歌 …… 613
安溪茶厂 …… 745
安溪茶叶机械厂 …… 751
安溪茶歌 …… 606
安徽1号 …… 84
安徽3号 …… 84
安徽7号 …… 84
安徽名优茶 …… 218
安徽农业大学茶业系 …… 766
安徽条茶 …… 237
安徽茶叶生产技术 …… 707
安徽茶经 …… 718
安徽省农业科学院祁门茶叶研究所 …… 764
安徽省茶业学会 …… 770
安徽省茶叶标准 …… 421

军天湖农场 …… 730
军配盲蝽 …… 208
祁门"四大名家" …… 230
祁门县茶场 …… 730
祁门茶厂 …… 744
祁门种 …… 83
祁门槠叶种 …… 83
祁红(1) …… 274
祁红(2) …… 718
许刘营茶场 …… 741
许次纾 …… 670
论王播增茶税疏 …… 33
论茶与文化 …… 691
论茶六绝句卷 …… 645
农业防治 …… 212
农业特产税 …… 496
农业部茶叶质量监督检验测试中心 …… 769
农药合理使用准则 …… 206
农药安全使用标准 …… 206
农药安全使用准则 …… 206
农药沉积量 …… 205
农药使用技术 …… 204
农药残臭 …… 206
农药残留量检验 …… 410
农药最高残留限量 …… 206
农家品种 …… 68
访西湖梅家坞 …… 611

〔乙〕

寻常茶话 …… 625
那梭农场 …… 737
异丁子香酚 …… 357
异小杆线虫 …… 209
异气 …… 401
异地鉴定 …… 70
异花传粉(1) …… 64
异花传粉(2) …… 302
异花授精 …… 64
异牡荆苷 …… 330
异松油烯 …… 350
异味 …… 403
异茶黄素 …… 333
异亮氨酸 …… 338
异常芽叶 …… 290
异常型种子 …… 296
异常新梢 …… 291
孙一元 …… 669
孙大绶 …… 670
孙长卿 …… 666
孙同元 …… 675
孙皓 …… 661
孙楚 …… 661
阳圩茶场 …… 737
阳江农场 …… 738
阳宝山 …… 47
阳春白雪 …… 234
阳蜂长谷 …… 234
阳离子交换量 …… 127
阳羡杂咏十九首·茗坡 …… 592
阳羡茶 …… 602
阳羡茶艺中心 …… 763
阳羡茶会 …… 552
阳羡茗壶系 …… 685
阳羡雪芽 …… 222
阳新县军垦茶场 …… 733
阳新采茶戏 …… 632
收 …… 391
收茶三等 …… 555
收敛性 …… 403
阶段发育异质性 …… 298
阶梯式茶叶拣梗机 …… 456
阴光 …… 396
阴阳草 …… 198
防治指标 …… 214
防治阈值 …… 214
防城茶 …… 56
防衰老作用 …… 474
防暑茶 …… 484
防辐射作用 …… 474
防霜风扇 …… 427
防龋作用 …… 474
好 …… 405
好事近 …… 611
好事近·茶壶茶瓶 …… 612
戏答荆州王充道烹茶四首(之二、之四) …… 597
观采茶作歌 …… 608
观音茶场 …… 739
观音韵 …… 399
牟定化佛茶 …… 260
红山白毛茶示范场 …… 735

红山茶 …… 58
红水乌龙 …… 272
红匀 …… 404
红心观音 …… 86
红汤 …… 397
红阳农场 …… 735
红芽佛手 …… 87
红岗山茶场 …… 733
红牡丹 …… 275
红茎(1) …… 395
红茎(2) …… 404
红明农场 …… 738
红炉馆 …… 573
红细茶 …… 276
红茶 …… 274
红茶 99 种饮法 …… 703
红茶内质化学鉴定法 …… 415
红茶汁 …… 384
红茶发酵化学 …… 324
红茶抓饭 …… 563
红茶初制 …… 370
红茶初制工艺 …… 716
红茶初制机械 …… 721
红茶国际标准 …… 418
红茶制造化学 …… 324
红茶的制造 …… 716
红茶热处理 …… 371
红茶紧压茶 …… 281
红茶菌 …… 472
红茶萎凋化学 …… 324
红茶猕猴桃汤 …… 481
红茶精制工艺 …… 716
红砖茶 …… 281
红背叶 …… 197
红点龟形小刺蛾 …… 175
红星农场 …… 735
红星茶场 …… 735
红骨乌龙 …… 87
红亮(1) …… 397
红亮(2) …… 404
红艳(1) …… 397
红艳(2) …… 404
红样观音 …… 86
红梗红叶 …… 404
红梗菜 …… 197
红绿相映 …… 404
红蒂 …… 404
红筋 …… 395
红楼茶社 …… 760
红碎茶 …… 276
红碎茶一套样 …… 417
红碎茶二套样 …… 417
红碎茶三套样 …… 417
红碎茶四套样 …… 417
红碎茶加工机械 …… 451
红碎茶传统制法 …… 370
红碎茶初制实验机械 …… 451
红碎茶初、精制连续化设备 …… 459
红碎条制法 …… 370
红碎茶碎茶率 …… 371
红蜡蚧 …… 187
红旗茶场(1) …… 730
红旗茶场(2) …… 733
红褐(1) …… 397
红褐(2) …… 404
红褐斑腿蝗 …… 180
红颜少年 …… 532
红糖油茶 …… 569
红糖茶 …… 488
红壤 …… 125
红镶边 …… 404
纤维素 …… 346
纤维素酶 …… 342
驯化 …… 67
约旦 …… 780
级差茶园地租 …… 495
级差茶园收益 …… 495
纪茶卷 …… 645
纪茗 …… 692
巡视茶马御史 …… 17
巡茶御史 …… 17

七画

〔一〕

寿山茶 …… 271
寿宁茶厂 …… 745
寿州 …… 40
寿州窑 …… 521
寿阳公主 …… 531

寿眉 …… 266
麦芽味 …… 403
麦芽糖 …… 345
麦克蒂尔连续揉切机 …… 439
麦角甾醇合成抑制性杀菌剂 …… 201
麦颗 …… 3
形态发生 …… 298
形态建成 …… 298
进出口茶检验 …… 406
进奉茶纲 …… 656
进《茶录》序 …… 619
进销差价 …… 507
进新茶表 …… 623
远安鹿苑 …… 267
远红外干燥 …… 369
远红外式烘干机 …… 443
远红外炒茶锅 …… 449
远距离隔离 …… 64
远缘杂交 …… 65
远缘杂种 …… 65
技术先进性 …… 505
坏血症预防作用 …… 475
批验茶引所 …… 15
批零差价 …… 507
走马茶场 …… 733
走水 …… 374
走色 …… 396
走味 …… 403
走笔谢孟谏议寄新茶 …… 589
走媒 …… 566
坝子白毛茶 …… 106
贡茶 …… 18
贡茶院 …… 14
贡眉 …… 265
贡馀秘色茶盏 …… 592
贡焙 …… 5
贡熙 …… 220
赤叶种 …… 89
赤芍茶 …… 480
赤红壤 …… 125
赤浊益母茶 …… 487
赤眼蜂 …… 208
赤霉素 …… 318
折色 …… 32
折给 …… 31
折皱 …… 395
折断式采茶机 …… 430
折税茶 …… 30
抓 …… 391
扳片 …… 373
抢茶如抢宝，姑娘不嫁郎 …… 649
坎边绿肥 …… 139
均三氮苯类除草剂 …… 202
均福云雾茶 …… 241
抑手杯 …… 524
抛闷结合，多抛少闷 …… 650
投入产出法 …… 501
投茶 …… 579
抗生素类杀菌剂 …… 202
抗动脉粥样硬化作用 …… 474
抗过敏作用 …… 474
抗虫性早期鉴定 …… 71
抗血小板凝集作用 …… 474
抗坏血酸 …… 347
抗坏血酸过氧化物酶 …… 340
抗坏血酸氧化酶活性测定 …… 411
抗贡茶 …… 658
抗旱性 …… 315
抗旱性早期鉴定 …… 71
抗旱保苗 …… 123
抗性 …… 315
抗性育种 …… 63
抗性遗传 …… 61
抗性鉴定 …… 70
抗毒素作用 …… 474
抗氧化作用 …… 474
抗病性早期鉴定 …… 71
抗病毒作用 …… 474
抗涝性 …… 315
抗溃疡作用 …… 474
抗寒性 …… 315
抗寒性早期鉴定 …… 71
抗糖尿病作用 …… 475
抗癌抗突变作用 …… 475
抖头抽筋 …… 378
抖闷结合 …… 367
抖筛 …… 377
抖筛机 …… 454
护坎植物 …… 121
护帖 …… 25

志溪春绿 …… 251
把盘 …… 391
报告期水平 …… 495
拟除虫菊酯类杀虫剂 …… 201
拟黄嘌呤 …… 347
芙蓉山 …… 44
芙蓉花白素 …… 331
芙蓉茶场 …… 727
芫辛椒艾茶 …… 479
芜绿 …… 237
芜湖出口茶叶拼配厂 …… 744
芜湖茶厂 …… 744
芸香苷 …… 331
芽 …… 289
芽以 …… 4
芽以完 …… 4
芽以结 …… 4
芽叶 …… 290
芽叶机械组成 …… 361
芽叶成朵 …… 404
芽叶完整率 …… 432
芽休止 …… 300
芽休眠 …… 305
芽茶(1) …… 217
芽茶(2) …… 221
芽结构 …… 308
芽萌发 …… 300
芽萌动 …… 299
芽梢密度 …… 300
芽鳞 …… 292
茉莉 …… 549
花 …… 293
花生大蟋蟀 …… 193
花白素 …… 331
花丝 …… 293
花托 …… 293
花地香茶 …… 261
花杂(1) …… 396
花杂(2) …… 404
花色素 …… 331
花形绿茶 …… 221
花贡茶场 …… 740
花芽 …… 292
花芽分化 …… 301
花序 …… 294
花序轴 …… 294
花青 …… 404
花青素 …… 331
花青素测定 …… 409
花图式 …… 294
花乳 …… 2
花卷茶 …… 282
花卷茶制法 …… 382
花茶 …… 277
花茶出花机 …… 461
花茶级型坯国家标准 …… 419
花茶坊 …… 574
花茶制造化学 …… 325
花茶制造技术 …… 718
花茶起花机 …… 461
花茶窨制设备 …… 461
花药 …… 294
花药培养 …… 66
花柱 …… 294
花砖茶 …… 282
花砖茶压制机具 …… 460
花砖茶国家标准 …… 418
花砖茶制法 …… 382
花轴 …… 294
花香味 …… 403
花冠 …… 293
花都市华侨茶场 …… 735
花原基 …… 309
花粉萌发 …… 302
花粉粒 …… 294
花黄素类 …… 331
花梗 …… 293
花笺茗碗香千载,云影波光活一楼 …… 616
花萼 …… 293
花程式 …… 295
花渣 …… 396
花碎橙黄白毫 …… 276
花碎橙黄白毫片 …… 276
花橙黄白毫 …… 276
花瓣(1) …… 293
花瓣(2) …… 396
芹菜素 …… 330
苓术茶 …… 488
苍山春雪 …… 234
苍山雪绿 …… 261

苍龙璧 …… 3
苍耳 …… 197
苍耳子茶 …… 479
苍梧山 …… 43
苍绿 …… 396
苍璧 …… 3
苄基氰 …… 358
苄醇 …… 352
芳香物质定性检测 …… 409
芳香物质检验 …… 409
芳香族有机酸 …… 354
芳香族氨基酸 …… 337
芳樟醇 …… 351
芳樟醇氧化物-呋喃型 …… 351
芳樟醇氧化物-吡喃型 …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅰ) …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅱ) …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅲ) …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅳ) …… 351
严州苞茶 …… 226
芦丁 …… 331
芦田茶场 …… 731
芦坝茶场 …… 740
劳瑞切茶机 …… 440
苏云金杆菌 …… 210
苏丹 …… 782
苏叶茶 …… 478
苏州 …… 36
苏州茶厂 …… 742
苏州茶叶公司 …… 754
苏州跳板茶 …… 568
苏红 …… 276
苏羌茶 …… 482
苏轼 …… 666
苏氨酸 …… 338
苏萌毫 …… 279
苏幕遮·夏景题茶 …… 612
苏蔡斗茶 …… 656
苏鹿 …… 665
苏辙 …… 667
苏藿茶 …… 482
杠杆式压砖机 …… 459
杜仲茶 …… 486
杜松子酒茶 …… 473
杜牧 …… 664
杜埠茶场 …… 731
杜濬 …… 673
杏山竹叶青 …… 243
杏仁奶茶 …… 472
杏仁茶 …… 480
杏黄(1) …… 398
杏黄(2) …… 404
杉木味 …… 403
杓 …… 544
极性 …… 316
极性运输 …… 318
杞果壶 …… 536
李子茶 …… 484
李仲芳 …… 672
李时珍 …… 670
李养心 …… 672
李渔 …… 672
李联标 …… 678
李联标茶区划分法 …… 113
李德裕 …… 664
杨万里 …… 668
杨村茶 …… 230
杨河茶场 …… 739
杨树林 783 号 …… 84
杨树林茶 …… 230
杨树林种 …… 83
杨梅苷 …… 331
杨彭年 …… 674
更正死亡率 …… 203
更新枝 …… 289
束竹八卦纹紫砂壶 …… 535
束竹圆壶 …… 531
束形绿茶 …… 221
束茶 …… 268
豆叶氨酸 …… 339
豆沙茶 …… 107
豆致粒 …… 253
豆粒状 …… 395
豆绿釉堆花竹节茶杯 …… 526
两次烘干 …… 369
两杯茶教 …… 11
两段采摘法 …… 431
两湖茶叶公司 …… 757
丽水台茶馆 …… 758
丽绿刺蛾 …… 174

辰州 …… 44
还阳 …… 374
还原糖测定 …… 408
还童茶 …… 478
来今雨轩 …… 759
来格切茶机 …… 440
连云山金针 …… 251
连句多暇赠陆三山人 …… 588
连州茶场 …… 735
连城封侯 …… 532
连南大叶茶 …… 98
连理茶 …… 262
连续发酵 …… 369
连续式揉捻机 …… 438
连续萎凋 …… 368
连续提取 …… 383
连塘山 …… 42

〔丨〕

旱芹素 …… 330
旱苗蓼 …… 198
时大彬 …… 672
时大彬僧帽壶 …… 530
时丰银毫 …… 251
时朋 …… 672
吴山茶室 …… 761
吴山清明茶 …… 85
吴元大茶店 …… 759
吴月娘扫雪烹茶 …… 628
吴恒有茶店 …… 758
吴觉农 …… 676
吴觉农选集 …… 688
吴振铎 …… 678
吴淑 …… 665
吴裕泰茶庄 …… 759
呋喃甲醛 …… 354
呋喃果糖 …… 344
呋喃葡萄糖 …… 344
里昂式酒茶 …… 473
园户 …… 7
园地开垦 …… 121
园地划区分块 …… 120
园地利用规划 …… 120
园地规划 …… 120
吡喃果糖 …… 344
吡喃葡萄糖 …… 344
足 …… 516
足火 …… 370
足火香 …… 399
串味(1) …… 401
串味(2) …… 401
听松庵竹茶炉 …… 543
吹风式风选机 …… 456
吹绵蚧 …… 188
咧嗓 …… 358
囤窖 …… 380
囤箱 …… 459
别本茶经 …… 684
别石泉 …… 588
岭茶汇钞 …… 686
岭茶制法 …… 374
岭茶笺 …… 686
岚翠御茗 …… 257
财政部贸易委员会茶叶研究所 …… 764

〔丿〕

针井茶 …… 245
针形 …… 392
针形茶制法 …… 372
针形绿茶 …… 221
牡荆素 …… 330
牡荆素-7-葡糖苷 …… 331
牡荆碱 …… 330
我和茶神 …… 626
我家的茶事 …… 624
利比亚 …… 782
利尿作用 …… 474
利群茶馆 …… 763
秃房茶 …… 55
秃房茶系 …… 55
秀红 …… 99
秀谷毛尖 …… 241
秀谷华侨农场 …… 731
秀眉 …… 220
秀萃明湖游目频来过溪处,腴含古井怡情正及采茶时 …… 616
私茶 …… 26
私焙 …… 5
每日允许摄入量 …… 206
估马司 …… 13

何彬然 …… 671
伸长区 …… 307
作客思秋议图赤脚婢,品茶人室为仿长须奴 …… 615
伯坚惠新茶 …… 601
低 …… 405
低丘红壤 …… 126
低产茶园 …… 150
低咖啡因茶制法 …… 384
低容量喷雾法 …… 204
低温贮藏 …… 385
身骨 …… 393
皂草苷 …… 331
伺花 …… 380
佛耳草 …… 197
佛教与茶 …… 554
近山居茶馆 …… 761
近代茶业 …… 491
近代茶叶检验 …… 387
近缘杂交 …… 65
返老还童茶 …… 486
余廿氏 …… 3
余怀 …… 673
余姚茶场 …… 728
余姚瀑布茶 …… 605
坐茶 …… 570
谷壳茶 …… 254
谷雨春 …… 226
谷雨前,嫌太早 …… 649
谷帘泉 …… 583
谷帘泉并序 …… 602
谷氨酰甲胺 …… 339
谷氨酰胺 …… 339
谷氨酸 …… 338
谷氨酸-乙胺连接酶 …… 341
谷氨酸合成酶 …… 341
谷氨酸脱氢酶 …… 340
谷氨酸脱氢酶活性测定 …… 411
谷胱甘肽 …… 339
谷蛋白 …… 336
含茶饮料 …… 285
含砂 …… 397
含梗量测定 …… 414
含硫氨基酸 …… 337
含氮化合物检验 …… 407
邻甲酚 …… 357
邻氨基苯甲酸甲酯 …… 356
邻羟基茴香醚 …… 357
邻醌型黄烷醇 …… 330
肝脏保护作用 …… 474
肚肠草 …… 198
肚货 …… 378
龟山岩绿 …… 245
龟山茶场 …… 733
龟形小刺蛾 …… 175
龟裂 …… 397
龟蜡蚧 …… 186
犹猴种 …… 89
角蜡蚧 …… 186
鸠坑 …… 38
鸠坑毛尖 …… 226
鸠坑种 …… 79
条红茶 …… 274
条形 …… 392
条形茶制法 …… 371
条形绿茶 …… 221
条索 …… 393
卵磷脂 …… 344
迎春茶叶店 …… 762
迎客茶 …… 559
迎宾茶 …… 280
迎銮新曲 …… 612
迎霜 …… 80
饮玉泉 …… 603
饮具 …… 523
饮茶二十四时宜 …… 552
饮茶十德 …… 653
饮茶与种茶 …… 705
饮茶与养生 400 问 …… 704
饮茶与健康 …… 704
饮茶与健康文集 …… 704
饮茶千秋 …… 689
饮茶公主 …… 654
饮茶用水 …… 580
饮茶助学 …… 656
饮茶纵横谈 …… 687
饮茶图 …… 634
饮茶的乐趣 …… 699
饮茶的科学 …… 699
饮茶宜忌 …… 555
饮茶经 …… 698

饮茶说茶 …… 688
饮茶粤海未能忘 …… 646
饮茶歌消崔石使君 …… 587
饮茶漫谈 …… 699
系 …… 516
系统发育 …… 298
系统选种 …… 65

〔丶〕

言对青山青又青 …… 652
冻顶乌龙 …… 271
冻顶茶 …… 270
床式发酵设备 …… 441
冷水里无动于衷 …… 652
冷水泡茶慢慢浓 …… 613
冷后浑 …… 398
冷冻干燥设备 …… 462
冷冻升华干燥设备 …… 462
冷面草 …… 3
冷泉亭画 …… 639
冷闻 …… 390
冷嗅 …… 391
冷溶性 …… 398
庐山 …… 41
庐山云雾 …… 239
庐山云雾茶 …… 720
辛涩 …… 403
辛酸 …… 355
辛辣(1) …… 400
辛辣(2) …… 403
辛醇 …… 352
辛醛 …… 354
间接鉴定 …… 69
闵山 …… 40
闵老子茶 …… 623
闵园毛峰 …… 232
闷堆 …… 376
闷黄 …… 376
弟窑 …… 523
汪正大茶庄 …… 757
汪庄茶号 …… 759
汪怡记茶庄 …… 760
汪裕泰茶庄 …… 758
汪锡纯 …… 675
沤堆 …… 376
沙坪茶场 …… 739
沙河桂茗 …… 223
沙洋农场茶场 …… 733
沙特阿拉伯 …… 780
沙特阿拉伯茶叶标准 …… 787
沙堆茶场 …… 733
汨罗龙舟 …… 251
汨罗市茶叶示范场 …… 734
沂蒙碧芽 …… 242
沂蒙旗枪 …… 242
沂源茶 …… 230
泛红(1) …… 396
泛红(2) …… 397
泛红(3) …… 404
泛酸 …… 347
沟灌 …… 140
没食子-3-金鸡纳酸 …… 332
(±)-没食子儿茶素 …… 329
没食子酸 …… 332
没食子酸测定 …… 408
汶上县茶人之家 …… 761
汾山 …… 43
汾山毛尖 …… 266
沈阳市糖酒副食品总公司茶叶公司 …… 753
沈括 …… 666
沉香醇 …… 351
沉淀物 …… 398
怀菊冬凌茶 …… 478
快把你的马儿赶来吧 …… 613
快速繁殖 …… 320
完整芽叶 …… 149
宋子安 …… 667
宋元茶叶产地 …… 35
宋代吃茶法与茶器之研究 …… 695
宋代贡茶 …… 19
宋代制茶 …… 363
宋代茶马政策 …… 19
宋代茶区 …… 113
宋代茶诗 …… 593
宋代茶税 …… 28
宋代榷茶 …… 19
宋乐重进画像石棺进茶图 …… 633
宋助教寄龙井茶 …… 609
宋园茶艺馆 …… 760
宋墓主人夫妇图 …… 633

宋墓进茶图 …… 633
良马换《茶经》 …… 654
良友茶庄 …… 761
良好 …… 405
良种 …… 74
良种推广 …… 74
良种推广体系 …… 74
良种繁育 …… 75
诃子茶调散 …… 489
评分 …… 389
评分系数 …… 389
评茶人员 …… 389
评茶术语 …… 389
评茶环境 …… 392
评茶顺序 …… 389
评茶器具 …… 391
补火 …… 379
补火车色 …… 378
补茶经 …… 680
补植缺株 …… 151
初干 …… 370
初生木质部 …… 307
初生分生组织 …… 305
初生生长 …… 305
初生韧皮部 …… 307
初生结构 …… 305
初生根 …… 287
初代培养 …… 320
初包 …… 376
初饮高桥银峰 …… 610
初评 …… 390
初识茶花 …… 598
初制厂 …… 514
初制茶机原理与使用 …… 721
初造 …… 365
初烘 …… 370
初梨藏砂 …… 701
初揉 …… 368
初揉机 …… 439
初精制联合茶厂 …… 386
祀冢得报 …… 653

〔乙〕

君山(1) …… 36
君山(2) …… 43
君山毛尖 …… 249
君山茶文化 …… 720
君山种 …… 96
君山银针 …… 266
灵山县茶厂 …… 747
灵山剑峰 …… 243
灵水 …… 584
灵芝茶 …… 477
灵岩剑峰 …… 240
灵源泉 …… 584
灵璧石提梁壶 …… 537
即惠山煮茶 …… 594
层叠式连续揉捻机 …… 438
局部台刈 …… 144
改灶节柴用本地煤制茶 …… 721
改良品种 …… 68
张一元茶庄 …… 759
张七相干茶坊 …… 758
张又新 …… 664
张大复 …… 673
张天福 …… 677
张公杯 …… 527
张文卿 …… 675
张廷玉 …… 673
张宏达分类法 …… 54
张岱 …… 672
张庙茶场 …… 727
张宗祥 …… 676
张载 …… 662
张荼 …… 645
张揖 …… 661
张谦德 …… 670
张源 …… 670
陆子井 …… 583
陆丰华侨茶场 …… 735
陆文学传跋尾 …… 620
陆文学自传 …… 617
陆卢遗风 …… 654
陆羽 …… 663
陆羽井(1) …… 581
陆羽井(2) …… 583
陆羽书录 …… 696
陆羽传 …… 617
陆羽全集 …… 696
陆羽图录 …… 696

陆羽茶艺中心 …… 773
陆羽茶文化研究会 …… 772
陆羽茶叶店 …… 762
陆羽茶经丛刊 …… 696
陆羽茶经译丛 …… 696
陆羽茶经译注 …… 696
陆羽茶泉 …… 583
陆羽研究 …… 689
陆羽研究会 …… 772
陆羽研究资料汇编 …… 723
陆羽品泉图 …… 633
陆羽烹茶图 …… 635
陆羽煮茶提梁壶 …… 537
陆羽鉴水 …… 653
陆羽新宅 …… 6
陆羽煎茶图 …… 633
陆龟蒙 …… 665
陆纳 …… 662
陆树声 …… 669
陆游 …… 667
陆游井 …… 584
陆游泉 …… 584
陆游潭 …… 584
阿里山珠露茶 …… 271
阿拉伯联合酋长国 …… 780
阿拉伯醛糖 …… 345
阿根廷 …… 779
阿胶枣茶 …… 477
阿萨姆 …… 776
阿萨姆变种(1) …… 52
阿萨姆变种(2) …… 53
阿富汗 …… 780
阿塞拜疆 …… 775
陈气(1) …… 400
陈气(2) …… 403
陈化 …… 385
陈师 …… 670
陈闷 …… 400
陈鸣远 …… 674
陈茶 …… 390
陈茶样 …… 390
陈香 …… 400
陈继儒 …… 671
陈鸿寿 …… 674
陈椽 …… 677
陈椽茶区划分法 …… 113
陈鉴 …… 673
陈暗(1) …… 396
陈暗(2) …… 398
陈暗(3) …… 405
陈霉气味(1) …… 400
陈霉气味(2) …… 402
陈熟(1) …… 400
陈熟(2) …… 403
陈熟(3) …… 405
附地菜 …… 199
附茶(1) …… 26
附茶(2) …… 282
陀罗茶调散 …… 479
邵旭茂提梁壶 …… 533
邵阳茶厂 …… 746
劲峰 …… 81
鸡爪枝 …… 289
鸡红 …… 520
鸡尾酒茶 …… 473
鸡鸣贡茶 …… 256
鸡眼草 …… 198
鸡蛋茶 …… 560
鸡蛋糖茶 …… 562
驱虫茶丸 …… 489
纯正 …… 400
纯和 …… 400
纳西族含殓 …… 571
纳西族鸡鸣祭 …… 571
纳西族盐茶 …… 564
纵水沟 …… 120
纸包茶 …… 282
纸异味 …… 403
纸囊 …… 539
纹理清晰 …… 397
纽 …… 515

八画

〔一〕

奉化茶场 …… 728
奉和袭美茶具十咏 …… 591
奉茶 …… 579
环剥法 …… 144
武口茶场 …… 731

武义茶厂 …… 743
武义茶机制造总厂 …… 750
武火催之 …… 364
武汉大学农学院茶叶专修科 …… 767
武宁县茶场 …… 731
武夷一枝春 …… 652
武夷三味 …… 607
武夷山 …… 41
武夷水仙 …… 86
武夷四大名丛 …… 91
武夷亚种 …… 53
武夷肉桂 …… 268
武夷名丛 …… 91
武夷奇茗 …… 719
武夷岩茶 …… 267
武夷变种(1) …… 52
武夷变种(2) …… 53
武夷茶 …… 268
武夷茶歌 …… 613
武夷菜茶 …… 85
武夷清源茶 …… 484
武当山八仙观茶叶总场 …… 733
武当太和 …… 246
武当针井 …… 245
武江茶场 …… 735
武阳 …… 45
武阳春雨 …… 228
武林 …… 38
武昌山 …… 42
武昌园艺场 …… 733
武岭茶 …… 271
武陵毛峰 …… 251
青山茶 …… 271
青山茶叶实验场 …… 727
青气 …… 400
青心大冇 …… 109
青心乌龙 …… 109
青心奇兰 …… 88
青尺蠖 …… 171
青龙龙井 …… 246
青龙雀舌 …… 246
青叶醇 …… 352
青叶醛 …… 354
青虫菌 …… 210
青年期 …… 297
青竹茶 …… 563
青羊山 …… 44
青阳天云茶 …… 84
青花 …… 520
青花双龙9头茶具 …… 547
青花双耳提梁壶 …… 536
青花龙纹僧帽壶 …… 529
青花玲珑 …… 520
青花玲珑8头小茶具 …… 547
青花玲珑龙心22头扁茶具 …… 547
青花盏托 …… 528
青岛市茶叶集团公司 …… 754
青张 …… 404
青松磊节承甘露、紫笋干云瀹醴泉 …… 615
青刺蛾 …… 176
青岩山 …… 46
青岩茗翠 …… 253
青城 …… 46
青城山 …… 45
青城雪芽 …… 257
青茶(1) …… 263
青茶(2) …… 267
青茶莲心 …… 268
青砖 …… 283
青砖茶压制机具 …… 460
青砖茶制法 …… 382
青砖茶蒸茶装置 …… 460
青饼 …… 281
青峰 …… 82
青峰茶 …… 245
青瓷 …… 519
青瓷盏 …… 524
青涩 …… 403
青鹿茶 …… 482
青绿(1) …… 396
青绿(2) …… 404
青锅 …… 372
青釉 …… 519
青釉唇口盏 …… 524
青釉唇口鼓腹钵 …… 524
青釉瓷 …… 519
青塘别业 …… 6
青蒿止疟茶 …… 489
青蒿丹皮茶 …… 488
青暗 …… 404

青蛾蜡蝉 …… 184
青褐 …… 404
现代茶艺 …… 698
现代茶区 …… 113
现代茶业 …… 491
现代茶叶检验 …… 388
现代茶思想集 …… 691
玫瑰九曲红茶 …… 278
玫瑰红(1) …… 397
玫瑰红(2) …… 404
玫瑰红茶 …… 278
玫瑰花茶 …… 278
玫瑰香 …… 399
玫瑰绿茶 …… 278
(一)-表儿茶素 …… 329
(一)-表儿茶素没食子酸酯 …… 330
表皮 …… 307
(一)-表没食子儿茶素 …… 329
(一)-表没食子儿茶素没食子酸酯 …… 329
表茶黄棓灵 …… 334
表茶黄棓灵-3-O-没食子酸酯 …… 334
表茶黄素-3'-没食子酸酯 …… 333
表茶黄酸没食子酸酯 …… 333
表面水 …… 149
孟 …… 544
规 …… 548
规格乱 …… 395
拓地钱 …… 28
坪坝茶场 …… 739
拣净率 …… 457
拣茶 …… 367
拣茶为款同心友,筑室因藏善本书 …… 615
拣茶板 …… 456
拣茶凳 …… 456
拣剔 …… 378
坦洋工夫 …… 275
坦洋金针 …… 275
坦桑尼亚 …… 778
担架式采茶机 …… 431
担架式茶树修剪机 …… 428
抽气充氮包装 …… 385
抽刈 …… 144
抽屉式烘干机 …… 444
抽样检验 …… 388
抽梗机 …… 457
抽盘 …… 30
抽槽换土 …… 121
拖老烘 …… 373
拍 …… 366
拍司 …… 32
拍汗 …… 376
顶叶包芽 …… 394
顶芽 …… 289
顶谷大方 …… 231
顶峰毫 …… 238
顶端分生组织 …… 305
顶端优势 …… 316
拆包拆箱台 …… 458
抱儿云峰 …… 234
抱娘茶 …… 367
拉小火 …… 373
拉风式风选机 …… 456
拉老火 …… 373
拉拉藤 …… 199
拉祜族竹筒茶 …… 564
拂末 …… 542
招商中茶 …… 27
招隐泉 …… 583
披露 …… 394
择一成本 …… 498
择之必精 …… 366
抬茶敬客 …… 568
耶律楚材 …… 668
取代苯类杀菌剂 …… 201
茉莉内酯 …… 357
茉莉花茶 …… 278
茉莉花茶制法 …… 380
茉莉香 …… 399
茉莉凌云白毫 …… 280
茉莉酮酸甲酯 …… 356
苦丁茶 …… 284
苦口师 …… 3
苦甘香茗 …… 241
苦节君 …… 543
苦节君行省 …… 539
苦瓜 …… 92
苦瓜茶 …… 484
苦后回甘 …… 403
苦坑茶 …… 241
苦味 …… 403

苦茶变种 …… 57
苦菜 …… 2
苦笋帖 …… 643
苦涩 …… 403
苦荞 …… 284
苦楝 …… 2
苯乙腈 …… 358
苯乙酮 …… 356
苯乙醛 …… 354
苯丙氨酸 …… 338
苯丙氨酸脱氨酶 …… 342
苯丙氨酸脱氨酶活性测定 …… 411
苯甲醇 …… 352
苯甲醛 …… 354
苯并咪唑类杀菌剂 …… 201
苯氧羧酸类除草剂 …… 202
苯酚 …… 357
若要春茶好，春山开得早 …… 647
若要茶树好，铺草不可少 …… 647
若要茶树败，一季甘薯一季麦 …… 647
若琛杯 …… 526
若琛瓯 …… 526
茂记茶庄 …… 758
茂绿 …… 82
苹云 …… 82
苹果酸脱氢酶 …… 340
苗条 …… 393
苗直 …… 393
苗畦 …… 76
苗族米虫茶 …… 565
苗溪茶场 …… 739
英山群体 …… 95
英汉茶业词汇 …… 724
英汉茶业辞典 …… 724
英红 …… 277
英红 1 号 …… 99
英红 2 号 …… 99
英红 9 号 …… 99
英红华侨茶场 …… 735
英国 …… 781
英国茶叶中农药最高残留限量 …… 789
英国茶叶标准 …… 787
英德华侨茶场 …… 735
英德红茶 …… 277
英德红旗茶厂 …… 746
英德茶树良种场 …… 735
范仲淹 …… 666
直叶变种 …… 52
直立婆婆纳 …… 198
直便 …… 22
直根系 …… 288
直流式热风炉 …… 445
直接观察法 …… 500
直接鉴定 …… 69
直链淀粉 …… 346
直筒泥绘壶 …… 534
苕溪诗卷 …… 644
茎 …… 288
茎生长 …… 299
茎生理特性 …… 314
茎次生结构 …… 308
茎初生结构 …… 308
苔子茶 …… 104
苔香紫 …… 82
茅山长青 …… 223
茅山青锋 …… 222
茅山茶场 …… 727
茅舍闲吟图 …… 634
茅草 …… 196
茅根茶 …… 487
茅斋煮茶图 …… 636
茅薏茶 …… 480
茅麓茶场 …… 727
林下春自足，壶中别有天 …… 616
林贝茶叶拍卖中心 …… 784
林店茶麻场 …… 733
林亭品茗图 …… 638
林屋茶烟图 …… 641
林榭煎茶图 …… 637
枝条 …… 288
枝条破损率 …… 428
柜式茶叶冷库 …… 467
枇杷黑波蛸 …… 183
板兰大青茶 …… 484
板栗香 …… 399
松下品茶图 …… 637
松下烹茶图 …… 635
松阳玉峰 …… 228
松阳茶厂 …… 743
松阳银猴 …… 228

松泡 …… 393
松茗茶 …… 256
松荫试茗 …… 638
松荫品茗 …… 642
松柏长青茶 …… 271
松柏坑茶 …… 271
松亭试泉图 …… 637
松峰茶 …… 245
松烟香 …… 399
松萝山 …… 40
松萝茶制法 …… 374
松萝种 …… 83
松散 …… 393
松滋碧涧 …… 245
松碎 …… 393
松谿论画图 …… 637
枪 …… 3
杭州 …… 38
杭州鸟儿茶会 …… 574
杭州市茶叶科学研究所 …… 765
杭州西湖龙井茶叶商店 …… 761
杭州农业学校 …… 768
杭州青少年茶艺 …… 577
杭州茶厂 …… 743
杭州"茶人之家" …… 772
杭州茶人之家基金会 …… 773
杭州茶叶生产实用技术 …… 710
杭州茶叶机械科学研究所 …… 765
杭州茶叶机械总厂 …… 750
杭州茶叶试验场 …… 729
杭州茶担 …… 574
杭州茶馆 …… 574
杭州梅坞茶叶商店 …… 761
杭州群乐茶厂 …… 743
杭州群乐胶丝印刷包装厂 …… 743
杭州旗枪 …… 224
杭炒青 …… 229
述侄饷日铸茶 …… 598
述煮茶小品 …… 680
述煮茶泉品 …… 680
枕山栖茶略 …… 687
枕形 …… 392
杼山 …… 6
卧龙山 …… 38
卧龙先生 …… 533
卧龙剑 …… 242
卧轮禅师 …… 535
事茗写寿图 …… 638
事茗图 …… 636
刺激性 …… 403
枣树发芽,上山采茶 …… 649
枣核形 …… 393
枣蜜茶 …… 487
雨花茶炒制机械 …… 450
雨城云雾 …… 257
雨茶 …… 220
卖引法 …… 23
卖花声·香茶 …… 611
郁金茶 …… 480
矿质营养元素 …… 131
奔月壶 …… 536
奇兰 …… 88
奇曲 …… 89
奇峰茶 …… 246
瓯窑 …… 521
欧亚片翅蠹 …… 180
欧阳修 …… 666
欧洲茶叶委员会 …… 783
欧洲联盟茶叶中农药最高残留限量 …… 788
转子机 …… 439
转子揉切机 …… 439
转子揉切机制法 …… 371
转溶 …… 383
转窖复火 …… 381
轮状压条 …… 77
轮性生长 …… 300
轮换用药 …… 205
软枝乌龙 …… 87
软茶 …… 107
软弱 …… 403

〔丨〕

非洲蝼蛄 …… 194
非酯型儿茶素 …… 329
肯尼亚 …… 778
肯尼亚茶叶中农药最高残留限量 …… 788
肯尼亚茶叶标准 …… 787
肯尼亚茶叶研究基金会 …… 785
齿切式切茶机 …… 453
齿辊切茶机 …… 440

卓刀泉 …… 584
虎爪草 …… 198
虎丘山 …… 36
虎丘茶经注补 …… 686
虎丘第三泉 …… 581
虎杖茶 …… 479
虎跑茶 …… 239
虎跑泉 …… 582
肾纹毒蛾 …… 170
尚 …… 405
尚勇茶厂 …… 749
盱眙县茶场 …… 727
具列 …… 539
具瘤长须螨 …… 208
具瘤神蕊螨 …… 209
味长 …… 401
味软 …… 403
味浓 …… 401
味淡 …… 401
味短 …… 401
味强 …… 401
味鲜 …… 401
果形变异 …… 62
果壳茶具 …… 518
果味茶 …… 285
果实 …… 295
果实形成 …… 303
果室数变异 …… 62
果胶 …… 346
果胶质测定 …… 408
果胶酶 …… 342
果胶酶活性测定 …… 411
果糖 …… 344
昆虫生长调节剂 …… 201
昆虫行为调节剂 …… 201
昆虫性信息素 …… 215
昆虫病原病毒 …… 210
昆明十里香 …… 260
昆明九道茶 …… 559
昆明青砖 …… 281
昆明茶厂 …… 749
昆嵛山 …… 42
国兰壶 …… 538
国优名茶 …… 218
国际茶叶拍卖市场 …… 513
国际茶叶委员会 …… 783
国际茶叶促进会 …… 784
国际标准 …… 415
国际标准化组织农业食品技术委员会茶叶技术委员会 …… 783
国际耀谷茶坊 …… 763
国家机械工业局农副产品加工机械产品质量监督检测中心合肥分中心 …… 769
国家茶叶质量监督检验中心 …… 769
国家标准 …… 415
国家品种 …… 68
昌宁县茶厂 …… 749
昌明 …… 45
明目作用 …… 475
明代贡茶 …… 20
明代制茶 …… 364
明代茶马政策 …… 19
明代茶区 …… 113
明代茶诗 …… 602
明代茶税 …… 31
明代榷茶 …… 19
明净 …… 397
明亮(1) …… 397
明亮(2) …… 405
明前绿茉莉花茶 …… 278
明清茶叶产地 …… 35
明德茶 …… 271
易于自熨 …… 654
易贡农场 …… 741
易武大叶茶 …… 107
易武绿芽茶 …… 107
固形茶 …… 284
固定式喷灌 …… 140
固样机 …… 451
固醇 …… 344
忠州寿星眉 …… 256
咀丛间新茶二绝 …… 602
呷茶 …… 580
呼个朋来看处处柳眠花笑，喝杯茶去听声声燕语莺歌 …… 616
呼吸作用 …… 311
呼吸强度 …… 311
呼来泉 …… 5
咏天华谷尖茶 …… 611
咏武夷茶 …… 610

咏茶 …… 611
咏茶十二韵 …… 592
咏惠山泉 …… 603
咖啡小爪螨 …… 190
咖啡木蠹蛾 …… 191
咖啡因 …… 346
咖啡豹蠹蛾 …… 191
咖啡绿软蜡蚧 …… 188
咖啡绿蚧 …… 187
咖啡酸 …… 332
咖啡碱 …… 346
咖啡碱纯度检验 …… 407
咖啡碱测定 …… 407
岩茶 …… 268
岩泉澄碧生秋色，林树萧森带曙霞 …… 616
罗子 …… 542
罗马尼亚茶叶标准 …… 787
罗汉汤碗 …… 525
罗汉荡云雾 …… 234
罗合 …… 542
罗岙茶记 …… 684
罗枢密 …… 546
罗茶 …… 578
罗蜂茶 …… 241
罗家茶场 …… 731
罗勒烯 …… 350
罗廪 …… 670
岭头单丛(1) …… 99
岭头单丛(2) …… 270
岭头茶场 …… 738
岭南茶区 …… 113
岭脚农场 …… 738
岭路大白茶 …… 88
凯氏带 …… 307
贩茶船 …… 630
购销差价 …… 506
贮青 …… 367
贮青车 …… 434
贮青车间 …… 386
贮青室 …… 386
贮青室管理设备 …… 434
贮青槽 …… 434
贮备性施肥 …… 137
贮藏好，无价宝 …… 650
贮藏组织 …… 306

〔丿〕

钒 …… 349
制茶 …… 361
制茶工厂的设备与设计原理 …… 721
制茶工艺学 …… 716
制茶车间 …… 386
制茶化学动力学 …… 363
制茶生化管理 …… 414
制茶生产能力平衡 …… 464
制茶生物化学 …… 323
制茶先进经验汇编 …… 716
制茶产量平衡 …… 464
制茶技术理论 …… 717
制茶学(1) …… 717
制茶学(2) …… 717
制茶学(3) …… 717
制茶学(4) …… 717
制茶基本知识 …… 716
制茶管理 …… 721
制置茶盐使 …… 17
垂直抗性 …… 214
物候期预测 …… 213
物候期鉴定 …… 70
物理机械防治 …… 212
物理萎凋 …… 369
和门下殷侍郎新茶二十韵 …… 592
和韦开州盛山十二首·茶岭 …… 588
和平(1) …… 41
和平(2) …… 44
和平(3) …… 44
和伯恭自造新茶 …… 593
和柳亚子先生 …… 610
和章岷从事斗茶歌 …… 593
和雾茶 …… 241
季节香 …… 399
季节差价 …… 507
委托检验 …… 388
委托检验样 …… 389
竺副帅 …… 546
佳茗似佳人 …… 626
佳茗佳人 …… 656
侍诏茶 …… 270
岳飞茶 …… 561
岳北大白 …… 251

岳西翠兰 …… 234
岳西翠尖 …… 234
岳州窑 …… 521
供军税茶 …… 30
供春 …… 672
供春壶 …… 530
供给 …… 497
供给价格弹性 …… 497
供给弹性 …… 498
使用者成本 …… 498
例行检验 …… 389
侗家茶饼 …… 564
侗族豆茶 …… 564
侗族坐夜打油茶 …… 567
侗族茶盘阵 …… 560
侗族待客茶 …… 560
侧生分生组织 …… 306
侧多食跗线螨 …… 190
侧芽 …… 289
侧枝 …… 288
侧根 …… 287
侧根结构 …… 308
侨销七子饼茶 …… 283
侨销茶 …… 506
侨销圆茶 …… 283
货架样 …… 390
的 …… 515
质量比值 …… 380
质量性状遗传 …… 60
质量拼配法 …… 379
质量差价 …… 507
往复切割式采茶机 …… 429
往复式炒干机 …… 447
往复抖筛机 …… 454
径山 …… 38
径山茶 …… 224
径山香茗 …… 224
舍施茶 …… 571
金山时雨 …… 234
金山妙高台诗卷 …… 644
金山茶场 …… 735
金山翠芽 …… 222
金井红碎茶 …… 277
金水翠峰 …… 247
金牛早 …… 264
金龙雀舌 …… 234
金代茶诗 …… 601
金台毛峰 …… 234
金地开光龙凤6头大茶具 …… 547
金地雀舌 …… 234
金尖 …… 282
金尖制法 …… 383
金尖茶国家标准 …… 419
金刚碧绿 …… 243
金竹云峰 …… 246
金华茶厂 …… 743
金华举岩茶 …… 227
金色素 …… 336
金州 …… 47
金字山 …… 42
金观音 …… 91
金坛雀舌 …… 222
金坝茶场 …… 740
金花苏叶茶 …… 483
金花茶 …… 58
金沙泉 …… 582
金沙蜡面茶 …… 487
金鸡山 …… 45
金法曹 …… 546
金砂泉 …… 582
金面奇兰 …… 88
金钟农场 …… 740
金钟茶 …… 228
金饼 …… 2
金奖惠明 …… 224
金绒凤眼 …… 238
金黄 …… 397
金菊茶杯 …… 527
金圈 …… 397
金银花茶(1) …… 278
金银花茶(2) …… 478
金银茶具 …… 518
金毫 …… 393
金毫茶 …… 275
金萱 …… 110
金鼎山 …… 47
金鼎龙井 …… 255
金鼎茶庄 …… 763
金牌信符 …… 25
金属味 …… 403

金属蛋白 …… 337
金寨茶厂 …… 744
采花毛尖 …… 247
采雨诗 …… 605
采净率 …… 432
采茶 …… 145
采茶与制茶 …… 705
采茶机 …… 429
采茶戏 …… 631
采茶作饼 …… 366
采茶词 …… 603
采茶图 …… 640
采茶录 …… 679
采茶调 …… 613
采茶铗 …… 429
采茶剪 …… 429
采茶歌(1) …… 591
采茶歌(2) …… 610
采茶歌(3) …… 610
采茶舞曲 …… 614
采种园 …… 77
采摘批次 …… 146
采摘制度 …… 145
采摘周期 …… 146
采摘标准 …… 145
采薇山樵 …… 532
采穗园 …… 75
受污 …… 544
受体 H_2O_2 氧化还原酶 …… 340
受茶 …… 570
受茶一串 …… 655
受茗 …… 579
乳白 …… 398
乳香止痛茶 …… 486
乳泉 …… 584
乳糖 …… 345
贫乏(1) …… 400
贫乏(2) …… 403
贫薄 …… 400
肺痈茶 …… 485
肽酶 …… 343
肥壮(1) …… 393
肥壮(2) …… 405
肥厚 …… 404
肥嫩(1) …… 393
肥嫩(2) …… 405
周王云绿 …… 237
周王茶场 …… 730
周打铁茶 …… 240
周皮 …… 308
周高起 …… 672
鱼化龙壶 …… 535
鱼叶 …… 292
鱼眼爆点 …… 395
兔毫盏 …… 525
狗牙根 …… 196
狗牯脑 …… 239
狗牯脑山 …… 42
狗牯脑石山茶 …… 239
狗牯脑茶 …… 92
备具 …… 578
备茶 …… 578
炙茶 …… 578
饱和水汽压 …… 118
饱和含水量 …… 142
饱和差 …… 118

〔丶〕

夜坐 …… 644
夜雨沉思 …… 627
夜闻贾常州崔湖州茶山境会想羡欢宴因寄此诗 …… 589
府茶 …… 282
底圩茶 …… 107
庚司 …… 14
庚台 …… 14
庚烯基丙烯醛 …… 353
庚酸 …… 355
庚醇 …… 352
庚醛 …… 354
净光山四咏呈水心先生·茶山堂 …… 600
净同化率 …… 310
净度 …… 393
净撩 …… 377
放晖凭水阁,把盏读茶经 …… 616
放射性核素检验 …… 410
刻木秀峰 …… 251
育 …… 549
育成品种 …… 68
育汤花 …… 579
育种技术 …… 63

育种材料 …… 63
闹花夜 …… 568
郑世璜 …… 675
郑墩茶场 …… 731
郑燮 …… 673
卷毛蛉 …… 187
卷曲(1) …… 370
卷曲(2) …… 395
卷曲形茶制法 …… 373
卷曲形绿茶 …… 221
卷缩 …… 404
单人式采茶机 …… 430
单人式茶树修剪机 …… 428
单无性系品种 …… 69
单片 …… 404
单丛 …… 69
单宁酰基水解酶 …… 341
单宁酶 …… 341
单动式揉捻机 …… 437
单列双筒摇青机 …… 435
单级付制、多级收回 …… 377
单芽形绿茶 …… 221
单位有效筛分面积生产率 …… 455
单条栽 …… 123
单层风选机 …… 456
单层抖筛机 …… 455
单张 …… 404
单项茶业技术经济效果 …… 500
单柱加压式揉捻机 …… 437
单轴分枝式 …… 299
单株选择 …… 66
单倍体 …… 59
单倍体育种 …… 66
单筒车色机 …… 452
单道开 …… 662
单道开饮茶苏 …… 654
单熏香片 …… 280
单薄 …… 404
单糖 …… 344
炖火 …… 375
炒 …… 364
炒干车间 …… 386
炒大锅 …… 372
炒小锅 …… 372
炒叶锅 …… 447
炒对锅 …… 372
炒麦香 …… 399
炒青 …… 220
炒青制法 …… 371
炒青绿茶 …… 220
炒青绿茶标准 …… 419
炒茶锅 …… 447
炒速焙迟 …… 364
沫若香茗 …… 257
浅 …… 405
浅红 …… 398
浅亮 …… 398
浅耕 …… 129
浅黄 …… 398
浅锅 …… 447
浅焙 …… 5
浅薄 …… 398
法如种瓜 …… 646
法国 …… 781
法国式酒茶 …… 473
法国茶叶标准 …… 786
河口茶叶试验场 …… 731
河北省茶叶公司 …… 753
河州卫茶马司 …… 13
河南名优茶 …… 218
河南茶叶生产技术 …… 708
河南省土产进出口公司 …… 754
河南省全国名茶总汇(商店) …… 762
河南省茶叶学会 …… 770
河南省茶叶畜产品公司 …… 754
泷岗翠毫 …… 241
泸州 …… 46
泸茶 …… 3
油茶 …… 58
油茶尺蠖 …… 172
油茶红翅天牛 …… 192
油茶织蛾 …… 190
油茶宽盾蝽 …… 183
油盐茶 …… 559
油桐尺蠖 …… 170
油桐尺蠖核型多角体病毒 …… 211
油葫芦 …… 193
油棕刺蛾 …… 175
油酸 …… 343
油墨气味 …… 401

沿门点茶 …… 574
沿河土家族自治县茶叶公司 …… 756
沿溪山白毛茶 …… 98
泡沫茶 …… 472
泡茶 …… 579
泡茶专用车 …… 539
泡茶水温 …… 391
泡茶师 …… 580
泡茶程序 …… 577
注春 …… 528
泮溪茶楼 …… 762
沱茶压力机 …… 460
沱茶压制机具 …… 460
沱茶国家标准 …… 419
沱茶制法 …… 382
沸腾式烘干机 …… 443
波兰 …… 781
波拉连续揉切机 …… 440
波毫 …… 84
泾县茶场 …… 730
泾县特尖 …… 231
泾砖茶 …… 282
治肝红茶 …… 484
治痢速效茶 …… 487
怡珍茶居 …… 758
宝云山 …… 38
宝石红 …… 520
宝洪山 …… 47
宝洪茶 …… 108
宝鼎茶闲烟尚绿,幽窗棋罢指犹凉 …… 616
宗从事 …… 546
定安热带作物研究所 …… 766
定军茗眉 …… 264
定级归堆 …… 376
定形 …… 375
定芽 …… 290
定时器 …… 391
定型修剪 …… 143
定茶 …… 570
定茶易马 …… 27
定根 …… 288
定窑 …… 522
宜兴二绝 …… 558
宜兴茶厂 …… 742
宜兴种 …… 78
宜兴紫砂茶具 …… 516
宜兴紫砂陶 …… 642
宜红 …… 275
宜红工夫 …… 275
宜红早 …… 95
宜良卜里香 …… 260
宜良龙井 …… 260
宜良宝洪茶 …… 260
宜良茶厂 …… 749
宜昌大叶种 …… 95
宜昌市农业学校果茶专业 …… 768
宜春茶 …… 260
宜茶土壤 …… 125
宜都茶厂 …… 745
宜宾茶厂 …… 748
宜焙不宜晒 …… 364
审评表 …… 392
审评杯 …… 391
审评盘 …… 391
审评碗 …… 391
官场 …… 12
官庄毛尖 …… 251
官茶(1) …… 26
官茶(2) …… 282
官茶总店 …… 16
官窑 …… 523
官焙 …… 5
官寨茶 …… 106
空山煮茶图 …… 641
空心莲子草 …… 200
空松 …… 393
空泡 …… 393
空箱滑道 …… 459
帘式萎凋 …… 368
宛田大叶茶 …… 100
宛田茶 …… 274
实际水汽压 …… 118
实验研究法 …… 501
试岭茶作 …… 605
试虎丘茶 …… 604
试茶(1) …… 605
试茶(2) …… 608
试茶图 …… 640
试验苗圃 …… 72
试雁山茶 …… 609

试焙 …… 365
试新茶同人分赋 …… 607
试新茶得人字 …… 611
试算分析法 …… 501
郎瑛 …… 669
郎溪县茶场 …… 730
诗题窗外竹,茶煮石根泉 …… 645
衬质势 …… 312
详定茶法所 …… 14

〔乙〕

建水紫陶7件套茶具 …… 548
建州 …… 41
建安茶用记 …… 681
建安茶记 …… 681
建安茶录 …… 680
建阳茶厂 …… 745
建房茶 …… 570
建茶息 …… 30
建盏 …… 525
建窑 …… 522
建德苞茶 …… 226
帚 …… 448
居间分生组织 …… 305
屈指代跪 …… 558
屈原茶场 …… 734
屈峰茶 …… 244
弧形压条 …… 77
弥雾法 …… 204
弦纹金钱如意壶 …… 530
承 …… 549
承示黄君诗再和韵 …… 595
孟公壶 …… 531
孟加拉 …… 775
孟加拉国茶叶标准 …… 786
孟加拉茶叶研究站 …… 784
孟臣壶 …… 531
孟臣罐 …… 531
孟婆茶 …… 625
孤菱壶 …… 535
陕西名优茶 …… 219
陕西省安康农业学校茶叶专业 …… 768
陕西省茶叶公司 …… 756
陕青茶 …… 265
降水量 …… 118
降水强度 …… 118
降血压作用 …… 475
降红 …… 543
降速失水 …… 370
姑娘茶 …… 281
始花期 …… 302
参寥泉 …… 582
线斑腿蝗 …… 180
组合式转子揉切机 …… 440
组合式茶叶冷库 …… 467
组织破损率 …… 368
组织培养 …… 319
组氨酸 …… 338
细长 …… 393
细芽茶 …… 262
细秀 …… 393
细胞水势 …… 312
细胞分裂素 …… 318
细胞全能性 …… 319
细胞质遗传 …… 60
细胞培养 …… 319
细胞悬浮培养 …… 320
细紧 …… 393
细圆 …… 393
细脚拟青霉 …… 210
细腻 …… 399
细嫩(1) …… 393
细嫩(2) …… 405
细嫩采 …… 148
细嫩炒青 …… 220
细嫩烘青 …… 221
驻芽 …… 290
驻梢 …… 290
绍兴茶叶机械总厂 …… 750
绍兴茶场 …… 729
绍兴茶馆 …… 575
驿库茶神 …… 654
经典茶器 …… 702
经济年龄 …… 298
经济合理性 …… 505
经济阈值 …… 214
贯 …… 549
贯众茶 …… 488

甾醇 …… 344

九画

〔一〕

春山挖破皮，伏山挖见底 …… 647
春丰茶场 …… 740
春玉 …… 263
春兰 …… 255
春兰参茶 …… 478
春尖 …… 263
春光茶场 …… 733
春芽 …… 263
春来早 …… 228
春茶(1) …… 147
春茶(2) …… 629
春茶一担，夏茶一头 …… 649
春茶苦，夏茶涩，要好喝，秋白露 …… 651
春茗 …… 245
春秋塘茶场 …… 730
春笋 …… 245
春梢 …… 291
春蕊(1) …… 245
春蕊(2) …… 263
珐琅折枝梅花盖杯 …… 526
玳玳花茶 …… 278
玳瑁釉 …… 519
珍眉 …… 220
珍珠茶 …… 262
珍珠泉(1) …… 583
珍珠泉(2) …… 584
珍膏 …… 9
玻利维亚 …… 779
玻璃茶具 …… 519
玻管预测法 …… 213
毒力 …… 203
毒饵 …… 212
毒瓶 …… 216
型式检验 …… 389
挂壶认亲 …… 660
封 …… 366
封存样 …… 417
封闭式发酵设备 …… 441
封闭式窨花机 …… 461
封园期 …… 147
封置 …… 385
封演 …… 665
持久 …… 399
持水曲线 …… 141
持平 …… 405
拷方 …… 224
拱拱虫一拱，梅家坞人要喝西北风 …… 648
拱背式热风炉 …… 445
城步峒茶 …… 96
城固银毫 …… 264
政大 …… 86
政和工夫 …… 275
政和大白茶 …… 86
政和茶法 …… 23
政策性亏损 …… 509
赵之谦 …… 674
赵汝砺 …… 668
赵李桥茶厂 …… 745
赵伯升茶肆遇仁宗 …… 627
赵希鹄 …… 668
赵佶 …… 667
赵封山 …… 42
赵顼 …… 667
赵孟頫 …… 668
赵赞 …… 664
垌美农场 …… 737
挺秀 …… 393
挺直 …… 393
挑担茶叶上北京 …… 614
挑治 …… 205
垫囊绿绵蜡纸 …… 187
挤压 …… 370
拼合茶 …… 379
拼配 …… 379
拼配车间 …… 386
拼配付制 …… 377
拼配茶 …… 379
挥发性香气组分 …… 327
挪园青峰 …… 245
某伯子惠虎丘茗谢之 …… 604
荆门山 …… 42
荆州 …… 42
荆溪云片 …… 222
茸毛 …… 292
茸毛遗传 …… 60

茸毫 …… 393
荐春台 …… 38
荐新 …… 27
带籽怀胎 …… 303
草大虫 …… 541
草木有本心 …… 652
草中英 …… 3
草坝茶场 …… 739
草药茶制法 …… 384
草莓果汁茶 …… 472
草蛉 …… 207
草履蚧 …… 188
草履硕蚧 …… 188
莒州碧芽 …… 242
茵陈蛇舌茶 …… 481
茴香茶 …… 92
茯砖茶 …… 282
茯砖茶压制机具 …… 460
茯砖茶国家标准 …… 418
茯砖茶制法 …… 381
茯砖茶制造化学 …… 325
茶(1) …… 1
茶(2) …… 57
茶(3) …… 608
茶(4) …… 705
茶(5) …… 705
茶厂 …… 514
茶厂车间立体布置 …… 464
茶厂计算机管理系统 …… 467
茶厂用电设施 …… 464
茶厂技术改造 …… 465
茶厂给排水设施 …… 464
茶厂通风除尘设备 …… 465
茶厂验收 …… 465
茶厂排烟方式 …… 464
茶厂照明设施 …… 464
茶人 …… 6
茶人之村 …… 558
茶人漫话 …… 693
茶匕 …… 545
茶几 …… 9
茶力 …… 9
茶三毛孢叶斑病 …… 158
茶工 …… 7
茶工贸联合企业 …… 514
茶工商一体化企业 …… 514
茶工商联合企业 …… 514
茶与文化 …… 689
茶与文学 …… 696
茶与血 …… 630
茶与花 …… 699
茶与禅 …… 699
茶小卷叶蛾 …… 176
茶小卷叶蛾性信息素 …… 215
茶小蓑蛾 …… 173
茶山(1) …… 38
茶山(2) …… 42
茶山(3) …… 44
茶山不用粪,一年三届钉 …… 647
茶山节对 …… 681
茶山贡焙歌 …… 590
茶山林场 …… 729
茶山诗 …… 587
茶山情歌 …… 614
茶巾 …… 544
茶丸剂 …… 477
茶之风景 …… 632
茶之书——茶道美学 …… 698
茶之否臧,存于口诀 …… 650
茶马大使 …… 17
茶马大副 …… 17
茶马司 …… 13
茶马司令 …… 17
茶马司丞 …… 17
茶马志(1) …… 682
茶马志(2) …… 682
茶马政要 …… 686
茶马政策 …… 18
茶马类考 …… 682
茶马课息 …… 30
茶马副使 …… 17
茶马御史 …… 17
茶马鬃病 …… 162
茶乡恋 …… 697
茶王赋 …… 697
茶天 …… 10
茶天牛 …… 191
茶天狗巢病 …… 160
茶夫 …… 7
茶云纹叶枯病 …… 155

茶艺(1) …… 576
茶艺(2) …… 699
茶艺(3) …… 699
茶艺与养生 …… 698
茶艺风情——中国茶与书画篆刻艺术的契合 …… 694
茶艺信箱 …… 699
茶木耳病 …… 163
茶友火师 …… 579
茶厄 …… 11
茶车 …… 539
茶中杂咏并序 …… 590
茶水(1) …… 3
茶水(2) …… 44
茶水比例 …… 390
茶水饮料灌装设备 …… 463
茶气 …… 9
茶毛发病 …… 162
茶毛虫 …… 168
茶毛虫核型多角体病毒 …… 211
茶长绵蚧 …… 187
茶片 …… 220
茶仓 …… 5
茶风 …… 9
茶风出塞 …… 551
茶——风靡世界的饮料 …… 687
茶乌叶蝉 …… 181
茶乌龟 …… 394
茶文化 …… 585
茶文化论 …… 689
茶文化知识一百问 …… 700
茶文化的传播及其社会影响 …… 691
茶为素业 …… 653
茶户 …… 7
茶尺蠖(1) …… 170
茶尺蠖(2) …… 714
茶尺蠖核型多角体病毒 …… 211
茶引 …… 24
茶引批验大使 …… 17
茶引法 …… 23
茶双毛壳孢叶斑病 …… 158
茶书 …… 687
茶书全集 …… 685
茶末测定仪 …… 467
茶末蜜调方 …… 488
茶功 …… 10
茶甘 …… 10
茶术 …… 9
茶业 …… 491
茶业大全 …… 706
茶业生产结构 …… 504
茶业生态系统 …… 494
茶业市场 …… 511
茶业市场体系 …… 511
茶业市场经济体制 …… 496
茶业市场经济规律 …… 511
茶业市场经济基本特点 …… 511
茶业发展战略 …… 492
茶业自然资源 …… 494
茶业企业 …… 514
茶业产业结构 …… 504
茶业产品市场占有率 …… 509
茶业产品销售服务 …… 509
茶业技术方案择优 …… 504
茶业技术市场 …… 497
茶业技术经济学 …… 493
茶业技术经济效果 …… 499
茶业技术经济效果评价方法 …… 500
茶业技术经济效果指标 …… 500
茶业技术效果 …… 499
茶业劳务市场 …… 497
茶业劳动生产率 …… 502
茶业宏观调控 …… 496
茶业现代化 …… 492
茶业规模经济 …… 505
茶业经济 …… 492
茶业经济合同 …… 512
茶业经济学 …… 492
茶业经济信息 …… 496
茶业经济活动分析 …… 493
茶业经济结构 …… 493
茶业经济效果 …… 499
茶业经济效果预测 …… 499
茶业经济效益 …… 499
茶业经济资源 …… 494
茶业经济模型 …… 493
茶业经营 …… 493
茶业经营管理学 …… 723
茶业统计 …… 496
茶业资源 …… 494
茶业资源评价 …… 494

茶业资源配置 …… 494
茶业通史 …… 694
茶业基本建设 …… 502
茶叶(1) …… 1
茶叶(2) …… 705
茶叶(3) …… 705
茶叶(4) …… 705
茶叶(1868～1939 年) …… 723
茶叶一般费用 …… 504
茶叶人员推销 …… 510
茶叶干燥设备 …… 441
茶叶干燥特性曲线 …… 362
“茶叶大战” …… 498
茶叶与健康 …… 702
茶叶口腔消毒剂 …… 469
茶叶千克成本 …… 503
茶叶广告 …… 496
茶叶广告推销 …… 511
茶叶卫生国家标准 …… 419
茶叶卫生指标检验 …… 410
茶叶卫生检验方法国家标准 …… 423
茶叶丰产经验(1) …… 707
茶叶丰产经验(2) …… 708
茶叶天然抗氧化剂 …… 470
茶叶专业户 …… 514
茶叶专业队 …… 514
茶叶专业组 …… 514
茶叶五虎汤 …… 485
茶叶不完全成本 …… 503
茶叶不变价格 …… 494
茶叶区划 …… 111
茶叶车色机 …… 452
茶叶比热容 …… 362
茶叶中农药残留 …… 205
茶叶中农药最高残留限量(中国) …… 206
茶叶中间商 …… 510
茶叶中准价 …… 506
茶叶水分扩散系数 …… 362
茶叶水分测定仪 …… 466
茶叶反射率 …… 362
茶叶分销渠道 …… 510
茶叶公共关系 …… 511
茶叶公众关系 …… 511
茶叶公顷成本 …… 503
茶叶仓库 …… 386
茶叶月饼保鲜剂 …… 470
茶叶风味物质 …… 326
茶叶风选机 …… 455
茶叶匀堆机 …… 457
茶叶匀堆装箱机 …… 457
茶叶斗式提升机 …… 466
茶叶斗带式升运器 …… 466
茶叶可比价格 …… 495
茶叶平衡含水率 …… 362
茶叶甲 …… 179
茶叶生化原理 …… 714
茶叶生产二百题 …… 710
茶叶生产布局 …… 502
茶叶生产机械化 …… 721
茶叶生产成本 …… 503
茶叶生产技术 …… 705
茶叶生产技术手册 …… 707
茶叶生产责任制 …… 495
茶叶生产国 …… 775
茶叶生产周期 …… 502
茶叶生产线 …… 464
茶叶生产费用 …… 503
茶叶生产费用要素 …… 504
茶叶生产基本知识讲义 …… 707
茶叶生产基地 …… 502
茶叶生物化学(1) …… 323
茶叶生物化学(2) …… 714
茶叶生物化学(3) …… 714
茶叶生物化学(附检验) …… 714
茶叶代理出口 …… 513
茶叶外形理化检验 …… 413
茶叶包装 …… 385
茶叶包装设备 …… 463
茶叶包装运输国家标准 …… 419
茶叶包装标准 …… 417
茶叶包装检验 …… 406
茶叶包装商 …… 513
茶叶市场分割化 …… 512
茶叶市场分隔化 …… 512
茶叶市场学 …… 723
茶叶市场细分 …… 512
茶叶市场调查 …… 512
茶叶出口经营管理 …… 513
茶叶加工 …… 361
茶叶加工化学 …… 323

茶叶加工机械(1) …… 433
茶叶加工机械(2) …… 721
茶叶加工技术 …… 718
茶叶加工技术手册 …… 718
茶叶加工技术问答 …… 718
茶叶加工标准样 …… 417
茶叶边境贸易和地方贸易 …… 513
茶叶发展水平 …… 495
茶叶发展动态数列水平 …… 495
茶叶发展速度 …… 495
茶叶发酵设备 …… 441
茶叶地方标准 …… 416
茶叶共和国——重现创意商业化的过程 …… 723
茶叶机械 …… 425
茶叶机械动力形式 …… 463
茶叶机械自动控制系统 …… 467
茶叶机械行业标准 …… 420
茶叶机械企业标准 …… 420
茶叶机械安装 …… 465
茶叶机械国家标准 …… 420
茶叶机械单机传动 …… 465
茶叶机械试运转 …… 465
茶叶机械型号 …… 464
茶叶机械标准 …… 416
茶叶机械配备 …… 464
茶叶机械基础 …… 721
茶叶机械集体传动 …… 465
茶叶再加工 …… 380
茶叶成分提取设备 …… 462
茶叶成本 …… 503
茶叶劣变因素 …… 363
茶叶吸附作用 …… 362
茶叶吸湿平衡含水率 …… 362
茶叶吸湿性 …… 362
茶叶网采技术系统 …… 431
茶叶传说故事 …… 652
茶叶优质原理与技术 …… 717
茶叶优质高产专家谈 …… 706
茶叶价格 …… 506
茶叶价格政策 …… 506
茶叶自动称量装箱机 …… 458
茶叶自然干燥 …… 370
茶叶行业标准 …… 416
茶叶企业经营战略 …… 511
茶叶企业管理费 …… 504
茶叶色泽物质 …… 327
茶叶色素测定 …… 408
茶叶冰淇淋 …… 471
茶叶产品生命周期 …… 509
茶叶产量构成因素 …… 124
茶叶羊粪 …… 471
茶叶关税 …… 514
茶叶安息角测定仪 …… 467
茶叶买方市场 …… 508
茶叶进口国 …… 779
茶叶运输标准 …… 417
茶叶批发商 …… 513
茶叶抗齿斑剂 …… 469
茶叶花色 …… 389
茶叶连锁商店 …… 510
茶叶饮料 …… 472
茶叶冷库 …… 467
茶叶完全成本 …… 503
茶叶证明商标 …… 386
茶叶补贴价格 …… 506
茶叶初制 …… 367
茶叶初制厂 …… 386
茶叶初制机械 …… 433
茶叶初(精)制技术 …… 718
茶叶改进费 …… 504
茶叶拣梗机 …… 456
茶叶苦味物质 …… 327
茶叶卖方市场 …… 508
茶叶矿质元素 …… 348
茶叶软包装材料卫生标准 …… 419
茶叶国际标准 …… 418
茶叶国家标准 …… 416
茶叶固定成本 …… 503
茶叶固定价格 …… 495
茶叶固定费用 …… 503
茶叶贮藏生物化学 …… 328
茶叶制造 …… 716
茶叶制造学 …… 716
茶叶制造学(第一册) …… 715
茶叶制造学(第二册) …… 716
茶叶制造商标 …… 386
茶叶物资费用成本 …… 503
茶叶季节变动 …… 495
茶叶的科学研究 …… 705
茶叶采收与加工 …… 706

茶叶采摘 …… 145
茶叶采摘机具 …… 429
茶叶变动成本 …… 503
茶叶变动费用 …… 503
茶叶单位成本 …… 503
茶叶单位面积产量 …… 502
茶叶炒干机 …… 447
茶叶炒车机 …… 452
茶叶炒制设备 …… 442
茶叶审评与检验 …… 722
茶叶审评室 …… 392
茶叶实用知识 …… 705
茶叶承包合同 …… 514
茶叶经纪人 …… 510
茶叶经营管理 …… 722
茶叶拼配设备 …… 457
茶叶拼配商 …… 513
茶叶挥发性物质 …… 327
茶叶带式输送机 …… 466
茶叶标准样 …… 417
茶叶标签 …… 386
茶叶枯病 …… 155
茶叶临界含水率 …… 362
茶叶品质 …… 389
茶叶品质成分 …… 326
茶叶品质理化分析 …… 722
茶叶品牌 …… 385
茶叶香气物质 …… 327
茶叶科学研究论文集(1) …… 705
茶叶科学研究论文集(2)(1991～1995) …… 706
茶叶复炒机 …… 452
茶叶贷款 …… 495
茶叶保护价格 …… 506
茶叶促销 …… 510
茶叶食品 …… 471
茶叶食品添加剂 …… 470
茶叶贸易学 …… 722
茶叶贸易标准样 …… 417
茶叶饼干 …… 472
茶叶奖售 …… 506
茶叶差价 …… 506
茶叶总产值 …… 503
茶叶总产量 …… 502
茶叶派购 …… 506
茶叶室内空气除臭剂 …… 469
茶叶除臭口香糖 …… 469
茶叶统购 …… 506
茶叶蚕桑 …… 710
茶叶热导率 …… 362
茶叶真空包装机 …… 463
茶叶真空充氮包装机 …… 463
茶叶配置 …… 502
茶叶特殊推销 …… 511
茶叶高产规律 …… 123
茶叶烘干机 …… 442
茶叶烘干设备 …… 442
茶叶流通渠道 …… 510
茶叶涩味物质 …… 327
茶叶预购定金 …… 506
茶叶理化检验 …… 405
茶叶理化检验方法国家标准 …… 422
茶叶基本费用 …… 504
茶叶营业推销 …… 511
茶叶检查所 …… 16
茶叶检验(1) …… 387
茶叶检验(2) …… 721
茶叶检验学 …… 722
茶叶副产品 …… 379
茶叶悬浮特性 …… 363
茶叶跃进增产典型经验 …… 707
茶叶甜味物质 …… 327
茶叶做形台 …… 449
茶叶象甲 …… 179
茶叶商业成本 …… 503
茶叶商标 …… 385
茶叶商品生产基地 …… 502
茶叶商品价格 …… 506
茶叶商品条码 …… 512
茶叶商品知识(1) …… 722
茶叶商品知识(2) …… 722
茶叶商品学(1) …… 722
茶叶商品学(2) …… 722
茶叶商品经济 …… 505
茶叶商品率 …… 505
茶叶商品量 …… 505
茶叶商检机构 …… 513
茶叶旋振筛分机 …… 454
茶叶深加工技术 …… 718
茶叶密度 …… 362
茶叶蛋 …… 472

茶叶维生素 …… 347
茶叶综合利用 …… 469
茶叶绿色食品基地 …… 117
茶叶超购加价 …… 506
茶叶揉捻机 …… 437
茶叶散 …… 479
茶叶棒冰 …… 471
茶叶销售时域 …… 507
茶叶销售推广 …… 510
茶叶销售商标 …… 386
茶叶销售渠道 …… 509
茶叶销售增长率 …… 509
茶叶税收 …… 496
茶叶等级 …… 389
茶叶筛分机械 …… 454
茶叶牌价 …… 506
茶叶装箱机 …… 457
茶叶滋味物质 …… 327
茶叶感官分析方法标准 …… 423
茶叶感官审评 …… 388
茶叶感官检验 …… 388
茶叶零售商 …… 514
茶叶输送装置 …… 466
茶叶解吸平衡含水率 …… 362
茶叶静电特性 …… 362
茶叶酸味物质 …… 328
茶叶碱 …… 346
茶叶鲜叶分选机 …… 433
茶叶精制厂 …… 386
茶叶精制机械 …… 452
茶叶精制技术 …… 718
茶叶精制组合机 …… 455
茶叶精制联合机 …… 455
茶叶漱口剂 …… 469
茶叶趣谈 …… 690
茶叶霉菌检验 …… 410
茶叶摩擦仪 …… 467
茶叶摩擦特性 …… 362
茶叶瘿螨 …… 189
茶叶螺旋输送器 …… 466
茶由 …… 25
茶史 …… 686
茶史补 …… 686
茶史茶典 …… 695
茶生 …… 4
茶仙(1) …… 6
茶仙(2) …… 629
茶白纹羽病 …… 165
茶白纹螟 …… 178
茶白毒蛾 …… 169
茶白点小卷蛾 …… 177
茶白点小蠹蛾 …… 177
茶白点蚧 …… 186
茶白星病 …… 154
茶白藻病 …… 158
茶令(1) …… 10
茶令(2) …… 553
茶用克尺蠖 …… 171
茶用香花栽培与花茶窨制 …… 717
茶外治法 …… 476
茶务 …… 11
茶市(1) …… 5
茶市(2) …… 23
茶立枯病 …… 161
茶半轮线虫病 …… 167
茶头(1) …… 7
茶头(2) …… 378
茶礼 …… 566
茶礼仪 …… 553
茶记 …… 679
茶司 …… 13
茶民起义 …… 20
茶圣陆羽(1) …… 611
茶圣陆羽(2) …… 630
茶圣陆羽(3) …… 632
茶圣陆羽(4) …… 697
茶吉丁虫 …… 192
茶考 …… 683
茶托 …… 527
茶地指示植物 …… 119
茶地选择 …… 119
茶地晒得白，抵过小猪吃大麦 …… 647
茶场 …… 514
茶场司 …… 14
茶亚属 …… 54
茶戍得茶字 …… 609
茶百戏 …… 553
茶有三德 …… 11
茶匠 …… 7
茶灰末综合利用 …… 471

茶灰色膏药病 …… 160
茶夹铭 …… 622
茶师 …… 7
茶尘过滤器 …… 465
茶虫屎 …… 565
茶网饼病 …… 156
茶网蝽 …… 183
茶臼(1) …… 542
茶臼(2) …… 597
茶舟(1) …… 9
茶舟(2) …… 527
茶会(1) …… 10
茶会(2) …… 551
茶合 …… 545
茶杂文 …… 681
茶名四等 …… 660
茶多酚代谢 …… 328
茶多酚类 …… 328
茶多酚测定 …… 407
茶色 …… 10
茶池 …… 527
茶汤(1) …… 397
茶汤(2) …… 578
茶汤化学成分 …… 326
茶汤会 …… 10
茶汤剂 …… 477
茶汤送药 …… 477
茶汤壶 …… 538
茶忙 …… 11
茶兴 …… 10
茶字印 …… 645
茶军配虫 …… 183
茶论 …… 681
茶农 …… 7
茶农家计调查 …… 495
茶农家庭收支调查 …… 495
茶设 …… 9
茶访 …… 630
茶诀 …… 680
茶红素 …… 333
茶红根腐病 …… 165
茶红翅天牛 …… 192
茶红颈天牛 …… 191
茶红锈藻病 …… 159
茶约 …… 685
茶寿 …… 558
茶贡 …… 9
茶赤叶斑病 …… 157
茶赤衣病 …… 162
茶坎 …… 538
茶坞 …… 4
茶抑烟瘪 …… 659
茶坊 …… 572
茶壳球孢菌根腐病 …… 166
茶声(1) …… 10
茶声(2) …… 598
茶芽轮次 …… 300
茶芽枯病 …… 155
茶芽粗腿象 …… 179
茶芽瘿蚊 …… 195
茶花二首 …… 597
茶花拌和 …… 380
茶、花拼合机 …… 461
茶花酪烯指数 …… 359
茶花腐病 …… 167
茶苏 …… 8
茶丽纹象甲 …… 178
茶轩 …… 4
茶园 …… 710
茶园土壤污染 …… 150
茶园土壤板结 …… 130
茶园土壤排水 …… 142
茶园土壤管理与施肥 …… 710
茶园小气候 …… 117
茶园开沟机 …… 426
茶园中耕机 …… 425
茶园水利系统 …… 120
茶园化肥撒布机 …… 426
茶园平衡增产 …… 124
茶园生态系统 …… 115
茶园生态效应 …… 115
茶园生物循环 …… 115
茶园代营 …… 514
茶园半固定式喷灌系统 …… 433
茶园地下灌溉系统 …… 433
茶园地面流灌系统 …… 432
茶园有机肥 …… 138
茶园行道树 …… 121
茶园杂草 …… 195
茶园防护林带 …… 120

茶园园相改造 …… 151
茶园作业机械 …… 425
茶园免耕 …… 130
茶园改造技术 …… 150
茶园拖拉机 …… 425
茶园坡度 …… 119
茶园固定式喷灌系统 …… 433
茶园底肥 …… 136
茶园适用农药 …… 200
茶园保水 …… 142
茶园保墒 …… 142
茶园追肥 …… 136
茶园施肥 …… 135
茶园施肥机 …… 426
茶园垦殖机械 …… 425
茶园除草 …… 130
茶园耕作机 …… 425
茶园耕作法 …… 710
茶园耗水系数 …… 139
茶园耗水量 …… 139
茶园益鸟 …… 212
茶园基肥 …… 136
茶园营养元素生物小循环 …… 115
茶园移动式喷灌机 …… 433
茶园移动式喷灌系统 …… 432
茶园深耕机 …… 426
茶园渗灌系统 …… 433
茶园绿肥 …… 138
茶园提领所 …… 15
茶园喷药机具 …… 426
茶园喷灌系统 …… 432
茶园铺草 …… 129
茶园道路网 …… 120
茶园禁用农药 …… 200
茶园微气候 …… 117
茶园蜘蛛 …… 207
茶园管道施肥灌溉系统 …… 433
茶园遮阴树 …… 121
茶园滴灌系统 …… 433
茶园灌水周期 …… 140
茶园灌溉 …… 139
茶园灌溉水量 …… 139
茶园灌溉计划土层深度 …… 140
茶园灌溉设备 …… 432
茶园灌溉指标 …… 139
茶牡蛎蚧 …… 185
茶利 …… 28
茶作学 …… 706
茶皂素 …… 358
茶皂素石蜡乳化剂 …… 470
茶皂素农药湿润剂 …… 470
茶皂素测定 …… 414
茶皂素洗理香波 …… 470
茶皂素综合利用 …… 470
茶皂素稳泡剂 …… 471
茶役 …… 6
茶谷蛾 …… 177
茶角 …… 8
茶角纹小卷叶蛾 …… 177
茶角刺蛾 …… 174
茶角盲蝽 …… 182
茶角胸叶甲 …… 179
茶饭 …… 8
茶饮康乐——中国茶疗的发展与运用 …… 693
茶饮源流 …… 558
茶系 …… 56
茶库 …… 5
茶疗治百病 …… 704
茶灶 …… 543
茶没食子素 …… 332
茶没食子素测定 …… 408
茶词茶曲 …… 611
茶尾 …… 371
茶局(1) …… 5
茶局(2) …… 15
茶局批验所 …… 15
茶纹啮虫 …… 195
茶坯处理 …… 380
茶担 …… 557
茶(押) …… 646
茶披红袍 …… 659
茶苗白绢病 …… 164
茶苗定植 …… 123
茶苗起苗器 …… 426
茶苗根结线虫病 …… 166
茶苗根癌病 …… 164
茶苗调运 …… 78
茶苗移栽 …… 122
茶苗移植 …… 123
茶苗猝倒病 …… 164

茶苗绵腐性根腐病 …… 164
茶苑杂录 …… 682
茶苑总录 …… 681
茶茎基腐烂病 …… 162
茶茎黄斑病 …… 162
茶茎溃疡病 …… 159
茶林间作 …… 116
茶枝小蠹虫 …… 192
茶枝木掘蛾 …… 191
茶枝木蠹蛾 …… 191
茶枝尺蠖 …… 171
茶枝枯病 …… 162
茶枝壶蚧 …… 188
茶枝梢黑点病 …… 159
茶枝腐病 …… 162
茶枝瘿蚊 …… 195
茶枝癌肿病 …… 162
茶枝癌病 …… 161
茶枝镰蛾 …… 190
茶杯 …… 523
茶板 …… 8
茶枪 …… 3
茶述 …… 680
茶事 …… 10
茶事三欲 …… 553
茶事艺文 …… 585
茶事汇辑 …… 682
茶事图 …… 637
茶事隶书轴 …… 644
茶事茶话 …… 689
茶事琐述 …… 698
茶刺蛾 …… 174
茶瓯 …… 523
茶瓯厅 …… 4
茶轮斑病 …… 156
茶轮斑病菌毒素 …… 215
茶具十咏 …… 604
茶具图赞 …… 682
茶具梅花图 …… 641
茶具清雅——中国茶具艺术与鉴赏 …… 693
茶味 …… 401
茶果 …… 8
茶果间作 …… 116
茶果赞 …… 9
茶果银 …… 9
茶果镇臣 …… 657
茶典 …… 689
茶典逸况——中国茶文化的典籍文献 …… 694
茶罗 …… 542
茶制品理化检验 …… 406
茶供 …… 8
茶侣 …… 7
茶的历史 …… 694
茶的历史与文化 …… 690
茶的礼俗 …… 696
茶的典故 …… 697
茶的故乡和我故乡的茉莉花茶 …… 625
茶的品饮艺术 …… 699
茶的保健功能与药用便方 …… 703
茶的祖国(中国茶叶史话) …… 695
茶舍 …… 4
茶卒 …… 7
茶郊永和兴 …… 774
茶郊妈祖 …… 571
茶券 …… 24
茶卷叶蛾 …… 177
茶单方 …… 477
茶单宁 …… 328
茶单脱盾蚧 …… 186
茶炊子 …… 538
茶炉 …… 542
茶法 …… 21
茶法十二条 …… 21
茶法易览 …… 680
茶法要览 …… 680
茶法总例 …… 681
茶油去癣 …… 488
茶注 …… 528
茶沸 …… 10
茶学 …… 1
茶宫 …… 11
茶官 …… 7
茶诗 …… 585
茶诗与茶词 …… 696
茶房(1) …… 4
茶房(2) …… 575
茶衬 …… 527
茶话(1) …… 10
茶话(2) …… 683
茶话与茶经 …… 696

茶话会(1) …… 10
茶话会(2) …… 552
茶录(1) …… 680
茶录(2) …… 683
茶录(3) …… 684
茶录(4) …… 684
茶录(5) …… 684
茶录书卷 …… 643
茶帚 …… 544
茶线腐病 …… 157
茶组 …… 54
茶细菌性枝癌病 …… 162
茶细蛾 …… 177
茶细蛾锥腹姬小蜂 …… 208
茶经(1) …… 679
茶经(2) …… 683
茶经(3) …… 683
茶经(4) …… 685
《茶经》与日本茶道的历史意义 …… 691
茶经水辨 …… 683
茶经外集 …… 683
茶经百话 …… 689
茶经论稿 …… 697
《茶经》序(1) …… 619
《茶经》序(2) …… 619
《茶经》序(3) …… 620
《茶经》序(4) …… 620
《茶经》序(5) …… 620
《茶经》序(6) …… 620
《茶经》序(7) …… 620
《茶经》序(8) …… 620
茶经述译 …… 696
茶经图集 …… 642
《茶经》浅释 …… 696
茶经·茶道·茶药方 …… 692
茶经语释 …… 696
茶经新篇 …… 689
茶毒蛾 …… 168
茶封(1) …… 10
茶封(2) …… 27
茶政 …… 17
茶垫囊绵蚧 …… 187
茶茸毒蛾 …… 169
茶荚 …… 685
茶·茶科学·茶文化 …… 688
茶舜 …… 2
茶茗 …… 2
茶荒皮病 …… 161
茶药 …… 8
茶药学 …… 702
茶枯 …… 9
茶树三年破丫五年摘 …… 649
茶树专用肥 …… 137
茶树木腐病 …… 160
茶树气象灾害 …… 118
茶树化学分类 …… 57
茶树分布 …… 50
茶树分类 …… 51
茶树风害 …… 119
茶树本是神仙草,只要肥多采不了 …… 647
茶树叶面冰核细菌 …… 216
茶树叶面营养液 …… 138
茶树叶部病害 …… 154
茶树生长条件 …… 117
茶树生态区划 …… 115
茶树生态分类 …… 57
茶树生态演化区 …… 50
茶树生物产量 …… 124
茶树生物技术 …… 318
茶树生物学 …… 714
茶树生物学性状 …… 296
茶树生理 …… 715
茶树生理与种植 …… 715
茶树生理及茶叶生化实验手册 …… 714
茶树生理特性 …… 309
茶树扦插原理与实践 …… 712
茶树地衣病 …… 163
茶树有效积温 …… 118
茶树传播 …… 50
茶树阶段耗水量 …… 139
茶树形态 …… 287
茶树形态分类 …… 51
茶树形态分类系统 …… 51
茶树形态分类法 …… 51
茶树形态结构与品质鉴定 …… 715
茶树进化 …… 49
茶树远缘植物 …… 58
茶树旱热害 …… 118
茶树旱害 …… 118
茶树近缘植物 …… 58

茶树冻害 …… 119
茶树快速育苗的经验 …… 711
茶树快速育苗法 …… 711
茶树良种 …… 712
茶树良种场 …… 72
茶树良种繁育 …… 711
茶树改造 …… 150
茶树茎部病害 …… 159
茶树苔藓病 …… 163
茶树的特性与栽培 …… 708
茶树变异 …… 61
茶树育种 …… 62
茶树育种史 …… 62
茶树育种学(1) …… 711
茶树育种学(2) …… 712
茶树学名 …… 51
茶树组织 …… 305
茶树细胞分类 …… 57
茶树经济年龄 …… 124
茶树经济产量 …… 124
茶树经济系数 …… 124
茶树轻修剪机 …… 428
茶树临界温度 …… 118
茶树品种分类 …… 58
茶树品种抗病虫性 …… 214
茶树品种志 …… 711
茶树选种与良种繁育学 …… 711
茶树适生区划 …… 112
茶树重修剪机 …… 428
茶树修边机 …… 428
茶树修剪 …… 143
茶树修剪机 …… 427
茶树修剪机具 …… 427
茶树保护 …… 153
茶树施肥 …… 709
茶树栽培(1) …… 706
茶树栽培(2) …… 707
茶树栽培(3) …… 707
茶树栽培(4) …… 708
茶树栽培(5) …… 710
茶树栽培与茶叶加工实用技术 …… 710
茶树栽培与茶叶初制 …… 708
茶树栽培与茶叶初制(修订本) …… 708
茶树栽培与茶叶制造 …… 709
茶树栽培史 …… 111
茶树栽培生理 …… 715
茶树栽培技术(1) …… 111
茶树栽培技术(2) …… 709
茶树栽培技术(3) …… 709
茶树栽培和茶叶制造 …… 706
茶树栽培和茶叶采制 …… 709
茶树栽培学(1) …… 687
茶树栽培学(2) …… 707
茶树栽培学(3) …… 707
茶树栽培学(4) …… 707
茶树栽培学(5) …… 708
茶树栽培学(6) …… 709
茶树起源中心 …… 49
茶树根系分泌物 …… 132
茶树根际微生物 …… 132
茶树根部病害 …… 164
茶树原产地 …… 49
茶树原产地——云南 …… 695
茶树原种场 …… 72
茶树缺铜梢枯病 …… 158
茶树高产优质栽培新技术 …… 710
茶树病虫抗药性 …… 214
茶树病虫害(1) …… 712
茶树病虫害(2) …… 713
茶树病虫害(3) …… 713
茶树病虫害防治(1) …… 712
茶树病虫害防治(2) …… 712
茶树病虫害防治(3) …… 713
茶树病虫害防治(4) …… 713
茶树病虫害防治(5) …… 713
茶树病虫害防治(6) …… 714
茶树病虫害防治机具 …… 426
茶树病虫害防治技术问答 …… 712
茶树病虫害防治学实验实习指导 …… 713
茶树病虫害综合防治 …… 213
茶树病虫害综合治理 …… 213
茶树病害 …… 153
茶树病害及其防治 …… 713
茶树病害的诊断和防治 …… 713
茶树害虫 …… 168
茶树菌根 …… 132
茶树菌根菌 …… 133
茶树营养元素缺乏症 …… 168
茶树营养诊断 …… 132
茶树深修剪机 …… 428

茶树综合利用 …… 469
茶树植物学分类系统 …… 52
茶树植物学分类法 …… 51
茶树硝酸还原酶 …… 132
茶树遗传 …… 60
茶树短穗扦插育苗 …… 711
茶树短穗扦插育苗法 …… 711
茶树短穗扦插育苗经验 …… 711
茶树短穗扦插法 …… 711
茶树氟害 …… 135
茶树湿害 …… 119
茶树割灌机 …… 428
茶树蒸腾系数 …… 139
茶树霜害 …… 119
茶树解剖结构 …… 305
茶树新梢化学组分 …… 326
茶树群体结构 …… 124
茶树聚铝性 …… 128
茶树需水量 …… 139
茶树演化 …… 49
茶树演化途径 …… 49
茶是草,箬是宝 …… 650
茶蛊 …… 523
茶品 …… 10
茶品要论 …… 684
茶品悠韵——中国茶的品类与名茶 …… 693
茶品集录 …… 684
茶炭根腐病 …… 166
茶炭疽 …… 155
茶钤 …… 544
茶缸(1) …… 523
茶缸(2) …… 539
茶香(1) …… 400
茶香(2) …… 626
茶香秋梦后,松韵晓吟时 …… 616
茶种质资源生物化学 …… 328
茶复方 …… 477
茶俗 …… 551
茶盾蜡 …… 183
茶叙 …… 630
茶食 …… 566
茶饼 …… 8
茶饼病 …… 154
茶弯曲针线虫病 …… 167
茶亭(1) …… 4
茶亭(2) …… 574
茶类区划 …… 114
茶籽化学成分 …… 328
茶籽发芽率 …… 75
茶籽后熟期 …… 122
茶籽合格率 …… 74
茶籽寿命 …… 304
茶籽壳综合利用 …… 470
茶籽直播 …… 122
茶籽贮藏 …… 122
茶籽采收 …… 122
茶籽油 …… 471
茶籽油涂方 …… 479
茶籽品质检验 …… 74
茶籽饼 …… 9
茶籽饼综合利用 …… 470
茶籽活力 …… 303
茶籽萌发 …… 303
茶籽萌发生理 …… 317
茶籽象甲 …… 194
茶籽综合利用 …… 470
茶洗 …… 544
茶室 …… 572
茶穿孔线虫病 …… 167
茶客 …… 7
茶客功架 …… 574
茶神 …… 6
茶神陆羽 …… 696
茶神庙 …… 6
茶神泽叶螨 …… 190
茶说(1) …… 683
茶说(2) …… 685
茶屋(1) …… 5
茶屋(2) …… 572
茶院 …… 5
茶架 …… 539
茶煮 …… 334
茶蚕(1) …… 178
茶蚕(2) …… 712
茶蚕颗粒体病毒 …… 211
茶盐司 …… 14
茶盐转运司 …… 15
茶盐都转运使 …… 17
茶捐 …… 32
茶哲睿智——中国茶文化与儒释道 …… 694

茶热香温图 …… 640
茶壶 …… 528
茶壶珍藏 …… 702
茶壶竞艳 …… 701
茶壶揭盖续水 …… 575
茶荷 …… 545
茶样盘 …… 391
茶根朽病 …… 165
茶根综合利用 …… 471
茶根裂病 …… 165
茶根腐线虫病 …… 167
茶顿服 …… 477
茶蚜 …… 181
茶圆赤星病 …… 157
茶圆腹象 …… 179
茶贼 …… 7
茶钱 …… 573
茶氨酸 …… 339
茶氨酸水解酶 …… 341
茶氨酸水解酶活性测定 …… 411
茶氨酸合成酶 …… 341
茶氨酸测定 …… 407
茶乘 …… 685
茶租钱 …… 29
茶笋 …… 9
茶值 …… 10
茶息 …… 30
茶胴枯病 …… 162
茶胶间作 …… 116
茶皱叶病 …… 158
茶座 …… 572
茶病 …… 366
茶脊冠网蝽 …… 183
茶资 …… 9
茶瓶用瓦，如乘折脚骏登高 …… 651
茶料 …… 8
茶烟(1) …… 10
茶烟(2) …… 488
茶烟草色膏药病 …… 161
茶烟歇 …… 624
茶酒(1) …… 9
茶酒(2) …… 473
茶酒司 …… 5
茶酒争奇 …… 686
茶酒争高 …… 654
茶酒论 …… 680
茶酒妙方八百八 …… 703
茶酒治百病(1) …… 704
茶酒治百病(2) …… 704
茶酒班 …… 16
茶酒烟 …… 703
茶宴 …… 552
茶课 …… 29
茶课司 …… 15
茶课钞 …… 31
茶调服 …… 477
茶通 …… 689
茶桑寄生病 …… 163
茶理 …… 11
茶堆砂蛀蛾 …… 190
茶埠 …… 5
茶黄化病 …… 159
茶黄素 …… 332
茶黄素 1 …… 333
茶黄素 1a …… 333
茶黄素 1b …… 333
茶黄素 1c …… 333
茶黄素-3,3′-双没食子酸酯 …… 333
茶黄素双没食子酸酯 …… 333
茶黄素单没食子酸酯 …… 332
茶黄素、茶红素、茶褐素测定 …… 408
茶黄梢灵 …… 334
茶黄蓟马 …… 183
茶黄酸 …… 333
茶黄螨 …… 190
茶萎黄病 …… 159
茶菟丝子病 …… 163
茶梦轩 …… 645
茶梢回枯病 …… 160
茶梢枯死症 …… 160
茶梢蛾 …… 190
茶梅 …… 58
茶梅散 …… 479
茶桶 …… 541
茶票 …… 26
茶硙 …… 542
茶爽 …… 10
茶堂 …… 572
茶匙(1) …… 392
茶匙(2) …… 545

茶匙子 …… 545
茶蛀梗虫 …… 190
茶铛 …… 538
茶银尺蠖 …… 170
茶梨蚧 …… 186
茶箋 …… 685
茶笼 …… 541
茶笼箍 …… 541
茶袋 …… 429
茶盘钱 …… 570
茶船(1) …… 8
茶船(2) …… 527
茶斜纹黄尺蠖 …… 172
茶龛 …… 646
茶盒 …… 540
茶馆(1) …… 572
茶馆(2) …… 625
茶馆(3) …… 631
茶馆与情味 …… 627
茶馆闲情——中国茶馆的演变与情趣 …… 694
茶馆画旧 …… 642
茶庵 …… 6
茶鹿蛾 …… 178
茶盗 …… 6
茶商军 …… 7
茶粗皮病 …… 161
茶清 …… 477
茶液过滤设备 …… 462
茶液浓缩设备 …… 462
茶淡黄刺蛾 …… 175
茶谚 …… 646
茶谜 …… 651
茶绯腐病 …… 162
茶斑蛾 …… 178
茶斑蛾颗粒体病毒 …… 212
茶博士(1) …… 6
茶博士(2) …… 575
茶博览 …… 693
茶喜 …… 11
茶散剂 …… 477
茶董 …… 684
茶董补 …… 684
茶葡萄孢菌病 …… 158
茶棍蓟马 …… 183
茶棚 …… 539
茶棓因 …… 332
茶棕盾蚧 …… 186
茶硬胶蚧 …… 188
茶紫红蚧 …… 186
茶紫纹羽病 …… 165
茶鼎 …… 542
茶跗线螨 …… 189
茶赋(1) …… 621
茶赋(2) …… 621
茶赐考官 …… 656
茶黑心根腐病 …… 166
茶黑纹根病 …… 166
茶黑毒蛾 …… 168
茶黑根腐病 …… 166
茶黑跗眼天牛 …… 191
茶黑痣病 …… 161
茶黑腐病 …… 157
茶链蚧 …… 188
茶锈刺蛾 …… 176
茶短体线虫病 …… 167
茶短须螨 …… 189
茶税 …… 27
茶筐 …… 429
茶筛 …… 448
茶笺(1) …… 545
茶笺(2) …… 602
茶集(1) …… 683
茶集(2) …… 685
茶童戏主 …… 631
茶童歌 …… 631
茶道 …… 555
茶道玄幽——中国茶的品饮艺术 …… 693
茶禅一味 …… 553
茶谣 …… 613
茶粥(1) …… 472
茶粥(2) …… 557
茶疏 …… 684
茶缘(1) …… 504
茶缘(2) …… 627
茶肆 …… 572
茶蓑蛾 …… 172
茶,献茶,献香茶! …… 652
茶禁 …… 23
茶楼 …… 572
茶碗 …… 523

茶碗阵 …… 577
茶照 …… 25
茶路历程——中国茶文化流变简史 …… 693
茶蛾蜡蝉 …… 184
茶幌 …… 9
茶解 …… 684
茶韵 …… 691
茶粮比价 …… 507
茶粮间作 …… 116
茶煤病 …… 157
茶歌 …… 600
茶歌拾萃 …… 697
茶剪 …… 25
茶僧 …… 7
茶鲜叶品质生物化学 …… 326
茶青 …… 9
茶旗 …… 3
茶蜜调涂方 …… 479
茶谭 …… 690
茶褐色叶斑病 …… 156
茶褐色茎枯病 …… 161
茶褐色圆星病 …… 157
茶褐色膏药病 …… 160
茶褐素 …… 333
茶褐根腐病 …… 166
茶褐痣病 …… 161
茶褐蓑蛾 …… 173
茶谱(1) …… 680
茶谱(2) …… 681
茶谱(3) …… 682
茶谱(4) …… 682
茶谱(5) …… 682
茶谱(6) …… 682
茶谱(7) …… 683
茶谱外集 …… 683
茶谱续编 …… 682
茶谱遗事 …… 681
茶嫩果综合利用 …… 471
茶嫩梢丛枝病 …… 160
茶趣 …… 11
茶趣异彩——中国茶的外传与外国茶事 …… 694
茶橘 …… 8
茶槽 …… 9
茶槲寄生病 …… 163
茶碾 …… 541
茶喻服 …… 477
茶墨 …… 9
茶墨之辩 …… 655
茶箱 …… 459
茶箱传送滚道 …… 458
茶箱茶袋提升机 …… 458
茶德颂 …… 622
茶鹭 …… 524
茶潜叶蝇 …… 195
茶寮 …… 572
茶寮记 …… 683
茶鼓 …… 682
茶颠 …… 6
茶橙瘿螨 …… 189
茶器笼 …… 539
茶镗三昧 …… 685
茶篮 …… 429
茶磨 …… 542
茶糖 …… 472
茶螺旋线虫病 …… 167
茶螺烯酮 …… 356
茶黏菌病 …… 158
茶鞣质 …… 328
茶癖 …… 6
茶藻斑病 …… 158
茶囊 …… 539
茶罐 …… 540
莽 …… 2
莽茗录 …… 680
莽赋 …… 621
茗 …… 2
茗丰 …… 98
茗气 …… 9
茗史 …… 685
茗外幽赏录 …… 638
茗汁 …… 2
茗坞 …… 4
茗花 …… 86
茗园赌市图 …… 634
茗饮(1) …… 2
茗饮(2) …… 601
茗饮之道 …… 700
茗林 …… 685
茗杯眠起味，书卷静中缘 …… 616
茗岭 …… 38

茗舍 …… 4
茗炉 …… 542
茗茶 …… 580
茗柯 …… 4
茗战 …… 556
茗香 …… 10
茗笈(1) …… 684
茗笈(2) …… 686
茗洲种 …… 83
茗饽 …… 8
茗宴 …… 552
茗理诗并序 …… 602
茗爽 …… 10
茗粥 …… 557
茗谭 …… 685
茗趣 …… 699
茗趣续篇 …… 700
茗糜 …… 557
荠 …… 199
荠菜 …… 200
荣光农场 …… 737
荥经枇杷茶 …… 102
荥经茶厂 …… 748
莅 …… 2
故人寄茶 …… 590
荩草 …… 196
胡员外 …… 546
胡浩川 …… 676
胡萝卜素 …… 335
胡萝卜素测定 …… 409
荔枝红茶 …… 285
荔枝茶 …… 484
南山白毛茶(1) …… 100
南山白毛茶(2) …… 254
南山寿眉 …… 223
南川茶厂 …… 747
南中 …… 45
南方有嘉木 …… 698
南方农场 …… 738
南方茶叶综合开发总公司 …… 755
南田乌龙 …… 87
南瓜形壶 …… 533
南瓜香 …… 399
南印度 …… 776
南印度联合种植者协会茶叶研究所 …… 785
南头茶场 …… 728
南宁华侨投资区茶叶公司 …… 755
南宁化茶厂 …… 747
南宁茶厂 …… 747
南有嘉茗赋 …… 621
南充茶场 …… 729
南江大叶茶 …… 102
南安 …… 45
南阳谷尖 …… 233
南非 …… 778
南非茶叶中农药最高残留限量 …… 789
南昌茶厂 …… 745
南岭岚峰 …… 249
南岳山(1) …… 36
南岳山(2) …… 44
南岳云雾 …… 249
南京雨花茶 …… 222
南京茶厂 …… 742
南京茶馆 …… 574
南宝山茶场 …… 739
南茶北引 …… 67
南音与铁观音 …… 614
南海农场 …… 738
南海神龙井 …… 224
南涧县茶叶公司 …… 756
南斯拉夫茶叶中农药最高残留限量 …… 789
南朝茶匙 …… 545
南港包种 …… 271
南湖林场 …… 729
南湖炒青 …… 264
南湖茶厂 …… 743
南湖茶林场 …… 730
南路边茶 …… 273
南路边茶加工机具 …… 450
南路边茶压制机具 …… 460
南路边茶制法 …… 382
南路边茶筑包机 …… 460
南路银针 …… 265
南郭 …… 43
南源茶 …… 230
南翠眉绿 …… 261
南糯山 …… 47
南糯山大叶茶 …… 105
南糯白毫 …… 260
药用保健茶 …… 284

药剂混用 …… 205
药茶 …… 477
药茶治百病 …… 703
药茶治病养生 888 方 …… 704
药效 …… 203
药酒与健康茶 …… 703
标样 …… 417
标准化 …… 415
标准品种 …… 69
柑橘灰象 …… 179
柑橘粉虱 …… 182
枯灰 …… 396
枯红 …… 396
枯松 …… 396
枯黄 …… 396
枯棕 …… 396
枯暗 …… 396
枯褐 …… 396
柄 …… 516
栊翠庵茶品梅花雪 …… 628
相对含水量 …… 142
相对密度测定 …… 414
相对蒸腾量 …… 313
相当 …… 405
查山 …… 40
柚子冰茶 …… 472
柚子花茶 …… 278
柚姜茶 …… 487
柏木醇 …… 353
柏茶散 …… 479
柏柳乌龙 …… 87
栀子红糖茶 …… 488
栲木 …… 59
柳叶青 …… 253
柳宗元 …… 664
柳城华侨农场 …… 737
柳荫茗集图 …… 641
柳泉 …… 583
柳敬亭茶话 …… 630
柳毅井 …… 584
柱头 …… 294
柱形 …… 392
柿大茶 …… 83
柿茶 …… 485
栏肥壅肥三年青 …… 648
柠黄质 …… 335
柠檬茶 …… 472
柠檬烯 …… 350
树形变异 …… 62
树冠 …… 289
树冠形状 …… 143
树冠改造 …… 150
树冠覆盖度 …… 124
树高 …… 289
树幅 …… 289
勃篮 …… 448
要吃茶.二八挖 …… 648
柬埔寨 …… 780
柬埔寨变种 …… 52
咸宁农业学校茶果专业 …… 768
咸茶 …… 565
威士忌茶 …… 473
研书 …… 692
研茶 …… 365
研茶丁夫 …… 7
研膏 …… 365
砖红壤 …… 125
砖红壤性红壤 …… 125
砖形 …… 393
砖模 …… 460
厘卡 …… 32
厘金 …… 32
厘捐 …… 32
厘票 …… 32
厚叶种 …… 89
厚皮香 …… 59
厚实 …… 402
厚轴茶 …… 55
砌坎保土 …… 152
砂粒状 …… 395
砚山桂花树底茶 …… 239
砍棵 …… 144
砍蓬 …… 144
面市样 …… 390
面张茶 …… 378
面装茶 …… 378
耐阴性 …… 315
耐旱性 …… 315
耐渍性 …… 315
耐湿性 …… 315

耐寒性 …… 315
残片紫陶茶壶 …… 537
残效期 …… 203
轻身路 …… 379
轻重测定 …… 414
轻修剪 …… 144
轻飘 …… 393
鸦山 …… 40

〔丨〕

背二涉三 …… 578
背壶 …… 529
点茶 …… 556
点茶盘 …… 570
临川擂茶 …… 561
临汝窑 …… 522
临安茶厂 …… 743
临安茶机总厂 …… 750
临时标准样 …… 417
临沧地区茶叶科技综合开发实验茶厂 …… 749
临沧茶厂 …… 749
临沧蒸青 …… 261
临沭绿茶 …… 242
临桂大叶茶 …… 100
临海蠕毫 …… 227
临湘市茶叶示范场 …… 734
临湘茶厂 …… 746
省级名茶 …… 218
省级品种 …… 69
削 …… 391
尝云芝茶 …… 601
尝茶 …… 588
尝新茶 …… 595
显 …… 405
显毫 …… 393
冒襄 …… 673
星村小种 …… 274
昭关银须 …… 235
昭君井 …… 583
昭君毛尖 …… 245
昭亭山 …… 40
贵州名优茶 …… 219
贵州省云雾雪芽茶叶联营公司 …… 756
贵州省农垦农工商公司茶厂 …… 748
贵州省茶叶公司 …… 755
贵州省茶叶学会 …… 771
贵州省茶叶标准 …… 421
贵州省茶叶科学研究所 …… 765
贵州省雷山县民族茶厂 …… 756
贵州银芽 …… 259
贵池茶厂 …… 744
贵池翠微 …… 235
贵阳茶厂 …… 748
贵定仰旺茶 …… 104
思州 …… 47
思茅茶树良种场 …… 741
思茅雪兰 …… 260
思咏帖 …… 643
思乾井 …… 584
蚂蚁茶 …… 107
品令 …… 611
品系 …… 69
品系比较试验 …… 72
品系比较圃 …… 72
品质早期鉴定 …… 71
品质系数(1) …… 379
品质系数(2) …… 389
品质育种 …… 63
品质鉴定 …… 70
品茶(1) …… 580
品茶(2) …… 626
品茶四友 …… 580
品茶写帖图 …… 638
品茶议道 …… 554
品茶图(1) …… 636
品茶图(2) …… 637
品茶图(3) …… 638
品茶图(4) …… 639
品茶佳境 …… 580
品茶定交 …… 656
品茶要录 …… 680
《品茶要录》序 …… 619
品茶要录补 …… 686
品茗图 …… 641
品种 …… 68
品种区划 …… 73
品种区域性试验 …… 72
品种比较试验 …… 72
品种比较试验圃 …… 71
品种认定 …… 73

品种生产试验 …… 72
品种生态试验 …… 72
品种纯度鉴定 …… 70
品种命名 …… 68
品种审定 …… 73
品种审定组织 …… 73
品种审定标准 …… 73
品种审定程序 …… 73
品种标本圃 …… 72
品种香 …… 399
品种差价 …… 507
品种退化 …… 74
品种栽培试验 …… 72
品种真实性 …… 74
品种资源 …… 63
品种混杂 …… 74
品种搭配(1) …… 72
品种搭配(2) …… 123
品泉图(1) …… 636
品泉图(2) …… 640
品泉诗意图 …… 639
品常春健体乌龙茶 …… 284
品赏 …… 579
咖茶 …… 568
哌可酸 …… 339
哌啶-2-羧酸 …… 339
哈尼族煨酽茶 …… 564
哈萨克族米砖奶茶 …… 563
咬盏 …… 579
炭栖 …… 543
峡中尝茶 …… 591
峡州 …… 43
峡州碧峰 …… 245
贴纳 …… 29
贴射法 …… 22
骨干枝 …… 288
骨干根 …… 288
幽林煮茗图 …… 638
幽香 …… 399

〔丿〕

钙 …… 348
钙含量测定 …… 412
钙素营养 …… 134
钛 …… 350
钝圆 …… 394
钝熟(1) …… 400
钝熟(2) …… 403
钟山(1) …… 36
钟山(2) …… 41
钟山(3) …… 42
钡 …… 349
钠 …… 349
钩窑 …… 522
钩纹广翅蜡蝉 …… 184
拜茶 …… 570
看人待茶 …… 657
看西湖茶区 …… 610
看麦娘 …… 196
看茶啜墨 …… 656
看茶做茶 …… 361
氟 …… 349
氟含量测定 …… 412
氢过氧化物裂合酶 …… 340
怎样种好茶树 …… 711
怎样栽培茶树(1) …… 706
怎样栽培茶树(2) …… 706
怎样栽培茶树(3) …… 708
怎样栽培茶树和采制茶叶 …… 706
怎样栽培茶树(第二版) …… 710
怎样培植小茶园 …… 709
怎样做好红茶和绿茶 …… 716
选择式采茶机 …… 430
选择成本 …… 498
选择性除草剂 …… 202
选种圃 …… 71
选壶、养壶与赏壶 …… 701
适制性 …… 361
适宜区 …… 112
香山云尖 …… 235
香山翠峰 …… 244
香气 …… 398
香气指数 …… 359
香龙寺茶场 …… 732
香叶木苷 …… 330
香叶醇 …… 351
香叶醛 …… 354
香兰红茶 …… 285
香兰茶 …… 284
香兰绿茶 …… 285

香竹筒青茶 …… 281
香竹筒普洱茶 …… 284
香花处理 …… 380
香芹酚 …… 357
香豆酸羟基化酶 …… 341
香附川芎茶 …… 483
香附子 …… 198
香林洞 …… 38
香乳 …… 3
香贫 …… 400
香荆芥酚 …… 357
香莢兰香 …… 399
香草红茶 …… 472
"香"思 …… 625
香泉爱泉 …… 659
香高 …… 400
香浮 …… 400
香菇寮白毫(1) …… 80
香菇寮白毫(2) …… 227
香短 …… 400
香港儿童茶艺 …… 577
香港茶艺 …… 577
香港茶艺小百科 …… 700
香港茶艺中心 …… 763
香港茶楼 …… 576
香槟乌龙 …… 272
香槟茶 …… 473
香橼种 …… 88
种子 …… 295
种子大小 …… 303
种子大小遗传 …… 61
种子生长 …… 303
种子休眠 …… 304
种子形状变异 …… 62
种子纯度 …… 75
种子净度 …… 75
种子期 …… 296
种子繁殖 …… 77
种内杂交 …… 65
种皮 …… 295
种间杂交 …… 65
种苗标准 …… 74
种苗检疫 …… 74
种苗检验 …… 74
种质 …… 320
种质保存 …… 320
种质圃 …… 71
种质资源 …… 62
种茶 …… 706
种茶与制茶 …… 709
种茶子歌 …… 610
种脐 …… 296
种植方式 …… 123
秋水仙素 …… 67
秋水仙碱 …… 67
秋夜试茶 …… 604
秋茶 …… 147
秋香 …… 399
秋浦玉龙 …… 235
秋梢 …… 291
科伦坡茶叶拍卖中心 …… 784
科威特 …… 780
科钦茶叶拍卖中心 …… 784
科恩·司徒分类法 …… 52
科特迪瓦 …… 781
重过何氏五首(之三) …… 587
重华宫茶宴 …… 658
重庆市茶叶研究所 …… 765
重庆名优茶 …… 219
重庆沱茶 …… 280
重庆茶厂 …… 747
重庆茶叶土产进出口公司 …… 755
重块加压式揉捻机 …… 437
重金属含量检验 …… 410
重实 …… 394
重实度测定 …… 413
重修剪 …… 144
重游龙井 …… 594
复火 …… 376
复火干燥 …… 380
复旦大学茶叶专修科 …… 766
复包 …… 376
复式杂交 …… 64
复竹炉煮茶图 …… 640
复合生态茶园 …… 115
复合杂交 …… 64
复合茶园 …… 116
复合薄膜封口机 …… 463
复杂儿茶素 …… 329
复交 …… 64

复评 …… 390
复审 …… 390
复烘 …… 370
复揉 …… 368
便条 …… 22
便秘治疗作用 …… 475
俪兰女史 …… 532
顺-2-戊烯-1-醇 …… 352
顺-3-己烯-1-醇 …… 352
顺-3-己烯基乙酸酯 …… 356
顺-3-己烯基己酸酯 …… 356
顺-3-己烯基苯甲酸酯 …… 356
顺-3-己烯醛 …… 354
顺利红枣茶 …… 478
顺茉莉酮 …… 355
顺柠檬醛 …… 353
修水三都茶场 …… 731
修水茶厂 …… 745
修仁茶(1) …… 101
修仁茶(2) …… 274
修仁茶(3) …… 598
修边 …… 145
修枝剪 …… 427
修茶臂,理茶脚 …… 648
修剪时期 …… 143
修剪周期 …… 143
保山市茶叶咖啡贸易总公司 …… 756
保卫细胞 …… 309
保护组织 …… 306
保健茶 …… 477
保健茶制法 …… 384
保健茶配方及开发 …… 704
保靖岚针 …… 250
俄罗斯 …… 779
信丰县茶场 …… 732
信阳 10 号 …… 94
信阳毛尖 …… 243
信阳地区茶叶试验场 …… 766
信阳农业高等专科学校茶叶专业 …… 768
信阳种 …… 94
信阳群体 …… 93
信息茶座 …… 573
皇家奶茶 …… 472
皇商 …… 17
泉从石出情宜洌,茶自峰生味更圆 …… 615
泉岗辉白 …… 226
泉评茶辨 …… 682
泉烹苦茗能留客,水绕甘棠到惠民 …… 616
泉港龙爪 …… 275
叙利亚 …… 780
剑南茶区 …… 113
剑毫茶 …… 247
食用茶叶色素 …… 470
食虫瓢虫 …… 207
食茶(1) …… 24
食茶(2) …… 566
食茶岁课 …… 30
食茶息 …… 30
食品标签通用标准 …… 420
胚 …… 295
胚发育 …… 302
胚芽 …… 296
胚状体 …… 320
胚茎 …… 296
胚轴 …… 296
胚珠 …… 294
胚根 …… 296
胪雷茶厂 …… 745
胜峰毛尖 …… 251
脉序 …… 292
胎叶 …… 292
狮口银芽 …… 249
狮峰云雾 …… 235
狮峰茶叶店 …… 761
独乐园丁 …… 530
独茶铙 …… 530
急程茶 …… 24
急就章 …… 643
饶平水仙 …… 98
饶平色种 …… 270
饶平县茶叶大厦 …… 755
饶平县茶叶专业市场 …… 755
饶池仙芝 …… 240
饼形 …… 392
饼肥 …… 138
饼茶 …… 217
饼茶干燥工具 …… 549
饼茶成型工具 …… 548
饼茶制具 …… 548
饼茶制法 …… 383

饼茶捣茶杵、臼 …… 548
饼茶蒸茶工具 …… 548
饼茶蒸茶灶 …… 548
饼茶蒸茶釜 …… 548
饼饼茶 …… 283

〔丶〕

弯枝法 …… 144
将乐擂茶 …… 561
将军茶 …… 483
将饮茶 …… 625
亮氨酸 …… 338
亲本选配 …… 64
亲和性 …… 64
音乐茶座 …… 573
音韵(1) …… 399
音韵(2) …… 403
帝乡仙驭 …… 532
施州 …… 43
施茶 …… 555
施茶会 …… 555
闻龙 …… 671
闽东茶树栽培技术 …… 707
闽北水仙 …… 268
闽北乌龙 …… 268
闽北乌龙茶 …… 267
闽红 …… 275
闽红工夫红茶 …… 275
闽茶曲 …… 606
闽南乌龙茶 …… 268
闽南色种 …… 269
闽南侨乡七分茶 …… 562
闽毫 …… 279
闽毫茉莉花茶 …… 278
养生寿老茶话 …… 702
养生治病茶疗方 …… 703
美人尝茶行 …… 590
美国 …… 783
美国茶叶中农药最高残留限量 …… 789
美国茶叶标准 …… 787
姜茶 …… 487
姜盐豆子芝麻茶 …… 560
姜盐茶 …… 484
姜黄 …… 398
姜梅茶 …… 487
送风式风选机 …… 456
送风式烘干机 …… 444
送龙茶与许道人 …… 594
送陆务观赴七闽提举常平茶事(三首之一) …… 599
送陆权叔提举茶税 …… 594
送陆鸿渐山人采茶 …… 587
送陆鸿渐栖霞寺采茶 …… 587
送茅与唐入宜兴山制秋虀 …… 610
送茶 …… 570
送茶包 …… 567
送茶料 …… 572
送茶僧 …… 603
送盘 …… 570
送喜茶钱 …… 568
类胡萝卜素测定 …… 409
类脂 …… 343
类黄酮物质 …… 328
迷向法 …… 215
前丁后蔡 …… 655
前门情思大碗茶 …… 615
前岗辉白 …… 227
前岭银毫 …… 240
前紧门 …… 377
前峰雪莲 …… 223
总发育周期 …… 296
总灰分测定 …… 412
总体茶叶促销 …… 510
总状分枝式 …… 299
总茶 …… 567
总茶店 …… 16
总糖测定 …… 408
烂柯山 …… 38
洪州窑 …… 521
洪峰期 …… 146
洪源茶场 …… 732
洒面 …… 396
洞山岭茶系 …… 685
洞砖 …… 283
洞庭山(1) …… 36
洞庭山(2) …… 43
洞庭春 …… 249
洞庭春芽 …… 249
洞庭种 …… 78
洞庭湖姜盐茶 …… 565
洞庭碧螺春 …… 222

洗茶 …… 578
洗砚烹茶图 …… 640
活动芽 …… 290
活血茶 …… 486
活性多糖 …… 345
派司 …… 32
洮州卫茶马司 …… 13
染色体 …… 59
染色体变异 …… 61
洛中送韩七中丞之吴兴口号五首(之五) …… 588
洛托凡机 …… 439
洛托凡-CTC 制法 …… 371
洛舍种 …… 80
济南七十二泉 …… 583
济溪上坦园茶 …… 239
洋芫荽苷 …… 330
洋彩 …… 520
洋税 …… 32
洙江云峰 …… 253
浑条 …… 394
浑圆 …… 394
浓郁 …… 399
浓味乌龙茶 …… 272
浓厚 …… 402
浓度 …… 402
浓烈 …… 402
浓涩 …… 402
浓爽 …… 402
浓强 …… 402
浓强度 …… 402
浓强鲜 …… 402
浓缩 …… 384
浓缩茶 …… 284
浓缩茶制法 …… 384
浓醇 …… 402
津巴布韦 …… 779
恒昌茶庄 …… 761
恒速失水 …… 370
举岩 …… 38
宣汉茶厂 …… 748
宣州 …… 40
宣州茶厂 …… 744
宣和北苑贡茶录 …… 681
宣和贡茶经 …… 681
宣郎广精制茶厂 …… 744
宣城尖叶种 …… 83
宣恩贡茶 …… 245
宣恩岩子茶 …… 95
宣烧 …… 529
宣德鲜红釉梨形小壶 …… 529
室内自然萎凋 …… 368
宫乐图 …… 633
宫廷茶艺 …… 577
宫词(1) …… 588
宫词(2) …… 598
突尼斯 …… 782
突肋茶 …… 56
穿 …… 549
窈衣 …… 198
客来茶香留舌本,睡余书味在胸中 …… 615
客来敬茶 …… 558
客到烹茶,旅社权当东道;灯悬待月,邮亭远映胥江 …… 616
冠层 …… 289
冠幅 …… 289
扁平光滑 …… 394
扁竹牙 …… 198
扁形茶制法 …… 372
扁形绿茶 …… 221
扁条 …… 394
扁刺蛾 …… 174
扁刺蛾核型多角体病毒 …… 211
扁茶炒制机械 …… 449
扁削 …… 394
扁瘪 …… 394
神仙不老茶 …… 478
神农以茶解毒 …… 652
神农奇峰 …… 246
神农香茗 …… 248
神农架红花茶场 …… 733
神农架红花群体 …… 94
神农架夏谷坪群体 …… 94
神农解烟茶 …… 478
神泉 …… 46
神泉珍珠绿 …… 237
祠山岗茶场 …… 730
祠岗翠毫 …… 235
误拣率 …… 457
误筛率 …… 455
诱发鉴定 …… 70

诱变剂 …… 67
说茶(1) …… 692
说茶(2) …… 697
说茶曲尽其妙 …… 595
说茶饮茶 …… 700
说泉 …… 692

〔乙〕

退引 …… 25
退青 …… 374
退茶 …… 570
退砖机 …… 460
昼樣茗荚香闻灶,夜阁琴丝月满窗 …… 616
费州 …… 47
眉州 …… 46
眉茶 …… 220
眉峰 …… 82
眉峰云毫 …… 241
除草剂撒布机 …… 427
娇女诗 …… 586
贺胜茶场 …… 733
盈江农场精制茶厂 …… 749
盈利 …… 508
盈利率 …… 508
勇士农场 …… 736
癸酸 …… 355
柔软 …… 404
柔和 …… 402
柔嫩 …… 404
绒茧蜂 …… 208
结节枝 …… 289
结合蛋白 …… 337
结实率 …… 303
绝对含水量 …… 142
绞股兰速溶茶 …… 478

十画

〔一〕

耗茶 …… 29
耙 …… 448
泰国 …… 777
泰顺黄汤 …… 267
秦巴雾毫 …… 263
秦绿 …… 264
秦精获大茗 …… 653
珠 …… 515
珠兰大方 …… 279
珠兰花茶 …… 278
珠兰烘青 …… 279
珠兰黄山芽 …… 279
珠兰魁针 …… 279
珠形 …… 392
珠茶 …… 220
珠茶制法 …… 372
珠茶炒干机 …… 448
珠茶炒车机 …… 453
素漆托盏 …… 528
素馨茶 …… 271
顽拗型种子 …… 296
盏 …… 523
盏托 …… 527
捞筛 …… 377
栽茶 …… 709
栽茶与制茶 …… 706
栽茶高产致富技术 …… 710
栽培型茶树 …… 51
栽培茶树 …… 51
栽培品种 …… 68
埔中茶 …… 271
捕虫网 …… 216
捕食性益螨 …… 208
捕食性瓢虫 …… 207
振动式烘干机 …… 443
振动抖筛机 …… 454
振动圆筛机 …… 454
振动流化床式烘干机 …… 443
振动槽 …… 466
振箱台 …… 459
赶条 …… 373
起花 …… 381
起层落面 …… 397
起釉 …… 398
起霜 …… 396
盐巴茶 …… 564
盐茶 …… 565
盐茶道 …… 15
盐津康砖茶 …… 281
盐基饱和度 …… 128
埋青 …… 137

捐票 …… 32
袁州 …… 42
袁枚 …… 674
袁枚品茶 …… 658
袁高 …… 663
袁桷 …… 668
都大提举茶马司 …… 13
都匀毛尖(1) …… 104
都江堰市茶厂 …… 748
都茶务 …… 12
都茶场 …… 12
都茗山 …… 44
都梁毛尖 …… 250
都篮 …… 539
换茶图、心经楷书合璧卷 …… 637
换种改植 …… 151
换热系数 …… 446
换热强度 …… 446
热风发生炉 …… 445
热处理 …… 371
热泵制茶设备 …… 462
热闻 …… 391
热效率 …… 444
热嗅 …… 391
热溶性 …… 398
热管式换热器 …… 446
捣 …… 365
捣碎机 …… 440
壶口 …… 516
壶口对客 …… 559
壶把 …… 516
壶里乾坤 …… 630
壶身 …… 516
壶底 …… 516
壶肩 …… 516
壶梅图 …… 640
壶铭 …… 516
壶锦——当代紫艺珍品集 …… 701
壶腹 …… 516
壶嘴 …… 516
埃及 …… 782
埃及茶叶标准 …… 786
埃塞俄比亚 …… 782
茨非醇 …… 331
茨烯 …… 350
莽山大叶 …… 96
莽草酸-NADP 氧化还原酶 …… 341
莲山翠芽 …… 243
莲心茶(1) …… 238
莲心茶(2) …… 268
莲心健身茶 …… 478
莲形银提梁壶 …… 533
莲花银丝 …… 238
莲花蜂茶丸 …… 483
莲峰大毫 …… 238
莲塘山 …… 42
莲塘茶场 …… 736
莫干山 …… 38
莫干黄芽 …… 227
莫桑比克 …… 778
荷叶茶 …… 487
荷叶碗 …… 525
荷兰 …… 781
荷兰茶叶中农药最高残留限量 …… 788
荷莲碗 …… 526
荼 …… 2
荼邨 …… 645
荼爹 …… 645
荼苦 …… 645
荼香 …… 646
荼禅 …… 645
荼熟香温且自看 …… 645
晋公立荼法 …… 655
晋祠泉 …… 581
恶木败泉 …… 581
莎草 …… 198
真叶 …… 292
真休眠 …… 305
真空干燥设备 …… 462
真空包装 …… 385
真空冷冻干燥 …… 384
真空冷冻干燥设备 …… 462
桂东玲珑茶 …… 250
桂北农场 …… 737
桂红 3 号 …… 101
桂红 4 号 …… 101
桂花乌龙 …… 278
桂花台茶场 …… 740
桂花红茶 …… 278
桂花茶 …… 278

桂花茶场 …… 733
桂花香 …… 399
桂花烘青 …… 278
桂林毛尖 …… 254
桂林茶厂 …… 747
桂林银毫 …… 254
桂南农场 …… 737
桂南采茶戏 …… 632
桂圆香 …… 399
桂绿1号 …… 102
郴州茶树良种繁殖示范场 …… 734
郴州碧云 …… 253
栖霞山 …… 36
桐木关小种 …… 274
桐庐茶厂 …… 743
桐城小花 …… 231
桐荫煮茗图 …… 638
桐柏县茶树良种场 …… 732
桐柏碧钩 …… 244
桐梓茶厂 …… 748
株山茶场 …… 733
株山银峰 …… 246
株山翠剑 …… 246
株系 …… 69
株型育种 …… 67
桥梁壶 …… 537
栓内层 …… 308
桃仁 …… 89
桃江竹叶 …… 250
桃江擂茶 …… 561
桃花源擂茶 …… 561
桃李园莲心 …… 268
桃城华侨农场 …… 737
桃源杉针 …… 250
桃源茶厂 …… 746
格门 …… 456
格茶 …… 571
格鲁吉亚 …… 775
校正死亡率 …… 203
校园式酒茶 …… 473
核型多角体病毒 …… 210
核桃米花茶 …… 559
核桃筛 …… 448
核黄素 …… 347
核蛋白 …… 337
核糖核酸酶 …… 342
样茶秤 …… 391
根 …… 287
根毛 …… 288
根毛区 …… 307
根外追肥 …… 136
根外营养 …… 314
根出条 …… 289
根次生结构 …… 307
根系 …… 287
根系分布 …… 298
根系生长 …… 298
根系生理功能 …… 314
根系生理特性 …… 314
根系改造 …… 150
根初生结构 …… 307
根底肥、芽上催 …… 648
根冠 …… 306
根冠比 …… 299
根颈 …… 288
根税茶 …… 30
根蘖 …… 289
索马里 …… 782
哥印拜陀茶叶拍卖中心 …… 784
哥哥窑 …… 523
哥窑 …… 523
速效钾 …… 132
速溶茶 …… 284
速溶茶生物化学 …… 715
速溶茶国际标准 …… 418
速溶茶制法 …… 383
速溶茶理化检验 …… 414
栗褐(1) …… 397
栗褐(2) …… 404
栗褐金龟 …… 193
配方施肥 …… 136
配茶(1) …… 26
配茶(2) …… 263
夏云农场 …… 740
夏季绿肥 …… 139
夏茶 …… 147
夏树芳 …… 671
夏昼偶作 …… 589
夏梢 …… 291
砧木 …… 65

砷含量测定 …… 412
砾壤 …… 126
破损率 …… 149
原生质凝聚变性作用 …… 363
原花翠素 β-2,3′-O-没食子酸酯 …… 332
原始材料 …… 63
原始材料圃 …… 71
原始型茶树 …… 50
原氰定 β-2,3,3′-双-O-没食子酸酯 …… 331
原氰定 β-2,3′-O-没食子酸酯 …… 332
套包机 …… 459
顾元庆 …… 670
顾况 …… 663
顾炎武 …… 673
顾渚山 …… 38
顾渚山记(1) …… 617
顾渚山记(2) …… 679
顾渚茶文化 …… 632
顾渚紫笋(1) …… 79
顾渚紫笋(2) …… 224
顾渚摩崖石刻 …… 645
较 …… 405
致死中浓度 …… 203
致死中量 …… 203
致琴山 …… 623

〔丨〕

监当场务官 …… 17
监当官 …… 17
监郡吴殿丞惠以笔墨建茶各吟一绝谢之·茶 …… 593
监造御茶有所争执 …… 600
监督检验 …… 388
监榷茶场使司 …… 15
紧门 …… 377
紧压茶 …… 280
紧压茶加工设备 …… 459
紧压茶国家标准 …… 418
紧压茶制法 …… 381
紧秀 …… 393
紧直 …… 393
紧实 …… 393
紧茶 …… 283
紧度合适 …… 393
紧结 …… 393
逍遥公子 …… 531
唛号 …… 390
唛头 …… 390
晒青(1) …… 221
晒青(2) …… 374
晒青制法 …… 371
晒青绿茶 …… 221
晒药竹斋暖,擣茶松院深 …… 615
晓光山剑毫 …… 261
晓光山银毫 …… 261
晓光山盘雪 …… 261
晓光山蒸绿茶 …… 261
鸭跖草 …… 199
晏山月芽 …… 237
晏婴 …… 661
趵突泉 …… 583
蚜狮 …… 208
蚜侧链孢 …… 209
恩施大叶茶 …… 94
恩施玉露 …… 244
恩施州茶厂 …… 746
恩施农业学校特产专业 …… 768
恩施苔子茶 …… 94
崂山矿泉 …… 583
崂山矿泉茶 …… 243
崂山茶场 …… 732
峁山雨露 …… 257
峨山县茶厂 …… 750
峨山县茶叶公司 …… 756
峨山炒青绿茶 …… 262
峨山银毫 …… 261
峨眉 …… 46
峨眉毛蜂 …… 257
峨眉枇杷茶 …… 102
峨蕊 …… 257
圆子薄胎壶 …… 537
圆片式切茶机 …… 453
圆头 …… 394
圆形茶制法 …… 372
圆块 …… 394
圆身路 …… 379
圆纹尺蠖 …… 172
圆直 …… 394
圆斩 …… 394
圆炒青 …… 220
圆孢虫疫霉 …… 210

圆茶 …… 220
圆结 …… 394
圆珠形绿茶 …… 221
圆珠壶 …… 530
圆紧 …… 394
圆盘式茶树台刈机 …… 428
圆筛 …… 377
圆筛机 …… 454
圆筒式炒干机 …… 447
圆筒式茶叶匀堆机 …… 458
圆筒式烘干机 …… 442
圆整 …… 394

〔丿〕

钱草玉米茶 …… 487
钱起 …… 663
钱塘 …… 38
钴 …… 349
钼 …… 349
钼素营养 …… 134
钾 …… 348
钾含量测定 …… 413
钾肥 …… 137
钾素利用率 …… 313
钾素营养 …… 133
铁 …… 349
铁石丈夫 …… 531
铁观音(1) …… 86
铁观音(2) …… 268
铁含量测定 …… 412
铁罗汉(1) …… 91
铁罗汉(2) …… 268
铁素营养 …… 134
铁峰翡翠 …… 257
铁腥味 …… 401
铁摘子 …… 429
铅 …… 350
铅含量测定 …… 412
氨基乙酸 …… 337
氨基甲酸酯类杀虫剂 …… 201
氨基酸 …… 337
氨基酸组成测定 …… 407
氨基酸检验 …… 407
特大型古瓷茶壶 …… 536
特尖 …… 231
特早生种 …… 69
特色茶饮料的制作 …… 704
特产税 …… 496
特珍 …… 220
牺杓 …… 544
乘坐式采茶机 …… 431
乘坡农场 …… 738
秧塔大白茶 …… 263
积红 …… 520
秘方茶调散 …… 483
秘色瓷大茶碗 …… 524
秘色瓷茶盂 …… 539
秘鲁 …… 779
秘鲁茶叶中农药最高残留限量 …… 789
透天香 …… 269
透兰 …… 399
透刺蛾 …… 176
透素 …… 399
笋者上,芽者次 …… 648
借茶 …… 630
借壶讽今 …… 658
倾心佳侣 …… 533
倒采茶 …… 614
倒春寒 …… 119
候汤 …… 579
隽永 …… 2
倍子茶调散 …… 479
健身茶 340 …… 703
射线 …… 66
皋芦 …… 284
皋芦变种 …… 53
息钱 …… 29
徒长枝 …… 289
徐润 …… 675
徐祯卿 …… 669
徐渭 …… 670
般若波罗蜜多心经壶 …… 536
拿茶 …… 567
爱尔兰 …… 781
爱尔兰红茶 …… 473
爱茶歌 …… 603
爱新觉罗·玄烨 …… 673
爱新觉罗·弘历 …… 674
翁隆盛茶号 …… 758
胱氨酸 …… 338

胭脂井 …… 583
脂环族有机酸 …… 355
脂质 …… 343
脂质氧合酶 …… 340
脂肪族有机酸 …… 343
脂肪酸 …… 343
脂蛋白 …… 337
脂腻 …… 367
脂溶性色素 …… 334
脂溶性维生素 …… 348
胶刺蛾 …… 176
脑子茶 …… 365
脑子茶制法 …… 365
脑磷脂 …… 344
胺氧化酶 …… 340
留叶采 …… 148
留叶标准 …… 146
留顶养标 …… 148
留种园 …… 77
留题惠山 …… 601

〔丶〕

凌云白毛茶(1) …… 100
凌云白毛茶(2) …… 254
凌云白毫 …… 254
凌云县白毫茶叶公司茶场 …… 737
凌乐白毛茶 …… 100
凌波仙子 …… 533
凌霄芽 …… 4
浆茶制法 …… 384
衰老期 …… 297
高 …… 405
高山乌龙 …… 272
高山出名茶 …… 647
高元浚 …… 671
高长 …… 399
高火香味 …… 399
高心茶 …… 487
高压静电式拣梗机 …… 456
高光效育种 …… 67
高华哈第茶叶拍卖中心 …… 784
高似孙 …… 668
高产育种 …… 63
高级古劳银针 …… 253
高级龙都毛峰 …… 280
高芽齐 …… 96
高足碗 …… 525
高纯 …… 400
高郁 …… 400
高岭大白茶 …… 85
高庙茶场 …… 728
高架茶场 …… 730
高埔岗农场 …… 736
高桥 …… 44
高桥早 …… 97
高桥银峰 …… 248
高原芦笋保健茶 …… 478
高峰云雾 …… 235
高峰农场 …… 731
高峰期 …… 147
高容量喷雾法 …… 204
高爽 …… 402
高脚乌龙 …… 87
高锐 …… 400
高温杀青,先高后低 …… 650
高频干燥 …… 369
高频烘干机 …… 443
高濂 …… 669
郭璞 …… 662
席勒分类法 …… 52
座果率 …… 303
座畔花香留客饮,壶中茶浪拟松涛 …… 616
病虫发生期预测 …… 213
病虫发生量预测 …… 214
病虫预测预报 …… 213
病情指数 …… 215
效蜀人煎茶戏作长句 …… 599
离乡草 …… 4
离心过滤 …… 383
离层 …… 309
离岸茶叶拍卖 …… 513
唐五代茶诗 …… 586
唐代贡茶 …… 18
唐代制茶 …… 363
唐代茶区 …… 112
唐代茶税 …… 27
唐代榷茶 …… 18
唐庚失具 …… 656
唐祝茶谜 …… 657
唐寅 …… 669

唐煮宋点 …… 555
瓷茶具 …… 517
瓷壶铭 …… 622
瓷彩 …… 520
资金利润率 …… 508
资源大叶茶 …… 100
资源云雾茶 …… 255
资源圃 …… 71
凉青 …… 374
凉拌茶 …… 563
剖扇 …… 378
部门间生产联系分析法 …… 502
部门联系平衡法 …… 502
部颁标准 …… 415
瓶式车色机 …… 452
瓶式炒干机 …… 448
粉红 …… 398
粉枪 …… 4
粉彩 …… 520
粉壁剑毫 …… 244
益孕茶 …… 489
益阳茶厂 …… 746
益思作用 …… 475
兼顾健康与美味,享受茶香与咖啡 …… 699
烤茶罐 …… 539
烘干车间 …… 386
烘干灶 …… 442
烘青 …… 221
烘青制法 …… 371
烘青绿茶 …… 220
烘笼 …… 442
烘程 …… 444
烧心 …… 396
烧心壶 …… 538
烧包 …… 382
烧边 …… 405
烧茶 …… 560
烧新茶 …… 568
烟小种 …… 274
烟味 …… 401
烟茶 …… 565
烟酒茶与健康 …… 702
烟酒茶知识大全 …… 703
烟酒茶趣话 …… 690
烟锁池塘柳,茶烹凿壁泉 …… 615
烟焦气味(1) …… 401
烟焦气味(2) …… 402
烟焦异味检测 …… 410
烟塘农场 …… 738
烟熏味(1) …… 400
烟熏味(2) …… 402
焙干机 …… 447
浙毛红 …… 276
浙毛烘青 …… 229
浙东茶区 …… 112
浙西茶区 …… 112
浙江三明茶业有限公司 …… 754
浙江大学茶学系 …… 766
浙江川崎茶叶机械有限公司 …… 751
浙江龙井 …… 224
浙江名优茶 …… 218
浙江名茶 …… 720
浙江名茶开发公司 …… 754
浙江农业大学茶区划分法 …… 113
浙江供销学校 …… 768
浙江炒青眉茶 …… 229
浙江茶叶 …… 719
浙江茶俗 …… 557
浙江省茶叶行业商会 …… 773
浙江省茶叶学会 …… 770
浙江省茶叶标准 …… 421
浙江省第一出口茶厂 …… 743
浙江省第二出口茶厂 …… 743
浙农 12 号 …… 81
浙农 21 号 …… 81
浙农 25 号 …… 81
浙农 113 号 …… 81
浙农 121 号 …… 81
浦江春毫 …… 227
酒茶(1) …… 31
酒茶(2) …… 483
酒香茶浓说红楼 …… 698
涟茶 2 号 …… 97
涟茶 10 号 …… 97
涟茶 11 号 …… 97
涟源茶厂 …… 746
消口臭作用 …… 475
消食作用 …… 475
消雪岭华侨茶场 …… 736
消暑解热作用 …… 475

海山龙井 …… 265
海山包种 …… 271
海马宫 …… 47
海阳 …… 44
海青毛峰 …… 242
海金沙 …… 200
海宝 …… 472
海南大叶种 …… 102
海南大白毫 …… 255
海南龙井 …… 255
海南名优茶 …… 219
海南红碎茶 …… 277
海南岭头茶叶研究所 …… 766
海南茶叶公司经销部 …… 755
海南省农垦茶叶厂 …… 747
海南 CTC 红茶 …… 277
海鸥农场 …… 736
海鸥翠芽 …… 254
海藻香(1) …… 399
海藻香(2) …… 403
浴后妃子 …… 533
浮山茶场 …… 733
浮来青 …… 242
浮梁大叶种 …… 92
浮槎山水记 …… 618
涤方 …… 544
涤烦子 …… 2
流 …… 516
流化床式烘干机 …… 443
流动式窨花机 …… 461
润州 …… 36
润肺化痰茶 …… 485
浸种 …… 77
浸提 …… 383
涌溪山 …… 40
涌溪火青 …… 231
涌溪柳叶种 …… 83
悦茗香 …… 90
害虫天敌 …… 207
害虫有效积温法 …… 213
害虫疾病 …… 209
宽条 …… 394
宽松 …… 394
宽扁 …… 394
宽阔水茶场 …… 740
家白蚁 …… 194
家园茶 …… 264
家宛州太守赠茶 …… 608
家庭药茶 …… 703
家僮来持双井芽数数饮之辄成诗以示同舍 …… 595
容美茶 …… 246
请茶歌 …… 614
请税茶奏 …… 32
扇 …… 366
被迫休眠 …… 305
调饮法 …… 562
调茶师 …… 580
调查研究法 …… 500
调琴啜茗图卷 …… 633
谈艺 …… 692
谈茶和交友 …… 624
谈茶说瓷 …… 700

〔乙〕

剥 …… 391
展叶期 …… 300
弱 …… 405
勐库大叶种 …… 105
勐海大叶种 …… 105
勐海竹筒茶 …… 281
勐海佛香茶 …… 260
勐海茶厂 …… 750
勐撒镇茶厂 …… 750
陶弘景 …… 662
陶学士雪夜煮茶图 …… 635
陶宝文 …… 546
陶茶具 …… 516
陶家佳友 …… 533
陶陶居茶楼 …… 762
陶潜善饮，易牙善烹，饮烹有度：陶侃惜分、夏禹惜寸，分寸无遗 …… 616
陪衬评茶 …… 390
陪茶 …… 27
陪嫁茶树 …… 569
娘在徽州黄土 …… 652
娘娘寨云雾 …… 246
奋 …… 540
奋箕 …… 448
通天岩茶 …… 240
通气发酵 …… 369

通气组织 …… 306
通什茶场 …… 738
通风机 …… 466
通花 …… 381
通货牙息钱 …… 30
通草茶 …… 487
通草粉虱 …… 182
通便茶丸 …… 488
通泉草 …… 198
通商法 …… 22
通商茶法诏 …… 33
通番 …… 25
预算分析法 …… 501
桑竺家风 …… 656
桑栽厚土扎根牢，茶种酸土呵呵笑 …… 647
桑菊薄竹茶 …… 483
绣衣御史 …… 534
绣茶 …… 9
继代培养 …… 320

十一画

〔一〕

球形 …… 392
球面挤揉式转子揉切机 …… 440
球蛋白 …… 336
理条 …… 373
琉璃茶托 …… 527
琉璃茶碗 …… 524
措置茶事 …… 16
捺山茶叶试验场 …… 728
捺底 …… 516
排水暗沟 …… 142
排旗种 …… 101
掉把 …… 397
堆土压条 …… 77
堆蓝山 …… 42
堆窖 …… 381
推箱机 …… 459
堋口 …… 46
掠夺式经营 …… 493
培土壅根 …… 151
培养基 …… 319
接本 …… 65
接近 …… 405
接穗 …… 65
控制萎凋 …… 368
掇球壶 …… 536
基本组织 …… 306
基本茶类 …… 218
基肥足，春茶绿 …… 648
基期水平 …… 495
基督教与茶 …… 554
堇菜 …… 200
堇菜黄质 …… 336
黄土坡茶场 …… 734
黄土茶 …… 281
黄大茶 …… 267
黄小茶 …… 266
黄山 …… 40
黄山区茶场 …… 730
黄山毛尖 …… 250
黄山毛峰 …… 229
黄山贡菊 …… 232
黄山松针 …… 232
黄山茶场 …… 739
黄山种 …… 83
黄山银钩 …… 232
黄山绿牡丹 …… 232
黄山温泉 …… 582
黄山翠竹 …… 232
黄牛山 …… 43
黄石溪毛峰 …… 232
黄龙 …… 92
黄叶水仙 …… 99
黄叶早 …… 79
黄团 …… 535
黄竹白毫 …… 250
黄州 …… 43
黄观音 …… 91
黄芽茶 …… 266
黄花 …… 382
黄花云尖 …… 231
黄花茂盛 …… 397
黄连茶调散 …… 488
黄岗乌龙 …… 87
黄体素 …… 335
黄沙街茶叶示范场 …… 734
黄陂华侨茶场 …… 736
黄茅岭茶场 …… 734

黄刺蛾 …… 176
黄奇 …… 90
黄果树毛峰 …… 259
黄岭山 …… 39
黄金茶 …… 255
黄金贵 …… 269
黄金桂(1) …… 86
黄金桂(2) …… 269
黄毒蛾 …… 169
黄封 …… 27
黄荆茶 …… 84
黄茶 …… 266
黄茶初制 …… 376
黄茶制造化学 …… 325
黄亮(1) …… 398
黄亮(2) …… 404
黄庭坚 …… 667
黄宽颚步甲 …… 208
黄梅采茶戏 …… 632
黄烷醇类 …… 328
黄绿明亮(1) …… 398
黄绿明亮(2) …… 404
黄桫 …… 86
黄棕壤 …… 125
黄釉茶罐 …… 541
黄酮 …… 330
黄酮苷 …… 330
黄酮类 …… 331
黄酮类测定 …… 409
黄酮醇 …… 331
黄暗(1) …… 398
黄暗(2) …… 404
黄裳 …… 667
黄嘌呤 …… 346
黄熟(1) …… 398
黄熟(2) …… 404
黄儒 …… 666
黄檗毛尖 …… 239
黄檗茶 …… 239
黄壤 …… 125
萘 …… 351
萌芽期遗传 …… 60
萌展值鉴定 …… 70
萜品油烯 …… 350
萜烯指数 …… 359
萝卜茶 …… 486
萎凋 …… 368
萎凋车间 …… 386
萎凋机 …… 434
萎凋帘架 …… 435
萎凋洞道 …… 434
萎凋棚架 …… 435
萎凋筒 …… 435
萎凋槽 …… 434
菊花八瓣壶 …… 530
菊花龙井茶 …… 479
菊花形 …… 392
菊花形茶制法 …… 374
菊花豆子茶 …… 561
菊花春 …… 81
菊花茶调饮 …… 483
菊花普洱茶 …… 279
菊普茶 …… 279
萃取茶 …… 284
菠萝茶 …… 473
营顶茶场 …… 736
营养三要素 …… 131
营养元素最低因子律 …… 133
营养生长 …… 298
营养生长期 …… 297
营养杂交 …… 65
营养芽 …… 289
营养钵育苗 …… 122
营养器官 …… 287
营养器官变异 …… 61
营养繁殖 …… 75
营养繁殖系 …… 69
乾隆仿听松庵竹茶炉 …… 543
乾隆茶簠 …… 539
乾隆量水 …… 657
乾隆御制诗紫砂茶具 …… 546
萧山市隐 …… 531
萧赜 …… 662
萧翼赚兰亭图 …… 632
梦之春银芽茶 …… 261
梵净山茶场 …… 740
梧州茶厂 …… 747
梅山茶 …… 271
梅占(1) …… 85
梅占(2) …… 269

梅兰图 …… 640
梅兰春 …… 238
梅台茶 …… 271
梅尧臣 …… 666
梅肉红茶 …… 483
梅刘松罗茶 …… 484
梅州华侨农场 …… 731
梅岭毛尖 …… 240
梅岭茶香图 …… 642
梅家坞即兴 …… 610
梅雪卷 …… 639
梅糖茶丸 …… 484
检验方法标准 …… 416
检验取样 …… 389
检验样制备 …… 389
梯级茶园 …… 121
曹雪芹 …… 674
副贡 …… 27
副茶 …… 378
副粤 …… 293
酚氨比 …… 359
酚酸类测定 …… 407
硒 …… 349
硒含量测定 …… 413
硖州 …… 43
龚自珍 …… 674
龚春壶 …… 530
盛花期 …… 302
盛希侨地藏庵品茶 …… 629
雪山毛尖 …… 238
雪水云绿 …… 228
雪水茶 …… 606
雪龙茶 …… 227
雪芹辨泉 …… 658
雪针 …… 235
雪松醇 …… 353
雪夜访普图 …… 636
雪前冷，冻阴坡；雪后冷，冻阳坡 …… 648
雪峰白毛猴 …… 238
雪峰佛手 …… 269
雪峰第一春 …… 238
雪梨 …… 88
雪毫 …… 243
辅助花芽 …… 293
辅助授粉 …… 65

〔丨〕

雀舌(1) …… 197
雀舌(2) …… 395
雀舌茶(1) …… 253
雀舌茶(2) …… 262
雀舌毫茉莉花茶 …… 279
常见病饮茶疗法 100 方 …… 703
常州 …… 36
常规育种 …… 63
常规审评 …… 390
常规种植 …… 123
常规喷雾法 …… 204
常春藤蚧 …… 186
常家涧茶场 …… 734
常璩 …… 662
眼纹广翅蜡蝉 …… 184
悬挂式茶园喷雾机 …… 427
悬脚岭 …… 39
野生型茶树 …… 51
野生茶树 …… 51
野芋艿 …… 199
野雀舌 …… 235
曼生壶 …… 534
曼生提梁壶 …… 536
曼塞赫拉茶叶研究站 …… 785
晚生种 …… 69
晚凉煎茶团扇 …… 640
趺坐逃禅 …… 534
略 …… 405
蛇眼蚧 …… 185
鄂毛青 …… 248
鄂州 …… 43
鄂炒青 …… 248
鄂茶 1 号 …… 95
鄂茶 2 号 …… 95
鄂茶 3 号 …… 95
鄂南茶文化 …… 719
鄂南剑春 …… 246
啜茶帖 …… 643
啜香 …… 523
崖雾茶 …… 240
崇庆枇杷茶 …… 102
崇安 …… 41

〔丿〕

铗采 …… 148
铜 …… 349
铜仁地区茶场 …… 741
铜叶汤鳖 …… 524
铜含量测定 …… 413
铜茶具 …… 519
铜胎掐丝珐琅茶具 …… 519
铜素营养 …… 135
铜壶茶 …… 559
铜臭味 …… 401
铜绿丽金龟 …… 192
铜锣观茶场 …… 734
铝 …… 350
铝含量测定 …… 413
铝饱和度 …… 128
铙 …… 538
铬 …… 349
铬含量测定 …… 413
银火箸 …… 543
银生城 …… 47
银白 …… 396
银台醉客 …… 532
银丝水茶 …… 364
银耳茶 …… 486
银灰 …… 396
银尖 …… 228
银坑白片 …… 226
银芽茶(1) …… 223
银芽茶(2) …… 259
银花山楂茶 …… 483
银花茶 …… 481
银杏茶膏 …… 486
银针(1) …… 227
银针(2) …… 265
银针白毫 …… 265
银质鎏金飞鸿纹银茶则 …… 545
银质鎏金茶托 …… 527
银金花茶碾 …… 541
银峰茶 …… 246
银涂金盐台 …… 540
银球茶 …… 259
银猴 …… 228
银蝉茶 …… 488
犊牛儿醇 …… 351
甜白 …… 520
甜和 …… 402
甜香 …… 399
甜润 …… 402
甜菜螟 …… 178
甜爽 …… 402
甜酸适度 …… 402
甜醇 …… 402
梨叶茶 …… 488
移动式喷灌 …… 140
笠枝乌龙 …… 87
第一生态演化区 …… 50
第二生态演化区 …… 50
第二套红碎茶国家标准 …… 418
第三生态演化区 …… 50
第四套红碎茶国家标准 …… 418
笳篥 …… 448
做天难做四月天 …… 649
做手 …… 374
做老锅 …… 372
做庄茶加工机具 …… 450
做形烙干 …… 372
做青 …… 374
做青机 …… 435
偃师甘露泉 …… 583
袋泡茶 …… 280
袋泡茶包装机 …… 463
停采期 …… 147
偏提 …… 528
皎然 …… 663
假茶 …… 391
假茶检验 …… 414
假轴分枝式 …… 299
假眼小绿叶蝉 …… 181
得与天下同其乐，不可一日无此君 …… 616
得茶三昧 …… 655
盘王健齿茶 …… 478
盘式揉切机 …… 439
盘式揉捻机 …… 437
盘花卷曲 …… 395
斜背茶 …… 238
斜锅 …… 447
斜壁碗 …… 525
欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人 …… 615

脯氨酸 …… 338
脱分化 …… 319
脱面 …… 397
脱氢环柠檬醛 …… 354
脱档 …… 395
脱落酸 …… 318
脱镁叶绿素 …… 334
脱镁叶绿酸酯 …… 334
脲类除草剂 …… 202
脲酶 …… 342
象山银芽 …… 227
象州 …… 45
象棋茶 …… 255
猪肝色 …… 405
猪苓茶 …… 481
猪殃殃 …… 198
斛茗瘕 …… 657
猕猴桃茶 …… 481
猛洞春茶 …… 250
祭红釉 …… 520
祭茶树 …… 571
祭茶神 …… 571

〔丶〕

减引添课法 …… 23
减压过滤 …… 383
减压浓缩 …… 384
减肥消脂作用 …… 475
毫尖 …… 394
毫尖茶 …… 248
毫香 …… 399
毫绿茶 …… 248
烹茶 …… 557
烹茶四宝 …… 546
烹茶仕女图 …… 633
烹茶图(1) …… 633
烹茶图(2) …… 633
烹茶图(3) …… 633
烹茶图(4) …… 636
烹茶图(5) …… 638
烹茶净具 …… 578
烹茶洗砚图 …… 641
烹茗井 …… 582
麻布埕 …… 435
麻姑山茶叶蚕茧场 …… 730
麻姑茶(1) …… 92
麻姑茶(2) …… 240
麻姑茶(3) …… 571
麻黄白果茶丸 …… 486
麻袋气味 …… 401
康王谷水帘 …… 600
康达茶艺馆 …… 762
康砖 …… 283
康砖制法 …… 383
康砖茶国家标准 …… 419
康砖茶、金尖茶压制机具 …… 460
鹿苑 …… 43
鹿苑毛尖 …… 267
鹿苑茶(1) …… 267
鹿苑茶(2) …… 610
章龙泉窑 …… 523
章窑 …… 523
商茶 …… 26
商南茶 …… 265
商南泉茗 …… 264
商品茶 …… 505
商品茶基地 …… 117
商象 …… 543
旋风式茶尘分离器 …… 465
旋转式炒干机 …… 447
望月式揉捻机 …… 438
望州山 …… 43
望府银毫 …… 227
望海茶 …… 227
羟基-4-黄烷醇 …… 331
羟基氨基酸 …… 337
羟基脯氨酸 …… 338
盖 …… 515
盖碗 …… 526
盖碗茶 …… 565
粗大 …… 394
粗老(1) …… 394
粗老(2) …… 404
粗老味(1) …… 400
粗老味(2) …… 402
粗老采 …… 148
粗杂 …… 394
粗壮 …… 394
粗纤维测定 …… 408
粗青味(1) …… 400

粗青味(2) …… 402
粗松 …… 394
粗系 …… 148
粗收经营 …… 493
粗紫 …… 217
粗涩 …… 402
粗淡 …… 403
粗揉 …… 372
粗薄 …… 403
粗糙 …… 394
断场少妇 …… 532
剪刃股 …… 197
剪口芽 …… 290
剪、采生理功能 …… 317
剪穗 …… 76
兽目山 …… 46
清大树 …… 4
清气化痰茶 …… 486
清风 …… 378
清风集 …… 698
清平茶话 …… 625
清代贡茶 …… 20
清代制茶 …… 364
清代茶马政策 …… 20
清代茶区 …… 113
清代茶诗 …… 606
清代茶税 …… 31
清代榷茶 …… 20
清江白毫 …… 248
清饮法 …… 562
清明早 …… 80
清明早茶 …… 228
清明香 …… 256
清茶(1) …… 270
清茶(2) …… 271
清茶话旧侯夫人名噪赛工场 …… 629
清茗拾趣 …… 697
清香 …… 399
清香乌龙茶 …… 270
清宫茶制 …… 553
清柱大叶 …… 98
清高 …… 399
清凉山绿茶 …… 253
清爽 …… 403
清兜 …… 149
清兜亮脚 …… 148
清淮绿梭 …… 244
清淡(1) …… 397
清淡(2) …… 403
清蛋白 …… 336
清裸 …… 148
清溪茶厂 …… 748
清澈 …… 397
渍青 …… 367
添香茶 …… 284
添香茶制法 …… 381
淋洗作用 …… 129
淋壶 …… 579
淋溶作用 …… 129
渠道 …… 120
渐儿茶 …… 653
混合选择 …… 66
混浊 …… 398
淮南茶区 …… 112
渔童植青 …… 532
淳安大方 …… 224
淳安茶厂 …… 743
淳逢炒青 …… 229
液泡 …… 309
液氮贮藏法 …… 320
洛州 …… 45
洛陵茶厂 …… 747
淀粉 …… 346
淀粉测定 …… 408
深 …… 405
深修剪 …… 144
深耕 …… 130
深翻改土 …… 151
梁州 …… 47
梁河遗老 …… 531
梁河磨锅茶 …… 261
梁渡银针 …… 240
渗透势 …… 312
渗滤提取 …… 383
渗灌 …… 140
惊蛰过、茶脱壳 …… 649
寄杨工部闻毗陵舍弟自罨溪入茶山 …… 589
寄径山颜悦堂长老 …… 602
寄茶与平甫 …… 596
寄新茶 …… 572

寄豫章公三首许官茶未寄 …… 597
宿松县茶场 …… 730
密码审评 …… 390
密度测定 …… 413
密植速生 …… 123
密蒙花茶 …… 479

〔乙〕

逮子得龙团胜雪茶两胯以归予其直万钱云 …… 598
屠本畯 …… 671
屠隆 …… 670
隋唐茶叶产地 …… 35
蛋白质 …… 336
蛋白质测定 …… 407
蛋茶 …… 486
蛋氨酸 …… 338
隆中茶 …… 246
隐色花青素 …… 331
隐黄质 …… 335
婚礼茶具 …… 566
婚恋茶俗 …… 566
续茶经(1) …… 686
续茶经(2) …… 687
续茶谱 …… 681
骑马洲茶 …… 230
骑田银毫 …… 250
维也纳茶 …… 473
维生素测定 …… 409
维生素 A …… 348
维生素 A_1 …… 348
维生素 A_2 …… 348
维生素 B 测定 …… 409
维生素 B 族 …… 347
维生素 B_1 …… 347
维生素 B_2 …… 347
维生素 B_6 …… 347
维生素 C …… 347
维生素 C 测定 …… 409
维生素 D …… 348
维生素 D_2 …… 348
维生素 D_3 …… 348
维生素 D_4 …… 348
维生素 D_5 …… 348
维生素 E …… 348
维生素 E 测定 …… 409
维生素 H …… 348
维生素 K …… 348
维生素 PP …… 347
维生素 U …… 348
维生素 U 测定 …… 409
维吾尔族奶茶 …… 563
维吾尔族清茶 …… 563
维管束痕 …… 292
维管组织 …… 306
绵州 …… 46
综合评定 …… 390
综合茶业技术经济效果 …… 500
综合做青机 …… 435
绿叶红镶边 …… 404
绿扬村茶庄 …… 760
绿芽佛手 …… 88
绿牡丹茶叶公司 …… 754
绿明 …… 404
绿盲蝽 …… 182
绿油囊 …… 544
绿春玛玉茶(1) …… 107
绿春玛玉茶(2) …… 260
绿春县茶叶公司 …… 756
绿茶 …… 220
绿茶片 …… 222
绿茶乌梅汤 …… 480
绿茶末 …… 222
绿茶石韦汤 …… 480
绿茶瓜蒌汤 …… 480
绿茶汁 …… 384
绿茶杀青化学 …… 324
绿茶赤芍汤 …… 480
绿茶杏仁汤 …… 480
绿茶初制 …… 371
绿茶初制工艺 …… 716
绿茶初制机械 …… 720
绿茶初制连续化成套设备 …… 452
绿茶初制实验机械 …… 451
绿茶郁金汤 …… 480
绿茶制造化学 …… 323
绿茶莲心 …… 238
绿茶紧压茶 …… 280
绿茶银花汤 …… 481
绿茶滋味化学鉴定法 …… 415
绿茶精制连续化设备 …… 459

绿香泉卷 …… 639
绿原酸 …… 332
绿原酸测定 …… 408
绿峰茶 …… 246
绿润(1) …… 396
绿润(2) …… 404
绿雪 …… 607
绿绵蜡蚧 …… 187
绿翠 …… 396
绿霜 …… 235
绿鑫斯 …… 180
绿鳞象甲 …… 179
巢林先生小像 …… 639

十二画

〔一〕

琴鱼佐茶 …… 565
琴茶 …… 589
斑竹提梁壶 …… 536
斑喙丽金龟 …… 193
款识 …… 516
塔山山岚 …… 250
塔子山茶场 …… 739
塔吉克族问安礼茶 …… 569
搭钩 …… 31
越冬芽 …… 290
越冬性 …… 316
越红 …… 276
越瓯 …… 523
越南 …… 777
越南茶叶研究所 …… 785
越窑 …… 521
越窑青瓷盏托 …… 527
越窑刻花盏托 …… 527
趋水性 …… 316
超低容量茶园弥雾器 …… 427
超低容量喷雾法 …… 204
超低温贮藏法 …… 320
超氧化物歧化酶 …… 340
超氧化物歧化酶活性测定 …… 411
超高频干燥 …… 369
超微粉茶 …… 284
超微粉茶加工机械 …… 463
超微粉茶制法 …… 384
提手采 …… 147
提花 …… 381
提苏 …… 529
提取 …… 383
提取指数 …… 383
提取液 …… 383
提举京城茶场所 …… 14
提举茶场司 …… 14
提举茶事 …… 16
提举茶事司 …… 14
提举茶盐公事 …… 16
提举茶盐司 …… 14
提举措置茶事 …… 16
提举常平茶盐公事 …… 16
提举常平茶盐司 …… 13
提毫机 …… 450
提梁 …… 516
提魁 …… 231
提璧壶 …… 536
博马 …… 13
博白县茶厂 …… 747
博卖都茶场 …… 12
博杂 …… 22
揭 …… 540
喜园中茶生 …… 588
喜得建茶 …… 599
彭州 …… 46
插条茶籽茶叶三丰收的经验 …… 711
插得秧来茶又老,采得茶来秧又草 …… 649
插穗 …… 76
煮土茶歌 …… 602
煮油茶 …… 560
煮茶(1) …… 556
煮茶(2) …… 593
煮茶小品——品茶艺术经典 …… 724
煮茶图(1) …… 635
煮茶图(2) …… 635
煮茶图(3) …… 636
煮茶图(4) …… 637
煮茶图(5) …… 638
煮茶图(6) …… 639
煮茶图(7) …… 641
煮茶图咏 …… 636
煮茶梦记 …… 618
煮茗图(1) …… 641

煮茗图(2) …… 641
煮泉 …… 578
煮泉小品 …… 682
煮雪斋为贡文学赋禁言茶 …… 603
搓团显毫 …… 373
搓团提毫 …… 373
搓形提毫 …… 373
搓条 …… 373
揉切 …… 370
揉切车间 …… 386
揉切机 …… 439
揉茶机 …… 437
揉捏 …… 366
揉捻 …… 368
揉捻车间 …… 386
揉捻台 …… 437
斯里兰卡 …… 777
斯里兰卡中地茶区 …… 777
斯里兰卡低地茶区 …… 777
斯里兰卡茶叶标准 …… 787
斯里兰卡茶叶研究所 …… 785
斯里兰卡高地茶区 …… 777
联合式茶叶匀堆机 …… 457
联合利华食品(中国)有限公司京华茶叶分公司 …… 742
联合国茶叶中农药最高残留限量 …… 787
联合国粮农组织政府间茶叶小组 …… 783
联合炒车机 …… 452
散叶茶 …… 217
散茶 …… 217
散疹茶 …… 488
散装茶 …… 280
葛洪 …… 662
萼片 …… 293
董窑 …… 522
董翰 …… 672
葎草 …… 199
葡萄糖 …… 344
敬茶得宠 …… 659
敬亭山 …… 40
敬亭山茶场 …… 730
敬亭雪螺 …… 235
敬亭绿雪 …… 231
敬壶供壶 …… 657
葱姜核桃茶 …… 483
葱豉茶 …… 483
蒋芸生 …… 676
蒋检阅茶肆 …… 758
蒋堂农垦场 …… 729
蒂 …… 515
落地税 …… 32
落花落果 …… 303
落瓣油茶 …… 58
蓄蓄 …… 198
韩邦奇 …… 669
韩国 …… 777
韩信点兵 …… 579
戟盗毒蛾 …… 170
朝阳 …… 90
颜茶 …… 4
颜萌 …… 4
棒头草 …… 196
棋盘山茶场 …… 734
椰圆蚧 …… 185
植物生长调节剂 …… 318
植物激素 …… 317
植物繁殖体 …… 78
植树种草多提倡 …… 652
植酵 …… 334
森发实业贸易公司 …… 747
森伯 …… 3
焚香读画,煮茗敲诗 …… 615
椒子坪茶场 …… 739
棉条蓑蛾 …… 173
棉籽糖 …… 345
棚 …… 549
棚口 …… 46
棕叶味 …… 402
棕红(1) …… 395
棕红(2) …… 397
棕润 …… 395
棕黄(1) …… 398
棕黄(2) …… 404
棕褐(1) …… 395
棕褐(2) …… 398
棕褐(3) …… 404
棕壤 …… 125
惠山竹炉和竹茶炉诗草书合璧卷 …… 637
惠山竹茶炉 …… 543
惠山夜坐 …… 605
惠山茶会图 …… 637

惠山泉 …… 581
惠山竭钱道人烹小龙团·登绝顶望太湖 …… 597
惠山煮泉图 …… 638
惠民茶厂 …… 750
惠如楼 …… 762
惠明寺 …… 39
惠明茶 …… 225
惠孟臣 …… 672
惠福茶叶商场 …… 763
覃塘毛尖 …… 254
粟纹 …… 11
酢浆 …… 199
酥油茶 …… 564
酥油茶茶具 …… 547
硬化细胞 …… 309
硬壳茶 …… 378
硬枝红心 …… 109
硬骨乌龙 …… 87
硬彩 …… 520
硬磐层 …… 151
硝酸还原酶 …… 340
硝酸还原酶活性测定 …… 411
硫 …… 349
硫素营养 …… 134
硫胺素 …… 347
雁山茶 …… 228
雁茗 …… 228
雁荡山 …… 39
雁荡毛峰 …… 227
雁峰大白 …… 250
雄壮 …… 395
雄蕊 …… 293
雄蕊群 …… 293
辊轴间隙式揉梗机 …… 456
辊筒式切茶机 …… 453
雅山 …… 40
雅加达茶叶拍卖中心 …… 784
雅州 …… 46
雅安茶厂 …… 748
雅博茶坊 …… 763

〔丨〕

紫云英苷 …… 331
紫石兰花 …… 235
紫色土 …… 125
紫阳大叶泡 …… 109
紫阳毛尖 …… 264
紫阳毛峰 …… 264
紫阳县茶厂 …… 750
紫阳茶 …… 109
紫阳茶业志 …… 719
紫阳香毫 …… 264
紫阳银针 …… 264
紫阳富硒茶 …… 284
紫阳翠峰 …… 264
紫芽 …… 290
紫花地丁 …… 200
紫邑宦镇毛尖 …… 264
紫瓯 …… 524
紫果茶 …… 56
紫金山 …… 36
紫砂 …… 702
紫砂白釉钟形杯 …… 527
紫砂组合茶具 …… 548
紫砂春秋 …… 701
紫砂茶壶 …… 701
紫砂茶壶的造型与鉴赏 …… 701
紫砂胎刻书画锡壶 …… 534
紫砂壶艺 …… 702
紫砂壶全书 …… 702
紫砂壶鉴赏 …… 701
紫砂赏玩 …… 702
紫砂源泉茶具 …… 547
紫砂精壶品鉴 …… 701
紫盏 …… 524
紫笋 …… 82
紫黄质 …… 336
紫黄素 …… 336
紫铜色 …… 405
紫溪茶叶综合开发公司 …… 756
紫霞贡茶 …… 229
凿头 …… 22
辉干机 …… 448
辉白茶 …… 227
辉锅 …… 372
赏茶(1) …… 579
赏茶(2) …… 600
晴隆茶树良种场 …… 741
最小持水量 …… 141
最后水平 …… 495

最初水平 …… 495
最适宜区 …… 112
鼎州窑 …… 522
鼎兴茶店 …… 759
鼎足盖圆壶 …… 530
喷流式热风炉 …… 446
喷雾干燥 …… 384
喷雾干燥设备 …… 462
喷灌 …… 140
喷灌强度 …… 141
喊山台 …… 5
喊泉亭 …… 5
喹宁角肩蟋 …… 182
晾包 …… 382
晾青 …… 374
景天庚酮糖 …… 345
景东县茶厂 …… 750
景记茶庄 …… 762
景阳山 …… 44
景谷大白茶(1) …… 105
景谷大白茶(2) …… 263
景谷茶厂 …… 750
景泰蓝茶具 …… 519
景瓷杯碟 …… 547
景瓷茶杯 …… 525
景瓷茶壶 …… 529
景瓷茶碗 …… 525
景窑 …… 521
景颇族新婚春茶 …… 569
景德壶 …… 537
景德镇茶厂 …… 745
景德镇瓷茶具 …… 517
景德镇窑 …… 521
遗传完整性 …… 318
遗传资源 …… 63
蛤蟆泉 …… 583
蛴螬 …… 193
喝茶(1) …… 624
喝茶(2) …… 624
喝——家庭保健茶疗谱 …… 703
喻政 …… 671
喀麦隆 …… 778
赐茶果 …… 553
赐茶帖 …… 644
黑山茶场 …… 734
黑毛茶 …… 273
黑毛茶加工机具 …… 450
黑龙江茶俗 …… 558
黑叶水仙 …… 99
黑头尺蠖 …… 172
黑光灯 …… 212
黑衣黄毒蛾 …… 170
黑纹白刺蛾 …… 175
黑刺粉虱 …… 181
黑虎泉 …… 583
黑肩蓑蛾 …… 173
黑茶 …… 272
黑茶初制 …… 375
黑茶制造化学 …… 325
黑茶采割机具 …… 429
黑茶紧压茶 …… 282
黑砖茶 …… 282
黑砖茶压制机具 …… 460
黑砖茶国家标准 …… 419
黑砖茶制法 …… 382
黑绒金龟 …… 192
黑翅土白蚁 …… 194
黑胶粉虱 …… 182
黑润 …… 396
黑釉 …… 519
黑釉瓷 …… 519
黑暗 …… 405
黑褐(1) …… 396
黑褐(2) …… 398
黑褐(3) …… 404
黑褐盗毒蛾 …… 169
黑霉滋生 …… 396

〔丿〕

链板式烘干机 …… 442
链板式窨花机 …… 461
锄头底下三分水 …… 648
锅式杀青机 …… 435
锅式炒干机 …… 447
锅卤茶 …… 253
锋苗 …… 395
锌 …… 349
锌含量测定 …… 413
锌素营养 …… 135
掰老锅 …… 372

短引 …… 24
短秃 …… 394
短钝 …… 394
短碎 …… 394
短额负蝗 …… 180
短穗扦插 …… 76
智利 …… 783
氮 …… 348
氮肥 …… 137
氮素生理功能 …… 313
氮素利用系数 …… 313
氮素利用率 …… 313
氮素营养 …… 133
氯 …… 350
氯含量测定 …… 413
鹅肠草 …… 197
鹅黄 …… 398
剩茶钱 …… 28
稍 …… 405
程雨亭 …… 675
程控式揉捻机 …… 438
稀土元素肥料 …… 138
等级差价 …… 507
等高线 …… 121
等高种植 …… 123
等高栽培 …… 123
筑包 …… 382
筑砖 …… 382
筛子 …… 542
筛切 …… 378
筛分 …… 377
筛分车间 …… 386
筛分强度 …… 455
筛孔茶 …… 377
筛号 …… 455
筛号茶 …… 377
筛网 …… 455
筛花 …… 380
筛花设备 …… 462
筛净率 …… 455
筛旋 …… 391
筥 …… 540
筒仓式茶叶匀堆机 …… 458
筒式车色机 …… 452
筒式炒干机 …… 447
答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶并序 …… 586
筋梗路 …… 379
傣族竹筒茶 …… 564
傲山 …… 36
傈僳族雷响茶 …… 559
牌号茶叶促销 …… 510
集 …… 391
集玉壶 …… 536
集叶 …… 149
集团选择 …… 66
集合茶 …… 379
集约经营 …… 494
集茶 …… 11
焦边 …… 405
焦味(1) …… 400
焦味(2) …… 401
焦釜 …… 367
焦黄 …… 396
焦斑(1) …… 396
焦斑(2) …… 405
焦糖气 …… 400
储藏蛋白 …… 337
皖西早花 …… 235
皖农 95 号 …… 84
皖农 111 号 …… 84
皖南农学院茶叶系 …… 767
粤北采茶戏 …… 632
御园 …… 5
御茶园 …… 5
御茶床 …… 8
御泉 …… 582
舒州 …… 40
舒城兰花 …… 231
舒城茶厂 …… 744
舒茶早 …… 85
舒展 …… 405
舒绿 …… 237
畲族宝塔茶 …… 569
畲族茶枝 …… 571
畲族婚礼茶 …… 569
釉 …… 519
釉下彩 …… 520
釉下蓝芙蓉高白釉 9 头茶具 …… 547
釉下蓝金钟茶杯 …… 526
釉上彩 …… 520

釉中彩樱桃高白釉金钟茶杯 …… 526
腌茶酒 …… 568
腌菜茶 …… 568
腋芽 …… 290
腋芽原基 …… 308
鲁山 …… 42
鲁北平原大碗茶 …… 562
猴坑 …… 40
猴魁 …… 230

〔丶〕

装篓 …… 382
善茶 …… 571
善蒸不如善炒 …… 364
普文农场茶场 …… 741
普文茶厂 …… 750
普宁华侨农场 …… 736
普安县茶场 …… 741
普陀山 …… 39
普陀白华顶茶 …… 227
普陀佛茶 …… 227
普洱山 …… 47
普洱方茶 …… 283
普洱贡茶 …… 283
普洱板山茶场 …… 741
普洱茶(1) …… 273
普洱茶(2) …… 720
普洱茶制法 …… 383
普洱茶变种 …… 53
普洱茶素 …… 334
普洱砖茶 …… 283
普洱烤茶 …… 560
普洱酒茶 …… 563
普洱清茶 …… 563
普通烘青 …… 221
普慧大师 …… 661
道教与茶 …… 554
道情十首 …… 631
遂昌茶厂 …… 743
遂昌银猴 …… 228
遂炒青 …… 229
焙(1) …… 366
焙(2) …… 549
焙茶坞 …… 587
焙笼 …… 442
港口茶 …… 272
港台茶事 …… 693
滞钝(1) …… 400
滞钝(2) …… 403
湖上龙井茶宴 …… 611
湖山喜雨台茶楼 …… 758
湖引 …… 26
湖北玉泉 …… 584
湖北名优茶(1) …… 219
湖北名优茶(2) …… 720
湖北茉莉花茶 …… 279
湖北省农业科学院果树茶叶研究所 …… 764
湖北省茶叶学会 …… 770
湖北黑茶 …… 273
湖光农场 …… 736
湖州 …… 39
湖州市经贸集团茶叶总公司 …… 744
湖州农垦茶场 …… 729
湖州贡焙新茶 …… 590
湖州茶厂 …… 744
湖州紫笋 …… 224
湖红 …… 276
湖南名优茶 …… 219
湖南名茶 …… 720
湖南农学院茶叶专业 …… 767
湖南茉莉花茶 …… 279
湖南丧者茶枕 …… 571
湖南茶叶技术 …… 708
湖南省农业科学院茶叶研究所 …… 764
湖南省茶叶果品总公司 …… 755
湖南省茶叶学会 …… 771
湖南省茶叶标准 …… 421
湖南省茶叶总公司 …… 755
湖南黑茶 …… 273
湖票 …… 26
湘乡茶厂 …… 746
湘东煎茶 …… 561
湘北三道茶 …… 561
湘尖茶 …… 282
湘波绿(1) …… 97
湘波绿(2) …… 249
湘潭茶厂 …… 746
湿式茶尘过滤器 …… 466
湿评 …… 390
湿评台 …… 392

湿热作用 …… 375
湿基含水率 …… 363
温山 …… 38
温州茶厂 …… 744
温州黄汤 …… 267
温具 …… 578
温炒青 …… 229
温泉茶场 …… 736
温庭筠 …… 664
溃疡茶 …… 485
渝州毛峰 …… 256
渝州碧春 …… 256
游离氨基酸 …… 337
游离氨基酸总量测定 …… 407
游离脂肪酸 …… 343
游离脂肪酸测定 …… 415
游惠山诗卷 …… 644
滋味 …… 401
渲老 …… 4
渥堆 …… 376
渥堆变色 …… 376
湄江茶 …… 259
湄潭苦茶 …… 104
湄潭茶场 …… 741
惰性茶尘分离器 …… 465
割不尽的麻,采不尽的茶 …… 649
割采 …… 148
寒玉壶 …… 531
寒夜 …… 601
寒绿 …… 81
富阳江谣 …… 613
富阳茶叶机械总厂 …… 750
富阳茶鱼歌 …… 613
富阳绿叶茶机总厂 …… 751
富阳新登工业热风炉厂 …… 751
富阳旗枪 …… 224
富贵茶艺 …… 576
富铝化作用 …… 128
窝坑茶 …… 240
窝窝馆 …… 573
荣 …… 549
裕固族三茶一饭 …… 565
禅与茶 …… 688
禅师茶艺 …… 576
谢人寄蒙顶新茶 …… 595
谢人惠茶 …… 606
谢朱常侍寄碧蜀茶剡纸二首(之一) …… 592
谢刘相公寄天柱茶 …… 591
谢许判官惠茶图茶诗 …… 595
谢李六郎中寄新蜀茶 …… 589
谢张和仲惠宝云茶 …… 596
谢尚书惠蜡面茶 …… 592
谢茶礼 …… 559
谢南浦太守赠芙蓉汗衫、雨前茶叶(二首之二) …… 608
谢钟君惠石埭茶 …… 604
谢客茶 …… 559
谢徐玑惠茶 …… 600
谢通判国博惠建茶 …… 596
谢赐银盒、茶、药表 …… 623
谢傅尚书惠茶启 …… 623
谢滟湖茶 …… 592
谢薛总干惠茶盏 …… 600

〔乙〕

强 …… 405
强心茶 …… 487
强采 …… 147
粥茶 …… 488
巽上人以竹间自采新茶见赠酬之以诗 …… 589
疏齿茶 …… 56
隔砂口 …… 378
隔离式窨花机 …… 461
隔离沟 …… 120
登成都白菟楼 …… 586
婺州东白茶 …… 225
婺州举岩 …… 227
婺州窑 …… 521
婺绿 …… 239
婺源大叶种 …… 92
婺源"四大名家" …… 239
婺源县茶叶机械厂 …… 751
婺源茶厂 …… 745
婺源茗眉 …… 240
婺源墨菊 …… 242
缅甸 …… 777
缓效氮肥 …… 137

十三画

〔一〕

瑞士 …… 781

瑞士茶叶中农药最高残留限量 …… 789
瑞安白毛茶 …… 80
瑞典 …… 781
瑞春祥茶庄 …… 761
瑞草魁(1) …… 2
瑞草魁(2) …… 229
填白 …… 520
塌泉云雾 …… 235
鼓山白云 …… 238
鼓风机 …… 466
摆茶宴 …… 570
搬壶馆 …… 573
摇青 …… 374
摇青机 …… 435
摇青筛 …… 448
搪瓷茶具 …… 519
摊张 …… 405
摊青 …… 374
聘礼茶 …… 566
斟茶 …… 579
蓝绿象甲 …… 179
蓬下土 …… 130
蓬心土 …… 130
蓬面 …… 289
蓬莱仙茗 …… 236
蒿坪茶 …… 109
蓄水池 …… 120
蓄水坑 …… 120
蒴果 …… 295
蒲川大折浪茶 …… 106
蒲公英 …… 196
蒙山 …… 46
蒙山 9 号 …… 103
蒙山 11 号 …… 103
蒙山 16 号 …… 104
蒙山 23 号 …… 104
蒙山春露 …… 257
蒙山茶场 …… 740
蒙巴萨茶叶拍卖中心 …… 784
蒙古族订婚五道礼 …… 566
蒙古族奶茶 …… 563
蒙古族食茶 …… 563
蒙史 …… 685
蒙顶甘露 …… 256
蒙顶石花 …… 256
蒙顶茶 …… 594
蒙顶黄芽 …… 266
蒴叶封裹 …… 385
蒸 …… 381
蒸之必香 …… 366
蒸叶冷却机 …… 437
蒸叶冷却输送机 …… 437
蒸压 …… 382
蒸压茶制法 …… 381
蒸汽式压砖机 …… 460
蒸汽式滚筒杀青机 …… 436
蒸汽热交换器 …… 446
蒸青 …… 221
蒸青机 …… 437
蒸青制法 …… 371
蒸青绿茶 …… 221
蒸茶器 …… 459
蒸桶 …… 450
蒸腾作用 …… 312
蒸腾系数 …… 313
蒸腾速率 …… 312
蒸腾效率 …… 312
蒸腾强度 …… 312
献茶示情 …… 567
献茶得官 …… 655
献茶谋官 …… 653
献茗 …… 579
楠木井 …… 584
禁园户盗卖私茶奏 …… 33
禁酒倡茶 …… 554
禁商人盗贩私茶奏 …… 33
榄竹梅茶 …… 479
榄海蜜茶 …… 479
想念乌龙茶 …… 614
槐花茶调散 …… 480
槐茶 …… 484
槐树不开花,种茶不还家 …… 647
槐菊茶 …… 479
楼外是五百里嘉陵,非道子一枝笔画不出;胸中有几千年历史,凭卢仝七碗茶引起来 …… 616
楼景半连深岸水,茶烟轻扬落花风 …… 617
赖氨酸 …… 338
酰胺 …… 338
酯型儿茶素 …… 329
酯酶 …… 341

酪奴 …… 2
酪苍头 …… 4
酪氨酸 …… 338
感通寺 …… 47
感通茶 …… 260
碘 …… 349
碓 …… 548
硼 …… 349
硼素营养 …… 135
碎小种 …… 276
碎末茶测定 …… 414
碎白毫 …… 276
碎白毫小种 …… 276
碎茶(1) …… 276
碎茶(2) …… 378
碎茶率 …… 368
碎橙黄白毫 …… 276
碎橙黄白毫片 …… 276
碗形 …… 392
碗钉 …… 393
碗钉形 …… 393
碗棚 …… 392
雷山县茶叶公司 …… 756
雷马坪茶场 …… 740
雷沼喷云 …… 244
雾岐翠眉 …… 223
雾洞绿峰 …… 246
雾喷 …… 141
雾滴尺寸 …… 204
雾滴体积中值直径 …… 205
雾滴密度 …… 205
辐射干燥 …… 369
辐射级 …… 67
辐射剂量 …… 66
辐射剂量率 …… 67
辐射育种 …… 66
输导组织 …… 306
输送带加热式烘干机 …… 444

〔丨〕

虞山林场 …… 728
虞集 …… 668
鉴定 …… 69
鉴定圃 …… 72
鉴壶 …… 692
陆州 …… 39
陆州鸠坑茶 …… 226
睡起 …… 610
愚山侍讲送敬亭茶 …… 607
暖座式紫砂壶 …… 535
暗红(1) …… 398
暗红(2) …… 404
暗条 …… 395
暗扁刺蛾 …… 175
暗黄 …… 398
暗黑 …… 405
暗黑鳃金龟 …… 193
照射量 …… 66
照射量率 …… 67
跨行采摘 …… 431
跪茶 …… 570
蜈蚣茶调散 …… 480
蜂蜜芝麻茶 …… 567
蝴草 …… 209
置茶 …… 579
蜀口茶 …… 240
蜀永 1 号 …… 102
蜀永 2 号 …… 103
蜀永 3 号 …… 103
蜀永 307 号 …… 103
蜀永 401 号 …… 103
蜀永 703 号 …… 103
蜀永 808 号 …… 103
蜀永 906 号 …… 103
蜀州 …… 46
蜀州郑使君寄鸟觜茶因以赠答八韵 …… 591
蜀茶法 …… 34
蜀茗词 …… 589
嵊州市茶叶机械厂 …… 751
嵊州市茶场 …… 729

〔丿〕

锗 …… 349
锗含量测定 …… 413
锡茶 5 号 …… 78
锡茶 10 号 …… 78
锡茶 11 号 …… 78
锡茶具 …… 518
锡茶壶辨 …… 657
锤 …… 543

锤切机 …… 440
锰 …… 349
锰含量测定 …… 413
锰素营养 …… 134
矮丰 …… 109
矮化密植 …… 123
矮脚乌龙 …… 87
稠州大毫 …… 229
筠连茶厂 …… 748
筒绮种 …… 89
简江子之求茶 …… 597
简单儿茶素 …… 329
鼠李糖 …… 345
鼠麴 …… 197
催芽 …… 78
催芽肥 …… 136
魁尖 …… 230
魁峰毛尖 …… 246
微 …… 405
微生物杀虫剂 …… 201
微体繁殖 …… 320
微波干燥 …… 369
微波烘干机 …… 444
微型玉雕茶壶 …… 538
微型石雕茶壶 …… 538
微型喷灌 …… 140
微量元素 …… 131
微量元素测定 …… 411
微喷 …… 141
微蒸 …… 364
愈伤组织 …… 309
愈伤组织培养 …… 320
愈合阶段 …… 75
愈创木酚 …… 357
腰档茶 …… 378
腹引 …… 26
腺苷一磷酸 …… 358
腺苷二磷酸 …… 358
腺苷三磷酸 …… 359
腺嘌呤 …… 347
腾龙翠毫 …… 248
腾翠茶 …… 261
腾翠眉绿 …… 261
触杀性除草剂 …… 202
解块分筛机 …… 441
解块机 …… 441
解毒作用 …… 476
解语花·题美人捧茶 …… 612
解烟毒作用 …… 476
遏板 …… 451

〔丶〕

酱板草 …… 199
酱釉 …… 519
酱釉瓷 …… 519
靖安翡翠 …… 240
新人茶 …… 569
新工艺白茶 …… 266
新屯茶场 …… 731
新化茶厂 …… 746
新月形盘式揉切机 …… 439
新叶黄素 …… 335
新白茶 …… 266
新老套种 …… 152
新西兰 …… 783
新西兰茶叶中农药最高残留限量 …… 789
新岁展庆帖 …… 643
新伟农场 …… 738
新华农场 …… 736
新创名茶 …… 218
新兴农工商茶叶公司 …… 756
新兴农场 …… 737
新安江香芽 …… 235
新进农场 …… 738
新陈差价 …… 507
新昌县茶叶良种场 …… 729
新昌茶厂 …… 744
新茶 …… 390
新茶场的建立 …… 707
新茶行 …… 607
新茶园建设 …… 119
新茶到在先，捧得高似天；若要迟一脚，丢在山半边 …… 651
新茶咏寄上西川相公二十三舅大夫二十舅 …… 588
新茶帖 …… 643
新茶样 …… 390
新胜茶场 …… 739
新都第一茶厂 …… 748
新桥茶场 …… 741
新样团茶 …… 601

新铁 …… 367
新娘茶(1) …… 568
新娘茶(2) …… 570
新梢 …… 290
新梢生长 …… 300
新梢持嫩性 …… 300
新彩 …… 520
新婚三道茶 …… 568
新婚合杯茶 …… 568
新婚交杯茶 …… 568
新婚抬茶 …… 568
新婚请茶 …… 568
新街茶林场 …… 728
新编药茶千方治百病 …… 704
韵味 …… 402
意大利茶叶中农药最高残留限量 …… 788
数典 …… 692
数量性状遗传 …… 60
煎茶(1) …… 221
煎茶(2) …… 556
煎茶(3) …… 592
煎茶(4) …… 609
煎茶七类 …… 683
煎茶七类卷 …… 644
煎茶水记 …… 679
煎茶四要 …… 556
煎茶用水二十品 …… 581
煎茶图(1) …… 633
煎茶图(2) …… 633
煎茶图(3) …… 636
煎茶图(4) …… 640
煎茶图(5) …… 640
煎茶图(6) …… 641
煎茶制法 …… 372
煎茶博士 …… 576
煎茶赋 …… 622
塑料大棚茶园 …… 117
塑料味 …… 401
塑料茶具 …… 519
塑料静电式拣梗机 …… 457
塑料膜覆盖茶园 …… 116
煤饼炒茶灶 …… 449
煤耗率 …… 446
满井 …… 583
潲水大叶茶 …… 106
滇西德昂族水茶 …… 563
滇红 …… 274
滇红特级工夫红茶 …… 275
滇红特级礼茶 …… 274
滇红碎茶 …… 277
滇青 …… 262
滇青一级 …… 263
滇青二级 …… 263
滇青三级 …… 263
滇南腌茶 …… 564
滇桂黑茶 …… 273
滇配 …… 263
滇绿 …… 262
滇缅茶 …… 55
澜水县茶叶实验场 …… 728
溴 …… 349
溪丘湾茶场 …… 734
溪头梨园茶 …… 239
溪茶 …… 268
溪亭茶话图 …… 640
漓江春白茶 …… 266
漓江银针 …… 255
漓江象牙 …… 266
滚切式切茶机 …… 453
滚雪香茗 …… 265
滚筒式杀青机 …… 436
滚筒式茶叶匀堆机 …… 458
滚筒圆筛 …… 377
滚筒圆筛机 …… 454
滚槽式杀青机 …… 437
滓方 …… 544
滋湖茶 …… 267
塞内加尔 …… 782
塞浦路斯 …… 780
谨和答惠茶之什 …… 596
福大 61 号 …… 97
福大 …… 85
福云 6 号 …… 89
福云 7 号 …… 90
福云 10 号 …… 90
福云 595 号 …… 90
福云曲毫 …… 238
福宁元宵绿 …… 239
福州 …… 41
福州农工商联合企业公司茶厂 …… 745

福州茶厂 …… 745
福州茶艺馆 …… 761
福安大白茶 …… 85
福安茶厂 …… 745
福安新娘茶 …… 569
福寿茶 …… 272
福迎春茶庄 …… 761
福岭白牡丹 …… 88
福建水仙 …… 86
福建乌龙茶 …… 719
福建名优茶 …… 218
福建名茶 …… 718
福建农业大学茶学专业 …… 767
福建茉莉花茶(1) …… 278
福建茉莉花茶(2) …… 717
福建茶叶民间传说 …… 697
福建茶馆 …… 575
福建省农业科学院茶叶研究所 …… 764
福建省茶叶公司 …… 754
福建省茶叶质量监督检验站 …… 769
福建省茶叶学会 …… 770
福建省茶叶标准 …… 421
福建厦门茶叶进出口公司 …… 754
福泉山茶场 …… 729
福前农场 …… 731
福鹿茶 …… 272
福琼茶庄 …… 763
福鼎 …… 85
福鼎大白茶 …… 85
福鼎大毫茶 …… 85
福鼎白毫 …… 85

〔乙〕

群体品种 …… 68
嫌 …… 405
嫁接换种 …… 77
嫁接繁殖 …… 77
叠盘式烘笼 …… 442
缙云毛峰 …… 256

十四画

〔一〕

静冈县 …… 777
静电式茶叶拣梗机 …… 456
静电拣梗 …… 378
静态茶叶生物化学 …… 323
静沸 …… 538
碧云 …… 81
碧玉春 …… 229
碧玉簪 …… 247
碧色天香 …… 236
碧芽 …… 242
碧波茶 …… 109
碧竖 …… 7
碧香早 …… 98
碧峰 …… 82
碧峰雪芽 …… 265
碧舫茶 …… 245
碧涧茶 …… 245
碧绿 …… 243
碧蛾蜡蝉 …… 184
碧螺春 …… 78
瑶山种 …… 101
瑶族新婚敬茶 …… 569
熬广茶 …… 554
熬茶 …… 557
墙有耳 …… 641
嘉木 …… 3
嘉靖紫砂提梁壶 …… 530
截角 …… 25
截洪沟 …… 120
境会亭 …… 39
“摘三茶,犯天骂” …… 149
摘山 …… 145
摘茶 …… 145
摘秋茶,犯天骂 …… 649
摘蕾 …… 77
蔍江大叶茶 …… 102
暮春偶过山家 …… 606
蔡端明别记 …… 685
蔡襄 …… 666
蔡襄辨茶 …… 655
樣 …… 3
槚 …… 2
榨茶 …… 364
槠叶齐 …… 96
槠叶齐9号 …… 97
槠叶齐12号 …… 97
榷务 …… 11

榷场 …… 12
榷货务 …… 11
榷货务都茶场 …… 12
榷茶 …… 18
榷茶司 …… 14
榷茶场 …… 11
榷茶使 …… 16
榷茶都转运使司 …… 15
榷茶提举司 …… 15
歌风春燕 …… 264
歌乐茶 …… 89
酽茶 …… 564
酶分解茶 …… 470
酶类 …… 339
酶活性测定 …… 410
酶蛋白 …… 337
酸不溶性灰分测定 …… 412
酸味 …… 402
酸味草 …… 199
酸性氨基酸 …… 337
酸性磷酸酯酶 …… 341
酸性磷酸酶活性测定 …… 411
酸馊气味 …… 401
酸模叶蓼 …… 198
碱性氨基酸 …… 337
碱茶 …… 565
碣滩 …… 44
碣滩茶 …… 249
碳氮比 …… 359
磁化茶杯 …… 527
磁州窑 …… 522
磁窑 …… 522
需水特性 …… 312
需求 …… 498
需求价格弹性 …… 498
需求弹性 …… 498
需氧呼吸 …… 311

〔丨〕

雌蕊 …… 294
雌蕊群 …… 294
颗粒 …… 395
颗粒体病毒 …… 211
噁唑类衍生物 …… 346
噁唑碱类 …… 346
蜻蜓头 …… 395
蜡茶 …… 365
蜡面茶 …… 365
蝉翼 …… 3

〔丿〕

镭 …… 349
镀 …… 538
镁 …… 349
镁含量测定 …… 413
镁素营养 …… 134
熏花茶 …… 278
熏花茶制法 …… 381
熏豆茶 …… 562
熏焙 …… 370
箍 …… 544
箬叶 …… 385
算 …… 548
管道施肥 …… 137
管道施肥灌溉 …… 140
管道输送器 …… 466
膜叶茶 …… 55
膜浓缩 …… 384
鲜叶中组分的光分解作用 …… 363
鲜叶加工 …… 367
鲜叶评级 …… 361
鲜叶贮运 …… 149
鲜叶贮青装置 …… 434
鲜叶验收 …… 149
鲜叶脱水机 …… 434
鲜红 …… 520
鲜红釉僧帽壶 …… 529
鲜灵 …… 399
鲜明 …… 397
鲜茶汁制取设备 …… 462
鲜茶汁制法 …… 384
鲜亮 …… 404
鲜美 …… 402
鲜浓 …… 402
鲜艳 …… 397
鲜爽 …… 402
鲜甜 …… 402
鲜绿(1) …… 395
鲜绿(2) …… 404
鲜醇 …… 402

〔丶〕

遮阳棚 …… 77
遮阴棚 …… 77
遮放茶厂 …… 750
瘦小 …… 405
瘦薄 …… 405
辣茶 …… 483
韶山韶峰 …… 250
韶关市陆羽茶庄 …… 763
韶关常青茶店 …… 762
韶州 …… 44
端午茶 …… 572
端正 …… 395
端果碟 …… 560
端茶送客 …… 559
旗 …… 3
旗枪 …… 224
精制 …… 376
精制厂 …… 514
精制除杂装置 …… 452
精制率 …… 380
精茶帖 …… 643
精氨酸 …… 338
精蛋白 …… 336
精揉 …… 372
精揉机 …… 439
熔盏 …… 578
漆托子 …… 528
漆姑草 …… 197
漆器茶具 …… 517
漆雕秘阁 …… 546
漱口茶 …… 93
漫灌 …… 140
漪湖雾螺 …… 237
漉水囊 …… 544
漉尘 …… 544
漳平水仙茶饼 …… 281
漳州茶厂 …… 745
滴水灌溉 …… 140
滴灌 …… 140
漏采率 …… 148
漏影春 …… 4
慢火烘炙 …… 365
慢奇兰 …… 88
赛山毛峰 …… 244
赛山玉莲 …… 244
寡糖 …… 345
窖花 …… 380
窖花机 …… 461
窖花园 …… 461
窖花茶 …… 278
窖花箱 …… 461
窖茶用香花 …… 380
蜜三糖 …… 345
蜜茶 …… 487
蜜桃香 …… 399
蜜腺 …… 294
褐边绿刺蛾 …… 176
褐刺蛾 …… 174
褐带长卷叶蛾 …… 177
褐蛀蜂 …… 193

〔乙〕

暨阳雁翎 …… 223
隧道式萎凋 …… 368
嫩匀(1) …… 394
嫩匀(2) …… 405
嫩叶老杀 …… 368
嫩叶老杀,老叶嫩杀 …… 650
嫩尖 …… 394
嫩采 …… 148
嫩香 …… 399
嫩栗香 …… 399
嫩黄(1) …… 398
嫩黄(2) …… 404
嫩梢 …… 290
嫩爽 …… 402
嫩绿(1) …… 395
嫩绿(2) …… 397
嫩绿(3) …… 404
嫩鲜 …… 402
翠玉 …… 110
翠华龙井 …… 262
翠华茶 …… 107
翠峰 …… 80
翠绿(1) …… 396
翠绿(2) …… 404
翠魁 …… 236
翠微金精茶 …… 240

熊明遇 …… 671
熊洞云雾 …… 246
熊蕃 …… 667

十五画

〔一〕

撵茶图 …… 634
撕裂 …… 371
撒拉族以茶订婚 …… 567
撒盘式茶叶匀堆机 …… 458
撩云 …… 545
撩头割脚 …… 377
撩筛 …… 377
撩筛风选组合机 …… 455
撩筛风选联合机 …… 455
撩筛机 …… 454
鉴 …… 516
播州 …… 47
播种期 …… 122
播种量 …… 122
擒龙山茶场 …… 732
撤茶 …… 559
增效作用 …… 205
增量分析法 …… 501
增强免疫作用 …… 476
鞍山元茗茶厂 …… 742
蔵菜茶 …… 481
蕉岭华侨茶场 …… 736
蕉荫烹茶图 …… 638
蕲州 …… 43
横水沟 …… 120
横县茶厂 …… 747
横纹茶 …… 230
横岩云雾 …… 236
横管式热风炉 …… 445
槽式杀青机 …… 436
槽式炒干机 …… 447
槽式萎凋 …… 368
槲皮素 …… 331
樟圆蚧 …… 185
樟脑气味 …… 401
飘筛机 …… 455
飘薄 …… 393
飘簸 …… 378
醋茶 …… 487
醋酸 …… 355
醇正 …… 402
醇和 …… 402
醇厚 …… 402
醇爽 …… 402
醇脱氢酶 …… 340
醇溶谷蛋白 …… 337
醇溶蛋白 …… 337
醉红 …… 520
醉茶志怪 …… 629
碾茶 …… 578
震钧 …… 675
震雷春 …… 244
震雷剑毫 …… 244

〔丨〕

题王浚之茗醉庐 …… 603
题龙门茶屋图 …… 602
题李文则画陆羽烹茶 …… 602
题汪近人煎茶图 …… 608
题陆鸿渐上饶新开山舍 …… 588
题画扇三种花·茗花 …… 609
题《事茗图》 …… 603
题《诗经》堂 …… 606
题茶山 …… 590
题唐伯虎烹茶图为喻正之太守三首 …… 605
题禅院 …… 590
题蔡端明苏东坡墨迹后(四首之二) …… 602
影青小壶 …… 529
影青六棱花形盏托 …… 527
影青印花珍珠地小壶 …… 529
影青花口足镂空盏托 …… 527
影青连体盏托 …… 528
影青刻划花花口瓶 …… 529
影青弦纹直口杯 …… 525
影青高足盏托 …… 528
影青盘口双系小壶 …… 529
踏包揉 …… 375
蝶菊蜜茶 …… 479
墨兰数枝宣德纸,苦茗一杯成化窑 …… 615
墨江云针 …… 261
墨梅图 …… 639
墨绿 …… 396
墨绿金龟 …… 193

〔丿〕

镇巴烤茶 …… 562
镉 …… 349
镍 …… 349
镍含量测定 …… 413
稻时无破箩，茶时无太婆 …… 650
黎巴嫩 …… 780
黎明茶厂 …… 750
箱式茶叶匀堆机 …… 458
箱式窨花机 …… 461
箱茶喂料机 …… 458
箱窖 …… 380
僵蚕茶 …… 486
僵葱茶 …… 483
德宏茶 …… 56
德国 …… 781
德国茶叶中农药最高残留限量 …… 788
德国茶叶标准 …… 786
德昂族以茶求婚 …… 567
德昂族葬礼茶 …… 571
磐安云峰 …… 227

〔丶〕

熟地加生泥，胜似吃高丽 …… 648
熟盂 …… 539
熟味 …… 403
熟饼 …… 283
摩洛哥 …… 782
摩擦轮式压砖机 …… 460
摩擦静电式拣梗机 …… 457
瘤尺蠖 …… 172
瘤叶短蕊茶 …… 58
颜色釉 …… 519
颜色釉瓷 …… 520
糊状(1) …… 395
糊状(2) …… 405
糊精 …… 346
糙耙茶 …… 565
遵义毛峰 …… 259
遵义茶树良种场 …… 741
潜川雪峰 …… 236
潜伏芽 …… 290
潜育层 …… 151
潮州市名茶茶业发展有限公司 …… 755
潮州茶树良种繁育示范场 …… 736
潮汕烘炉 …… 543
潮安大乌叶 …… 98
潭州 …… 44
澳大利亚 …… 783
澳大利亚茶叶中农药最高残留限量 …… 788
澳大利亚茶叶标准 …… 786
澳门茶艺协会 …… 773
澜沧茶厂 …… 750
鹤冈红茶 …… 276
鹤峰苔子茶 …… 95
鹤鳖神人 …… 531

〔乙〕

豫毛峰 …… 243
豫绿 …… 94
缬氨酸 …… 338

十六画

〔一〕

靛青 …… 405
靛蓝 …… 405
螯合淋溶作用 …… 129
擂茶 …… 561
擂茶茶具 …… 547
磐石壶 …… 537
蕾纽摩羯纹三足架银盐台 …… 540
蕾纽摩羯银盐台 …… 540
蕾鹿蛾 …… 178
薏仁茶 …… 481
薏米保健茶 …… 478
薄荷味 …… 403
薄荷脑 …… 353
薄荷醇 …… 353
薄壁组织 …… 306
橙花叔醇 …… 353
橙花醇 …… 353
橙花醛 …… 353
橙茶 …… 473
橙黄 …… 398
橙黄片 …… 277
橙黄白毫 …… 276
橘二叉蚜 …… 181
橘白蓑蛾 …… 173

橘红茶 …… 486
橘刺粉虱 …… 182
橘茶 …… 486
橘香 …… 399
橘黄粉虱 …… 182
整形提毫 …… 373
整饬皖茶文牍 …… 687
整枝剪 …… 427
整理茶叶办法并检验条例 …… 23
飘 …… 544
醍醐泉 …… 584
醒酒作用 …… 476
霍山金鸡种 …… 84
霍山茶厂 …… 745
霍山黄大茶 …… 267
霍山黄芽 …… 266
霍山菊花茶 …… 232
霍山银球茶叶公司 …… 754
霍山翠芽 …… 231
霍红 …… 275

〔丨〕

龇篦 …… 540
嘴 …… 516
器局 …… 539
器官培养 …… 319
赠欧道士卖茶 …… 606
赠泉烹茗 …… 559
赠徐照 …… 600
黔中茶区 …… 113
黔江银钩 …… 259
黔湄 419 号 …… 104
黔湄 502 号 …… 104
黔湄 601 号 …… 105
黔湄 701 号 …… 105

〔丿〕

儒雅宗伯 …… 530
衡山 …… 44
衡量检验 …… 406
歙州 …… 40
歙县茶厂 …… 745
歙县珠兰花茶 …… 279
膨风茶 …… 272
膨风茶制法 …… 375

〔丶〕

磨茶院 …… 6
磨锅茶 …… 262
壅土压条 …… 77
糙米色 …… 396
糖多肽 …… 337
糖脂 …… 344
糖蛋白 …… 337
糖醋诱杀 …… 212
甑 …… 548
甑山银毫 …… 250
燃油式滚筒杀青机 …… 436
潞西香竹筒茶 …… 283
澧河茶 …… 282
激发效应 …… 128
激光育种 …… 67
澹庵坐上观显上人分茶 …… 599

十七画

〔一〕

藏六居士 …… 534
藏花醛 …… 353
藏族奶茶 …… 565
藏族松潘茶 …… 562
藏族清茶 …… 565
藏族婚礼茶 …… 569
磷 …… 348
磷含量测定 …… 413
磷肥 …… 137
磷泵学说 …… 132
磷素利用率 …… 313
磷素营养 …… 133
磷脂 …… 343
磷脂酰乙醇胺 …… 343
磷脂酰肌醇 …… 344
磷脂酰胆碱 …… 344
磷蛋白 …… 337
霜茶·霜茶阁 …… 646
霜峰 …… 82

〔丨〕

鞏源山 …… 41
鞏源茶录 …… 682

螺司 …… 7
螺形 …… 393
螺形绿茶 …… 221
螺纹蓑蛾 …… 173
螺旋式切茶机 …… 453
螺旋式压砖机 …… 460
螺旋式热风炉 …… 446
螺旋滚切式转子揉切机 …… 439
螺旋滚切式采茶机 …… 430
蟋蟀草 …… 196

〔丿〕

穗条 …… 75
魏处士诗意图 …… 633
魏饮种 …… 86
魏晋南北朝以前茶叶产地 …… 35
篾簞 …… 448
繁殖力早期鉴定 …… 71
繁殖系数 …… 75
繁缕 …… 197
徽州茶场 …… 730
徽州烘青 …… 237

〔丶〕

襄州 …… 43
襄阳农业学校特产专业 …… 768
赢利 …… 508
糠醛 …… 354
濯之必洁 …… 366

〔乙〕

翼片棱板式转子揉切机 …… 439

十八画

〔一〕

藕香居茶室 …… 759
鞣花酸 …… 332
藤茶 …… 79
藤壶链蚧 …… 188
藤黄红茶 …… 480
覆船山 …… 42
覆盖度 …… 300

〔丨〕

蟠龙茶 …… 228
黟山 …… 40
黟山石墨 …… 236
黟山雀舌 …… 231
黟县茶叶实验场 …… 730

〔丿〕

馥郁 …… 399
翻引钱 …… 30

〔丶〕

瀑布山 …… 39
瀑布岭 …… 39
瀑泉茶 …… 246
鎏金人物画银铧子 …… 540
鎏金飞仙鹤纹壶门座银茶罗子 …… 542
鎏金双凤衔绶圈足银方盒 …… 541
鎏金双狮纹菱弧形圈足银盒 …… 540
鎏金团花纹银碗轴 …… 541
鎏金龟形茶粉盒 …… 540
鎏金流云纹长柄银匙 …… 545
鎏金壶门座茶碾子 …… 541
鎏金银龟盒 …… 540
鎏金鸿雁流云纹银茶碾子 …… 541
鎏金镂空飞鸿毬路纹银笼子 …… 543
襟 …… 549

十九画

〔一〕

攒林茶 …… 240
蘼香佩兰茶 …… 484
攀片 …… 373
攀桂天高，忆八百孤寒，到此莫忘修士苦；煎茶地胜，
　看五千文字，个中谁是谪仙人 …… 616

〔丶〕

瀛湖仙茗 …… 265

二十画

〔一〕

醴陵大叶枇杷茶 …… 96

〔丨〕

耀州窑 …… 522

嚼茶 …… 563

〔丿〕

鳝皮色 …… 404
鳞片 …… 292

〔丶〕

灌木型 …… 289
灌水生理指标 …… 313
灌水定额 …… 140
灌溉定额 …… 140
瀹茗夸阳羡，论诗到建安 …… 615

二十一画

〔一〕

露白梗 …… 395
露老梗 …… 395
露黄 …… 395
露梗 …… 394
露筋(1) …… 395
露筋(2) …… 404

〔丶〕

麝香草酚 …… 358
赣茶1号 …… 93
赣南擂茶 …… 561
夔州竹枝歌九首(之五) …… 599

二十二画

〔丿〕

镶锡茶具 …… 518
簏 …… 429

〔乙〕

鹭茶图 …… 640

二十三画

〔丿〕

罐装茶饮料 …… 285
罐装茶制法 …… 384
罐罐茶 …… 560

〔丶〕

癯仙茶谱 …… 682

二十四画

〔丿〕

衢州市微型茶机厂 …… 751

汉语拼音索引

1,4,6-三-*O*-棓酰基-β-D-葡糖 …… 332
1958 年茶叶大面积丰产经验 …… 707
1958 年茶叶高产卫星 …… 707
1*H*-卟 …… 351
1-*O*-棓酰基-4,6-(一)-六羟基二酚-β-D-葡糖 …… 332
1-戊烯-3-醇 …… 351
1-辛烯-3-醇 …… 352
1-乙基-2-甲酰吡咯 …… 358
2,5-二甲基吡嗪 …… 358
2,6,6-三甲基-2-羟基环己-1-酮 …… 356
2,6-二甲基吡嗪 …… 358
2,6-二甲氧基苯酚 …… 357
2-苯基苯并吡喃酮 …… 330
2-苯基乙醛 …… 354
2-苯乙醇 …… 352
2-甲基吡嗪 …… 358
2-乙酰吡咯 …… 358
3,4,5-三羟基苯甲酸 …… 332
3,4-苯并芘 …… 358
3,4-二羟基肉桂酸 …… 332
3,7-二甲基-1,5,7-辛三烯-3-醇 …… 352
3,7-二甲基-1,5-辛二烯-3,7-二醇 …… 352
3-咖啡基金鸡纳酸 …… 332
3 脱氢鸡纳酸合成酶 …… 341
3-脱氧-D-阿糖基庚酮糖-7-磷酸合成酶 …… 341
4-丙基巴豆醛 …… 353
4-丙基愈创木酚 …… 357
4-甲基愈创木酚 …… 357
4-乙基苯酚 …… 357
4-乙基愈创木酚 …… 357
4-乙烯基苯酚 …… 357
4-乙烯基愈创木酚 …… 357
5,6-环氧-β-紫罗酮 …… 356
5,6-环氧黄体素 …… 336
5,6-环氧隐黄质 …… 336
5,6-双环氧隐黄素 …… 336
5,8-双环氧隐黄素 …… 336
50%致死浓度 …… 203
58 型红茶初制成套设备 …… 451
58 型绿茶初制成套设备 …… 451
5-磷酸核糖 …… 345
5-磷酸木糖 …… 345
5-脱氢莽草酸还原酶 …… 341
67 型绿茶初制成套设备 …… 451
7369 升白片 …… 469
7-磷酸景天庚酮糖 …… 345
95%致死量 …… 203
95%致死浓度 …… 203
908 富硒花茶 …… 284
"A·V"天然茶皂素洗理香波 …… 471
BCR 机 …… 440
BLC 机 …… 440
BLC 制法 …… 371
BOP …… 276
BOPF …… 276
BP …… 276
BPS …… 276
BS …… 276
C-12 型茶园拖拉机 …… 425
CTC 茶 …… 277
CTC 红碎茶 …… 277
CTC 切茶机 …… 440
CTC 制法 …… 371
D …… 277
ECP 机 …… 442
F …… 277
FBOP …… 276
FBOPF …… 276
FOP …… 276
GABA 茶 …… 486

Gabaron 茶 …… 486
INA 细菌 …… 216
ISO3720 红茶规格标准 …… 786
K 值 …… 118
LTP 机 …… 440
LTP 制法 …… 371
N-甲基氨基苯甲酸酯 …… 356
N-甲基核苷酶 …… 341
N-甲基核苷水解酶 …… 342
OF …… 277
OP …… 276
P …… 276
PD …… 277
PF …… 276
PIB …… 211
PS …… 276
RNA 酶 …… 342
S …… 276
TO-891 制茶专用油脂 …… 471
T-RNA(腺嘌呤-1)转甲基酶 …… 342
TS-80 乳化剂 …… 470
TS-861 稳泡剂 …… 471
α-法呢烯 …… 350
α-胡萝卜素 …… 335
α-蒎烯 …… 350
α-萜品醇 …… 353
α-纤维素测定 …… 408
α-紫罗兰酮 …… 355
α-紫罗酮 …… 355
β,γ-己烯基己酸酯 …… 356
β-苯乙醇 …… 352
β-大马酮 …… 355
β-胡萝卜素 …… 335
β-胡萝卜素褪色酶 …… 342
β-胡萝卜素氧化物 …… 335
β-环柠檬醛 …… 353
β-石竹烯 …… 350
β-香叶烯 …… 350
β-玉米胡萝卜素 …… 335
β-月桂烯 …… 350
β-紫罗兰酮 …… 355
β-紫罗酮 …… 355
γ-氨基丁酸 …… 339
γ-胡萝卜素 …… 335
(－)-EC …… 329
(－)-ECG …… 330
(－)-EGC …… 329
(－)-EGCG …… 330
(－)-表儿茶素 …… 329
(－)-表儿茶素没食子酸酯 …… 330
(－)-表没食子儿茶素 …… 329
(－)-表没食子儿茶素没食子酸酯 …… 329
(±)-C …… 329
(±)-GC …… 329
(±)-儿茶素 …… 329
(±)-没食子儿茶素 …… 329

A

阿富汗 …… 780
阿根廷 …… 779
阿拉伯联合酋长国 …… 780
阿拉伯醛糖 …… 345
阿里山珠露茶 …… 271
阿萨姆 …… 776
阿萨姆变种(1) …… 52
阿萨姆变种(2) …… 53
阿塞拜疆 …… 775
埃及 …… 782
埃及茶叶标准 …… 786
埃塞俄比亚 …… 782
矮丰 …… 109
矮化密植 …… 123
矮脚乌龙 …… 87
艾登分类法 …… 52
爱茶歌 …… 603
爱尔兰 …… 781
爱尔兰红茶 …… 473
爱新觉罗·弘历 …… 674
爱新觉罗·玄烨 …… 673
安茶 …… 281
安化茶厂 …… 746
安化大叶种 …… 96
安化擂茶 …… 561
安化松针 …… 248
安化县茶叶试验场 …… 734
安化雪松 …… 251
安徽 1 号 …… 84
安徽 3 号 …… 84
安徽 7 号 …… 84

安徽茶经 …… 718
安徽茶叶生产技术 …… 707
安徽名优茶 …… 218
安徽农业大学茶业系 …… 766
安徽省茶业学会 …… 770
安徽省茶叶标准 …… 421
安徽省农业科学院祁门茶叶研究所 …… 764
安徽条茶 …… 237
安吉白茶 …… 80
安吉白片 …… 226
安吉茶厂 …… 743
安吉玉风茶 …… 226
安康银峰 …… 264
安兰轩茶庄 …… 762
安全间隔期 …… 206
安仁豪峰 …… 251
安顺竹叶茶 …… 104
安塘大叶种 …… 101
安溪采茶歌 …… 613
安溪茶厂 …… 745
安溪茶歌 …… 606
安溪茶叶机械厂 …… 751
安溪县茶叶公司 …… 754
安远大叶种 …… 92
氨基甲酸酯类杀虫剂 …… 201
氨基酸 …… 337
氨基酸检验 …… 407
氨基酸组成测定 …… 407
氨基乙酸 …… 337
鞍山元茗茶厂 …… 742
胺氧化酶 …… 340
暗扁刺蛾 …… 175
暗黑 …… 405
暗黑鳃金龟 …… 193
暗红(1) …… 398
暗红(2) …… 404
暗黄 …… 398
暗条 …… 395
熬茶 …… 557
熬广茶 …… 554
螯合淋溶作用 …… 129
傲山 …… 36
澳大利亚 …… 783
澳大利亚茶叶标准 …… 786
澳大利亚茶叶中农药最高残留限量 …… 788
澳门茶艺协会 …… 773

B

八宝盖碗茶 …… 477
八都(1) …… 41
八都(2) …… 41
八方凌云绞泥壶 …… 536
八角丁 …… 175
八角式炒干机 …… 448
八角亭龙须茶 …… 268
八十三吟 …… 599
八仙彩碗 …… 526
八仙茶(1) …… 90
八仙茶(2) …… 269
八仙茶(3) …… 477
八仙茶坊 …… 758
八仙云雾 …… 263
八月十五看月华 …… 613
八运壶 …… 537
巴博拉茶叶转子机 …… 440
巴布亚新几内亚 …… 779
巴东(1) …… 42
巴东(2) …… 45
巴东大叶茶 …… 94
巴伐茶 …… 473
巴赫达兹分类法 …… 53
巴基斯坦 …… 780
巴基斯坦茶叶标准 …… 787
巴龙式热风炉 …… 445
巴山 …… 42
巴山碧螺 …… 264
巴山翠菊 …… 264
巴山芙蓉 …… 264
巴山雀舌 …… 256
巴山峡川 …… 46
巴山银芽 …… 255
巴蜀 …… 46
巴西 …… 779
巴岳茶场 …… 739
把盘 …… 391
坝子白毛茶 …… 106
掰老锅 …… 372
白斑茸毒蛾 …… 169
白菜青盐粗子饭,瓦壶天水菊花茶 …… 615

白茶(1) …… 89
白茶(2) …… 265
白茶初制 …… 376
白茶盏 …… 526
白茶制造化学 …… 325
白瓷 …… 519
白瓷盏 …… 524
白蛋白 …… 336
白毫(1) …… 265
白毫(2) …… 276
白毫末茶 …… 277
白毫片 …… 276
白毫乌龙 …… 272
白毫小种 …… 276
白毫银针 …… 265
白毫早 …… 97
白合 …… 367
白合盗叶 …… 366
白河歌风茶 …… 264
白鹤 …… 110
白鹤山 …… 44
白虎银毫 …… 241
白鸡冠(1) …… 91
白鸡冠(2) …… 268
白僵菌 …… 209
白居易 …… 663
白兰地樱桃酒茶 …… 473
白兰花茶 …… 278
白琳工夫 …… 275
白鹭 …… 110
白马岭茶 …… 255
白马毛尖 …… 252
白毛茶变种 …… 57
白毛猴(1) …… 89
白毛猴(2) …… 268
白茅 …… 196
白茅茶 …… 253
白米山农场 …… 730
白牡丹(1) …… 88
白牡丹(2) …… 265
白囊蚧 …… 186
白囊蓑蛾 …… 173
白泥赤印 …… 8
白牛茶 …… 273
白葡萄酒-朗姆冰茶 …… 473
白奇兰 …… 88
白乳泉 …… 582
白瑞香 …… 91
白沙井 …… 584
白沙绿茶 …… 255
白沙农场 …… 738
白沙溪茶厂 …… 746
白石毛尖 …… 251
白霜雾毫 …… 236
白水先生 …… 658
白天皮包水、晚上水包皮 …… 651
白文 …… 110
白芽茶 …… 265
白芽奇兰 …… 269
白燕 …… 110
白叶茶 …… 265
白叶单丛(1) …… 99
白叶单丛(2) …… 270
白釉 …… 519
白釉瓷 …… 519
白釉瓜棱形执壶 …… 528
白釉花口盏 …… 524
白釉连托瓷把杯 …… 524
白釉五彩执壶 …… 536
白岳黄芽 …… 233
白云1号 …… 91
白云茶(1) …… 233
白云茶(2) …… 267
白云春毫 …… 233
白云峰 …… 37
白云剑毫 …… 247
白云毛峰 …… 243
白芷荆芥茶 …… 482
白痣姬刺蛾 …… 176
白族彩礼茶 …… 567
白族雷响茶 …… 559
白族闹棚茶 …… 569
白族三道茶 …… 559
百杯香芽 …… 236
百岛绿剑 …… 247
百抖茶 …… 564
百果壶 …… 535
百合茶场 …… 737
百里香酚 …… 357
百粒重 …… 75

白两茶 …… 282
白山祖茶 …… 229
白芽重 …… 149
白药煎茶 …… 486
百页板式窨花机 …… 461
百页式烘干机 …… 442
百丈山 …… 45
百字令·谷雨试茶 …… 612
柏茶散 …… 479
柏柳乌龙 …… 87
柏木醇 …… 353
摆茶宴 …… 570
拜茶 …… 570
扳片 …… 373
斑喙丽金龟 …… 193
斑竹提梁壶 …… 536
搬壶馆 …… 573
板兰大青茶 …… 484
板栗香 …… 399
半成品茶理化检验 …… 406
半发酵茶 …… 267
半发酵作用 …… 375
半幅式采摘 …… 431
半盖焙 …… 375
半固定式喷灌 …… 140
半胱氨酸 …… 338
半烘炒绿茶 …… 221
半迳茶场 …… 731
半瓤壶 …… 534
半乔木型 …… 289
半球状圆柱转子挤揉机 …… 440
半乳糖 …… 344
半乳糖脂 …… 344
半夏 …… 199
半纤维素 …… 346
半岩茶 …… 268
半叶插 …… 76
半自走式采茶机 …… 431
邦东大叶茶 …… 106
邦东黑大叶 …… 106
棒头草 …… 196
包包机 …… 440
包揉 …… 375
包揉机 …… 438
包心 …… 396
包种茶制法 …… 375
包装车间 …… 386
饱和差 …… 118
饱和含水量 …… 142
饱和水汽压 …… 118
宝鼎茶闲烟尚绿，幽窗棋罢指犹凉 …… 616
宝洪茶 …… 108
宝洪山 …… 47
宝石红 …… 520
宝云山 …… 38
保护组织 …… 306
保健茶 …… 477
保健茶配方及开发 …… 704
保健茶制法 …… 384
保靖岚针 …… 250
保山市茶叶咖啡贸易总公司 …… 756
保卫细胞 …… 309
报告期水平 …… 495
抱儿云峰 …… 234
抱娘茶 …… 367
趵突泉 …… 583
北茶南迁 …… 68
北川茶厂 …… 748
北风天 …… 375
北港毛尖 …… 266
北京茶馆 …… 573
北京茶酒馆 …… 573
北京茶俗 …… 557
北京大茶馆 …… 573
北京大碗茶 …… 562
北京棋茶馆 …… 573
北京清茶馆 …… 573
北京人 …… 631
北京市茶业协会 …… 773
北京市茶叶加工厂 …… 741
北京书茶馆 …… 573
北京野茶馆 …… 573
北流茶厂 …… 747
北路银针 …… 265
北仑茶链蚧 …… 188
北山啜茗 …… 606
北胜州茶马市 …… 27
北宋茶之生产与经营 …… 694
北耀农场 …… 737
北园茶楼 …… 762

北苑焙新茶并序 …… 593
北苑别录 …… 681
北苑茶录 …… 680
北苑煎茶法 …… 681
北苑十咏 …… 594
北苑十咏诗帖 …… 643
北苑拾遗 …… 680
北照茶 …… 254
贝壳形 …… 393
备茶 …… 578
备具 …… 578
背二涉三 …… 578
背壶 …… 529
锁 …… 349
倍子茶调散 …… 479
被迫休眠 …… 305
焙(1) …… 366
焙(2) …… 549
焙茶坞 …… 587
焙笼 …… 442
奔月壶 …… 536
本朝茶法 …… 681
本地鉴定 …… 70
本钱 …… 24
本色 …… 31
本山(1) …… 86
本山(2) …… 269
本身路 …… 379
苯丙氨酸 …… 338
苯丙氨酸脱氨酶 …… 342
苯丙氨酸脱氨酶活性测定 …… 411
苯并咪唑类杀菌剂 …… 201
苯酚 …… 357
苯甲醇 …… 352
苯甲醛 …… 354
苯氧羧酸类除草剂 …… 202
苯乙腈 …… 358
苯乙醛 …… 354
苯乙酮 …… 356
畚 …… 540
畚箕 …… 448
比较分析法 …… 501
比结构质量 …… 446
比利时 …… 781
比体积测定 …… 414
比叶重 …… 301
吡喃果糖 …… 344
吡喃葡萄糖 …… 344
闭蓄态磷 …… 132
秘鲁 …… 779
秘鲁茶叶中农药最高残留限量 …… 789
碧波茶 …… 109
碧蛾蜡蝉 …… 184
碧舫茶 …… 245
碧峰 …… 82
碧峰雪芽 …… 265
碧涧茶 …… 245
碧绿 …… 243
碧螺春 …… 78
碧色天香 …… 236
碧竖 …… 7
碧香早 …… 98
碧芽 …… 242
碧玉春 …… 229
碧玉簪 …… 247
碧云 …… 81
算 …… 548
边茶 …… 506
边际产量 …… 498
边际成本 …… 498
边际分析法 …… 501
边际收益 …… 498
边销茶 …… 505
边引 …… 25
边缘修剪 …… 144
蔪蓄 …… 198
扁瘪 …… 394
扁茶炒制机械 …… 449
扁刺蛾 …… 174
扁刺蛾核型多角体病毒 …… 211
扁平光滑 …… 394
扁条 …… 394
扁削 …… 394
扁形茶制法 …… 372
扁形绿茶 …… 221
扁竹牙 …… 198
苄醇 …… 352
苄基氯 …… 358
便条 …… 22
便秘治疗作用 …… 475

标样 …… 417
标准化 …… 415
标准品种 …… 69
表茶黄棓灵 …… 334
表茶黄棓灵-3-O-没食子酸酯 …… 334
表茶黄素-3′-没食子酸酯 …… 333
表茶黄酸没食子酸酯 …… 333
表面水 …… 149
表皮 …… 307
别本茶经 …… 684
别石泉 …… 588
冰岛长叶茶 …… 106
丙氨酸 …… 337
丙氨酸脱羧酶 …… 342
丙醛 …… 354
丙酸 …… 355
柄 …… 516
饼饼茶 …… 283
饼茶 …… 217
饼茶成型工具 …… 548
饼茶捣茶杵、臼 …… 548
饼茶干燥工具 …… 549
饼茶蒸茶釜 …… 548
饼茶蒸茶工具 …… 548
饼茶蒸茶灶 …… 548
饼茶制法 …… 383
饼茶制具 …… 548
饼肥 …… 138
饼形 …… 392
病虫发生量预测 …… 214
病虫发生期预测 …… 213
病虫预测预报 …… 213
病情指数 …… 215
波毫 …… 84
波拉连续揉切机 …… 440
波兰 …… 781
玻管预测法 …… 213
玻璃茶具 …… 519
玻利维亚 …… 779
般若波罗蜜多心经壶 …… 536
剥 …… 391
菠萝茶 …… 473
播种量 …… 122
播种期 …… 122
播州 …… 47
伯坚惠新茶 …… 601
勃篮 …… 448
博白县茶厂 …… 747
博杂 …… 22
博乌 …… 13
博卖都茶场 …… 12
薄壁组织 …… 306
薄荷醇 …… 353
薄荷脑 …… 353
薄荷味 …… 403
补茶经 …… 680
补火 …… 379
补火车色 …… 378
补植缺株 …… 151
捕虫网 …… 216
捕食性瓢虫 …… 207
捕食性益蝽 …… 208
不定根 …… 288
不定芽 …… 290
不发酵茶 …… 220
不适宜区 …… 112
不问石砚羊毫，一样染成烟雨景；且把玉壶雀舌，几番吟到月浸亭 …… 616
不锈钢茶具 …… 519
不夜侯 …… 3
不孕变种 …… 54
不正常新梢 …… 149
布朗族酸茶 …… 563
布隆迪 …… 778
部颁标准 …… 415
部门间生产联系分析法 …… 502
部门联系平衡法 …… 502

C

财政部贸易委员会茶叶研究所 …… 764
采茶 …… 145
采茶词 …… 603
采茶调 …… 613
采茶歌(1) …… 591
采茶歌(2) …… 610
采茶歌(3) …… 610
采茶机 …… 429
采茶锸 …… 429
采茶剪 …… 429

采茶录 …… 679
采茶图 …… 640
采茶舞曲 …… 614
采茶戏 …… 631
采茶与制茶 …… 705
采茶作饼 …… 366
采花毛尖 …… 247
采净率 …… 432
采穗园 …… 75
采薇山樵 …… 532
采雨诗 …… 605
采摘标准 …… 145
采摘批次 …… 146
采摘制度 …… 145
采摘周期 …… 146
采种园 …… 77
蔡端明别记 …… 685
蔡襄 …… 666
蔡襄辨茶 …… 655
残片紫陶茶壶 …… 537
残效期 …… 203
仓司 …… 14
苍璧 …… 3
苍耳 …… 197
苍耳子茶 …… 479
苍龙璧 …… 3
苍绿 …… 396
苍山春雪 …… 234
苍山雪绿 …… 261
苍梧山 …… 43
藏花醛 …… 353
糙米色 …… 396
曹雪芹 …… 674
槽式炒干机 …… 447
槽式杀青机 …… 436
槽式萎凋 …… 368
草坝茶场 …… 739
草大虫 …… 541
草蛉 …… 207
草履蚧 …… 188
草履硕蚧 …… 188
草莓果汁茶 …… 472
草木有本心 …… 652
草药茶制法 …… 384
草中英 …… 3
侧多食跗线螨 …… 190
侧根 …… 287
侧根结构 …… 308
侧生分生组织 …… 306
侧芽 …… 289
侧枝 …… 288
层叠式连续揉捻机 …… 438
叉 …… 548
插得秧来茶又老，采得茶来秧又草 …… 649
插穗 …… 76
插条茶籽茶叶三丰收的经验 …… 711
查山 …… 40
茶(1) …… 1
茶(2) …… 57
茶(3) …… 608
茶(4) …… 705
茶(5) …… 705
茶(押) …… 646
茶氨酸 …… 339
茶氨酸测定 …… 407
茶氨酸合成酶 …… 341
茶氨酸水解酶 …… 341
茶氨酸水解酶活性测定 …… 411
茶庵 …… 6
茶白点蚧 …… 186
茶白点小蠹蛾 …… 177
茶白点小卷蛾 …… 177
茶白毒蛾 …… 169
茶白纹螟 …… 178
茶白纹羽病 …… 165
茶白星病 …… 154
茶白藻病 …… 158
茶百戏 …… 553
茶斑蛾 …… 178
茶斑蛾颗粒体病毒 …… 212
茶板 …… 8
茶半轮线虫病 …… 167
茶杯 …… 523
茶焙因 …… 332
茶匕 …… 545
茶箅 …… 25
茶饼 …… 8
茶饼病 …… 154
茶病 …… 366
茶博览 …… 693

茶博士(1) …… 6
茶博士(2) …… 575
茶埠 …… 5
茶蚕(1) …… 178
茶蚕(2) …… 712
茶蚕颗粒体病毒 …… 211
茶仓 …… 5
茶槽 …… 9
茶·茶科学·茶文化 …… 688
茶禅一味 …… 553
茶长绵蚧 …… 187
茶厂 …… 514
茶厂车间立体布置 …… 464
茶厂给排水设施 …… 464
茶厂计算机管理系统 …… 467
茶厂技术改造 …… 465
茶厂排烟方式 …… 464
茶厂通风除尘设备 …… 465
茶厂验收 …… 465
茶厂用电设施 …… 464
茶厂照明设施 …… 464
茶场 …… 514
茶场司 …… 14
茶车 …… 539
茶尘过滤器 …… 465
茶衬 …… 527
茶铛 …… 538
茶乘 …… 685
茶橙瘿螨 …… 189
茶池 …… 527
茶匙(1) …… 392
茶匙(2) …… 545
茶匙子 …… 545
茶尺蠖(1) …… 170
茶尺蠖(2) …… 714
茶尺蠖核型多角体病毒 …… 211
茶赤叶斑病 …… 157
茶赤衣病 …… 162
茶虫屎 …… 565
茶穿孔线虫病 …… 167
茶船(1) …… 8
茶船(2) …… 527
茶荈 …… 2
茶炊子 …… 538
茶词茶曲 …… 611
茶刺蛾 …… 174
茶赐考官 …… 656
茶粗皮病 …… 161
茶袋 …… 429
茶单方 …… 477
茶单宁 …… 328
茶单脱盾蚧 …… 186
茶担 …… 557
茶淡黄刺蛾 …… 175
茶盗 …… 6
茶道 …… 555
茶道玄幽——中国茶的品饮艺术 …… 693
茶德颂 …… 622
茶的保健功能与药用便方 …… 703
茶的典故 …… 697
茶的故乡和我故乡的茉莉花茶 …… 625
茶的礼俗 …… 696
茶的历史 …… 694
茶的历史与文化 …… 690
茶的品饮艺术 …… 699
茶的祖国(中国茶叶史话) …… 695
茶地晒得白,抵过小猪吃大麦 …… 647
茶地选择 …… 119
茶地指示植物 …… 119
茶颠 …… 6
茶典 …… 689
茶典逸况——中国茶文化的典籍文献 …… 694
茶垫囊绵蚧 …… 187
茶鼎 …… 542
茶董 …… 684
茶董补 …… 684
茶胴枯病 …… 162
茶毒蛾 …… 168
茶短体线虫病 …… 167
茶短须螨 …… 189
茶堆砂蛀蛾 …… 190
茶盾蜡 …… 183
茶顿服 …… 477
茶多酚测定 …… 407
茶多酚代谢 …… 328
茶多酚类 …… 328
茶蛾蜡蝉 …… 184
茶厄 …… 11
茶法 …… 21
茶法十二条 …… 21

茶法要览 …… 680
茶法易览 …… 680
茶法总例 …… 681
茶饭 …… 8
茶坊 …… 572
茶房(1) …… 4
茶房(2) …… 575
茶访 …… 630
茶绯腐病 …… 162
茶沸 …… 10
茶风 …… 9
茶风出塞 …… 551
茶——风靡世界的饮料 …… 687
茶封(1) …… 10
茶封(2) …… 27
茶夫 …… 7
茶跗线螨 …… 189
茶复方 …… 477
茶赋(1) …… 621
茶赋(2) …… 621
茶甘 …… 10
茶缸(1) …… 523
茶缸(2) …… 539
茶膏 …… 9
茶歌 …… 600
茶歌拾萃 …… 697
茶根腐线虫病 …… 167
茶根裂病 …… 165
茶根朽病 …… 165
茶根综合利用 …… 471
茶工 …… 7
茶工贸联合企业 …… 514
茶工商联合企业 …… 514
茶工商一体化企业 …… 514
茶功 …… 10
茶供 …… 8
茶贡 …… 9
茶谷蛾 …… 177
茶官 …… 7
茶馆(1) …… 572
茶馆(2) …… 625
茶馆(3) …… 631
茶馆画旧 …… 642
茶馆闲情——中国茶馆的演变与情趣 …… 694
茶馆与情味 …… 627
茶罐 …… 540
茶棍蓟马 …… 183
茶果 …… 8
茶果费 …… 9
茶果间作 …… 116
茶果犒臣 …… 657
茶果银 …… 9
茶合 …… 545
茶荷 …… 545
茶盒 …… 540
茶褐根腐病 …… 166
茶褐色膏药病 …… 160
茶褐色茎枯病 …… 161
茶褐色叶斑病 …… 156
茶褐色圆星病 …… 157
茶褐素 …… 333
茶褐斑蛾 …… 173
茶褐痣病 …… 161
茶黑毒蛾 …… 168
茶黑跗眼天牛 …… 191
茶黑腐病 …… 157
茶黑根腐病 …… 166
茶黑纹根病 …… 166
茶黑心根腐病 …… 166
茶黑痣病 …… 161
茶红翅天牛 …… 192
茶红根腐病 …… 165
茶红颈天牛 …… 191
茶红素 …… 333
茶红锈藻病 …… 159
茶壶 …… 528
茶壶揭盖续水 …… 575
茶壶竞艳 …… 701
茶壶珍藏 …… 702
茶蝇寄生病 …… 163
茶户 …… 7
茶花拌和 …… 380
茶花二首 …… 597
茶花腐病 …… 167
茶、花拼合机 …… 461
茶花萜烯指数 …… 359
茶话(1) …… 10
茶话(2) …… 683
茶话会(1) …… 10
茶话会(2) …… 552

茶话与茶经 …… 696
茶荒皮病 …… 161
茶黄棓灵 …… 334
茶黄化病 …… 159
茶黄蓟马 …… 183
茶黄螨 …… 190
茶黄素 …… 332
茶黄素 1 …… 333
茶黄素 1a …… 333
茶黄素 1b …… 333
茶黄素 1c …… 333
茶黄素-3,3′-双没食子酸酯 …… 333
茶黄素、茶红素、茶褐素测定 …… 408
茶黄素单没食子酸酯 …… 332
茶黄素双没食子酸酯 …… 333
茶黄酸 …… 333
茶幌 …… 9
茶灰末综合利用 …… 471
茶灰色膏药病 …… 160
茶会(1) …… 10
茶会(2) …… 551
茶几 …… 9
茶吉丁虫 …… 192
茶集(1) …… 683
茶集(2) …… 685
茶脊冠网蝽 …… 183
茶记 …… 679
茶夹铭 …… 622
茶荚 …… 685
茶架 …… 539
茶笺 …… 685
茶匠 …… 7
茶郊妈祖 …… 571
茶郊永和兴 …… 774
茶胶间作 …… 116
茶角 …… 8
茶角刺蛾 …… 174
茶角盲蝽 …… 182
茶角纹小卷叶蛾 …… 177
茶角胸叶甲 …… 179
茶解 …… 684
茶巾 …… 544
茶禁 …… 23
茶茎黄斑病 …… 162
茶茎基腐烂病 …… 162
茶茎溃疡病 …… 159
茶经(1) …… 679
茶经(2) …… 683
茶经(3) …… 683
茶经(4) …… 685
茶经白话 …… 689
茶经·茶道·茶药方 …… 692
茶经论稿 …… 697
《茶经》浅释 …… 696
茶经述译 …… 696
茶经水辨 …… 683
茶经图集 …… 642
茶经外集 …… 683
茶经新篇 …… 689
《茶经》序(1) …… 619
《茶经》序(2) …… 619
《茶经》序(3) …… 620
《茶经》序(4) …… 620
《茶经》序(5) …… 620
《茶经》序(6) …… 620
《茶经》序(7) …… 620
《茶经》序(8) …… 620
《茶经》与日本茶道的历史意义 …… 691
茶经语释 …… 696
茶酒(1) …… 9
茶酒(2) …… 473
茶酒班 …… 16
茶酒论 …… 680
茶酒妙方八百八 …… 703
茶酒司 …… 5
茶酒烟 …… 703
茶酒争高 …… 654
茶酒争奇 …… 686
茶酒治百病(1) …… 704
茶酒治百病(2) …… 704
茶臼(1) …… 542
茶臼(2) …… 597
茶局(1) …… 5
茶局(2) …… 15
茶局批验所 …… 15
茶具梅花图 …… 641
茶具清雅——中国茶具艺术与鉴赏 …… 693
茶具十咏 …… 604
茶具图赞 …… 682
茶捐 …… 32

茶卷叶蛾 …… 177
茶诀 …… 680
茶军配虫 …… 183
茶龛 …… 646
茶坎 …… 538
茶考 …… 683
茶壳球孢菌根腐病 …… 166
茶客 …… 7
茶客功架 …… 574
茶课 …… 29
茶课钞 …… 31
茶课司 …… 15
茶枯 …… 9
茶库 …… 5
茶筐 …… 429
茶篮 …… 429
茶类区划 …… 114
茶梨蚧 …… 186
茶礼 …… 566
茶礼仪 …… 553
茶理 …… 11
茶力 …… 9
茶立枯病 …… 161
茶丽纹象甲 …… 178
茶利 …… 28
茶链蚧 …… 188
茶粮比价 …… 507
茶粮间作 …… 116
茶疗治百病 …… 704
茶寮 …… 572
茶寮记 …… 683
茶料 …… 8
茶林间作 …… 116
茶令(1) …… 10
茶令(2) …… 553
茶笼 …… 541
茶笼篼 …… 541
茶楼 …… 572
茶炉 …… 542
茶录(1) …… 680
茶录(2) …… 683
茶录(3) …… 684
茶录(4) …… 684
茶录(5) …… 684
茶录书卷 …… 643
茶鹿蛾 …… 178
茶路历程——中国茶文化流变简史 …… 693
茶侣 …… 7
茶轮斑病 …… 156
茶轮斑病菌毒素 …… 215
茶论 …… 681
茶罗 …… 542
茶螺烯酮 …… 356
茶螺旋线虫病 …… 167
茶马大副 …… 17
茶马大使 …… 17
茶马副使 …… 17
茶马课息 …… 30
茶马类考 …… 682
茶马司 …… 13
茶马司丞 …… 17
茶马司令 …… 17
茶马御史 …… 17
茶马政策 …… 18
茶马政要 …… 686
茶马志(1) …… 682
茶马志(2) …… 682
茶马鬃病 …… 162
茶忙 …… 11
茶毛虫 …… 168
茶毛虫核型多角体病毒 …… 211
茶毛发病 …… 162
茶没食子素 …… 332
茶没食子素测定 …… 408
茶梅 …… 58
茶梅散 …… 479
茶煤病 …… 157
茶梦轩 …… 645
茶谜 …… 651
茶蜜调涂方 …… 479
茶苗白绢病 …… 164
茶苗猝倒病 …… 164
茶苗调运 …… 78
茶苗定植 …… 123
茶苗根癌病 …… 164
茶苗根结线虫病 …… 166
茶苗绵腐性根腐病 …… 164
茶苗起苗器 …… 426
茶苗移栽 …… 122
茶苗移植 …… 123

茶民起义 …… 20
茶名四等 …… 660
茶茗 …… 2
茶末测定仪 …… 467
茶末蜜调方 …… 488
茶墨 …… 9
茶墨之辨 …… 655
茶磨 …… 542
茶牡蛎蚧 …… 185
茶木耳病 …… 163
茶囊 …… 539
茶嫩果综合利用 …… 471
茶嫩梢丛枝病 …… 160
茶黏菌病 …… 158
茶碾 …… 541
茶农 …… 7
茶农家计调查 …… 495
茶农家庭收支调查 …… 495
茶瓯 …… 523
茶瓯厅 …… 4
茶盘钱 …… 570
茶棚 …… 539
茶坯处理 …… 380
茶披红袍 …… 659
茶癖 …… 6
茶片 …… 220
茶票 …… 26
茶鄨 …… 524
茶品 …… 10
茶品集录 …… 684
茶品要论 …… 684
茶品悠韵——中国茶的品类与名茶 …… 693
茶瓶用瓦，如乘折脚骏登高 …… 651
茶葡萄孢菌病 …… 158
茶谱(1) …… 680
茶谱(2) …… 681
茶谱(3) …… 682
茶谱(4) …… 682
茶谱(5) …… 682
茶谱(6) …… 682
茶谱(7) …… 683
茶谱外集 …… 683
茶谱续编 …… 682
茶谱遗事 …… 681
茶旗 …… 3
茶气 …… 9
茶器笼 …… 539
茶钤 …… 544
茶钱 …… 573
茶潜叶蝇 …… 195
茶枪 …… 3
茶檣 …… 8
茶噙服 …… 477
茶清 …… 477
茶趣 …… 11
茶趣异彩——中国茶的外传与外国茶事 …… 694
茶券 …… 24
茶热香温图 …… 640
茶人 …… 6
茶人漫话 …… 693
茶人之村 …… 558
茶茸毒蛾 …… 169
茶韧质 …… 328
茶三毛孢叶斑病 …… 158
茶散剂 …… 477
茶桑寄生病 …… 163
茶色 …… 10
茶僧 …… 7
茶筛 …… 448
茶山(1) …… 38
茶山(2) …… 42
茶山(3) …… 44
茶山不用粪，一年三届钉 …… 647
茶山贡焙歌 …… 590
茶山节对 …… 681
茶山林场 …… 729
茶山情歌 …… 614
茶山诗 …… 587
茶商军 …… 7
茶梢蛾 …… 190
茶梢回枯病 …… 160
茶梢枯死症 …… 160
茶设 …… 9
茶舍 …… 4
茶神 …… 6
茶神陆羽 …… 696
茶神庙 …… 6
茶神泽叶螨 …… 190
茶生 …… 4
茶声(1) …… 10

茶声(2) …… 598
茶圣陆羽(1) …… 611
茶圣陆羽(2) …… 630
茶圣陆羽(3) …… 632
茶圣陆羽(4) …… 697
茶师 …… 7
茶诗 …… 585
茶诗与茶词 …… 696
茶食 …… 566
茶史 …… 686
茶史补 …… 686
茶史茶典 …… 695
茶市(1) …… 5
茶市(2) …… 23
茶事 …… 10
茶事茶话 …… 689
茶事汇辑 …… 682
茶事隶书轴 …… 644
茶事三欲 …… 553
茶事琐述 …… 698
茶事图 …… 637
茶事艺文 …… 585
茶是草,箬是宝 …… 650
茶室 …… 572
茶寿 …… 558
茶书 …… 687
茶书全集 …… 685
茶疏 …… 684
茶术 …… 9
茶述 …… 680
茶树蚤害 …… 119
茶树保护 …… 153
茶树本是神仙草,只要肥多采不了 …… 647
茶树变异 …… 61
茶树病虫害(1) …… 712
茶树病虫害(2) …… 713
茶树病虫害(3) …… 713
茶树病虫害防治(1) …… 712
茶树病虫害防治(2) …… 712
茶树病虫害防治(3) …… 713
茶树病虫害防治(4) …… 713
茶树病虫害防治(5) …… 713
茶树病虫害防治(6) …… 714
茶树病虫害防治机具 …… 426
茶树病虫害防治技术问答 …… 712
茶树病虫害防治学实验实习指导 …… 713
茶树病虫害综合防治 …… 213
茶树病虫害综合治理 …… 213
茶树病虫抗药性 …… 214
茶树病害 …… 153
茶树病害的诊断和防治 …… 713
茶树病害及其防治 …… 713
茶树重修剪机 …… 428
茶树传播 …… 50
茶树的特性与栽培 …… 708
茶树地衣病 …… 163
茶树冻害 …… 119
茶树短穗扦插法 …… 711
茶树短穗扦插育苗 …… 711
茶树短穗扦插育苗法 …… 711
茶树短穗扦插育苗经验 …… 711
茶树分布 …… 50
茶树分类 …… 51
茶树风害 …… 119
茶树改造 …… 150
茶树高产优质栽培新技术 …… 710
茶树割灌机 …… 428
茶树根部病害 …… 164
茶树根际微生物 …… 132
茶树根系分泌物 …… 132
茶树害虫 …… 168
茶树旱害 …… 118
茶树旱热害 …… 118
茶树化学分类 …… 57
茶树阶段耗水量 …… 139
茶树解剖结构 …… 305
茶树进化 …… 49
茶树近缘植物 …… 58
茶树茎部病害 …… 159
茶树经济产量 …… 124
茶树经济年龄 …… 124
茶树经济系数 …… 124
茶树聚铝性 …… 128
茶树菌根 …… 132
茶树菌根菌 …… 133
茶树快速育苗的经验 …… 711
茶树快速育苗法 …… 711
茶树良种 …… 712
茶树良种场 …… 72
茶树良种繁育 …… 711

茶树临界温度 …… 118
茶树氯害 …… 135
茶树木腐病 …… 160
茶树品种分类 …… 58
茶树品种抗病虫性 …… 214
茶树品种志 …… 711
茶树起源中心 …… 49
茶树气象灾害 …… 118
茶树扦插原理与实践 …… 712
茶树轻修剪机 …… 428
茶树缺铜梢枯病 …… 158
茶树群体结构 …… 124
茶树三年破丫五年摘 …… 649
茶树深修剪机 …… 428
茶树生理 …… 715
茶树生理及茶叶生化实验手册 …… 714
茶树生理特性 …… 309
茶树生理与种植 …… 715
茶树生态分类 …… 57
茶树生态区划 …… 115
茶树生态演化区 …… 50
茶树生物产量 …… 124
茶树生物技术 …… 318
茶树生物学 …… 714
茶树生物学性状 …… 296
茶树生长条件 …… 117
茶树施肥 …… 709
茶树湿害 …… 119
茶树适生区划 …… 112
茶树苔藓病 …… 163
茶树细胞分类 …… 57
茶树硝酸还原酶 …… 132
茶树新梢化学组分 …… 326
茶树形态 …… 287
茶树形态分类 …… 51
茶树形态分类法 …… 51
茶树形态分类系统 …… 51
茶树形态结构与品质鉴定 …… 715
茶树修边机 …… 428
茶树修剪 …… 143
茶树修剪机 …… 427
茶树修剪机具 …… 427
茶树需水量 …… 139
茶树选种与良种繁育学 …… 711
茶树学名 …… 51
茶树演化 …… 49
茶树演化途径 …… 49
茶树叶部病害 …… 154
茶树叶面冰核细菌 …… 216
茶树叶面营养液 …… 138
茶树遗传 …… 60
茶树营养元素缺乏症 …… 168
茶树营养诊断 …… 132
茶树有效积温 …… 118
茶树育种 …… 62
茶树育种史 …… 62
茶树育种学(1) …… 711
茶树育种学(2) …… 712
茶树原产地 …… 49
茶树原产地——云南 …… 695
茶树原种场 …… 72
茶树远缘植物 …… 58
茶树栽培(1) …… 706
茶树栽培(2) …… 707
茶树栽培(3) …… 707
茶树栽培(4) …… 708
茶树栽培(5) …… 710
茶树栽培和茶叶采制 …… 709
茶树栽培和茶叶制造 …… 706
茶树栽培技术(1) …… 111
茶树栽培技术(2) …… 709
茶树栽培技术(3) …… 709
茶树栽培生理 …… 715
茶树栽培史 …… 111
茶树栽培学(1) …… 687
茶树栽培学(2) …… 707
茶树栽培学(3) …… 707
茶树栽培学(4) …… 707
茶树栽培学(5) …… 708
茶树栽培学(6) …… 709
茶树栽培与茶叶初制 …… 708
茶树栽培与茶叶初制(修订本) …… 708
茶树栽培与茶叶加工实用技术 …… 710
茶树栽培与茶叶制造 …… 709
茶树蒸腾系数 …… 139
茶树植物学分类法 …… 51
茶树植物学分类系统 …… 52
茶树专用肥 …… 137
茶树综合利用 …… 469
茶树组织 …… 305

茶双毛壳孢叶斑病 …… 158
茶爽 …… 10
茶水(1) …… 3
茶水(2) …… 44
茶水比例 …… 390
茶水饮料灌装设备 …… 463
茶税 …… 27
茶说(1) …… 683
茶说(2) …… 685
茶司 …… 13
茶肆 …… 572
茶藪 …… 682
茶苏 …… 8
茶俗 …… 551
茶素 …… 334
茶笋 …… 9
茶蓑蛾 …… 172
茶谭 …… 690
茶炭根腐病 …… 166
茶炭疽 …… 155
茶汤(1) …… 397
茶汤(2) …… 578
茶汤壶 …… 538
茶汤化学成分 …… 326
茶汤会 …… 10
茶汤剂 …… 477
茶汤送药 …… 477
茶镜三昧 …… 685
茶堂 …… 572
茶糖 …… 472
茶天 …… 10
茶天狗巢病 …… 160
茶天牛 …… 191
茶调服 …… 477
茶亭(1) …… 4
茶亭(2) …… 574
茶通 …… 689
茶童歌 …… 631
茶童戏主 …… 631
茶桶 …… 541
茶头(1) …… 7
茶头(2) …… 378
茶菟丝子病 …… 163
茶托 …… 527
茶外治法 …… 476
茶弯曲针线虫病 …… 167
茶丸剂 …… 477
茶碗 …… 523
茶碗阵 …… 577
茶土赋 …… 697
茶网饼病 …… 156
茶网蝽 …… 183
茶为素业 …… 653
茶屋 …… 371
茶萎黄病 …… 159
茶味 …… 401
茶砚 …… 542
茶文化 …… 585
茶文化的传播及其社会影响 …… 691
茶文化论 …… 689
茶文化知识一百问 …… 700
茶纹啮虫 …… 195
茶乌龟 …… 394
茶乌叶蝉 …… 181
茶屋(1) …… 5
茶屋(2) …… 572
茶务 …… 11
茶坞 …… 4
茶息 …… 30
茶洗 …… 544
茶喜 …… 11
茶系 …… 56
茶细蛾 …… 177
茶细蛾锥腹姬小蜂 …… 208
茶细菌性枝癌病 …… 162
茶仙(1) …… 6
茶仙(2) …… 629
茶鲜叶品质生物化学 …… 326
茶筅(1) …… 545
茶筅(2) …… 602
茶线腐病 …… 157
茶,献茶,献香茶! …… 652
茶乡恋 …… 697
茶香(1) …… 400
茶香(2) …… 626
茶香秋梦后,松韵晓吟时 …… 616
茶箱 …… 459
茶箱茶袋提升机 …… 458
茶箱传送滚道 …… 458
茶小卷叶蛾 …… 176

茶小卷叶蛾性信息素 …… 215
茶小蓑蛾 …… 173
茶斜纹黄尺蠖 …… 172
茶兴 …… 10
茶锈刺蛾 …… 176
茶戌得茶字 …… 609
茶叙 …… 630
茶轩 …… 4
茶学 …… 1
茶芽粗腿象 …… 179
茶芽枯病 …… 155
茶芽轮次 …… 300
茶芽瘿蚊 …… 195
茶蚜 …… 181
茶亚属 …… 54
茶烟(1) …… 10
茶烟(2) …… 488
茶烟草色膏药病 …… 161
茶烟歇 …… 624
茶盐都转运使 …… 17
茶盐司 …… 14
茶盐转运司 …… 15
茶宴 …… 552
茶谚 …… 646
茶样盘 …… 391
茶谣 …… 613
茶药 …… 8
茶药学 …… 702
茶业 …… 491
茶业产品市场占有率 …… 509
茶业产品销售服务 …… 509
茶业产业结构 …… 504
茶业大全 …… 706
茶业发展战略 …… 492
茶业规模经济 …… 505
茶业宏观调控 …… 496
茶业基本建设 …… 502
茶业技术方案择优 …… 504
茶业技术经济效果 …… 499
茶业技术经济效果评价方法 …… 500
茶业技术经济效果指标 …… 500
茶业技术经济学 …… 493
茶业技术市场 …… 497
茶业技术效果 …… 499
茶业经济 …… 492
茶业经济合同 …… 512
茶业经济活动分析 …… 493
茶业经济结构 …… 493
茶业经济模型 …… 493
茶业经济效果 …… 499
茶业经济效果预测 …… 499
茶业经济效益 …… 499
茶业经济信息 …… 496
茶业经济学 …… 492
茶业经济资源 …… 494
茶业经营 …… 493
茶业经营管理学 …… 723
茶业劳动生产率 …… 502
茶业劳务市场 …… 497
茶业企业 …… 514
茶业生产结构 …… 504
茶业生态系统 …… 494
茶业市场 …… 511
茶业市场经济规律 …… 511
茶业市场经济基本特点 …… 511
茶业市场经济体制 …… 496
茶业市场体系 …… 511
茶业通史 …… 694
茶业统计 …… 496
茶业现代化 …… 492
茶业资源 …… 494
茶业资源配置 …… 494
茶业资源评价 …… 494
茶业自然资源 …… 494
茶叶(1) …… 1
茶叶(2) …… 705
茶叶(3) …… 705
茶叶(4) …… 705
茶叶(1868～1939 年) …… 723
茶叶安息角测定仪 …… 467
茶叶棒冰 …… 471
茶叶包装 …… 385
茶叶包装标准 …… 417
茶叶包装检验 …… 406
茶叶包装商 …… 513
茶叶包装设备 …… 463
茶叶包装运输国家标准 …… 419
茶叶保护价格 …… 506
茶叶比热容 …… 362
茶叶边境贸易和地方贸易 …… 513

茶叶变动成本 …… 503
茶叶变动费用 …… 503
茶叶标签 …… 386
茶叶标准样 …… 417
茶叶冰淇淋 …… 471
茶叶饼干 …… 472
茶叶补贴价格 …… 506
茶叶不变价格 …… 494
茶叶不完全成本 …… 503
茶叶采收与加工 …… 706
茶叶采摘 …… 145
茶叶采摘机具 …… 429
茶叶蚕桑 …… 710
茶叶仓库 …… 386
茶叶差价 …… 506
茶叶产量构成因素 …… 124
茶叶产品生命周期 …… 509
茶叶超购加价 …… 506
茶叶炒车机 …… 452
茶叶炒干机 …… 447
茶叶炒制设备 …… 442
茶叶车色机 …… 452
茶叶成本 …… 503
茶叶成分提取设备 …… 462
茶叶承包合同 …… 514
茶叶出口经营管理 …… 513
茶叶初(精)制技术 …… 718
茶叶初制 …… 367
茶叶初制厂 …… 386
茶叶初制机械 …… 433
茶叶除臭口香糖 …… 469
茶叶传说故事 …… 652
茶叶促销 …… 510
“茶叶大战” …… 498
茶叶代理出口 …… 513
茶叶带式输送机 …… 466
茶叶贷款 …… 495
茶叶单位成本 …… 503
茶叶单位面积产量 …… 502
茶叶蛋 …… 472
茶叶的科学研究 …… 705
茶叶等级 …… 389
茶叶地方标准 …… 416
茶叶斗带式升运器 …… 466
茶叶斗式提升机 …… 466
茶叶发酵设备 …… 441
茶叶发展动态数列水平 …… 495
茶叶发展水平 …… 495
茶叶发展速度 …… 495
茶叶反射率 …… 362
茶叶分销渠道 …… 510
茶叶丰产经验(1) …… 707
茶叶丰产经验(2) …… 708
茶叶风味物质 …… 326
茶叶风选机 …… 455
茶叶复炒机 …… 452
茶叶副产品 …… 379
茶叶改进费 …… 504
茶叶干燥设备 …… 441
茶叶干燥特性曲线 …… 362
茶叶感官分析方法标准 …… 423
茶叶感官检验 …… 388
茶叶感官审评 …… 388
茶叶高产规律 …… 123
茶叶公共关系 …… 511
茶叶公顷成本 …… 503
茶叶公众关系 …… 511
茶叶共和国——重现创意商业化的过程 …… 723
茶叶固定成本 …… 503
茶叶固定费用 …… 503
茶叶固定价格 …… 495
茶叶关税 …… 514
茶叶广告 …… 496
茶叶广告推销 …… 511
茶叶国际标准 …… 418
茶叶国家标准 …… 416
茶叶行业标准 …… 416
茶叶烘干机 …… 442
茶叶烘干设备 …… 442
茶叶花色 …… 389
茶叶挥发性物质 …… 327
茶叶机械 …… 425
茶叶机械安装 …… 465
茶叶机械标准 …… 416
茶叶机械单机传动 …… 465
茶叶机械动力形式 …… 463
茶叶机械国家标准 …… 420
茶叶机械行业标准 …… 420
茶叶机械基础 …… 721
茶叶机械集体传动 …… 465

茶叶机械配备 …… 464
茶叶机械企业标准 …… 420
茶叶机械试运转 …… 465
茶叶机械型号 …… 464
茶叶机械自动控制系统 …… 467
茶叶基本费用 …… 504
茶叶季节变动 …… 495
茶叶加工 …… 361
茶叶加工标准样 …… 417
茶叶加工化学 …… 323
茶叶加工机械(1) …… 433
茶叶加工机械(2) …… 721
茶叶加工技术 …… 718
茶叶加工技术手册 …… 718
茶叶加工技术问答 …… 718
茶叶甲 …… 179
茶叶价格 …… 506
茶叶价格政策 …… 506
茶叶拣梗机 …… 456
茶叶检查所 …… 16
茶叶检验(1) …… 387
茶叶检验(2) …… 721
茶叶检验学 …… 722
茶叶碱 …… 346
茶叶奖售 …… 506
茶叶解吸平衡含水率 …… 362
茶叶进口国 …… 779
茶叶经纪人 …… 510
茶叶经营管理 …… 722
茶叶精制厂 …… 386
茶叶精制机械 …… 452
茶叶精制技术 …… 718
茶叶精制联合机 …… 455
茶叶精制组合机 …… 455
茶叶静电特性 …… 362
茶叶抗齿斑剂 …… 469
茶叶科学研究论文集(1) …… 705
茶叶科学研究论文集(2)(1991～1995) …… 706
茶叶可比价格 …… 495
茶叶口腔消毒剂 …… 469
茶叶枯病 …… 155
茶叶苦味物质 …… 327
茶叶矿质元素 …… 348
茶叶冷库 …… 467
茶叶理化检验 …… 405
茶叶理化检验方法国家标准 …… 422
茶叶连锁商店 …… 510
茶叶劣变因素 …… 363
茶叶临界含水率 …… 362
茶叶零售商 …… 514
茶叶流通渠道 …… 510
茶叶绿色食品基地 …… 117
茶叶螺旋输送器 …… 466
茶叶买方市场 …… 508
茶叶卖方市场 …… 508
茶叶贸易标准样 …… 417
茶叶贸易学 …… 722
茶叶霉菌检验 …… 410
茶叶密度 …… 362
茶叶摩擦特性 …… 362
茶叶摩擦仪 …… 467
茶叶牌价 …… 506
茶叶派购 …… 506
茶叶配置 …… 502
茶叶批发商 …… 513
茶叶拼配商 …… 513
茶叶拼配设备 …… 457
茶叶品牌 …… 385
茶叶品质 …… 389
茶叶品质成分 …… 326
茶叶品质理化分析 …… 722
茶叶平衡含水率 …… 362
茶叶企业管理费 …… 504
茶叶企业经营战略 …… 511
茶叶千克成本 …… 503
茶叶区划 …… 111
茶叶趣谈 …… 690
茶叶热导率 …… 362
茶叶人员推销 …… 510
茶叶揉捻机 …… 437
茶叶软包装材料卫生标准 …… 419
茶叶散 …… 479
茶叶色素测定 …… 408
茶叶色泽物质 …… 327
茶叶涩味物质 …… 327
茶叶筛分机械 …… 454
茶叶商标 …… 385
茶叶商检机构 …… 513
茶叶商品价格 …… 506
茶叶商品经济 …… 505

茶叶商品量 …… 505
茶叶商品率 …… 505
茶叶商品生产基地 …… 502
茶叶商品条码 …… 512
茶叶商品学(1) …… 722
茶叶商品学(2) …… 722
茶叶商品知识(1) …… 722
茶叶商品知识(2) …… 722
茶叶商业成本 …… 503
茶叶深加工技术 …… 718
茶叶审评室 …… 392
茶叶审评与检验 …… 722
茶叶生产布局 …… 502
茶叶生产成本 …… 503
茶叶生产二百题 …… 710
茶叶生产费用 …… 503
茶叶生产费用要素 …… 504
茶叶生产国 …… 775
茶叶生产机械化 …… 721
茶叶生产基本知识讲义 …… 707
茶叶生产基地 …… 502
茶叶生产技术 …… 705
茶叶生产技术手册 …… 707
茶叶生产线 …… 464
茶叶生产责任制 …… 495
茶叶生产周期 …… 502
茶叶生化原理 …… 714
茶叶生物化学(1) …… 323
茶叶生物化学(2) …… 714
茶叶生物化学(3) …… 714
茶叶生物化学(附检验) …… 714
茶叶实用知识 …… 705
茶叶食品 …… 471
茶叶食品添加剂 …… 470
茶叶市场调查 …… 512
茶叶市场分割化 …… 512
茶叶市场分隔化 …… 512
茶叶市场细分 …… 512
茶叶市场学 …… 723
茶叶室内空气除臭剂 …… 469
茶叶输送装置 …… 466
茶叶漱口剂 …… 469
茶叶水分测定仪 …… 466
茶叶水分扩散系数 …… 362
茶叶税收 …… 496
茶叶酸味物质 …… 328
茶叶特殊推销 …… 511
茶叶天然抗氧化剂 …… 470
茶叶甜味物质 …… 327
茶叶统购 …… 506
茶叶外形理化检验 …… 413
茶叶完全成本 …… 503
茶叶网采技术系统 …… 431
茶叶维生素 …… 347
茶叶卫生国家标准 …… 419
茶叶卫生检验方法国家标准 …… 423
茶叶卫生指标检验 …… 410
茶叶五虎汤 …… 485
茶叶物资费用成本 …… 503
茶叶吸附作用 …… 362
茶叶吸湿平衡含水率 …… 362
茶叶吸湿性 …… 362
茶叶鲜叶分选机 …… 433
茶叶香气物质 …… 327
茶叶象甲 …… 179
茶叶销售渠道 …… 509
茶叶销售商标 …… 386
茶叶销售时域 …… 507
茶叶销售推广 …… 510
茶叶销售增长率 …… 509
茶叶悬浮特性 …… 363
茶叶旋振筛分机 …… 454
茶叶羊粪 …… 471
茶叶一般费用 …… 504
茶叶饮料 …… 472
茶叶营业推销 …… 511
茶叶瘿螨 …… 189
茶叶优质高产专家谈 …… 706
茶叶优质原理与技术 …… 717
茶叶与健康 …… 702
茶叶预购定金 …… 506
茶叶月饼保鲜剂 …… 470
茶叶跃进增产典型经验 …… 707
茶叶匀堆机 …… 457
茶叶匀堆装箱机 …… 457
茶叶运输标准 …… 417
茶叶再加工 …… 380
茶叶真空包装机 …… 463
茶叶真空充氮包装机 …… 463
茶叶证明商标 …… 386

茶叶制造 …… 716
茶叶制造商标 …… 386
茶叶制造学 …… 716
茶叶制造学(第一册) …… 715
茶叶制造学(第二册) …… 716
茶叶中间商 …… 510
茶叶中农药残留 …… 205
茶叶中农药最高残留限量(中国) …… 206
茶叶中准价 …… 506
茶叶贮藏生物化学 …… 328
茶叶专业队 …… 514
茶叶专业户 …… 514
茶叶专业组 …… 514
茶叶装箱机 …… 457
茶叶滋味物质 …… 327
茶叶自动称量装箱机 …… 458
茶叶自然干燥 …… 370
茶叶综合利用 …… 469
茶叶总产量 …… 502
茶叶总产值 …… 503
茶叶做形台 …… 449
茶液过滤设备 …… 462
茶液浓缩设备 …… 462
茶宜 …… 11
茶艺(1) …… 576
茶艺(2) …… 699
茶艺(3) …… 699
茶艺风情——中国茶与书画篆刻艺术的契合 …… 694
茶艺信箱 …… 699
茶艺与养生 …… 698
茶抑烟癌 …… 659
茶役 …… 6
茶银尺蠖 …… 170
茶引 …… 24
茶引法 …… 23
茶引批验大使 …… 17
茶饮康乐——中国茶疗的发展与运用 …… 693
茶饮源流 …… 558
茶硬胶蚧 …… 188
茶用克尺蠖 …… 171
茶用香花栽培与花茶窨制 …… 717
茶由 …… 25
茶油去癣 …… 488
茶友火师 …… 579
茶有三德 …… 11
茶与禅 …… 699
茶与花 …… 699
茶与文化 …… 689
茶与文学 …… 696
茶与血 …… 630
茶园 …… 710
茶园半固定式喷灌系统 …… 433
茶园保墒 …… 142
茶园保水 …… 142
茶园除草 …… 130
茶园代营 …… 514
茶园道路网 …… 120
茶园滴灌系统 …… 433
茶园底肥 …… 136
茶园地面流灌系统 …… 432
茶园地下灌溉系统 …… 433
茶园防护林带 …… 120
茶园改造技术 …… 150
茶园耕作法 …… 710
茶园耕作机 …… 425
茶园固定式喷灌系统 …… 433
茶园管道施肥灌溉系统 …… 433
茶园灌溉 …… 139
茶园灌溉计划土层深度 …… 140
茶园灌溉设备 …… 432
茶园灌溉水量 …… 139
茶园灌溉指标 …… 139
茶园灌水周期 …… 140
茶园耗水量 …… 139
茶园耗水系数 …… 139
茶园化肥撒布机 …… 426
茶园基肥 …… 136
茶园禁用农药 …… 200
茶园开沟机 …… 426
茶园垦殖机械 …… 425
茶园绿肥 …… 138
茶园免耕 …… 130
茶园喷灌系统 …… 432
茶园喷药机具 …… 426
茶园平衡增产 …… 124
茶园坡度 …… 119
茶园铺草 …… 129
茶园深耕机 …… 426
茶园渗灌系统 …… 433
茶园生态系统 …… 115

茶园生态效应 …… 115
茶园生物循环 …… 115
茶园施肥 …… 135
茶园施肥机 …… 426
茶园适用农药 …… 200
茶园水利系统 …… 120
茶园提领所 …… 15
茶园土壤板结 …… 130
茶园土壤管理与施肥 …… 710
茶园土壤排水 …… 142
茶园土壤污染 …… 150
茶园拖拉机 …… 425
茶园微气候 …… 117
茶园小气候 …… 117
茶园行道树 …… 121
茶园移动式喷灌机 …… 433
茶园移动式喷灌系统 …… 432
茶园益鸟 …… 212
茶园营养元素生物小循环 …… 115
茶园有机肥 …… 138
茶园园相改造 …… 151
茶园杂草 …… 195
茶园遮阴树 …… 121
茶园蜘蛛 …… 207
茶园中耕机 …… 425
茶园追肥 …… 136
茶园作业机械 …… 425
茶圆赤星病 …… 157
茶圆腹象 …… 179
茶缘(1) …… 504
茶缘(2) …… 627
茶苑杂录 …… 682
茶苑总录 …… 681
茶院 …… 5
茶约 …… 685
茶云纹叶枯病 …… 155
茶韵 …… 691
茶杂文 …… 681
茶藻斑病 …… 158
茶皂素 …… 358
茶皂素测定 …… 414
茶皂素农药湿润剂 …… 470
茶皂素石蜡乳化剂 …… 470
茶皂素稳泡剂 …… 471
茶皂素洗理香波 …… 470
茶皂素综合利用 …… 470
茶灶 …… 543
茶贼 …… 7
茶照 …… 25
茶哲睿智——中国茶文化与儒释道 …… 694
茶政 …… 17
茶之风景 …… 632
茶之否臧,存于口诀 …… 650
茶之书——茶道美学 …… 698
茶枝癌病 …… 161
茶枝瘤肿病 …… 162
茶枝尺蠖 …… 171
茶枝腐病 …… 162
茶枝壶蚧 …… 188
茶枝枯病 …… 162
茶枝镰蛾 …… 190
茶枝木蠹蛾 …… 191
茶枝木掘蛾 …… 191
茶枝梢黑点病 …… 159
茶枝小蠹虫 …… 192
茶枝瘿蚊 …… 195
茶值 …… 10
茶制品理化检验 …… 406
茶中杂咏并序 …… 590
茶蛀 …… 523
茶种质资源生物化学 …… 328
茶舟(1) …… 9
茶舟(2) …… 527
茶粥(1) …… 472
茶粥(2) …… 557
茶帚 …… 544
茶皱叶病 …… 158
茶注 …… 528
茶蛀梗虫 …… 190
茶资 …… 9
茶籽饼 …… 9
茶籽饼综合利用 …… 470
茶籽采收 …… 122
茶籽发芽率 …… 75
茶籽合格率 …… 74
茶籽后熟期 …… 122
茶籽化学成分 …… 328
茶籽活力 …… 303
茶籽壳综合利用 …… 470
茶籽萌发 …… 303

茶籽萌发生理 …… 317
茶籽品质检验 …… 74
茶籽寿命 …… 304
茶籽象甲 …… 194
茶籽油 …… 471
茶籽油涂方 …… 479
茶籽直播 …… 122
茶籽贮藏 …… 122
茶籽综合利用 …… 470
茶紫红蚧 …… 186
茶紫纹羽病 …… 165
茶字印 …… 645
茶棕盾蚧 …… 186
茶租钱 …… 29
茶卒 …… 7
茶组 …… 54
茶作学 …… 706
茶座 …… 572
拆包拆箱台 …… 458
搽 …… 549
禅师茶艺 …… 576
禅与茶 …… 688
蝉翼 …… 3
产地茶叶促销 …… 510
产量鉴定 …… 70
产量早期鉴定 …… 71
产品标准 …… 415
产业关联分析法 …… 502
产值利润率 …… 508
昌明 …… 45
昌宁县茶厂 …… 749
长安茶 …… 271
长白蚧 …… 184
长炒青 …… 220
长城 …… 37
长春农场 …… 736
长抖筛机 …… 455
长短引法 …… 23
长沙茶厂 …… 746
长沙茶肆 …… 575
长沙窑 …… 522
长身路 …… 379
长盛川茶庄 …… 757
长穗扦插 …… 76
长兴县茶场 …… 728
长阳茗峰 …… 247
长叶白毫 …… 108
长叶乌龙 …… 87
长引 …… 24
长裕川茶庄 …… 757
长枝扦插 …… 76
尝茶 …… 588
尝新茶 …… 595
尝云芝茶 …… 601
常春藤蚧 …… 186
常规喷雾法 …… 204
常规审评 …… 390
常规育种 …… 63
常规种植 …… 123
常家洞茶场 …… 734
常见病饮茶疗法 100 方 …… 703
常璩 …… 662
常州 …… 36
超低容量茶园弥雾器 …… 427
超低容量喷雾法 …… 204
超低温贮藏法 …… 320
超高频干燥 …… 369
超微粉茶 …… 284
超微粉茶加工机械 …… 463
超微粉茶制法 …… 384
超氧化物歧化酶 …… 340
超氧化物歧化酶活性测定 …… 411
巢林先生小像 …… 639
朝阳 …… 90
潮安大乌叶 …… 98
潮汕烘炉 …… 543
潮州茶树良种繁育示范场 …… 736
潮州市名茶茶业发展有限公司 …… 755
炒 …… 364
炒茶锅 …… 447
炒大锅 …… 372
炒对锅 …… 372
炒干车间 …… 386
炒麦香 …… 399
炒青 …… 220
炒青绿茶 …… 220
炒青绿茶标准 …… 419
炒青制法 …… 371
炒速焙迟 …… 364
炒小锅 …… 372

炒叶锅 …… 447
车篇茶 …… 484
车前 …… 199
车式发酵设备 …… 441
车云山毛尖 …… 244
车云种 …… 94
撤茶 …… 559
郴州碧云 …… 253
郴州茶树良种繁殖示范场 …… 734
辰州 …… 44
沉淀物 …… 398
沉香醇 …… 351
陈暗(1) …… 396
陈暗(2) …… 398
陈暗(3) …… 405
陈茶 …… 390
陈茶样 …… 390
陈椽 …… 677
陈椽茶区划分法 …… 113
陈鸿寿 …… 674
陈化 …… 385
陈继儒 …… 671
陈鉴 …… 673
陈霉气味(1) …… 400
陈霉气味(2) …… 402
陈闷 …… 400
陈鸣远 …… 674
陈气(1) …… 400
陈气(2) …… 403
陈师 …… 670
陈熟(1) …… 400
陈熟(2) …… 403
陈熟(3) …… 405
陈香 …… 400
衬质势 …… 312
成本利润率 …… 508
成茶品质生物化学 …… 326
成都茶厂 …… 748
成都茶馆 …… 575
成苗率 …… 77
成品茶检验 …… 722
成品茶理化检验 …… 406
成品茶品质系数 …… 380
成熟区 …… 307
成熟组织 …… 306
成条率 …… 368
成兴茶庄 …… 760
承 …… 549
承示黄君诗再和韵 …… 595
城步峒茶 …… 96
城固银毫 …… 264
乘坡农场 …… 738
乘坐式采茶机 …… 431
程控式揉捻机 …… 438
程雨亭 …… 675
橙茶 …… 473
橙花醇 …… 353
橙花醛 …… 353
橙花叔醇 …… 353
橙黄 …… 398
橙黄白毫 …… 276
橙黄片 …… 277
吃茶(1) …… 580
吃茶(2) …… 624
吃茶(3) …… 630
吃茶去 …… 559
吃茶趣——如何买壶与品茗 …… 701
吃出健康——茶疗篇 …… 705
吃火 …… 375
吃火功 …… 375
吃讲茶 …… 574
吃茗粥作 …… 587
吃喜茶 …… 567
吃细茶 …… 567
持久 …… 399
持平 …… 405
持水曲线 …… 141
齿辊切茶机 …… 440
齿切式切茶机 …… 453
赤红壤 …… 125
赤霉素 …… 318
赤芍茶 …… 480
赤眼蜂 …… 208
赤叶种 …… 89
赤浊益母茶 …… 487
充氮包装 …… 385
冲泡提取 …… 383
冲天炉 …… 538
虫茶(1) …… 477
虫茶(2) …… 565

虫媒传粉 …… 302
重庆茶厂 …… 747
重庆茶叶土产进出口公司 …… 755
重庆名优茶 …… 219
重庆市茶叶研究所 …… 765
重庆沱茶 …… 280
重修剪 …… 144
重游龙井 …… 594
崇安 …… 41
崇庆枇杷茶 …… 102
抽槽换土 …… 121
抽梗机 …… 457
抽盘 …… 30
抽气充氮包装 …… 385
抽屉式烘干机 …… 444
抽样检验 …… 388
抽刈 …… 144
稠州大毫 …… 229
出花 …… 381
出口茶 …… 505
出口茶标准样 …… 417
出口茶分级分类标准 …… 420
出口茶感官审评方法标准 …… 423
出口茶感官审评室条件标准 …… 423
出口茶感官质量指标 …… 420
出口茶理化检验方法 …… 406
出口茶理化检验方法标准 …… 422
出口茶农药残留量检验方法标准 …… 423
出口茶品质标准 …… 420
出口茶质量理化指标 …… 420
出口茶重量鉴定方法标准 …… 422
出口配额 …… 513
出口退税 …… 513
出口许可证 …… 513
出离头陀 …… 531
出苗率 …… 304
出圃率 …… 77
出游茶担 …… 557
初包 …… 376
初代培养 …… 320
初干 …… 370
初烘 …… 370
初精制联合茶厂 …… 386
初梨藏砂 …… 701
初评 …… 390
初揉 …… 368
初揉机 …… 439
初生分生组织 …… 305
初生根 …… 287
初生结构 …… 305
初生木质部 …… 307
初生韧皮部 …… 307
初生生长 …… 305
初识茶花 …… 598
初饮高桥银峰 …… 610
初造 …… 365
初制茶机原理与使用 …… 721
初制厂 …… 514
除草剂撒布机 …… 427
锄头底下三分水 …… 648
储藏蛋白 …… 337
处窑 …… 522
处州窑 …… 522
触杀性除草剂 …… 202
川贝茶 …… 485
川红 …… 275
川红工夫 …… 275
川黔变种 …… 53
川芎茶 …… 481
川芎茶调散 …… 481
川芎葱白茶 …… 481
川秀 …… 255
川字茶 …… 283
穿 …… 549
传茶 …… 568
传统茶业 …… 492
传统喷雾法 …… 204
传统品种 …… 68
莽 …… 2
莽赋 …… 621
莽茗录 …… 680
串味(1) …… 401
串味(2) …… 401
创伤变色反应 …… 363
床式发酵设备 …… 441
吹风式风选机 …… 456
吹绵蚧 …… 188
垂直抗性 …… 214
锤 …… 543
锤切机 …… 440

春茶(1) …… 147
春茶(2) …… 629
春茶苦,夏茶涩,要好喝,秋白露 …… 651
春茶一担,夏茶一头 …… 649
春丰茶场 …… 740
春光茶场 …… 733
春尖 …… 263
春来早 …… 228
春兰 …… 255
春兰参茶 …… 478
春茗 …… 245
春秋塘茶场 …… 730
春蕊(1) …… 245
春蕊(2) …… 263
春山挖破皮,伏山挖见底 …… 647
春梢 …… 291
春笋 …… 245
春芽 …… 263
春玉 …… 263
纯和 …… 400
纯正 …… 400
淳安茶厂 …… 743
淳安大方 …… 224
淳遂炒青 …… 229
醇和 …… 402
醇厚 …… 402
醇溶蛋白 …… 337
醇溶谷蛋白 …… 337
醇爽 …… 402
醇脱氢酶 …… 340
醇正 …… 402
啜茶帖 …… 643
啜香 …… 523
祠岗翠毫 …… 235
祠山岗茶场 …… 730
瓷彩 …… 520
瓷茶具 …… 517
瓷壶铭 …… 622
磁化茶杯 …… 527
磁窑 …… 522
磁州窑 …… 522
雌蕊 …… 294
雌蕊群 …… 294
次 …… 405
次黄嘌呤 …… 347
次生分生组织 …… 305
次生根 …… 287
次生结构 …… 305
次生木质部 …… 308
次生韧皮部 …… 308
次生生长 …… 305
次适宜区 …… 112
次谢许少卿寄卧龙山茶 …… 594
次韵苏翰林五日扬州石塔寺烹茶 …… 598
次韵谢李安上惠茶 …… 597
次韵周穜惠石铫 …… 596
次赵清献公诗 …… 594
次子口茶 …… 378
刺激性 …… 403
赐茶果 …… 553
赐茶帖 …… 644
葱豉茶 …… 483
葱姜核桃茶 …… 483
从弟舍人惠茶 …… 592
从来名士能评水,自古高僧爱斗茶 …… 615
从谂 …… 664
从唐诗看唐人茶道生活 …… 698
丛栽 …… 123
粗薄 …… 403
粗采 …… 148
粗糙 …… 394
粗茶 …… 217
粗大 …… 394
粗淡 …… 403
粗放经营 …… 493
粗老(1) …… 394
粗老(2) …… 404
粗老采 …… 148
粗老味(1) …… 400
粗老味(2) …… 402
粗青味(1) …… 400
粗青味(2) …… 402
粗揉 …… 372
粗涩 …… 402
粗松 …… 394
粗纤维测定 …… 408
粗杂 …… 394
粗壮 …… 394
酢浆 …… 199
醋茶 …… 487

醋酸 …… 355
催芽 …… 78
催芽肥 …… 136
萃取茶 …… 284
翠峰 …… 80
翠华茶 …… 107
翠华龙井 …… 262
翠魁 …… 236
翠绿(1) …… 396
翠绿(2) …… 404
翠微金精茶 …… 240
翠玉 …… 110
存安曲茶 …… 482
搓条 …… 373
搓团提毫 …… 373
搓团显毫 …… 373
搓形提毫 …… 373
龋篇 …… 540
措置茶事 …… 16

D

搭饷 …… 31
答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶并序 …… 586
打顶采 …… 148
打顶养蓬 …… 147
打三朝 …… 572
打油茶 …… 560
大白毫 …… 279
大白毫茉莉花茶 …… 279
大苞茶 …… 54
大茶会 …… 554
大厂茶 …… 54
大尺蠖 …… 170
大豆毒蛾 …… 170
大渡岗 CTC 红碎茶 …… 277
大渡岗茶厂 …… 749
大渡岗茶场 …… 741
大畈灵山茶 …… 239
大方 …… 671
大方贡茶 …… 104
大丰农场 …… 737
大关翠华茶 …… 262
大观茶论 …… 681
大锅炒茶对锅保 …… 650
大红 …… 89
大红袍(1) …… 91
大红袍(2) …… 268
大槐华侨茶场 …… 734
大吉岭 …… 776
大剪刀 …… 427
大脚乌 …… 87
大口釜 …… 538
大理茶 …… 55
大理州茶叶公司 …… 756
大量元素 …… 131
大绿象甲 …… 179
大明山茶场 …… 736
大明水记 …… 618
大南山华侨农场 …… 734
大坪白牡丹 …… 88
大坪茶场 …… 732
大坡农场 …… 737
大三元茶楼 …… 762
大盛魁商号 …… 757
大蒜茶 …… 480
大蓑蛾 …… 172
大唐茶文化 …… 693
大头茶 …… 59
大湾镇茶场 …… 734
大碗茶之歌 …… 615
大伪山 …… 43
大悟毛尖 …… 247
大西桥茶厂 …… 748
大溪白茶 …… 80
大螯蜂 …… 193
大仙峰毫茶 …… 238
大型铜茶壶 …… 538
大型脱胎漆茶壶 …… 538
大岩顶茶 …… 228
大样检验 …… 388
大瑶茶 …… 101
大冶 …… 667
大叶梅占 …… 86
大叶奇兰 …… 270
大叶乌 …… 87
大叶乌龙(1) …… 87
大叶乌龙(2) …… 269
大叶种绿茶 …… 254
大叶子茶 …… 262

大银毫茶 …… 253
大庸毛尖 …… 253
大禹得茶 …… 653
大玉川茶庄 …… 757
大裕川茶庄 …… 757
大源茶 …… 230
大鄣山云雾茶 …… 239
大众茶 …… 262
大竹河茶厂 …… 747
傣族竹筒茶 …… 564
代茶饮 …… 476
代武中丞谢赐新茶第二表 …… 623
玳玳花茶 …… 278
玳瑁釉 …… 519
带籽怀胎 …… 303
袋泡茶 …… 280
袋泡茶包装机 …… 463
逮子得龙团胜雪茶两胯以归予其直万钱云 …… 598
丹果 …… 535
丹麦 …… 781
丹山翠云 …… 236
担架式采茶机 …… 431
担架式茶树修剪机 …… 428
单倍体 …… 59
单倍体育种 …… 66
单薄 …… 404
单层抖筛机 …… 455
单层风选机 …… 456
单丛 …… 69
单道开 …… 662
单道开饮茶苏 …… 654
单动式揉捻机 …… 437
单级付制、多级收回 …… 377
单列双筒摇青机 …… 435
单宁酶 …… 341
单宁酰基水解酶 …… 341
单片 …… 404
单人式采茶机 …… 430
单人式茶树修剪机 …… 428
单糖 …… 344
单条栽 …… 123
单筒车色机 …… 452
单位有效筛分面积生产率 …… 455
单无性系品种 …… 69
单项茶业技术经济效果 …… 500
单熏香片 …… 280
单芽形绿茶 …… 221
单张 …… 404
单轴分枝式 …… 299
单株选择 …… 66
单柱加压式揉捻机 …… 437
蛋氨酸 …… 338
蛋白质 …… 336
蛋白质测定 …… 407
蛋茶 …… 486
氮 …… 348
氮肥 …… 137
氮素利用率 …… 313
氮素利用系数 …… 313
氮素生理功能 …… 313
氮素营养 …… 133
澹庵坐上观显上人分茶 …… 599
当代茶诗 …… 610
当家品种 …… 68
刀豆茶 …… 481
捣 …… 365
捣碎机 …… 440
倒采茶 …… 614
倒春寒 …… 119
道教与茶 …… 554
道情十首 …… 631
稻时无破箩，茶时无太婆 …… 650
得茶三昧 …… 655
得与天下同其乐，不可一日无此君 …… 616
德昂族以茶求婚 …… 567
德昂族葬礼茶 …… 571
德国 …… 781
德国茶叶标准 …… 786
德国茶叶中农药最高残留限量 …… 788
德宏茶 …… 56
灯光诱杀 …… 212
登成都白菟楼 …… 586
等高线 …… 121
等高栽培 …… 123
等高种植 …… 123
等级差价 …… 507
邓村云雾 …… 245
邓林茶场 …… 732
邓志谟 …… 671
低 …… 405

低产茶园 …… 150
低咖啡因茶制法 …… 384
低丘红壤 …… 126
低容量喷雾法 …… 204
低温贮藏 …… 385
滴灌 …… 140
滴水灌溉 …… 140
涤烦子 …… 2
涤方 …… 544
底圩茶 …… 107
地表径流 …… 142
地方标准 …… 415
地方名茶 …… 218
地方品种 …… 68
地蘖枝 …… 289
地锦 …… 198
地面流灌 …… 140
地区差价 …… 507
地区性品种 …… 68
地泉 …… 581
地下灌溉 …… 140
地下水位 …… 142
地域香 …… 399
弟窑 …… 523
的 …… 515
帝乡仙驭 …… 532
第二生态演化区 …… 50
第二套红碎茶国家标准 …… 418
第三生态演化区 …… 50
第四套红碎茶国家标准 …… 418
第一生态演化区 …… 50
蒂 …… 515
滇桂黑茶 …… 273
滇红 …… 274
滇红碎茶 …… 277
滇红特级工夫红茶 …… 275
滇红特级礼茶 …… 274
滇绿 …… 262
滇缅茶 …… 55
滇南腌茶 …… 564
滇配 …… 263
滇青 …… 262
滇青二级 …… 263
滇青三级 …… 263
滇青一级 …… 263
滇西德昂族水茶 …… 563
点茶 …… 556
点茶盘 …… 570
碘 …… 349
电炒锅 …… 449
电磁干燥 …… 369
电磁内热炒茶锅 …… 449
电磁内热炒干机 …… 447
电磁内热瓶式炒干机 …… 448
电磁内热式杀青机 …… 436
电动式采茶机 …… 431
电动式茶树修剪机 …… 428
电拣 …… 378
电脑式拣梗机 …… 457
电热式烘干机 …… 443
电子计算机拣梗机 …… 457
垫囊绿绵蜡蚧 …… 187
淀粉 …… 346
淀粉测定 …… 408
靛蓝 …… 405
靛青 …… 405
吊子 …… 538
调查研究法 …… 500
掉把 …… 397
铫 …… 538
叠盘式烘笼 …… 442
蝶菊蜜茶 …… 479
丁酸 …… 355
丁谓 …… 665
丁云鹏 …… 670
顶端分生组织 …… 305
顶端优势 …… 316
顶峰毫 …… 238
顶谷大方 …… 231
顶芽 …… 289
顶叶包芽 …… 394
鼎兴茶店 …… 759
鼎州窑 …… 522
鼎足盖圆壶 …… 530
定安热带作物研究所 …… 766
定茶 …… 570
定茶易马 …… 27
定根 …… 288
定级归堆 …… 376
定军茗眉 …… 264

定时器 …… 391
定形 …… 375
定型修剪 …… 143
定芽 …… 290
定窑 …… 522
东白茶 …… 225
东白春芽 …… 225
东白山 …… 37
东白山茶场 …… 728
东北印度 …… 776
东定茶场 …… 741
东方美人 …… 272
东风华侨林场 …… 737
东风农场 …… 737
东峰 …… 41
东海龙舌 …… 225
东红农场 …… 738
东湖银毫 …… 249
东湖早 …… 97
东径茶场 …… 735
东坑茶 …… 225
东坑有机天目茶 …… 225
东岭农场 …… 738
东瓯窑 …… 521
东平农场 …… 738
东坡茶场 …… 740
东坡海南烹茶图 …… 601
东坡壶 …… 529
东坡毛尖 …… 259
东坡梦泉 …… 655
东坡提梁壶 …… 529
东山峰茶厂 …… 746
东山秀峰 …… 252
东山云雾 …… 252
东升农场 …… 735
东太农场 …… 738
东溪试茶录 …… 680
东兴农场 …… 738
东岩雀舌 …… 234
东阳方圆集团精制茶厂 …… 742
东阳市茶叶公司 …… 743
东窑 …… 523
东印茶场 …… 739
东印雀舌 …… 256
东至茶厂 …… 744
东至茶树良种繁殖示范场 …… 730
冬贝茶 …… 480
冬季绿肥 …… 138
冬眠 …… 305
董翰 …… 672
董窑 …… 522
动态茶叶生物化学 …… 323
冻顶茶 …… 270
冻顶乌龙 …… 271
侗家茶饼 …… 564
侗族茶盘阵 …… 560
侗族待客茶 …… 560
侗族豆茶 …… 564
侗族坐夜打油茶 …… 567
垌美农场 …… 737
洞山岭茶系 …… 685
洞庭碧螺春 …… 222
洞庭春 …… 249
洞庭春芽 …… 249
洞庭湖姜盐茶 …… 565
洞庭山(1) …… 36
洞庭山(2) …… 43
洞庭种 …… 78
洞砖 …… 283
斗锅 …… 447
斗笠碗 …… 525
抖闷结合 …… 367
抖筛 …… 377
抖筛机 …… 454
抖头抽筋 …… 378
斗 …… 3
斗彩 …… 520
斗茶 …… 556
斗茶记(1) …… 618
斗茶记(2) …… 681
斗茶图(1) …… 633
斗茶图(2) …… 635
斗茶图卷 …… 634
斗茶檄 …… 622
斗茗 …… 630
豆豉粒 …… 253
豆粒状 …… 395
豆绿釉堆花竹节茶杯 …… 526
豆沙茶 …… 107
豆叶氨酸 …… 339

都茶场 …… 12
都茶务 …… 12
都大提举茶马司 …… 13
都江堰市茶厂 …… 748
都篮 …… 539
都梁毛尖 …… 250
都茗山 …… 44
都匀毛尖(1) …… 104
毒饵 …… 212
毒力 …… 203
毒瓶 …… 216
独茶铣 …… 530
独乐园丁 …… 530
杜埠茶场 …… 731
杜滀 …… 673
杜牧 …… 664
杜松子酒茶 …… 473
杜仲茶 …… 486
肚肠草 …… 198
肚货 …… 378
端茶送客 …… 559
端果碟 …… 560
端午茶 …… 572
端正 …… 395
短钝 …… 394
短额负蝗 …… 180
短碎 …… 394
短穗扦插 …… 76
短秃 …… 394
短引 …… 24
断肠少妇 …… 532
堆蓝山 …… 42
堆土压条 …… 77
堆窖 …… 381
对靶喷洒 …… 205
对比分析法 …… 501
对夹叶(1) …… 149
对甲酚 …… 357
对流干燥 …… 369
对香豆-3-金鸡纳酸 …… 332
对香豆酸 …… 332
对样评茶 …… 390
对应性 …… 299
对照品种 …… 69
碓 …… 548
囤箱 …… 459
囤窖 …… 380
炖火 …… 375
钝熟(1) …… 400
钝熟(2) …… 403
钝圆 …… 394
多倍体 …… 60
多倍体育种 …… 66
多槽式扁茶炒制机 …… 449
多酚氧化酶 …… 339
多酚氧化酶活性测定 …… 410
多酚氧化酶同工酶测定 …… 410
多哥 …… 782
多梗 …… 397
多功能保健茶 …… 477
多功能莲心茶 …… 478
多功能提取罐 …… 462
多级付制、单级收回 …… 377
多末 …… 397
多糖 …… 345
多条栽 …… 123
多桶式揉捻机 …… 438
搅球壶 …… 536
惰性茶尘分离器 …… 465

E

阿胶枣茶 …… 477
俄罗斯 …… 779
峨眉 …… 46
峨眉毛峰 …… 257
峨眉枇杷茶 …… 102
峨蕊 …… 257
峨山炒青绿茶 …… 262
峨山县茶厂 …… 750
峨山县茶叶公司 …… 756
峨山银毫 …… 261
鹅肠草 …… 197
鹅黄 …… 398
厄瓜多尔 …… 779
恶木败泉 …… 581
鄂茶 1 号 …… 95
鄂茶 2 号 …… 95
鄂茶 3 号 …… 95
鄂炒青 …… 248

鄂毛青 …… 248
鄂南茶文化 …… 719
鄂南剑春 …… 246
鄂州 …… 43
萼片 …… 293
恩施大叶茶 …… 94
恩施农业学校特产专业 …… 768
恩施苔子茶 …… 94
恩施玉露 …… 244
恩施州茶厂 …… 746
儿茶酚甲醚 …… 357
儿茶酚氧化酶 …… 339
儿茶素 …… 329
儿茶素测定 …… 407
儿茶素苦涩味指数 …… 330
儿茶素品质指数 …… 330
儿茶酸 …… 329
尔雅台 …… 45
耳 …… 516
二倍体 …… 59
二苯醚类除草剂 …… 202
二茶(1) …… 147
二茶(2) …… 605
二陈止痢茶 …… 487
二花调经茶 …… 488
二荤铺 …… 573
二火 …… 365
二甲硫 …… 358
二绿茶 …… 484
二绿合欢茶 …… 485
二绿玉冰茶 …… 478
二轮梢 …… 291
二青 …… 371
二青机 …… 448
二氢海葵内酯 …… 357
二泉银毫 …… 222
二糖 …… 345
二糖测定 …… 408
二氧化碳补偿点 …… 311
二叶插 …… 76
二友轩茶馆 …… 757

F

发病中心 …… 205
发虫中心 …… 205
发根阶段 …… 76
发根期 …… 76
发花 …… 382
发酵 …… 369
发酵槽 …… 441
发酵车间 …… 386
发酵斗 …… 441
发酵筐 …… 441
发酵筒 …… 441
发酵性遗传 …… 60
发生中心 …… 205
发芽力 …… 304
发芽率 …… 304
发芽密度 …… 300
发芽势 …… 303
发芽整齐度 …… 300
发运制置茶盐使 …… 16
乏味 …… 403
法国 …… 781
法国茶叶标准 …… 786
法国式酒茶 …… 473
法如种瓜 …… 646
珐琅折枝梅花盖杯 …… 526
翻引钱 …… 30
钒 …… 349
繁缕 …… 197
繁殖力早期鉴定 …… 71
繁殖系数 …… 75
反-2-庚烯醛 …… 353
反-2-己烯醇 …… 352
反-2-己烯醛 …… 354
反,反-2,4-庚二烯醛 …… 353
反,反-2,4-癸二烯醛 …… 353
反交 …… 64
反柠檬醛 …… 354
反,顺-2,4-庚二烯醛 …… 353
反香叶酸 …… 355
反盖 …… 580
返老还童茶 …… 486
泛红(1) …… 396
泛红(2) …… 397
泛红(3) …… 404
泛酸 …… 347
范仲淹 …… 666

贩茶船 …… 630
梵净山茶场 …… 740
方包 …… 282
方包茶制法 …… 382
方茶制法 …… 383
方斗壶 …… 535
方福泰茶店 …… 758
方干 …… 665
方翰周 …… 677
方麓茶场 …… 727
方山 …… 41
方山茶 …… 228
方山茶场 …… 727
方山逸士 …… 534
方推官寄新茶 …… 595
方眼筛 …… 448
方岳 …… 668
方正大茶号 …… 759
芳香物质定性检测 …… 409
芳香物质检验 …… 409
芳香族氨基酸 …… 337
芳香族有机酸 …… 354
芳樟醇 …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅰ) …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅱ) …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅲ) …… 351
芳樟醇氧化物(Ⅳ) …… 351
芳樟醇氧化物-吡喃型 …… 351
芳樟醇氧化物-呋喃型 …… 351
防城茶 …… 56
防辐射作用 …… 474
防龋作用 …… 474
防暑茶 …… 484
防衰老作用 …… 474
防霜风扇 …… 427
防治阈值 …… 214
防治指标 …… 214
仿古井栏壶 …… 534
仿制茶 …… 391
访西湖梅家坞 …… 611
放晖凭水阁,把盏读茶经 …… 616
放射性核素检验 …… 410
飞燕草花白素 …… 331
飞燕草素-3-葡糖苷 …… 331
非酯型儿茶素 …… 329
非洲蝼蛄 …… 194
肥厚 …… 404
肥嫩(1) …… 393
肥嫩(2) …… 405
肥壮(1) …… 393
肥壮(2) …… 405
肺痈茶 …… 485
沸腾式烘干机 …… 443
费州 …… 47
分茶 …… 553
分茶店 …… 553
分茶隔板 …… 456
分段加工 …… 379
分段修剪 …… 144
分级测定 …… 414
分级红茶 …… 276
分级红茶制法 …… 370
分离茶 …… 379
分路取料 …… 379
分泌组织 …… 306
分筛 …… 377
分生组织 …… 305
分生组织区 …… 307
分盈 …… 544
分枝层次 …… 299
分枝方式 …… 299
分枝根系 …… 288
分枝级数 …… 143
分枝角度 …… 299
分子干燥设备 …… 462
酚氨比 …… 359
酚酸类测定 …… 407
焚香读画,煮茗敲诗 …… 615
粉壁剑毫 …… 244
粉彩 …… 520
粉红 …… 398
粉枪 …… 4
风卷葵壶 …… 534
风力式切茶机 …… 453
风力输送器 …… 466
风流宰相 …… 533
风炉 …… 542
风满城 …… 652
风扇 …… 378
风物小桃源,且此徘徊,说道花深堪避世;水竹旧

院落,无人与问,直个壶中别有天 …… 617
风心茶 …… 486
风选 …… 378
封 …… 366
封闭式发酵设备 …… 441
封闭式窨花机 …… 461
封存样 …… 417
封演 …… 665
封园期 …… 147
封置 …… 385
锋苗 …… 395
蜂蜜芝麻茶 …… 567
冯开之 …… 671
冯可宾 …… 671
冯绍裘 …… 676
凤饼 …… 365
凤凰单丛 …… 269
凤凰毛尖 …… 252
凤凰三点头 …… 579
凤凰山(1) …… 41
凤凰山(2) …… 44
凤凰山茶场 …… 732
凤凰舌尖 …… 241
凤凰水仙(1) …… 98
凤凰水仙(2) …… 269
凤眉 …… 220
凤眉茶 …… 242
凤庆茶厂 …… 749
凤庆大叶种 …… 105
凤庆特级礼茶 …… 275
凤山茶场 …… 731
凤团 …… 365
奉茶 …… 579
奉和袭美茶具十咏 …… 591
奉化茶场 …… 728
佛耳草 …… 197
佛教与茶 …… 554
呋喃果糖 …… 344
呋喃甲醛 …… 354
呋喃葡萄糖 …… 344
趺坐逃禅 …… 534
伏虎华侨农场 …… 737
伏砖茶 …… 282
凫早 2 号 …… 85
芙蓉茶场 …… 727
芙蓉花白素 …… 331
芙蓉山 …… 44
拂末 …… 542
茯砖茶 …… 282
茯砖茶国家标准 …… 418
茯砖茶压制机具 …… 460
茯砖茶制法 …… 381
茯砖茶制造化学 …… 325
氟 …… 349
氟含量测定 …… 412
浮槎山水记 …… 618
浮来青 …… 242
浮梁大叶种 …… 92
浮山茶场 …… 733
涪陵茶厂 …… 747
涪州 …… 45
辐射干燥 …… 369
辐射级 …… 67
辐射剂量 …… 66
辐射剂量率 …… 67
辐射育种 …… 66
福安茶厂 …… 745
福安大白茶 …… 85
福安新娘茶 …… 569
福大 …… 85
福大 61 号 …… 97
福鼎 …… 85
福鼎白毫 …… 85
福鼎大白茶 …… 85
福鼎大毫茶 …… 85
福建茶馆 …… 575
福建茶叶民间传说 …… 697
福建名茶 …… 718
福建名优茶 …… 218
福建茉莉花茶(1) …… 278
福建茉莉花茶(2) …… 717
福建农业大学茶学专业 …… 767
福建省茶叶标准 …… 421
福建省茶叶公司 …… 754
福建省茶叶学会 …… 770
福建省茶叶质量监督检验站 …… 769
福建省农业科学院茶叶研究所 …… 764
福建水仙 …… 86
福建乌龙茶 …… 719
福建厦门茶叶进出口公司 …… 754

福岭白牡丹 …… 88
福鹿茶 …… 272
福宁元宵绿 …… 239
福前农场 …… 731
福琼茶庄 …… 763
福泉山茶场 …… 729
福寿茶 …… 272
福迎春茶庄 …… 761
福云 6 号 …… 89
福云 7 号 …… 90
福云 10 号 …… 90
福云 595 号 …… 90
福云曲毫 …… 238
福州 …… 41
福州茶厂 …… 745
福州茶艺馆 …… 761
福州农工商联合企业公司茶厂 …… 745
府茶 …… 282
辅助花芽 …… 293
辅助授粉 …… 65
脯氨酸 …… 338
父本 …… 64
付茶钱 …… 574
负激发效应 …… 128
负压式烘干机 …… 444
附茶(1) …… 26
附茶(2) …… 282
附地菜 …… 199
复包 …… 376
复旦大学茶叶专修科 …… 766
复合薄膜封口机 …… 463
复合茶园 …… 116
复合生态茶园 …… 115
复合杂交 …… 64
复烘 …… 370
复火 …… 376
复火干燥 …… 380
复交 …… 64
复评 …… 390
复揉 …… 368
复审 …… 390
复式杂交 …… 64
复杂儿茶素 …… 329
复竹炉煮茶图 …… 640
副茶 …… 378
副萼 …… 293
副贡 …… 27
富贵茶艺 …… 576
富铝化作用 …… 128
富阳茶叶机械总厂 …… 750
富阳茶鱼歌 …… 613
富阳江谣 …… 613
富阳绿叶茶机总厂 …… 751
富阳旗枪 …… 224
富阳新登工业热风炉厂 …… 751
腹引 …… 26
馥 …… 538
覆船山 …… 42
覆盖度 …… 300
馥郁 …… 399

G

改良品种 …… 68
改灶节柴用本地煤制茶 …… 721
钙 …… 348
钙含量测定 …… 412
钙素营养 …… 134
盖 …… 515
盖碗 …… 526
盖碗茶 …… 565
干基含水率 …… 363
干姜茶 …… 485
干礼 …… 567
干评 …… 390
干评台 …… 392
干湿指数 …… 118
干燥(1) …… 369
干燥(2) …… 384
干燥车间 …… 386
干燥度 …… 118
干燥强度 …… 444
甘氨酸 …… 337
甘草癖 …… 6
甘和茶 …… 482
甘露 …… 2
甘露茶 …… 485
甘露庚酮糖 …… 344
甘露青峰 …… 236
甘露糖 …… 344

甘油磷脂 …… 343
甘油三酯 …… 343
甘州茶马司 …… 13
肝脏保护作用 …… 474
柑橘粉虱 …… 182
柑橘灰象 …… 179
赶条 …… 373
感通茶 …… 260
感通寺 …… 47
赣茶 1 号 …… 93
赣南擂茶 …… 561
冈比亚 …… 782
港口茶 …… 272
港台茶事 …… 693
杠杆式压砖机 …… 459
皋芦 …… 284
皋芦变种 …… 53
高 …… 405
高产育种 …… 63
高长 …… 399
高纯 …… 400
高峰农场 …… 731
高峰期 …… 147
高峰云雾 …… 235
高光效育种 …… 67
高华哈第茶叶拍卖中心 …… 784
高火香味 …… 399
高级古劳银针 …… 253
高级龙都毛峰 …… 280
高架茶场 …… 730
高脚乌龙 …… 87
高濂 …… 669
高岭大白茶 …… 85
高庙茶场 …… 728
高频干燥 …… 369
高频烘干机 …… 443
高埔岗农场 …… 736
高桥 …… 44
高桥银峰 …… 248
高桥早 …… 97
高容量喷雾法 …… 204
高锐 …… 400
高山出名茶 …… 647
高山乌龙 …… 272
高爽 …… 402
高似孙 …… 668
高温杀青、先高后低 …… 650
高心茶 …… 487
高压静电式拣梗机 …… 456
高芽齐 …… 96
高郁 …… 400
高元浚 …… 671
高原芦笋保健茶 …… 478
高足碗 …… 525
仡佬族茶泡 …… 565
哥哥窑 …… 523
哥窑 …… 523
哥印拜陀茶叶拍卖中心 …… 784
割不尽的麻，采不尽的茶 …… 649
割采 …… 148
歌风春燕 …… 264
歌乐茶 …… 89
格茶 …… 571
格鲁吉亚 …… 775
格门 …… 456
隔离沟 …… 120
隔离式窨花机 …… 461
隔砂口 …… 378
镉 …… 349
葛洪 …… 662
个体发育 …… 298
个体选择 …… 66
铬 …… 349
铬含量测定 …… 413
根 …… 287
根出条 …… 289
根初生结构 …… 307
根次生结构 …… 307
根底肥，芽上催 …… 648
根冠 …… 306
根冠比 …… 299
根颈 …… 288
根毛 …… 288
根毛区 …… 307
根蘖 …… 289
根税茶 …… 30
根外营养 …… 314
根外追肥 …… 136
根系 …… 287
根系分布 …… 298

根系改造 …… 150
根系生理功能 …… 314
根系生理特性 …… 314
根系生长 …… 298
更新枝 …… 289
更正死亡率 …… 203
庚醇 …… 352
庚醛 …… 354
庚司 …… 14
庚酸 …… 355
庚台 …… 14
庚烯基丙烯醛 …… 353
工厂化育苗 …… 77
工夫茶茶具 …… 546
工夫茶艺 …… 577
工夫红茶 …… 274
工夫红茶制法 …… 370
弓形压条 …… 77
公据 …… 25
公行 …… 15
功夫茶 …… 642
供春 …… 672
供春壶 …… 530
供给 …… 497
供给价格弹性 …… 497
供给弹性 …… 498
供军税茶 …… 30
宫词(1) …… 588
宫词(2) …… 598
宫廷茶艺 …… 577
宫乐图 …… 633
龚春壶 …… 530
龚自珍 …… 674
巩县窑 …… 521
拱背式热风炉 …… 445
拱拱虫一拱,梅家坞人要喝西北风 …… 648
贡焙 …… 5
贡茶 …… 18
贡茶院 …… 14
贡眉 …… 265
贡熙 …… 220
贡馀秘色茶盏 …… 592
勾曲 …… 395
沟灌 …… 140
钩纹广翅蜡蝉 …… 184
狗牯脑 …… 239
狗牯脑茶 …… 92
狗牯脑山 …… 42
狗牯脑石山茶 …… 239
狗牙根 …… 196
购销差价 …… 506
估马司 …… 13
姑娘茶 …… 281
孤菱壶 …… 535
古北翠香 …… 237
古彩 …… 520
古茶壶精华录 …… 700
古代茶树采摘 …… 145
古代茶树繁殖 …… 121
古代茶树修剪 …… 142
古代茶业 …… 491
古代茶叶检验 …… 387
古代茶园耕作 …… 129
古代茶园间作 …… 116
古代茶园施肥 …… 135
古洞春芽 …… 249
古迹翠峰 …… 241
古今茶话 …… 689
古今茶具图 …… 700
古今茶事 …… 687
古劳 …… 44
古劳茶 …… 253
古劳茶制法 …… 373
古劳银针 …… 253
古蔺牛皮茶 …… 102
古灵山试茶歌 …… 595
古努尔茶叶拍卖中心 …… 784
古钱茶 …… 281
古贤诗意图 …… 636
古逸壶 …… 537
古丈毛尖 …… 248
谷氨酸 …… 338
谷氨酸合成酶 …… 341
谷氨酸脱氢酶 …… 340
谷氨酸脱氢酶活性测定 …… 411
谷氨酸-乙胺连接酶 …… 341
谷氨酰胺 …… 339
谷氨酰甲胺 …… 339
谷蛋白 …… 336
谷胱甘肽 …… 339

谷壳茶 …… 254
谷帘泉 …… 583
谷帘泉并序 …… 602
谷雨春 …… 226
谷雨前,嫌太早 …… 649
骨干根 …… 288
骨干枝 …… 288
钴 …… 349
鼓风机 …… 466
鼓山白云 …… 238
固醇 …… 344
固定式喷灌 …… 140
固形茶 …… 284
固样机 …… 451
故人寄茶 …… 590
顾况 …… 663
顾炎武 …… 673
顾元庆 …… 670
顾渚茶文化 …… 632
顾渚摩崖石刻 …… 645
顾渚山 …… 38
顾渚山记(1) …… 617
顾渚山记(2) …… 679
顾渚紫笋(1) …… 79
顾渚紫笋(2) …… 224
瓜蒌茶 …… 480
瓜芦 …… 284
瓜片茶 …… 262
瓜片炒制机械 …… 450
瓜叶茶 …… 478
瓜子金 …… 91
寡糖 …… 345
挂壶认亲 …… 660
关公巡城 …… 579
观采茶作歌 …… 608
观音茶场 …… 739
观音韵 …… 399
官焙 …… 5
官茶(1) …… 26
官茶(2) …… 282
官茶总店 …… 16
官场 …… 12
官窑 …… 523
官寨茶 …… 106
官庄毛尖 …… 251
冠层 …… 289
冠幅 …… 289
管道施肥 …… 137
管道施肥灌溉 …… 140
管道输送器 …… 466
贯 …… 549
贯众茶 …… 488
灌溉定额 …… 140
灌木型 …… 289
灌水定额 …… 140
灌水生理指标 …… 313
罐罐茶 …… 560
罐装茶饮料 …… 285
罐装茶制法 …… 384
光饱和点 …… 311
光补偿点 …… 311
光电拣梗 …… 378
光电式拣梗机 …… 457
光合产物 …… 310
光合速率 …… 310
光合效率 …… 310
光合作用 …… 310
光合作用年周期变化 …… 310
光合作用日变化 …… 310
光呼吸作用 …… 311
光滑 …… 395
光洁 …… 395
光亮 …… 395
光润 …… 395
光照度 …… 118
光州 …… 42
胱氨酸 …… 338
广北茶场 …… 734
广北银尖 …… 253
广昌和茶庄 …… 759
广德县茶场 …… 729
广德云雾 …… 233
广东茶俗 …… 557
广东茶叶进出口公司第一茶厂 …… 746
广东大叶青 …… 267
广东名优茶 …… 219
广东省茶叶学会 …… 771
广东省农业科学院茶叶研究所 …… 764
广东省食品工业协会茶叶专业分会 …… 771
广东水仙 …… 98

广东乌龙茶 …… 269
广东盐茶 …… 562
广福茶场 …… 734
广南白毛茶 …… 107
广南女儿茶 …… 280
广谱性 …… 203
广青农场 …… 738
广顺果树茶叶场 …… 740
广西采茶戏 …… 632
广西茶 …… 54
广西茶业史 …… 695
广西茶叶学会 …… 771
广西桂花茶 …… 280
广西桂林茶叶研究所 …… 766
广西红碎茶 …… 277
广西名优茶 …… 219
广西茉莉花茶 …… 280
广西农垦茶叶研究所 …… 765
广西农垦职工大学茶叶系 …… 767
广西梧州茶叶进出口公司 …… 755
广西壮族自治区土产公司 …… 755
广裕茶庄 …… 760
广州采风杂感八首(之二) …… 609
广州茶厂 …… 746
广州茶馆 …… 575
广州茉莉花茶 …… 279
广州全国名茶总汇(商店) …… 762
广州市土产茶叶公司茶叶分公司 …… 755
广州小叶白心 …… 99
归仁山 …… 47
龟蜡蚧 …… 186
龟山茶场 …… 733
龟山岩绿 …… 245
龟形小刺蛾 …… 175
规 …… 548
规格乱 …… 395
轨道行走式采茶机 …… 431
轨道行走式综合茶园管理装置 …… 431
癸酸 …… 355
柜式茶叶冷库 …… 467
贵池茶厂 …… 744
贵池翠微 …… 235
贵定仰旺茶 …… 104
贵阳茶厂 …… 748
贵州名优茶 …… 219
贵州省茶叶标准 …… 421
贵州省茶叶公司 …… 755
贵州省茶叶科学研究所 …… 765
贵州省茶叶学会 …… 771
贵州省雷山县民族茶厂 …… 756
贵州省农垦农工商公司茶厂 …… 748
贵州省云雾雪芽茶叶联营公司 …… 756
贵州银芽 …… 259
桂北农场 …… 737
桂东玲珑茶 …… 250
桂红 3 号 …… 101
桂红 4 号 …… 101
桂花茶 …… 278
桂花茶场 …… 733
桂花烘青 …… 278
桂花红茶 …… 278
桂花台茶场 …… 740
桂花乌龙 …… 278
桂花香 …… 399
桂林茶厂 …… 747
桂林毛尖 …… 254
桂林银毫 …… 254
桂绿 1 号 …… 102
桂南采茶戏 …… 632
桂南农场 …… 737
桂圆香 …… 399
跪茶 …… 570
辊筒式切茶机 …… 453
辊轴间隙式拣梗机 …… 456
滚槽式杀青机 …… 437
滚切式切茶机 …… 453
滚筒式茶叶匀堆机 …… 458
滚筒式杀青机 …… 436
滚筒圆筛 …… 377
滚筒圆筛机 …… 454
滚雪香茗 …… 265
郭璞 …… 662
锅卤茶 …… 253
锅式炒干机 …… 447
锅式杀青机 …… 435
国际标准 …… 415
国际标准化组织农业食品技术委员会茶叶技术委员会 …… 783
国际茶叶促进会 …… 784
国际茶叶拍卖市场 …… 513

国际茶叶委员会 …… 783
国际耀谷茶坊 …… 763
国家标准 …… 415
国家茶叶质量监督检验中心 …… 769
国家机械工业局农副产品加工机械产品质量监督检测中心合肥分中心 …… 769
国家品种 …… 68
国兰壶 …… 538
国优名茶 …… 218
果胶 …… 346
果胶酶 …… 342
果胶酶活性测定 …… 411
果胶质测定 …… 408
果壳茶具 …… 518
果实 …… 295
果实形成 …… 303
果室数变异 …… 62
果糖 …… 344
果味茶 …… 285
果形变异 …… 62
过长孙宅与郎上人茶会 …… 587
过渡型茶树 …… 51
过红锅 …… 370
过黄 …… 365
过芦 …… 284
过滤 …… 383
过滤介质 …… 383
过熟 …… 367
过氧化氢酶 …… 340
过氧化氢酶活性测定 …… 410
过氧化物酶 …… 340
过氧化物酶同工酶测定 …… 411

H

哈尼族煨酽茶 …… 564
哈萨克族米砖奶茶 …… 563
蛤蟆泉 …… 583
海宝 …… 472
海金沙 …… 200
海马宫 …… 47
海南 CTC 红茶 …… 277
海南茶叶公司经销部 …… 755
海南大白毫 …… 255
海南大叶种 …… 102
海南红碎茶 …… 277
海南岭头茶叶研究所 …… 766
海南龙井 …… 255
海南名优茶 …… 219
海南省农垦茶叶厂 …… 747
海鸥翠芽 …… 254
海鸥农场 …… 736
海青毛峰 …… 242
海山包种 …… 271
海山龙井 …… 265
海阳 …… 44
海藻香(1) …… 399
海藻香(2) …… 403
害虫疾病 …… 209
害虫天敌 …… 207
害虫有效积温法 …… 213
含茶饮料 …… 285
含氮化合物检验 …… 407
含梗量测定 …… 414
含硫氨基酸 …… 337
含砂 …… 397
韩邦奇 …… 669
韩国 …… 777
韩信点兵 …… 579
寒绿 …… 81
寒夜 …… 601
寒玉壶 …… 531
喊泉亭 …… 5
喊山台 …… 5
汉方壶 …… 537
汉口茶厂 …… 745
汉俳五首 …… 610
汉水银梭 …… 263
汉王山茶场 …… 739
汉州 …… 45
汗手熏渍 …… 366
旱苗蓼 …… 198
旱芹素 …… 330
行业标准 …… 415
杭炒青 …… 229
杭州 …… 38
杭州茶厂 …… 743
杭州茶担 …… 574
杭州茶馆 …… 574
杭州“茶人之家” …… 772

杭州茶人之家基金会 …… 773
杭州茶叶机械科学研究所 …… 765
杭州茶叶机械总厂 …… 750
杭州茶叶生产实用技术 …… 710
杭州茶叶试验场 …… 729
杭州梅坞茶叶商店 …… 761
杭州鸟儿茶会 …… 574
杭州农业学校 …… 768
杭州旗枪 …… 224
杭州青少年茶艺 …… 577
杭州群乐茶厂 …… 743
杭州群乐胶丝印刷包装厂 …… 743
杭州市茶叶科学研究所 …… 765
杭州西湖龙井茶叶商店 …… 761
蒿坪茶 …… 109
毫尖 …… 394
毫尖茶 …… 248
毫绿茶 …… 248
毫香 …… 399
好 …… 405
好事近 …… 611
好事近·茶壶茶瓶 …… 612
耗茶 …… 29
诃子茶调散 …… 489
喝茶(1) …… 624
喝茶(2) …… 624
喝——家庭保健茶疗谱 …… 703
合成华侨茶场 …… 735
合成种子 …… 78
合肥茶馆 …… 575
合理采摘 …… 146
合理库存 …… 508
合理密植 …… 123
合同场 …… 12
合同场法 …… 23
合同场监官 …… 17
合轴分枝式 …… 299
何彬然 …… 671
和伯恭自造新茶 …… 593
和柳亚子先生 …… 610
和门下殿侍郎新茶二十韵 …… 592
和平(1) …… 41
和平(2) …… 44
和平(3) …… 44
和韦开州盛山十二首·茶岭 …… 588
和雾茶 …… 241
和章岷从事斗茶歌 …… 593
河北省茶叶公司 …… 753
河口茶叶试验场 …… 731
河南茶叶生产技术 …… 708
河南名优茶 …… 218
河南省茶叶畜产品公司 …… 754
河南省茶叶学会 …… 770
河南省全国名茶总汇(商店) …… 762
河南省土产进出口公司 …… 754
河州卫茶马司 …… 13
核蛋白 …… 337
核黄素 …… 347
核糖核酸酶 …… 342
核桃米花茶 …… 559
核桃筛 …… 448
核型多角体病毒 …… 210
荷兰 …… 781
荷兰茶叶中农药最高残留限量 …… 788
荷莲碗 …… 526
荷叶茶 …… 487
荷叶碗 …… 525
贺胜茶场 …… 733
褐边绿刺蛾 …… 176
褐刺蛾 …… 174
褐带长卷叶蛾 …… 177
褐蟋蟀 …… 193
鹤鹭神人 …… 531
鹤峰苔子茶 …… 95
鹤冈红茶 …… 276
壑源茶录 …… 682
壑源山 …… 41
黑暗 …… 405
黑茶 …… 272
黑茶采割机具 …… 429
黑茶初制 …… 375
黑茶紧压茶 …… 282
黑茶制造化学 …… 325
黑翅土白蚁 …… 194
黑刺粉虱 …… 181
黑光灯 …… 212
黑褐(1) …… 396
黑褐(2) …… 398
黑褐(3) …… 404
黑褐盗毒蛾 …… 169

黑虎泉 …… 583
黑肩蓑蛾 …… 173
黑胶粉虱 …… 182
黑龙江茶俗 …… 558
黑毛茶 …… 273
黑毛茶加工机具 …… 450
黑霉滋生 …… 396
黑绒金龟 …… 192
黑润 …… 396
黑山茶场 …… 734
黑头尺蠖 …… 172
黑纹白刺蛾 …… 175
黑叶水仙 …… 99
黑衣黄毒蛾 …… 170
黑釉 …… 519
黑釉瓷 …… 519
黑砖茶 …… 282
黑砖茶国家标准 …… 419
黑砖茶压制机具 …… 460
黑砖茶制法 …… 382
恒昌茶庄 …… 761
恒速失水 …… 370
横管式热风炉 …… 445
横水沟 …… 120
横纹茶 …… 230
横县茶厂 …… 747
横岩云雾 …… 236
衡量检验 …… 406
衡山 …… 44
烘程 …… 444
烘干车间 …… 386
烘干灶 …… 442
烘笼 …… 442
烘青 …… 221
烘青绿茶 …… 220
烘青制法 …… 371
红背叶 …… 197
红茶 …… 274
红茶 99 种饮法 …… 703
红茶初制 …… 370
红茶初制工艺 …… 716
红茶初制机械 …… 721
红茶的制造 …… 716
红茶发酵化学 …… 324
红茶国际标准 …… 418
红茶紧压茶 …… 281
红茶精制工艺 …… 716
红茶菌 …… 472
红茶猕猴桃汤 …… 481
红茶内质化学鉴定法 …… 415
红茶热处理 …… 371
红茶萎凋化学 …… 324
红茶汁 …… 384
红茶制造化学 …… 324
红茶抓饭 …… 563
红蒂 …… 404
红点龟形小刺蛾 …… 175
红岗山茶场 …… 733
红梗菜 …… 197
红梗红叶 …… 404
红骨乌龙 …… 87
红褐(1) …… 397
红褐(2) …… 404
红褐斑腿蝗 …… 180
红筋 …… 395
红茎(1) …… 395
红茎(2) …… 404
红蜻蛉 …… 187
红亮(1) …… 397
红亮(2) …… 404
红楼茶社 …… 760
红炉馆 …… 573
红绿相映 …… 404
红明农场 …… 738
红牡丹 …… 275
红旗茶场(1) …… 730
红旗茶场(2) …… 733
红壤 …… 125
红山白毛茶示范场 …… 735
红山茶 …… 58
红水乌龙 …… 272
红碎茶 …… 276
红碎茶初、精制连续化设备 …… 459
红碎茶初制实验机械 …… 451
红碎茶传统制法 …… 370
红碎茶二套样 …… 417
红碎茶加工机械 …… 451
红碎茶三套样 …… 417
红碎茶四套样 …… 417
红碎茶碎茶率 …… 371

红碎茶一套样 …… 417
红碎茶制法 …… 370
红汤 …… 397
红糖茶 …… 488
红糖油茶 …… 569
红细茶 …… 276
红镶边 …… 404
红心观音 …… 86
红星茶场 …… 735
红星农场 …… 735
红芽佛手 …… 87
红颜少年 …… 532
红艳(1) …… 397
红艳(2) …… 404
红阳农场 …… 735
红样观音 …… 86
红匀 …… 404
红砖茶 …… 281
洪峰期 …… 146
洪源茶场 …… 732
洪州窑 …… 521
猴坑 …… 40
猴魁 …… 230
后发酵作用 …… 375
后紧门 …… 378
后山茶场 …… 739
后熟 …… 391
厚皮香 …… 59
厚实 …… 402
厚叶种 …… 89
厚轴茶 …… 55
候汤 …… 579
呼个朋来看处处柳眠花笑，喝杯茶去听声声燕语莺歌 …… 616
呼来泉 …… 5
呼吸强度 …… 311
呼吸作用 …… 311
弧形压条 …… 77
胡浩川 …… 676
胡萝卜素 …… 335
胡萝卜素测定 …… 409
胡员外 …… 546
壶把 …… 516
壶底 …… 516
壶腹 …… 516
壶肩 …… 516
壶锦——当代紫艺珍品集 …… 701
壶口 …… 516
壶口对客 …… 559
壶里乾坤 …… 630
壶梅图 …… 640
壶铭 …… 516
壶身 …… 516
壶嘴 …… 516
斛茗瘕 …… 657
湖北黑茶 …… 273
湖北名优茶(1) …… 219
湖北名优茶(2) …… 720
湖北茉莉花茶 …… 279
湖北省茶叶学会 …… 770
湖北省农业科学院果树茶叶研究所 …… 764
湖北玉泉 …… 584
湖光农场 …… 736
湖红 …… 276
湖南茶叶技术 …… 708
湖南黑茶 …… 273
湖南名茶 …… 720
湖南名优茶 …… 219
湖南茉莉花茶 …… 279
湖南农学院茶叶专业 …… 767
湖南丧者茶枕 …… 571
湖南省茶叶标准 …… 421
湖南省茶叶果品总公司 …… 755
湖南省茶叶学会 …… 771
湖南省茶叶总公司 …… 755
湖南省农业科学院茶叶研究所 …… 764
湖票 …… 26
湖山喜雨台茶楼 …… 758
湖上龙井茶宴 …… 611
湖引 …… 26
湖州 …… 39
湖州茶厂 …… 744
湖州贡焙新茶 …… 590
湖州农垦茶场 …… 729
湖州市经贸集团茶叶总公司 …… 744
湖州紫笋 …… 224
蝴皮素 …… 331
糊精 …… 346
糊状(1) …… 395
糊状(2) …… 405

虎跑茶 …… 239
虎跑泉 …… 582
虎丘茶经注补 …… 686
虎丘第三泉 …… 581
虎丘山 …… 36
虎杖茶 …… 479
虎爪草 …… 198
护坎植物 …… 121
护帖 …… 25
花 …… 293
花白素 …… 331
花瓣(1) …… 293
花瓣(2) …… 396
花茶 …… 277
花茶出花机 …… 461
花茶坊 …… 574
花茶级型坯国家标准 …… 419
花茶起花机 …… 461
花茶窨制设备 …… 461
花茶制造化学 …… 325
花茶制造技术 …… 718
花程式 …… 295
花橙黄白毫 …… 276
花地香茶 …… 261
花都市华侨茶场 …… 735
花萼 …… 293
花粉粒 …… 294
花粉萌发 …… 302
花梗 …… 293
花贡茶场 …… 740
花冠 …… 293
花黄素类 …… 331
花笺茗碗香千载,云影波光活一楼 …… 616
花卷茶 …… 282
花卷茶制法 …… 382
花青 …… 404
花青素 …… 331
花青素测定 …… 409
花乳 …… 2
花色素 …… 331
花生大蟋蟀 …… 193
花丝 …… 293
花碎橙黄白毫 …… 276
花碎橙黄白毫片 …… 276
花图式 …… 294
花托 …… 293
花香味 …… 403
花形绿茶 …… 221
花序 …… 294
花序轴 …… 294
花芽 …… 292
花芽分化 …… 301
花药 …… 294
花药培养 …… 66
花原基 …… 309
花杂(1) …… 396
花杂(2) …… 404
花渣 …… 396
花轴 …… 294
花柱 …… 294
花砖茶 …… 282
花砖茶国家标准 …… 418
花砖茶压制机具 …… 460
花砖茶制法 …… 382
华北蝼蛄 …… 194
华茶大观 …… 688
华顶茶 …… 226
华顶云雾 …… 226
华茗苑 …… 761
华南茶区 …… 114
华南农业大学茶叶专业 …… 767
华侨茶业发展研究基金会 …… 773
华泰茶庄有限公司 …… 757
化佛茶 …… 260
化佛龙爪 …… 260
化佛香茗 …… 260
化食茶 …… 485
化学除雷 …… 77
化学防治 …… 200
化学萎凋 …… 369
华佗 …… 661
怀菊冬凌茶 …… 478
淮南茶区 …… 112
槐茶 …… 484
槐花茶调散 …… 480
槐菊茶 …… 479
槐树不开花,种茶不还家 …… 647
坏血症预防作用 …… 475
还童茶 …… 478
还阳 …… 374

还原糖测定 …… 408
环剥法 …… 144
缓效氮肥 …… 137
换茶图、心经楷书合璧卷 …… 637
换热强度 …… 446
换热系数 …… 446
换种改植 …… 151
皇家奶茶 …… 472
皇商 …… 17
黄暗(1) …… 398
黄暗(2) …… 404
黄檗茶 …… 239
黄檗毛尖 …… 239
黄茶 …… 266
黄茶初制 …… 376
黄茶制造化学 …… 325
黄刺蛾 …… 176
黄大茶 …… 267
黄毒蛾 …… 169
黄封 …… 27
黄岗乌龙 …… 87
黄观音 …… 91
黄果树毛峰 …… 259
黄花 …… 382
黄花茂盛 …… 397
黄花云尖 …… 231
黄金茶 …… 255
黄金贵 …… 269
黄金桂(1) …… 86
黄金桂(2) …… 269
黄荆茶 …… 84
黄宽颚步甲 …… 208
黄连茶调散 …… 488
黄亮(1) …… 398
黄亮(2) …… 404
黄岭山 …… 39
黄龙 …… 92
黄绿明亮(1) …… 398
黄绿明亮(2) …… 404
黄茅岭茶场 …… 734
黄梅采茶戏 …… 632
黄牛山 …… 43
黄陂华侨茶场 …… 736
黄嘌呤 …… 346
黄奇 …… 90
黄壤 …… 125
黄儒 …… 666
黄沙街茶叶示范场 …… 734
黄山 …… 40
黄山茶场 …… 739
黄山翠竹 …… 232
黄山贡菊 …… 232
黄山绿牡丹 …… 232
黄山毛峰 …… 229
黄山毛尖 …… 250
黄山区茶场 …… 730
黄山松针 …… 232
黄山温泉 …… 582
黄山银钩 …… 232
黄山种 …… 83
黄裳 …… 667
黄石溪毛峰 …… 232
黄熟(1) …… 398
黄熟(2) …… 404
黄体素 …… 335
黄庭坚 …… 667
黄酮 …… 330
黄酮醇 …… 331
黄酮苷 …… 330
黄酮类 …… 331
黄酮类测定 …… 409
黄土茶 …… 281
黄土坡茶场 …… 734
黄团 …… 535
黄烷醇类 …… 328
黄小茶 …… 266
黄芽茶 …… 266
黄桉 …… 86
黄叶水仙 …… 99
黄叶早 …… 79
黄釉茶碾 …… 541
黄州 …… 43
黄竹白毫 …… 250
黄棕壤 …… 125
灰暗 …… 396
灰白 …… 396
灰承 …… 543
灰尺蠖 …… 171
灰缸贮藏 …… 385
灰绿 …… 396

挥发性香气组分 …… 327
辉白茶 …… 227
辉干机 …… 448
辉锅 …… 372
徽州茶场 …… 730
徽州烘青 …… 237
回峰茶 …… 253
回交 …… 64
回龙绿玉茶 …… 261
回头剪 …… 144
回头青 …… 198
回族罐茶 …… 563
回族清茶 …… 563
茴香茶 …… 92
会采年年采，不会一年光 …… 649
会茗图 …… 633
惠福茶叶商场 …… 763
惠孟臣 …… 672
惠民茶厂 …… 750
惠明茶 …… 225
惠明寺 …… 39
惠如楼 …… 762
惠山茶会图 …… 637
惠山泉 …… 581
惠山夜坐 …… 605
惠山竭钱道人烹小龙团，登绝顶望太湖 …… 597
惠山竹茶炉 …… 543
惠山竹炉和竹茶炉诗草书合璧卷 …… 637
惠山煮泉图 …… 638
婚礼茶具 …… 566
婚恋茶俗 …… 566
浑条 …… 394
浑圆 …… 394
混合选择 …… 66
混浊 …… 398
活动芽 …… 290
活性多糖 …… 345
活血茶 …… 486
火功(1) …… 400
火功(2) …… 403
火光农场 …… 736
火箕 …… 543
火筷子 …… 543
火连畈茶场 …… 732
火龙烹茶图 …… 633
火味 …… 403
火香 …… 400
火之必良 …… 366
火箸 …… 543
货架样 …… 390
霍红 …… 275
霍山茶厂 …… 745
霍山翠芽 …… 231
霍山黄大茶 …… 267
霍山黄芽 …… 266
霍山金鸡种 …… 84
霍山菊花茶 …… 232
霍山银球茶叶公司 …… 754
霍香佩兰茶 …… 484

J

几净双钩摹古帖，瓯香细乳试新茶 …… 615
击鼓饮茶 …… 555
机采 …… 147
机采茶园修剪 …… 145
机动式采茶机 …… 431
机动式茶树修剪机 …… 428
机动式茶园弥雾器 …… 426
机会成本 …… 498
机拣 …… 378
机械化采茶技术(1) …… 432
机械化采茶技术(2) …… 721
机械混杂 …… 74
机械淋移作用 …… 129
机械组织 …… 306
机窖 …… 381
机油气味 …… 401
肌醇 …… 347
鸡蛋茶 …… 560
鸡蛋糖茶 …… 562
鸡红 …… 520
鸡鸣贡茶 …… 256
鸡尾酒茶 …… 473
鸡眼草 …… 198
鸡爪枝 …… 289
积红 …… 520
基本茶类 …… 218
基本组织 …… 306
基督教与茶 …… 554

基肥足,春茶绿 …… 648
基期水平 …… 495
激发效应 …… 128
激光育种 …… 67
吉大港茶叶拍卖中心 …… 784
吉林省糖酒蔬菜副食品集团茶叶分公司 …… 753
吉州 …… 41
吉州窑 …… 522
汲江煎茶 …… 597
汲来江水烹新茗,买尽青山当画屏 …… 615
级差茶园地租 …… 495
级差茶园收益 …… 495
极性 …… 316
极性运输 …… 318
即惠山煮茶 …… 594
急程茶 …… 24
急就章 …… 643
集 …… 391
集茶 …… 11
集合茶 …… 379
集团选择 …… 66
集叶 …… 149
集玉壶 …… 536
集约经营 …… 494
戢棻茶 …… 481
己醇 …… 352
己醛 …… 354
己酸 …… 355
挤压 …… 370
济南七十二泉 …… 583
济溪上坦园茶 …… 239
戟盗毒蛾 …… 170
计价评茶 …… 390
计算机控制烘干机 …… 444
计算期水平 …… 495
记梦回文二首并叙 …… 596
纪茶卷 …… 645
纪茗 …… 692
技术先进性 …… 505
季节差价 …… 507
季节香 …… 399
荠 …… 199
荠菜 …… 200
继代培养 …… 320
祭茶神 …… 571
祭茶树 …… 571
祭红釉 …… 520
寄茶与平甫 …… 596
寄径山颜悦堂长老 …… 602
寄新茶 …… 572
寄杨工部闻毗陵舍弟自罨溪入茶山 …… 589
寄豫章公三首许官茶未寄 …… 597
暨阳雁翎 …… 223
加底 …… 516
加尔各答茶叶拍卖中心 …… 784
加拿大 …… 783
加奶审评 …… 390
夹 …… 543
夹采式采茶机 …… 430
夹江县茶叶机械厂 …… 751
夹杂物 …… 397
夹杂物测定 …… 414
夹竹桃圆蚧 …… 186
佳茗佳人 …… 656
佳茗似佳人 …… 626
家白蚁 …… 194
家庭药茶 …… 703
家僮来侍双井芽数数饮之辄成诗以示同舍 …… 595
家兖州太守赠茶 …… 608
家园茶 …… 264
筋艇 …… 448
葭萌 …… 4
葭茶 …… 4
嘉靖紫砂提梁壶 …… 530
嘉木 …… 3
铗采 …… 148
甲硫氨酸 …… 338
钾 …… 348
钾肥 …… 137
钾含量测定 …… 413
钾素利用率 …… 313
钾素营养 …… 133
假茶 …… 391
假茶检验 …… 414
假眼小绿叶蝉 …… 181
假轴分枝式 …… 299
槚 …… 2
嫁接繁殖 …… 77
嫁接换种 …… 77
尖波黄 …… 97

尖波黄13号 …… 97
尖茶(1) …… 230
尖茶(2) …… 231
尖对尖,四十天,混茶当中间 …… 649
尖萼变种 …… 52
尖形绿茶 …… 221
尖叶变种 …… 52
监当场务官 …… 17
监当官 …… 17
监督检验 …… 388
监郡吴殿丞惠以笔墨建茶各吟一绝谢之·茶 …… 593
监榷茶场使司 …… 15
监造御茶有所争执 …… 600
兼顾健康与美味,享受茶香与咖啡 …… 699
煎茶(1) …… 221
煎茶(2) …… 556
煎茶(3) …… 592
煎茶(4) …… 609
煎茶博士 …… 576
煎茶赋 …… 622
煎茶七类 …… 683
煎茶七类卷 …… 644
煎茶水记 …… 679
煎茶四要 …… 556
煎茶图(1) …… 633
煎茶图(2) …… 633
煎茶图(3) …… 636
煎茶图(4) …… 640
煎茶图(5) …… 640
煎茶图(6) …… 641
煎茶用水二十品 …… 581
煎茶制法 …… 372
拣茶 …… 367
拣茶板 …… 456
拣茶凳 …… 456
拣茶为款同心友,筑室因藏善本书 …… 615
拣净率 …… 457
拣剔 …… 378
柬埔寨 …… 780
柬埔寨变种 …… 52
检验方法标准 …… 416
检验取样 …… 389
检验样制备 …… 389
减肥消脂作用 …… 475
减压过滤 …… 383
减压浓缩 …… 384
减引添课法 …… 23
剪、采生理功能 …… 317
剪刀股 …… 197
剪口芽 …… 290
剪穗 …… 76
简单儿茶素 …… 329
简江子之求茶 …… 597
碱茶 …… 565
碱性氨基酸 …… 337
见钱法 …… 22
间接鉴定 …… 69
建安茶记 …… 681
建安茶录 …… 680
建安茶用记 …… 681
建茶息 …… 30
建德苞茶 …… 226
建房茶 …… 570
建水紫陶7件套茶具 …… 548
建阳茶厂 …… 745
建窑 …… 522
建盏 …… 525
建州 …… 41
荐春台 …… 38
荐新 …… 27
剑毫茶 …… 247
剑南茶区 …… 113
健身茶340 …… 703
渐儿茶 …… 653
鉴定 …… 69
鉴定圃 …… 72
鉴壶 …… 692
江北茶区 …… 113
江茶 …… 3
江城农场茶场 …… 741
江湖茶艺 …… 577
江华苦茶 …… 96
江华毛尖 …… 249
江华甜茶 …… 96
江津茶叶机械厂 …… 751
江郎绿牡丹 …… 226
江灵裕 …… 675
江南变种 …… 54
江南茶区(1) …… 113
江南茶区(2) …… 114

江南春茶庄 …… 760
江南元宝茶 …… 572
江宁 …… 36
江山茶厂 …… 743
江山绿牡丹 …… 226
江山市茶叶公司 …… 743
江苏东方茶叶公司 …… 753
江苏名优茶 …… 218
江苏省茶叶标准 …… 421
江苏省茶叶公司 …… 753
江苏省茶叶学会 …… 770
江西采茶戏 …… 631
江西名优茶 …… 218
江西省茶果副食品总公司 …… 754
江西省茶叶标准 …… 421
江西省茶叶学会 …… 770
江西省农业科学院蚕桑茶叶研究所 …… 764
江西省婺源茶业学校 …… 768
江夏碧舫 …… 245
江油茶厂 …… 748
江贼 …… 6
将军茶 …… 483
将乐擂茶 …… 561
将饮茶 …… 625
姜茶 …… 487
姜黄 …… 398
姜梅茶 …… 487
姜盐茶 …… 484
姜盐豆子芝麻茶 …… 560
浆茶制法 …… 384
僵蚕茶 …… 486
僵葱茶 …… 483
蒋检阅茶肆 …… 758
蒋堂农垦场 …… 729
蒋芸生 …… 676
降红 …… 543
降水量 …… 118
降水强度 …… 118
降速失水 …… 370
降血压作用 …… 475
酱板草 …… 199
酱釉 …… 519
酱釉瓷 …… 519
交叉抗性 …… 215
交床 …… 538
交互抗性 …… 215
交换性铝 …… 128
交货检验 …… 389
交接检验 …… 389
交替成本 …… 498
交替生长 …… 304
娇女诗 …… 586
胶刺蛾 …… 176
椒子坪茶场 …… 739
焦斑(1) …… 396
焦斑(2) …… 405
焦边 …… 405
焦釜 …… 367
焦黄 …… 396
焦糖气 …… 400
焦味(1) …… 400
焦味(2) …… 401
蕉岭华侨茶场 …… 736
蕉荫烹茶图 …… 638
角蜡蚧 …… 186
绞股兰速溶茶 …… 478
皎然 …… 663
校正死亡率 …… 203
较 …… 405
阶段发育异质性 …… 298
阶梯式茶叶拣梗机 …… 456
结实率 …… 303
接本 …… 65
接近 …… 405
接穗 …… 65
揭 …… 540
节间 …… 288
节庆时令茶 …… 571
结合蛋白 …… 337
结节枝 …… 289
截洪沟 …… 120
截角 …… 25
碣滩 …… 44
碣滩茶 …… 249
解毒作用 …… 476
解块分筛机 …… 441
解块机 …… 441
解烟毒作用 …… 476
解语花·题美人捧茶 …… 612
介绍苏联茶叶工艺 …… 716

岭茶汇钞 …… 686
岭茶笺 …… 686
岭茶制法 …… 374
蛉侧链孢 …… 209
偕茶 …… 630
偕壶诮今 …… 658
巾 …… 544
金坝茶场 …… 740
金饼 …… 2
金代茶诗 …… 601
金地开光龙凤6头大茶具 …… 547
金地雀舌 …… 234
金鼎茶庄 …… 763
金鼎龙井 …… 255
金鼎山 …… 47
金法曹 …… 546
金刚碧绿 …… 243
金观音 …… 91
金毫 …… 393
金毫茶 …… 275
金花茶 …… 58
金花苏叶茶 …… 483
金华茶厂 …… 743
金华举岩茶 …… 227
金黄 …… 397
金鸡山 …… 45
金尖 …… 282
金尖茶国家标准 …… 419
金尖制法 …… 383
金奖惠明 …… 224
金井红碎茶 …… 277
金菊茶杯 …… 527
金龙雀舌 …… 234
金面奇兰 …… 88
金牛早 …… 264
金牌信符 …… 25
金圈 …… 397
金绒凤眼 …… 238
金色素 …… 336
金沙蜡面茶 …… 487
金沙泉 …… 582
金砂泉 …… 582
金山茶场 …… 735
金山翠芽 …… 222
金山妙高台诗卷 …… 644
金山时雨 …… 234
金属蛋白 …… 337
金属味 …… 403
金水翠峰 …… 247
金台毛峰 …… 234
金坛雀舌 …… 222
金萱 …… 110
金银茶具 …… 518
金银花茶(1) …… 278
金银花茶(2) …… 478
金寨茶厂 …… 744
金钟茶 …… 228
金钟农场 …… 740
金州 …… 47
金竹云峰 …… 246
金字山 …… 42
津巴布韦 …… 779
筋梗路 …… 379
紧茶 …… 283
紧度合适 …… 393
紧结 …… 393
紧门 …… 377
紧实 …… 393
紧秀 …… 393
紧压茶 …… 280
紧压茶国家标准 …… 418
紧压茶加工设备 …… 459
紧压茶制法 …… 381
紧直 …… 393
堇菜 …… 200
堇菜黄质 …… 336
谨和答惠茶之什 …… 596
进《茶录》序 …… 619
进出口茶检验 …… 406
进奉茶纲 …… 656
进销差价 …… 507
进新茶表 …… 623
近代茶业 …… 491
近代茶叶检验 …… 387
近山居茶馆 …… 761
近缘杂交 …… 65
劲峰 …… 81
荩草 …… 196
晋祠泉 …… 581
晋公立茶法 …… 655

浸提 …… 383
浸种 …… 77
禁酒倡茶 …… 554
禁商人盗贩私茶奏 …… 33
禁园户盗卖私茶奏 …… 33
缙云毛峰 …… 256
茎 …… 288
茎初生结构 …… 308
茎次生结构 …… 308
茎生理特性 …… 314
茎生长 …… 299
泾县茶场 …… 730
泾县特尖 …… 231
泾砖茶 …… 282
经典茶器 …… 702
经济合理性 …… 505
经济年龄 …… 298
经济阈值 …… 214
荆门山 …… 42
荆溪云片 …… 222
荆州 …… 42
惊蛰过，茶脱壳 …… 649
精氨酸 …… 338
精茶帖 …… 643
精蛋白 …… 336
精揉 …… 372
精揉机 …… 439
精制 …… 376
精制厂 …… 514
精制除杂装置 …… 452
精制率 …… 380
井冈碧玉 …… 241
井冈春蕾 …… 240
井冈翠绿 …… 239
景瓷杯碟 …… 547
景瓷茶杯 …… 525
景瓷茶壶 …… 529
景瓷茶碗 …… 525
景德壶 …… 537
景德镇茶厂 …… 745
景德镇瓷茶具 …… 517
景德镇窑 …… 521
景东县茶厂 …… 750
景谷茶厂 …… 750
景谷大白茶(1) …… 105
景谷大白茶(2) …… 263
景记茶庄 …… 762
景颇族新婚春茶 …… 569
景泰蓝茶具 …… 519
景天庚酮糖 …… 345
景阳山 …… 44
景窑 …… 521
径山 …… 38
径山茶 …… 224
径山香茗 …… 224
净度 …… 393
净光山四咏呈水心先生·茶山堂 …… 600
净撩 …… 377
净同化率 …… 310
敬茶得宠 …… 659
敬壶供壶 …… 657
敬亭绿雪 …… 231
敬亭山 …… 40
敬亭山茶场 …… 730
敬亭雪螺 …… 235
靖安翡翠 …… 240
静电拣梗 …… 378
静电式茶叶拣梗机 …… 456
静沸 …… 538
静冈县 …… 777
静态茶叶生物化学 …… 323
境会亭 …… 39
鸠坑 …… 38
鸠坑毛尖 …… 226
鸠坑种 …… 79
九道茶茶具 …… 548
九峰山茶场 …… 728
九华毛峰 …… 232
九华山 …… 39
九华山茶场 …… 732
九连山茶场 …… 729
九连山茶林场 …… 729
九龙茶 …… 242
九龙山茶场 …… 731
九龙山毛尖 …… 260
九龙拥翠 …… 262
九龙珠 …… 92
九难 …… 555
九曲 783 号 …… 93
九曲红梅 …… 275

九曲乌龙 …… 275
九日与陆处士羽饮茶 …… 586
九山碧毫 …… 232
九山翠剑 …… 232
九山翠芽 …… 232
九山雀舌 …… 232
九山云针 …… 232
九疑山 …… 43
九嶷山 …… 43
九嶷香风 …… 252
久喘桃肉茶 …… 485
酒茶(1) …… 31
酒茶(2) …… 483
酒香茶浓说红楼 …… 698
旧茶园 …… 150
臼形 …… 392
居间分生组织 …… 305
局部台刈 …… 144
菊花八瓣壶 …… 530
菊花茶调饮 …… 483
菊花春 …… 81
菊花豆子茶 …… 561
菊花龙井茶 …… 479
菊花普洱茶 …… 279
菊花形 …… 392
菊花形茶制法 …… 374
菊普茶 …… 279
橘白蓑蛾 …… 173
橘茶 …… 486
橘刺粉虱 …… 182
橘二叉蚜 …… 181
橘红茶 …… 486
橘黄粉虱 …… 182
橘香 …… 399
咀丛间新茶二绝 …… 602
莒州碧芽 …… 242
举岩 …… 38
筠 …… 540
句东农场 …… 727
具列 …… 539
具瘤长须螨 …… 208
具瘤神蕊螨 …… 209
捐禀 …… 32
卷毛蚧 …… 187
卷曲(1) …… 370
卷曲(2) …… 395
卷曲形茶制法 …… 373
卷曲形绿茶 …… 221
卷缩 …… 404
隽永 …… 2
绝对含水量 …… 142
嚼茶 …… 563
军配盲蝽 …… 208
军天湖农场 …… 730
均福云雾茶 …… 241
均三氮苯类除草剂 …… 202
龟裂 …… 397
君山(1) …… 36
君山(2) …… 43
君山茶文化 …… 720
君山毛尖 …… 249
君山银针 …… 266
君山种 …… 96
钧窑 …… 522
筠连茶厂 …… 748

K

咖啡豹蠹蛾 …… 191
咖啡碱 …… 346
咖啡碱测定 …… 407
咖啡碱纯度检验 …… 407
咖啡绿蚧 …… 187
咖啡绿软蜡蚧 …… 188
咖啡木蠹蛾 …… 191
咖啡酸 …… 332
咖啡小爪螨 …… 190
咖啡因 …… 346
喀麦隆 …… 778
卡塔尔 …… 780
开采期 …… 146
开大汤 …… 390
开沟吊槽 …… 121
开光 …… 520
开花 …… 302
开花期 …… 302
开花习性 …… 302
开化茶厂 …… 742
开化龙顶 …… 225
开孔率 …… 444

开链葡萄糖 …… 344
开门七件事、柴米油盐酱醋茶 …… 651
开面采 …… 148
开山白毛茶(1) …… 100
开山白毛茶(2) …… 255
开汤审评 …… 390
开箱检验 …… 389
开叶期遗传 …… 60
凯氏带 …… 307
坎边绿肥 …… 139
砍棵 …… 144
砍蓬 …… 144
茨非醇 …… 331
茨烯 …… 350
看茶啜墨 …… 656
看茶做茶 …… 361
看麦娘 …… 196
看人待茶 …… 657
看西湖茶区 …… 610
康达茶艺馆 …… 762
康王谷水帘 …… 600
康砖 …… 283
康砖茶国家标准 …… 419
康砖茶、金尖茶压制机具 …… 460
康砖制法 …… 383
糠醛 …… 354
抗癌抗突变作用 …… 475
抗病毒作用 …… 474
抗病性早期鉴定 …… 71
抗虫性早期鉴定 …… 71
抗动脉粥样硬化作用 …… 474
抗毒素作用 …… 474
抗贡茶 …… 658
抗过敏作用 …… 474
抗寒性 …… 315
抗寒性早期鉴定 …… 71
抗旱保苗 …… 123
抗旱性 …… 315
抗旱性早期鉴定 …… 71
抗坏血酸 …… 347
抗坏血酸过氧化物酶 …… 340
抗坏血酸氧化酶活性测定 …… 411
抗溃疡作用 …… 474
抗涝性 …… 315
抗生素类杀菌剂 …… 202
抗糖尿病作用 …… 475
抗性 …… 315
抗性鉴定 …… 70
抗性遗传 …… 61
抗性育种 …… 63
抗血小板凝集作用 …… 474
抗氧化作用 …… 474
拷方 …… 224
烤茶罐 …… 539
科恩·司徒分类法 …… 52
科伦坡茶叶拍卖中心 …… 784
科钦茶叶拍卖中心 …… 784
科特迪瓦 …… 781
科威特 …… 780
颗粒 …… 395
颗粒体病毒 …… 211
可可广翅蜡蝉 …… 184
可可碱 …… 346
刻木秀峰 …… 251
客到烹茶，旅社权当东道；灯悬待月，邮亭远映晋江 …… 616
客来茶香留舌本，睡余书味在胸中 …… 615
客来敬茶 …… 558
肯尼亚 …… 778
肯尼亚茶叶标准 …… 787
肯尼亚茶叶研究基金会 …… 785
肯尼亚茶叶中农药最高残留限量 …… 788
空泡 …… 393
空山煮茶图 …… 641
空松 …… 393
空箱滑道 …… 459
空心莲子草 …… 200
孔雀胆 …… 631
控制萎凋 …… 368
口感 …… 401
口劲 …… 401
枯暗 …… 396
枯褐 …… 396
枯红 …… 396
枯黄 …… 396
枯灰 …… 396
枯松 …… 396
枯棕 …… 396
苦茶变种 …… 57
苦荬 …… 284

苦丁茶 …… 284
苦甘香茗 …… 241
苦瓜 …… 92
苦瓜茶 …… 484
苦后回甘 …… 403
苦节君 …… 543
苦节君行省 …… 539
苦坑茶 …… 241
苦口师 …… 3
苦涩 …… 403
苦笋帖 …… 643
苦茶 …… 2
苦楝 …… 2
苦味 …… 403
跨行采摘 …… 431
快把你的马儿赶来吧 …… 613
快速繁殖 …… 320
宽扁 …… 394
宽阔水茶场 …… 740
宽松 …… 394
宽条 …… 394
款识 …… 516
匡庐 …… 42
匡山 …… 42
矿质营养元素 …… 131
喹宁角盲蝽 …… 182
魁峰毛尖 …… 246
魁尖 …… 230
夔州竹枝歌九首(之五) …… 599
溃疡茶 …… 485
昆虫病原病毒 …… 210
昆虫生长调节剂 …… 201
昆虫行为调节剂 …… 201
昆虫性信息素 …… 215
昆明茶厂 …… 749
昆明九道茶 …… 559
昆明青砖 …… 281
昆明十里香 …… 260
昆嵛山 …… 42

L

拉风式风选机 …… 456
拉祜族竹筒茶 …… 564
拉拉藤 …… 199
拉老火 …… 373
拉小火 …… 373
蜡茶 …… 365
蜡面茶 …… 365
辣茶 …… 483
来格切茶机 …… 440
来今雨轩 …… 759
崃山雨露 …… 257
赖氨酸 …… 338
兰膏茶 …… 580
兰花形 …… 392
兰花形绿茶 …… 221
兰台架列排书目,顾渚香浮瀹茗花 …… 616
兰田乌龙 …… 87
兰溪毛峰 …… 226
兰溪市茶场 …… 728
兰雪茶 …… 624
岚翠御茗 …… 257
栏肥壅肥三年青 …… 648
蓝绿象甲 …… 179
澜沧茶厂 …… 750
榄海蜜茶 …… 479
榄竹梅茶 …… 479
烂柯山 …… 38
郎溪县茶场 …… 730
郎瑛 …… 669
捞筛 …… 377
劳瑞切茶机 …… 440
崂山茶场 …… 732
崂山矿泉 …… 583
崂山矿泉茶 …… 243
老苍子 …… 197
老茶不改鸡骨头 …… 647
老茶园 …… 150
老槔散人 …… 532
老德成茶庄 …… 760
老梗老叶含量 …… 432
老鹳草 …… 200
老和尚茶瘾、谜兴齐发 …… 652
老火(1) …… 373
老火(2) …… 400
老火(3) …… 403
老姥逸狱 …… 654
老寮田茶 …… 271
老嫩混杂(1) …… 395

老嫩混杂(2) …… 405
老婆茶 …… 4
老青茶 …… 273
老青茶加工机具 …… 450
老舍茶馆 …… 760
老王婆茶坊说技 …… 627
老鸦藤 …… 199
老叶嫩杀 …… 368
老竹大方 …… 230
老竹岭 …… 40
酪氨酸 …… 338
酪苍头 …… 4
酪奴 …… 2
乐昌白毛 1 号 …… 99
乐昌白毛茶(1) …… 98
乐昌白毛茶(2) …… 253
乐昌白毛尖(1) …… 98
乐昌白毛尖(2) …… 253
乐昌茶场 …… 735
乐山茶厂 …… 748
乐山茶场 …… 731
乐山秀峰 …… 241
雷马坪茶场 …… 740
雷山县茶叶公司 …… 756
雷沼喷云 …… 244
擂茶 …… 561
擂茶茶具 …… 547
蠡鹿蛾 …… 178
蠡纽摩羯纹三足架银盐台 …… 540
蠡纽摩羯银盐台 …… 540
类胡萝卜素测定 …… 409
类黄酮物质 …… 328
类脂 …… 343
冷冻干燥设备 …… 462
冷冻升华干燥设备 …… 462
冷后浑 …… 398
冷面草 …… 3
冷泉亭画 …… 639
冷溶性 …… 398
冷水里无动于衷 …… 652
冷水泡茶慢慢浓 …… 613
冷闻 …… 390
冷嗅 …… 391
厘金 …… 32
厘捐 …… 32
厘卡 …… 32
厘票 …… 32
离岸茶叶拍卖 …… 513
离层 …… 309
离乡草 …… 4
离心过滤 …… 383
梨叶茶 …… 488
漓江春白茶 …… 266
漓江象牙 …… 266
漓江银针 …… 255
黎巴嫩 …… 780
黎明茶厂 …… 750
李德裕 …… 664
李联标 …… 678
李联标茶区划分法 …… 113
李时珍 …… 670
李养心 …… 672
李渔 …… 672
李仲芳 …… 672
李子茶 …… 484
里昂式酒茶 …… 473
理条 …… 373
澧河茶 …… 282
醴陵大叶枇杷茶 …… 96
历朝茶马奏议 …… 686
历代茶经酒经论选译 …… 725
历代茶榷志 …… 686
历史名茶 …… 218
立体茶园 …… 116
立体式窨花机 …… 461
立夏茶，夜夜老，小满过后茶变草 …… 649
“立夏三日茶生骨” …… 149
丽绿刺蛾 …… 174
丽水台茶馆 …… 758
利比亚 …… 782
利尿作用 …… 474
利群茶馆 …… 763
例行检验 …… 389
荔枝茶 …… 484
荔枝红茶 …… 285
俪兰女史 …… 532
栗褐(1) …… 397
栗褐(2) …… 404
栗褐金龟 …… 193
砾壤 …… 126

笠枝乌龙 …… 87
傈僳族雷响茶 …… 559
溧水县茶叶实验场 …… 728
连城封侯 …… 532
连句多暇赠陆三山人 …… 588
连理茶 …… 262
连南大叶茶 …… 98
连塘山 …… 42
连续发酵 …… 369
连续式揉捻机 …… 438
连续提取 …… 383
连续萎凋 …… 368
连云山金针 …… 251
连州茶场 …… 735
帘式萎凋 …… 368
莲峰大毫 …… 238
莲花蜂茶丸 …… 483
莲花银丝 …… 238
莲山翠芽 …… 243
莲塘茶场 …… 736
莲塘山 …… 42
莲心茶(1) …… 238
莲心茶(2) …… 268
莲心健身茶 …… 478
莲形银提梁壶 …… 533
涟茶 2 号 …… 97
涟茶 10 号 …… 97
涟茶 11 号 …… 97
涟源茶厂 …… 746
联合炒车机 …… 452
联合国茶叶中农药最高残留限量 …… 787
联合国粮农组织政府间茶叶小组 …… 783
联合利华食品(中国)有限公司京华茶叶分公司 …… 742
联合式茶叶匀堆机 …… 457
链板式烘干机 …… 442
链板式窨花机 …… 461
良好 …… 405
良马换《茶经》 …… 654
良友茶庄 …… 761
良种 …… 74
良种繁育 …… 75
良种推广 …… 74
良种推广体系 …… 74
凉拌茶 …… 563
凉青 …… 374
梁渡银针 …… 240
梁河磨锅茶 …… 261
梁园遗老 …… 531
梁州 …… 47
两杯茶教 …… 11
两次烘干 …… 369
两段采摘法 …… 431
两湖茶叶公司 …… 757
亮氨酸 …… 338
晾包 …… 382
晾青 …… 374
辽墓点茶图 …… 634
辽张文藻墓童嬉图 …… 634
撩筛 …… 377
撩筛风选联合机 …… 455
撩筛风选组合机 …… 455
撩筛机 …… 454
撩头割脚 …… 377
撩云 …… 545
劣 …… 405
邻氨基苯甲酸甲酯 …… 356
邻甲酚 …… 357
邻醌型黄烷醇 …… 330
邻羟基茴香醚 …… 357
林贝茶叶拍卖中心 …… 784
林店茶麻场 …… 733
林亭品茗图 …… 638
林屋茶烟图 …… 641
林下春自足,壶中别有天 …… 616
林榭煎茶图 …… 637
临安茶厂 …… 743
临安茶机总厂 …… 750
临沧茶厂 …… 749
临沧地区茶叶科技综合开发实验茶厂 …… 749
临沧蒸青 …… 261
临川擂茶 …… 561
临桂大叶茶 …… 100
临海蠲毫 …… 227
临汝窑 …… 522
临时标准样 …… 417
临沭绿茶 …… 242
临湘茶厂 …… 746
临湘市茶叶示范场 …… 734
磷 …… 348
磷泵学说 …… 132

磷蛋白 …… 337
磷肥 …… 137
磷含量测定 …… 413
磷素利用率 …… 313
磷素营养 …… 133
磷脂 …… 343
磷脂酰胆碱 …… 344
磷脂酰肌醇 …… 344
磷脂酰乙醇胺 …… 343
鳞片 …… 292
淋壶 …… 579
淋溶作用 …… 129
淋洗作用 …… 129
令狐楚 …… 663
灵璧石提梁壶 …… 537
灵山剑峰 …… 243
灵山县茶厂 …… 747
灵水 …… 584
灵岩剑峰 …… 240
灵源泉 …… 584
灵芝茶 …… 477
柃木 …… 59
凌波仙子 …… 533
凌乐白毛茶 …… 100
凌霄芽 …… 4
凌云白毫 …… 254
凌云白毛茶(1) …… 100
凌云白毛茶(2) …… 254
凌云县白毫茶叶公司茶场 …… 737
岭脚农场 …… 738
岭路大白茶 …… 88
岭南茶区 …… 113
岭头茶场 …… 738
岭头单丛(1) …… 99
岭头单丛(2) …… 270
刘绩 …… 663
刘寄奴茶 …… 484
刘峻周 …… 675
刘琨 …… 662
刘仁贵 …… 675
刘松年 …… 668
刘献廷 …… 673
刘异 …… 666
刘禹锡 …… 663
刘源长 …… 673
流 …… 516
流动式窨花机 …… 461
流化床式烘干机 …… 443
留顶养标 …… 148
留题惠山 …… 601
留叶标准 …… 146
留叶采 …… 148
留种园 …… 77
琉璃茶托 …… 527
琉璃茶碗 …… 524
硫 …… 349
硫胺素 …… 347
硫素营养 …… 134
遛板 …… 451
瘤尺蠖 …… 172
瘤叶短蕊茶 …… 58
鎏金飞仙鹤纹壶门座银茶罗子 …… 542
鎏金龟形茶粉盒 …… 540
鎏金鸿雁流云纹银茶碾子 …… 541
鎏金壶门座茶碾子 …… 541
鎏金流云纹长柄银匙 …… 545
鎏金镂空飞鸿毬路纹银笼子 …… 543
鎏金人物画银锺子 …… 540
鎏金双凤衔绶圈足银方盒 …… 541
鎏金双狮纹菱弧形圈足银盒 …… 540
鎏金团花纹银碾轴 …… 541
鎏金银龟盒 …… 540
柳城华侨农场 …… 737
柳敬亭茶话 …… 630
柳泉 …… 583
柳叶青 …… 253
柳毅井 …… 584
柳荫茗集图 …… 641
柳宗元 …… 664
六堡 …… 44
六堡茶(1) …… 101
六堡茶(2) …… 273
六堡茶加工机具 …… 451
六茶山 …… 47
六堋茶 …… 273
六堋大叶茶 …… 100
六方紫砂壶 …… 530
六福茶 …… 271
六龟茶 …… 272
六氢番茄红素 …… 335

六榧务十三场 …… 12
六一泉 …… 582
六月八日山堂试茶 …… 594
龙安碧旋 …… 264
龙北农场 …… 736
龙焙 …… 5
龙焙泉 …… 582
《龙茶录》后序 …… 619
龙顶茶 …… 225
龙洞碧芽 …… 248
龙洞坪茶场 …… 739
龙都颗颗香 …… 280
龙都香茗 …… 280
龙都香茗茶 …… 280
龙峰茶 …… 247
龙凤茶(1) …… 271
龙凤茶(2) …… 593
龙凤呈祥壶 …… 536
龙凤毛尖 …… 252
龙泓 …… 37
龙泓泉 …… 582
龙虎斗 …… 559
龙虎斗茶 …… 482
龙脊茶 …… 254
龙脊大叶茶 …… 100
龙湫泉 …… 582
龙井43号 …… 80
龙井八咏卷 …… 644
龙井茶 …… 224
龙井茶场 …… 728
龙井茶,虎跑水(1) …… 558
龙井茶,虎跑水(2) …… 614
龙井茶,虎跑水(3) …… 651
龙井茶歌(1) …… 605
龙井茶歌(2) …… 631
龙井茶歌(3) …… 646
龙井茶及其他(浙江名茶与文化) …… 719
龙井茶理条机 …… 449
龙井茶栽培与加工 …… 711
龙井茶整形机 …… 449
龙井长叶 …… 82
龙井泉 …… 582
龙井随想 …… 627
龙井种 …… 79
龙岭毛尖 …… 255
龙岭奇兰 …… 255
龙马茶 …… 254
龙门茶屋图 …… 635
龙门农场 …… 738
龙脑和青 …… 365
龙乾春 …… 228
龙泉白天鹅 …… 228
龙泉茶(1) …… 248
龙泉茶(2) …… 271
龙泉茶场 …… 732
龙泉剑茗 …… 259
龙泉务窑 …… 522
龙泉务窑白釉盏托 …… 527
龙泉窑 …… 522
龙泉玉剑 …… 237
龙山绿茶 …… 254
龙山人惠石廉方及团茶 …… 592
龙山银尖 …… 228
龙山云毫 …… 261
龙胜龙脊茶 …… 100
龙寿茶 …… 271
龙潭茶庄 …… 761
龙潭翠毫 …… 236
龙团珠茉莉花茶 …… 279
龙王垭茶场 …… 732
龙舞茶 …… 241
龙喜茶饮料 …… 472
龙虾茶 …… 249
龙须草 …… 200
龙眼林茶 …… 271
龙眼玉叶 …… 243
龙膺 …… 671
龙游凤凰山茶场 …… 728
龙籽袋 …… 570
泷岗翠毫 …… 241
栊翠庵茶品梅花雪 …… 628
隆中茶 …… 246
楼景半连深岸水,茶烟轻扬落花风 …… 617
楼外是五百里嘉陵,非道子一枝笔画不出;胸中有几千年历史,凭卢仝七碗茶引起来 …… 616
漏采率 …… 148
漏影春 …… 4
卢森堡 …… 781
卢仝 …… 664
卢仝煎茶图(2) …… 636

卢仝烹茶图 …… 634
卢仝泉 …… 583
卢仝煮茶图 …… 635
卢旺达 …… 778
芦坝茶场 …… 740
芦丁 …… 331
芦田茶场 …… 731
庐山 …… 41
庐山云雾 …… 239
庐山云雾茶 …… 720
泸茶 …… 3
泸州 …… 46
胪雷茶厂 …… 745
鲁北平原大碗茶 …… 562
鲁山 …… 42
六安碧毫 …… 233
六安瓜片 …… 230
六安龙芽 …… 233
六安市茶场 …… 729
六安市实验茶场 …… 730
六合茶(1) …… 485
六合茶(2) …… 561
陆丰华侨茶场 …… 735
陆龟蒙 …… 665
陆卢遗风 …… 654
陆纳 …… 662
陆树声 …… 669
陆文学传跋尾 …… 620
陆文学自传 …… 617
陆游 …… 667
陆游井 …… 584
陆游泉 …… 584
陆游潭 …… 584
陆羽 …… 663
陆羽茶经丛刊 …… 696
陆羽茶经译丛 …… 696
陆羽茶经译注 …… 696
陆羽茶泉 …… 583
陆羽茶文化研究会 …… 772
陆羽茶叶店 …… 762
陆羽茶艺中心 …… 773
陆羽煎茶图 …… 633
陆羽鉴水 …… 653
陆羽井(1) …… 581
陆羽井(2) …… 583
陆羽烹茶图 …… 635
陆羽品泉图 …… 633
陆羽全集 …… 696
陆羽书录 …… 696
陆羽图录 …… 696
陆羽新宅 …… 6
陆羽研究 …… 689
陆羽研究会 …… 772
陆羽研究资料汇编 …… 723
陆羽煮茶提梁壶 …… 537
陆羽传 …… 617
陆子井 …… 583
鹿苑 …… 43
鹿苑茶(1) …… 267
鹿苑茶(2) …… 610
鹿苑毛尖 …… 267
漉尘 …… 544
漉水囊 …… 544
潞西香竹筒茶 …… 283
露白梗 …… 395
露梗 …… 394
露黄 …… 395
露筋(1) …… 395
露筋(2) …… 404
露老梗 …… 395
吕惠卿 …… 666
吕陶 …… 666
铝 …… 350
铝饱和度 …… 128
铝含量测定 …… 413
绿茶 …… 220
绿茶赤芍汤 …… 480
绿茶初制 …… 371
绿茶初制工艺 …… 716
绿茶初制机械 …… 720
绿茶初制连续化成套设备 …… 452
绿茶初制实验机械 …… 451
绿茶瓜蒌汤 …… 480
绿茶紧压茶 …… 280
绿茶精制连续化设备 …… 459
绿茶莲心 …… 238
绿茶末 …… 222
绿茶片 …… 222
绿茶杀青化学 …… 324
绿茶石韦汤 …… 480

绿茶乌梅汤 …… 480
绿茶杏仁汤 …… 480
绿茶银花汤 …… 481
绿茶郁金汤 …… 480
绿茶汁 …… 384
绿茶制造化学 …… 323
绿茶滋味化学鉴定法 …… 415
绿春玛玉茶(1) …… 107
绿春玛玉茶(2) …… 260
绿春县茶叶公司 …… 756
绿翠 …… 396
绿峰茶 …… 246
绿鳞象甲 …… 179
绿盲蝽 …… 182
绿绵蜡蚧 …… 187
绿明 …… 404
绿牡丹茶叶公司 …… 754
绿润(1) …… 396
绿润(2) …… 404
绿霜 …… 235
绿香泉卷 …… 639
绿雪 …… 607
绿芽佛手 …… 88
绿扬村茶庄 …… 760
绿叶红镶边 …… 404
绿油囊 …… 544
绿原酸 …… 332
绿原酸测定 …… 408
绿蠡斯 …… 180
葎草 …… 199
氯 …… 350
氯含量测定 …… 413
卵磷脂 …… 344
掠夺式经营 …… 493
略 …… 405
伦敦茶叶拍卖中心 …… 784
轮换用药 …… 205
轮性生长 …… 300
轮状压条 …… 77
论茶六绝句卷 …… 645
论茶与文化 …… 691
论王播增茶税疏 …… 33
罗茶 …… 578
罗峰茶 …… 241
罗汉荡云雾 …… 234
罗汉汤碗 …… 525
罗合 …… 542
罗家茶场 …… 731
罗岭茶记 …… 684
罗勒烯 …… 350
罗廉 …… 670
罗马尼亚茶叶标准 …… 787
罗枢密 …… 546
罗子 …… 542
萝卜茶 …… 486
螺司 …… 7
螺纹蓑蛾 …… 173
螺形 …… 393
螺形绿茶 …… 221
螺旋滚切式采茶机 …… 430
螺旋滚切式转子揉切机 …… 439
螺旋式切茶机 …… 453
螺旋式热风炉 …… 446
螺旋式压砖机 …… 460
洛舍种 …… 80
洛托凡-CTC 制法 …… 371
洛托凡机 …… 439
洛中送韩七中丞之吴兴口号五首(之五) …… 588
落瓣油茶 …… 58
落地税 …… 32
落花落果 …… 303

M

麻布垤 …… 435
麻袋气味 …… 401
麻姑茶(1) …… 92
麻姑茶(2) …… 240
麻姑茶(3) …… 571
麻姑山茶叶蚕茧场 …… 730
麻黄白果茶丸 …… 486
马鞭草 …… 200
马茶 …… 283
马齿苋 …… 199
马二先生游湖访茶店 …… 628
马关县茶厂 …… 749
马拉维 …… 778
马来西亚 …… 777
马兰 …… 197
马里 …… 782

马刨泉 …… 584
马跑泉 …… 584
马市 …… 26
马唐 …… 196
马蹄饭贝 …… 525
马蹄盖碗 …… 525
马蹄灶 …… 436
马歇尔烘干机 …… 444
马一浮 …… 676
马殷 …… 665
马政志 …… 682
马中锡 …… 669
马子约送茶作六言谢之 …… 596
蚂蚁茶 …… 107
埋青 …… 137
麦角甾醇合成抑制性杀菌剂 …… 201
麦颗 …… 3
麦克蒂尔连续揉切机 …… 439
麦芽糖 …… 345
麦芽味 …… 403
卖花声·香茶 …… 611
卖引法 …… 23
脉序 …… 292
唛号 …… 390
唛头 …… 390
满井 …… 583
曼塞赫拉茶叶研究站 …… 785
曼生壶 …… 534
曼生提梁壶 …… 536
慢火烘炙 …… 365
慢奇兰 …… 88
漫灌 …… 140
芒口碗 …… 525
杧果壶 …… 536
牻牛儿醇 …… 351
莽草酸-NADP 氧化还原酶 …… 341
莽山大叶 …… 96
漭水大叶茶 …… 106
毛糙 …… 394
毛茶 …… 376
毛茶标准样 …… 417
毛茶加工 …… 376
毛茶拼合 …… 377
毛茶拼配 …… 377
毛茶品质系数 …… 380
毛茶审评 …… 389
毛抖 …… 377
毛萼变种 …… 52
毛峰 …… 221
毛股沟臀叶甲 …… 179
毛猴(1) …… 89
毛猴(2) …… 268
毛火 …… 369
毛尖 …… 222
毛里求斯 …… 778
毛里塔尼亚 …… 782
毛撩 …… 377
毛文锡 …… 665
毛蟹(1) …… 86
毛蟹(2) …… 269
毛叶茶 …… 56
矛形 …… 392
茅草 …… 196
茅根茶 …… 487
茅麓茶场 …… 727
茅山茶场 …… 727
茅山长青 …… 223
茅山青锋 …… 222
茅舍闲吟图 …… 634
茅蔗茶 …… 480
茅斋煮茶图 …… 636
茂记茶庄 …… 758
茂绿 …… 82
冒褒 …… 673
没食子-3-金鸡纳酸 …… 332
没食子酸 …… 332
没食子酸测定 …… 408
玫瑰红(1) …… 397
玫瑰红(2) …… 404
玫瑰红茶 …… 278
玫瑰花茶 …… 278
玫瑰九曲红茶 …… 278
玫瑰绿茶 …… 278
玫瑰香 …… 399
眉茶 …… 220
眉峰 …… 82
眉峰云毫 …… 241
眉州 …… 46
梅家坞即兴 …… 610
梅兰春 …… 238

梅兰图 …… 640
梅岭茶香图 …… 642
梅岭毛尖 …… 240
梅刘松罗茶 …… 484
梅肉红茶 …… 483
梅山茶 …… 271
梅台茶 …… 271
梅糖茶丸 …… 484
梅雪卷 …… 639
梅尧臣 …… 666
梅占(1) …… 85
梅占(2) …… 269
梅州华侨农场 …… 731
湄江茶 …… 259
湄潭茶场 …… 741
湄潭苔茶 …… 104
煤饼炒茶灶 …… 449
煤耗率 …… 446
酶蛋白 …… 337
酶分解茶 …… 470
酶活性测定 …… 410
酶类 …… 339
每日允许摄入量 …… 206
美国 …… 783
美国茶叶标准 …… 787
美国茶叶中农药最高残留限量 …… 789
美人尝茶行 …… 590
镁 …… 349
镁含量测定 …… 413
镁素营养 …… 134
闷堆 …… 376
闷黄 …… 376
萌芽期遗传 …… 60
萌展值鉴定 …… 70
蒙巴萨茶叶拍卖中心 …… 784
蒙顶茶 …… 594
蒙顶甘露 …… 256
蒙顶黄芽 …… 266
蒙顶石花 …… 256
勐海茶厂 …… 750
勐海大叶种 …… 105
勐海佛香茶 …… 260
勐海竹筒茶 …… 281
勐库大叶种 …… 105
勐撒镇茶厂 …… 750
猛洞春茶 …… 250
蒙古族订婚五道礼 …… 566
蒙古族奶茶 …… 563
蒙古族食茶 …… 563
蒙山 …… 46
蒙山 9 号 …… 103
蒙山 11 号 …… 103
蒙山 16 号 …… 104
蒙山 23 号 …… 104
蒙山茶场 …… 740
蒙山春露 …… 257
蒙史 …… 685
锰 …… 349
锰含量测定 …… 413
锰素营养 …… 134
孟臣罐 …… 531
孟臣壶 …… 531
孟公壶 …… 531
孟加拉 …… 775
孟加拉茶叶研究站 …… 784
孟加拉国茶叶标准 …… 786
孟婆茶 …… 625
梦之春银芽茶 …… 261
弥雾法 …… 204
迷向法 …… 215
猕猴桃茶 …… 481
米通 …… 520
米砖 …… 281
米砖茶压制机具 …… 460
米砖茶制法 …… 382
泯江云峰 …… 253
泊罗龙舟 …… 251
泊罗市茶叶示范场 …… 734
秘方茶调散 …… 483
秘色瓷茶盂 …… 539
秘色瓷大茶碗 …… 524
密度测定 …… 413
密码审评 …… 390
密蒙花茶 …… 479
密植速生 …… 123
蜜茶 …… 487
蜜三糖 …… 345
蜜桃香 …… 399
蜜腺 …… 294
绵州 …… 46

棉条蓑蛾 …… 173
棉籽糖 …… 345
缅甸 …… 777
面市样 …… 390
面张茶 …… 378
面装茶 …… 378
苗畦 …… 76
苗条 …… 393
苗溪茶场 …… 739
苗直 …… 393
苗族米虫茶 …… 565
灭菌作用 …… 473
灭生性除草剂 …… 202
篾簟 …… 448
民国茶税 …… 32
民窑 …… 523
闵老子茶 …… 623
闵山 …… 40
闵园毛峰 …… 232
闽北水仙 …… 268
闽北乌龙 …… 268
闽北乌龙茶 …… 267
闽茶曲 …… 606
闽东茶树栽培技术 …… 707
闽毫 …… 279
闽毫茉莉花茶 …… 278
闽红 …… 275
闽红工夫红茶 …… 275
闽南侨乡七分茶 …… 562
闽南色种 …… 269
闽南乌龙茶 …… 268
名茶 …… 218
名茶炒制机具 …… 448
名茶多功能炒制机 …… 450
名茶理条机 …… 450
名茶省柴灶 …… 449
名茶帖 …… 644
名丛 …… 69
名壶集锦 …… 701
名人茶事 …… 690
名山 …… 45
名山茶厂 …… 748
名优茶 …… 218
名优茶·工艺·机械 …… 719
名优茶加工技术 …… 718
名优茶开发 …… 720
名优茶制法 …… 361
名优绿茶实用生产技术 …… 706
明代茶马政策 …… 19
明代茶区 …… 113
明代茶诗 …… 602
明代茶税 …… 31
明代贡茶 …… 20
明代榷茶 …… 19
明代制茶 …… 364
明德茶 …… 271
明净 …… 397
明亮(1) …… 397
明亮(2) …… 405
明目作用 …… 475
明前绿茉莉花茶 …… 278
明清茶叶产地 …… 35
茗 …… 2
茗杯眠起味,书卷静中缘 …… 616
茗饽 …… 8
茗茶 …… 580
茗丰 …… 98
茗花 …… 86
茗笈(1) …… 684
茗笈(2) …… 686
茗柯 …… 4
茗理诗并序 …… 602
茗林 …… 685
茗岭 …… 38
茗炉 …… 542
茗糜 …… 557
茗气 …… 9
茗趣 …… 699
茗趣续篇 …… 700
茗舍 …… 4
茗史 …… 685
茗爽 …… 10
茗谭 …… 685
茗外幽赏录 …… 638
茗坞 …… 4
茗香 …… 10
茗宴 …… 552
茗饮(1) …… 2
茗饮(2) …… 601
茗饮之道 …… 700

茗园赌市图 …… 634
茗战 …… 556
茗汁 …… 2
茗洲种 …… 83
茗粥 …… 557
膜浓缩 …… 384
膜叶茶 …… 55
摩擦静电式拣梗机 …… 457
摩擦轮式压砖机 …… 460
摩洛哥 …… 782
磨茶院 …… 6
磨锅茶 …… 262
末茶(1) …… 217
末茶(2) …… 277
末茶(D) …… 277
末茶息 …… 30
末子茶 …… 580
茉莉花茶 …… 278
茉莉花茶制法 …… 380
茉莉凌云白毫 …… 280
茉莉内酯 …… 357
茉莉酮酸甲酯 …… 356
茉莉香 …… 399
沫若香茗 …… 257
莫干黄芽 …… 227
莫干山 …… 38
莫桑比克 …… 778
墨江云针 …… 261
墨兰数枝宣德纸、苦茗一杯成化窑 …… 615
墨绿 …… 396
墨绿金龟 …… 193
墨梅图 …… 639
牟定化佛茶 …… 260
某伯子惠虎丘茗谢之 …… 604
母本 …… 64
母本园 …… 75
母树黄化处理 …… 75
母树园 …… 75
母性遗传 …… 60
母叶 …… 75
牡荆碱 …… 330
牡荆素 …… 330
牡荆素-7-葡糖苷 …… 331
木待制 …… 545
木瓜茶 …… 487
木禾种 …… 79
木荷 …… 59
木犀 …… 460
木橑尺蠖 …… 171
木霉菌 …… 210
木栓层 …… 308
木栓形成层 …… 308
木炭气味 …… 401
木酮糖 …… 345
木鱼茶场 …… 732
木甑 …… 451
木棚铁观音 …… 272
钼 …… 349
钼素营养 …… 134
睦州 …… 39
睦州鸠坑茶 …… 226
暮春偶过山家 …… 606

N

拿茶 …… 567
那梭农场 …… 737
纳西族含羞 …… 571
纳西族鸡鸣祭 …… 571
纳西族盐茶 …… 564
钠 …… 349
捺底 …… 516
捺山茶叶试验场 …… 728
奶茶茶具 …… 547
奶疳草 …… 198
耐寒性 …… 315
耐旱性 …… 315
耐湿性 …… 315
耐阴性 …… 315
耐渍性 …… 315
萘 …… 351
南安 …… 45
南宝山茶场 …… 739
南茶北引 …… 67
南昌茶厂 …… 745
南朝茶匙 …… 545
南允茶场 …… 729
南川茶厂 …… 747
南翠眉绿 …… 261
南方茶叶综合开发总公司 …… 755

南方农场 …… 738
南方有嘉木 …… 698
南非 …… 778
南非茶叶中农药最高残留限量 …… 789
南港包种 …… 271
南瓜香 …… 399
南瓜形壶 …… 533
南海农场 …… 738
南海神龙井 …… 224
南湖茶厂 …… 743
南湖茶林场 …… 730
南湖炒青 …… 264
南湖林场 …… 729
南涧县茶叶公司 …… 756
南江大叶茶 …… 102
南京茶厂 …… 742
南京茶馆 …… 574
南京雨花茶 …… 222
南岭岚峰 …… 249
南路边茶 …… 273
南路边茶加工机具 …… 450
南路边茶压制机具 …… 460
南路边茶制法 …… 382
南路边茶筑包机 …… 460
南路银针 …… 265
南宁茶厂 …… 747
南宁花茶厂 …… 747
南宁华侨投资区茶叶公司 …… 755
南糯白毫 …… 260
南糯山 …… 47
南糯山大叶茶 …… 105
南山白毛茶(1) …… 100
南山白毛茶(2) …… 254
南山寿眉 …… 223
南斯拉夫茶叶中农药最高残留限量 …… 789
南田乌龙 …… 87
南头茶场 …… 728
南阳谷尖 …… 233
南音与铁观音 …… 614
南印度 …… 776
南印度联合种植者协会茶叶研究所 …… 785
南有嘉茗赋 …… 621
南源茶 …… 230
南岳山(1) …… 36
南岳山(2) …… 44
南岳云雾 …… 249
南郭 …… 43
南中 …… 45
楠木井 …… 584
脑磷脂 …… 344
脑子茶 …… 365
脑子茶制法 …… 365
闹花夜 …… 568
内焙 …… 5
内服茶疗 …… 476
内蒙古自治区土产副食品公司 …… 753
内皮层 …… 307
内切核酸酶 …… 342
内吸性除草剂 …… 202
内销茶 …… 505
内照射 …… 67
嫩采 …… 148
嫩黄(1) …… 398
嫩黄(2) …… 404
嫩尖 …… 394
嫩栗香 …… 399
嫩绿(1) …… 395
嫩绿(2) …… 397
嫩绿(3) …… 404
嫩梢 …… 290
嫩爽 …… 402
嫩鲜 …… 402
嫩香 …… 399
嫩叶老杀 …… 368
嫩叶老杀,老叶嫩杀 …… 650
嫩匀(1) …… 394
嫩匀(2) …… 405
尼诺茶厂 …… 749
尼日尔 …… 782
尼日利亚 …… 782
拟除虫菊酯类杀虫剂 …… 201
拟黄嘌呤 …… 347
年茶 …… 572
年生育周期 …… 297
碾茶 …… 578
撵茶图 …… 634
娘娘寨云雾 …… 246
娘在徽州黄土 …… 652
鸟嘌呤 …… 347
鸟舌茶 …… 254

乌嘴 …… 3
脲类除草剂 …… 202
脲酶 …… 342
镍 …… 349
镍含量测定 …… 413
宁德地区农业学校 …… 768
宁国茶厂 …… 744
宁红 …… 275
宁红金毫 …… 275
宁强雀舌 …… 263
宁夏回族自治区土产果品茶叶总公司茶叶分公司 … 756
宁乡烟熏茶 …… 565
宁州1号 …… 93
宁州2号 …… 93
宁州5号 …… 93
宁州6号 …… 93
宁州7号 …… 93
宁州早 …… 93
宁州种 …… 92
柠黄质 …… 335
柠檬茶 …… 472
柠檬烯 …… 350
宁可一日无粮，不可一日无茶 …… 651
宁愿少施一次肥，不要多养一次草 …… 648
牛筋草 …… 196
牛洛河茶厂 …… 749
牛头山茶场 …… 729
牛牯山 …… 43
纽 …… 515
农家品种 …… 68
农药安全使用标准 …… 206
农药安全使用准则 …… 206
农药残臭 …… 206
农药残留量检验 …… 410
农药沉积量 …… 205
农药合理使用准则 …… 206
农药使用技术 …… 204
农药最高残留限量 …… 206
农业部茶叶质量监督检验测试中心 …… 769
农业防治 …… 212
农业特产税 …… 496
浓醇 …… 402
浓度 …… 402
浓厚 …… 402
浓烈 …… 402
浓强 …… 402
浓强度 …… 402
浓强鲜 …… 402
浓涩 …… 402
浓爽 …… 402
浓缩 …… 384
浓缩茶 …… 284
浓缩茶制法 …… 384
浓味乌龙茶 …… 272
浓郁 …… 399
女观山 …… 42
暖座式紫砂壶 …… 535
挪园青峰 …… 245

O

瓯窑 …… 521
欧亚片翅鳽 …… 180
欧阳修 …… 666
欧洲茶叶委员会 …… 783
欧洲联盟茶叶中农药最高残留限量 …… 788
藕香居茶室 …… 759
沤堆 …… 376

P

耙 …… 448
拍 …… 366
拍汗 …… 376
拍司 …… 32
排旗种 …… 101
排水暗沟 …… 142
牌号茶叶促销 …… 510
哌啶-2-羧酸 …… 339
哌可酸 …… 339
派司 …… 32
攀桂天高，忆八百孤寒，到此莫忘修士苦；煎茶地胜，
看五千文字，个中谁是谪仙人 …… 616
攀片 …… 373
盘花卷曲 …… 395
盘式揉捻机 …… 437
盘式揉切机 …… 439
盘王健齿茶 …… 478
磐安云峰 …… 227
蟠龙茶 …… 228

泮溪茶楼 …… 762
鉴 …… 516
抛闷结合，多抛少闷 …… 650
泡茶 …… 579
泡茶程序 …… 577
泡茶师 …… 580
泡茶水温 …… 391
泡茶专用车 …… 539
泡沫茶 …… 472
胚 …… 295
胚发育 …… 302
胚根 …… 296
胚芽 …… 296
胚芽 …… 296
胚轴 …… 296
胚珠 …… 294
胚状体 …… 320
陪茶 …… 27
陪衬评茶 …… 390
陪嫁茶树 …… 569
培土壅根 …… 151
培养基 …… 319
配茶(1) …… 26
配茶(2) …… 263
配方施肥 …… 136
喷灌 …… 140
喷灌强度 …… 141
喷流式热风炉 …… 446
喷雾干燥 …… 384
喷雾干燥设备 …… 462
烹茶 …… 557
烹茶净具 …… 578
烹茶仕女图 …… 633
烹茶四宝 …… 546
烹茶图(1) …… 633
烹茶图(2) …… 633
烹茶图(3) …… 633
烹茶图(4) …… 636
烹茶图(5) …… 638
烹茶洗砚图 …… 641
烹茗井 …… 582
堋口 …… 46
棚 …… 549
棚口 …… 46
彭州 …… 46
蓬莱仙茗 …… 236
蓬面 …… 289
蓬下土 …… 130
蓬心土 …… 130
硼 …… 349
硼素营养 …… 135
膨风茶 …… 272
膨风茶制法 …… 375
批零差价 …… 507
批验茶引所 …… 15
披露 …… 394
皮层 …… 307
皮层薄壁组织 …… 307
皮光业 …… 665
皮日休 …… 665
茇莉 …… 549
枇杷黑波螬 …… 183
偏提 …… 528
片茶(1) …… 217
片茶(2) …… 276
片茶(F) …… 277
片甲 …… 3
片形 …… 392
片形茶制法 …… 373
片形绿茶 …… 221
片状 …… 393
飘薄 …… 393
飘簸 …… 378
飘筛机 …… 455
飘 …… 544
嘌呤碱类 …… 346
嘌呤类衍生物 …… 346
拼合茶 …… 379
拼配 …… 379
拼配茶 …… 379
拼配车间 …… 386
拼配付制 …… 377
贫薄 …… 400
贫乏(1) …… 400
贫乏(2) …… 403
品茶(1) …… 580
品茶(2) …… 626
品茶定交 …… 656
品茶佳境 …… 580
《品茶要录》序 …… 619

品茶四友 …… 580
品茶图(1) …… 636
品茶图(2) …… 637
品茶图(3) …… 638
品茶图(4) …… 639
品茶写帖图 …… 638
品茶要录 …… 680
品茶要录补 …… 686
品茶议道 …… 554
品常春健体乌龙茶 …… 284
品令 …… 611
品茗图 …… 641
品泉诗意图 …… 639
品泉图(1) …… 636
品泉图(2) …… 640
品赏 …… 579
品系 …… 69
品系比较圃 …… 72
品系比较试验 …… 72
品质鉴定 …… 70
品质系数(1) …… 379
品质系数(2) …… 389
品质育种 …… 63
品质早期鉴定 …… 71
品种 …… 68
品种比较试验 …… 72
品种比较试验圃 …… 71
品种标本圃 …… 72
品种差价 …… 507
品种纯度鉴定 …… 70
品种搭配(1) …… 72
品种搭配(2) …… 123
品种混杂 …… 74
品种命名 …… 68
品种区划 …… 73
品种区域性试验 …… 72
品种认定 …… 73
品种审定 …… 73
品种审定标准 …… 73
品种审定程序 …… 73
品种审定组织 …… 73
品种生产试验 …… 72
品种生态试验 …… 72
品种退化 …… 74
品种香 …… 399
品种栽培试验 …… 72
品种真实性 …… 74
品种资源 …… 63
聘礼茶 …… 566
平坝果树园艺场 …… 740
平板履带式连续揉捻机 …… 438
平薄(1) …… 400
平薄(2) …… 402
平炒青 …… 220
平喘茶 …… 485
平淡 …… 403
平伏 …… 393
平锅(1) …… 447
平锅(2) …… 450
平和(1) …… 400
平和(2) …… 402
平衡施肥 …… 136
平肩如意壶 …… 534
平江茶厂 …… 746
平均水平 …… 495
平面切茶机 …… 453
平面圆筛 …… 377
平面圆筛机 …… 454
平民茶艺 …… 577
平南茶人之家 …… 763
平山茶场 …… 728
平山翠茗 …… 223
平水珠茶 …… 220
平武茶厂 …… 747
平阳黄汤 …… 267
平阳特早茶 …… 80
平夷 …… 46
平源茶 …… 230
平整 …… 393
平直 …… 393
评茶环境 …… 392
评茶器具 …… 391
评茶人员 …… 389
评茶术语 …… 389
评茶顺序 …… 389
评分 …… 389
评分系数 …… 389
坪坝茶场 …… 739
苹果酸脱氢酶 …… 340
苹云 …… 82

瓶式炒干机 …… 448
瓶式车色机 …… 452
破损率 …… 149
剖扇 …… 378
葡萄糖 …… 344
蒲川大折浪茶 …… 106
蒲公英 …… 196
朴 …… 549
朴片 …… 394
埔中茶 …… 271
浦江春毫 …… 227
普安县茶场 …… 741
普洱板山茶场 …… 741
普洱茶(1) …… 273
普洱茶(2) …… 720
普洱茶变种 …… 53
普洱茶素 …… 334
普洱茶制法 …… 383
普洱方茶 …… 283
普洱贡茶 …… 283
普洱酒茶 …… 563
普洱烤茶 …… 560
普洱清茶 …… 563
普洱山 …… 47
普洱砖茶 …… 283
普慧大师 …… 661
普宁华侨农场 …… 736
普通烘青 …… 221
普陀白华顶茶 …… 227
普陀佛茶 …… 227
普陀山 …… 39
普文茶厂 …… 750
普文农场茶场 …… 741
瀑布岭 …… 39
瀑布山 …… 39
瀑泉茶 …… 246

Q

七宝茶 …… 593
七家茶 …… 572
七境堂绿茶 …… 237
七绝十五首卷 …… 644
七里冲茶果场 …… 740
七挖金，八挖银，九冬十月了人情 …… 647
七碗茶歌 …… 589
七星灶 …… 450
七叶参美容茶 …… 261
七子饼茶 …… 283
栖霞山 …… 36
漆雕秘阁 …… 546
漆姑草 …… 197
漆器茶具 …… 517
漆托子 …… 528
齐山翠眉 …… 230
齐山名片 …… 230
祁红(1) …… 274
祁红(2) …… 718
祁门茶厂 …… 744
祁门“四大名家” …… 230
祁门县茶场 …… 730
祁门种 …… 83
祁门糯叶种 …… 83
奇峰茶 …… 246
奇兰 …… 88
奇曲 …… 89
骑马洲茶 …… 230
骑田银毫 …… 250
棋盘山茶场 …… 734
蛴螬 …… 193
綦江大叶茶 …… 102
旗 …… 3
旗枪 …… 224
蕲州 …… 43
乞罢水磨茶场奏 …… 34
乞赐密云龙 …… 655
乞宽茶盐榷货之法奏 …… 35
乞新茶 …… 589
企业标准 …… 415
起层落面 …… 397
起花 …… 381
起霜 …… 396
起釉 …… 398
槭 …… 549
气动加压式揉捻机 …… 438
气孔 …… 309
气孔运动 …… 311
气孔阻力 …… 311
气力输送器 …… 466
气球壶 …… 537

砌坎保土 …… 152
器官培养 …… 319
器局 …… 539
千茶万桑，万事兴旺 …… 647
千茶万桐，一世不穷 …… 646
千岛湖鸠坑茶 …… 720
千岛玉叶 …… 228
千金茶 …… 481
千金芦笋 …… 252
千里送惠泉 …… 653
千两茶 …… 282
扦插成活率 …… 77
扦插床 …… 76
扦插密度 …… 77
扦插苗 …… 76
扦插苗圃 …… 76
扦插生根机理 …… 317
铅 …… 350
铅含量测定 …… 412
前丁后蔡 …… 655
前峰雪莲 …… 223
前岗辉白 …… 227
前紧门 …… 377
前岭银毫 …… 240
前门情思大碗茶 …… 615
钱草玉米茶 …… 487
钱起 …… 663
钱塘 …… 38
乾隆茶簏 …… 539
乾隆仿听松庵竹茶炉 …… 543
乾隆量水 …… 657
乾隆御制诗紫砂茶具 …… 546
箱 …… 544
潜川雪峰 …… 236
潜伏芽 …… 290
潜育层 …… 151
黔江银钩 …… 259
黔湄 419 号 …… 104
黔湄 502 号 …… 104
黔湄 601 号 …… 105
黔湄 701 号 …… 105
黔中茶区 …… 113
浅 …… 405
浅焙 …… 5
浅薄 …… 398
浅耕 …… 129
浅锅 …… 447
浅红 …… 398
浅黄 …… 398
浅亮 …… 398
欠 …… 405
枪 …… 3
强 …… 405
强采 …… 147
强心茶 …… 487
墙有耳 …… 641
抢茶如抢宝，姑娘不嫁郎 …… 649
羟基-4-黄烷醇 …… 331
羟基氨基酸 …… 337
羟基脯氨酸 …… 338
乔林煮茗图 …… 637
乔木型 …… 289
侨销茶 …… 506
侨销七子饼茶 …… 283
侨销圆茶 …… 283
乔治·瓦特分类法 …… 52
桥梁壶 …… 537
巧答贡生 …… 658
巧妙堂 …… 763
切 …… 391
切茶机 …… 453
切抖联合机 …… 455
切抖组合机 …… 455
切分 …… 378
切割式采茶机 …… 429
切筛联合机 …… 455
切筛组合机 …… 455
切细 …… 371
切烟丝机制法 …… 371
且吃茶 …… 656
窃衣 …… 198
亲本选配 …… 64
亲和性 …… 64
芹菜素 …… 330
芩术茶 …… 488
秦巴雾毫 …… 263
秦精获大茗 …… 653
秦绿 …… 264
琴茶 …… 589
琴鱼佐茶 …… 565

擒龙山茶场 …… 732
青暗 …… 404
青饼 …… 281
青茶(1) …… 263
青茶(2) …… 267
青茶莲心 …… 268
青城 …… 46
青城山 …… 45
青城雪芽 …… 257
青尺蠖 …… 171
青虫菌 …… 210
青瓷 …… 519
青瓷盏 …… 524
青刺蛾 …… 176
青岛市茶叶集团公司 …… 754
青蛾蜡蝉 …… 184
青峰 …… 82
青峰茶 …… 245
青锅 …… 372
青蒿丹皮茶 …… 488
青蒿止疟茶 …… 489
青褐 …… 404
青花 …… 520
青花玲珑 …… 520
青花玲珑 8 头小茶具 …… 547
青花玲珑龙心 22 头扁茶具 …… 547
青花龙纹僧帽壶 …… 529
青花双耳提梁壶 …… 536
青花双龙 9 头茶具 …… 547
青花盏托 …… 528
青龙龙井 …… 246
青龙雀舌 …… 246
青鹿茶 …… 482
青绿(1) …… 396
青绿(2) …… 404
青年期 …… 297
青气 …… 400
青涩 …… 403
青山茶 …… 271
青山茶叶实验场 …… 727
青松磊节承甘露，紫笋千云渝醴泉 …… 615
青塘别业 …… 6
青心大有 …… 109
青心奇兰 …… 88
青心乌龙 …… 109
青岩茗翠 …… 253
青岩山 …… 46
青羊山 …… 44
青阳天云茶 …… 84
青叶醇 …… 352
青叶醛 …… 354
青釉 …… 519
青釉唇口鼓腹钵 …… 524
青釉唇口盏 …… 524
青釉瓷 …… 519
青张 …… 404
青竹茶 …… 563
青砖 …… 283
青砖茶压制机具 …… 460
青砖茶蒸茶装置 …… 460
青砖茶制法 …… 382
轻飘 …… 393
轻身路 …… 379
轻修剪 …… 144
轻重测定 …… 414
氢过氧化物裂合酶 …… 340
倾心佳侣 …… 533
清茶(1) …… 270
清茶(2) …… 271
清茶话旧侯夫人名噪赛工场 …… 629
清澈 …… 397
清代茶马政策 …… 20
清代茶区 …… 113
清代茶诗 …… 606
清代茶税 …… 31
清代贡茶 …… 20
清代榷茶 …… 20
清代制茶 …… 364
清淡(1) …… 397
清淡(2) …… 403
清蛋白 …… 336
清兜 …… 149
清兜亮脚 …… 148
清风 …… 378
清风集 …… 698
清高 …… 399
清宫茶制 …… 553
清桂大叶 …… 98
清淮绿梭 …… 244
清江白毫 …… 248

清棵 …… 148
清凉山绿茶 …… 253
清明香 …… 256
清明早 …… 80
清明早茶 …… 228
清茗拾趣 …… 697
清平茶话 …… 625
清气化痰茶 …… 486
清人树 …… 4
清爽 …… 403
清溪茶厂 …… 748
清香 …… 399
清香乌龙茶 …… 270
清饮法 …… 562
蜻蜓头 …… 395
晴隆茶树良种场 …… 741
请茶歌 …… 614
请税茶妾 …… 32
磬石壶 …… 537
邛崃茶厂 …… 747
邛州 …… 45
秋茶 …… 147
秋浦玉龙 …… 235
秋梢 …… 291
秋水仙碱 …… 67
秋水仙素 …… 67
秋香 …… 399
秋夜试茶 …… 604
球蛋白 …… 336
球面挤揉式转子揉切机 …… 440
球形 …… 392
曲柄式压砖机 …… 460
驱虫茶丸 …… 489
屈峰茶 …… 244
屈原茶场 …… 734
屈指代跪 …… 558
趋水性 …… 316
渠道 …… 120
癯仙茶谱 …… 682
衢州市微型茶机厂 …… 751
取代苯类杀菌剂 …… 201
去分化 …… 319
去浑 …… 383
去屐禁饮 …… 659
去雄 …… 65
去瓣茶 …… 488
全氮量测定 …… 407
全发酵茶 …… 274
全盖焙 …… 375
全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会 …… 769
全螺旋式转子揉切机 …… 439
全祖望 …… 674
泉从石出情宜洌，茶自峰生味更圆 …… 615
泉岗辉白 …… 226
泉港龙爪 …… 275
泉烹苦茗能留客，水绕廿棠到惠民 …… 616
泉评茶辨 …… 682
劝农 …… 630
雀舌(1) …… 197
雀舌(2) …… 395
雀舌茶(1) …… 253
雀舌茶(2) …… 262
雀舌毫茉莉花茶 …… 279
榷茶 …… 18
榷茶场 …… 11
榷茶都转运使司 …… 15
榷茶使 …… 16
榷茶司 …… 14
榷茶提举司 …… 15
榷场 …… 12
榷货务 …… 11
榷货务都茶场 …… 12
榷务 …… 11
群体品种 …… 68

R

燃油式滚筒杀青机 …… 436
染色体 …… 59
染色体变异 …… 61
饶池仙芝 …… 240
饶平色种 …… 270
饶平水仙 …… 98
饶平县茶叶大厦 …… 755
饶平县茶叶专业市场 …… 755
热泵制茶设备 …… 462
热处理 …… 371
热风发生炉 …… 445
热管式换热器 …… 446
热溶性 …… 398

热闻 …… 391
热效率 …… 444
热嗅 …… 391
人代会茶杯 …… 527
人工去雄 …… 65
人工授粉 …… 302
人工小种 …… 274
人工引变 …… 67
人工诱变 …… 67
人工杂交 …… 63
人工种子 …… 78
人间草木知多少 …… 651
人力式采茶机 …… 431
人情茶肆 …… 574
人散后 …… 641
人生的玩味——品茶 …… 700
人造橙花油 …… 356
壬醇 …… 352
壬醛 …… 354
壬酸 …… 355
仁化长叶种 …… 98
仁化银毫 …… 253
仁宗赐茶 …… 657
任伯年刻画提梁壶 …… 536
日本 …… 776
日本茶道文化概论 …… 690
日本茶道源流——南方录讲义 …… 690
日本茶叶标准 …… 787
日本茶叶中农药最高残留限量 …… 788
日本静冈县茶叶试验场 …… 785
日本卷毛蜡蚧 …… 187
日本蜡蚧 …… 187
日本农林水产省蔬菜、观赏植物、茶叶试验场 …… 785
日光萎凋 …… 368
日晒茶 …… 391
日晒气味 …… 400
日月红茶 …… 276
日照碧芽 …… 242
日照雪青 …… 242
日注岭 …… 37
日铸岭 …… 37
茸毫 …… 393
茸毛 …… 292
茸毛遗传 …… 60
荣光农场 …… 737
绒茧蜂 …… 208
容美茶 …… 246
柔和 …… 402
柔嫩 …… 404
柔软 …… 404
揉茶机 …… 437
揉捻 …… 368
揉捻车间 …… 386
揉捻台 …… 437
揉切 …… 370
揉切车间 …… 386
揉切机 …… 439
揉捏 …… 366
鞣花酸 …… 332
肉桂 …… 87
肉食性瓢虫 …… 207
儒雅宗伯 …… 530
汝白银针 …… 251
汝城白毛茶 …… 96
汝官窑青瓷托 …… 528
汝窑 …… 522
乳白 …… 398
乳泉 …… 584
乳糖 …… 345
乳香止痛茶 …… 486
入铛 …… 365
入脑子 …… 365
入香 …… 365
入杂 …… 367
入中 …… 22
软茶 …… 107
软弱 …… 403
软枝乌龙 …… 87
瑞安白毛茶 …… 80
瑞草魁(1) …… 2
瑞草魁(2) …… 229
瑞春祥茶庄 …… 761
瑞典 …… 781
瑞士 …… 781
瑞士茶叶中农药最高残留限量 …… 789
润肺化痰茶 …… 485
润州 …… 36
若琛杯 …… 526
若琛匙 …… 526
若要茶树败，一季甘薯一季麦 …… 647

若要茶树好,铺草不可少 …… 647
若要春茶好,春山开得早 …… 647
箬 …… 405
箬叶封裹 …… 385
箬叶 …… 385

S

撒拉族以茶订婚 …… 567
撒盘式茶叶匀堆机 …… 458
洒面 …… 396
塞内加尔 …… 782
塞浦路斯 …… 780
赛山毛峰 …… 244
赛山玉莲 …… 244
三白茶 …… 485
三瓣盉形壶 …… 530
三宝茶 …… 486
三倍体 …… 59
三不点 …… 578
三茶(1) …… 147
三茶(2) …… 566
三茶六饭 …… 551
三茶六酒 …… 570
三朝歌茶 …… 572
三沸之法 …… 578
三锅连续式杀青机 …… 436
三回程式热风炉 …… 445
三火 …… 365
三界茶厂 …… 742
三口白水 …… 659
三里垭毛尖 …… 263
三绿 …… 396
三轮梢 …… 291
三年不挖,茶树摘花 …… 647
三泡茶 …… 562
三炮台 …… 525
三炮台盖碗茶 …… 560
三青 …… 371
三青机 …… 448
三清茶 …… 562
三人品茗促膝谈心 …… 628
三如楼茶馆 …… 759
三山香茗 …… 223
三生汤 …… 561
三盛楼茶馆 …… 758
三说法 …… 21
三岁可采 …… 648
三台山(1) …… 37
三台山(2) …… 47
三潭茶庄 …… 761
三糖 …… 345
三希堂茶话 …… 689
三峡春螺 …… 247
三峡品泉图 …… 640
三酰甘油 …… 343
三香碗子茶 …… 560
三星茗茶 …… 271
三星灶 …… 436
三熏香片 …… 280
三叶茶 …… 488
三叶青蒿茶 …… 483
三游洞前岩下小潭水甚奇取以煎茶 …… 599
三友轩茶馆 …… 757
三元式胆壶 …… 536
三月三日茶宴序 …… 619
三足圈顶壶 …… 536
三足圆壶 …… 530
伞状压条 …… 77
散茶 …… 217
散叶茶 …… 217
散疹茶 …… 488
散装茶 …… 280
桑菊薄竹茶 …… 483
桑栽厚土扎根牢,茶种酸土呵呵笑 …… 647
桑苎家风 …… 656
扫地焚香得清福,粗茶淡饭足平安 …… 616
扫来竹叶烹茶叶,劈碎松根煮菜根 …… 615
扫帚 …… 448
色氨酸 …… 338
色泽测定 …… 414
色种 …… 269
森伯 …… 3
森发实业贸易公司 …… 747
杀螨剂 …… 202
杀青 …… 367
杀青车间 …… 386
杀青烘干联合灶 …… 446
杀青烘干联用机 …… 447
杀青机 …… 435

杀线虫剂 …… 202
杉木味 …… 403
沙堆茶场 …… 733
沙河桂茗 …… 223
沙坪茶场 …… 739
沙特阿拉伯 …… 780
沙特阿拉伯茶叶标准 …… 787
沙洋农场茶场 …… 733
砂粒状 …… 395
筛分 …… 377
筛分车间 …… 386
筛分强度 …… 455
筛号 …… 455
筛号茶 …… 377
筛花 …… 380
筛花设备 …… 462
筛净率 …… 455
筛孔茶 …… 377
筛切 …… 378
筛网 …… 455
筛旋 …… 391
筛子 …… 542
晒青(1) …… 221
晒青(2) …… 374
晒青绿茶 …… 221
晒青制法 …… 371
晒药竹斋暖,擣茶松院深 …… 615
山茶科 …… 52
山茶属 …… 52
山场 …… 12
山东名优茶 …… 218
山东省糖酒茶叶公司 …… 754
山河摘翠 …… 223
山后茶厂 …… 749
山户 …… 7
山京翠芽 …… 260
山京农牧场 …… 740
山奈素 …… 331
山南茶区 …… 112
山泉煎茶有怀 …… 588
山水上,江水中,井水下 …… 650
山堂文会图 …… 639
山西酵茶 …… 566
山阳 …… 36
山阴 …… 36
山楂甘草茶 …… 478
山楂止喇茶 …… 487
山中无老虎 …… 651
陕青茶 …… 265
陕西名优茶 …… 219
陕西省安康农业学校茶叶专业 …… 768
陕西省茶叶公司 …… 756
汕头茶厂 …… 746
汕头茶叶进出口公司 …… 755
汕头风炉 …… 542
汕头市茶文化研究会 …… 772
汕头市名茶总汇(商店) …… 762
扇 …… 366
善茶 …… 571
善蒸不如善炒 …… 364
鳝皮色 …… 404
伤焙 …… 367
商茶 …… 26
商南茶 …… 265
商南泉茗 …… 264
商品茶 …… 505
商品茶基地 …… 117
商象 …… 543
赏茶(1) …… 579
赏茶(2) …… 600
上段茶 …… 378
上海茶馆 …… 574
上海茶业会馆 …… 758
上海茶叶进出口公司 …… 751
上海茶叶进出口公司第二茶厂 …… 742
上海茶叶进出口公司第三茶厂 …… 742
上海茶叶进出口公司第一茶厂 …… 742
上海湖心亭茶楼 …… 760
上海少儿茶艺 …… 577
上海市茶叶学会 …… 770
上海市糖业烟酒(集团)公司茶叶分公司 …… 753
上街茶庄 …… 762
上梅洲大叶种 …… 93
上梅洲种 …… 93
上胚轴 …… 296
上清峰 …… 45
上饶白眉 …… 239
上饶茶厂 …… 745
上饶大面白 …… 93
上饶大叶种 …… 92

上饶三都茶场 …… 731
上虞茶厂 …… 742
上虞市茶场 …… 728
尚 …… 405
尚勇茶厂 …… 749
烧包 …… 382
烧边 …… 405
烧茶 …… 560
烧心 …… 396
烧心壶 …… 538
烧新茶 …… 568
稍 …… 405
筲箕种 …… 89
杓 …… 544
苕溪诗卷 …… 644
韶关常青茶店 …… 762
韶关市陆羽茶庄 …… 763
韶山韶峰 …… 250
韶州 …… 44
少数民族茶具 …… 547
少儿茶艺 …… 577
少儿茶艺 …… 700
邵旭茂提梁壶 …… 533
邵阳茶厂 …… 746
绍兴茶场 …… 729
绍兴茶馆 …… 575
绍兴茶叶机械总厂 …… 750
畲族宝塔茶 …… 569
畲族茶枝 …… 571
畲族婚礼茶 …… 569
蛇眼蚡 …… 185
舍施茶 …… 571
葮 …… 2
射线 …… 66
麝香草酚 …… 358
伸长区 …… 307
身骨 …… 393
参寥泉 …… 582
砷含量测定 …… 412
深 …… 405
深翻改土 …… 151
深耕 …… 130
深修剪 …… 144
神农架红花茶场 …… 733
神农架红花群体 …… 94
神农架夏谷坪群体 …… 94
神农解烟茶 …… 478
神农奇峰 …… 246
神农香茗 …… 248
神农以茶解毒 …… 652
神泉 …… 46
神泉珍珠绿 …… 237
神仙不老茶 …… 478
沈括 …… 666
沈阳市糖酒副食品总公司茶叶公司 …… 753
审评杯 …… 391
审评表 …… 392
审评盘 …… 391
审评碗 …… 391
肾纹毒蛾 …… 170
渗灌 …… 140
渗滤提取 …… 383
渗透势 …… 312
升麻三黄茶 …… 482
升膜浓缩 …… 384
生产可行性 …… 505
生产枝 …… 289
生二女连吃四家茶 …… 628
生化成分鉴定 …… 70
生化特性变异 …… 61
生活力 …… 304
生津止渴作用 …… 473
生理特性变异 …… 61
生茂甘和茶 …… 482
生茂泰茶庄 …… 762
生茂午时茶 …… 482
生青 …… 400
生涩 …… 403
生晒 …… 374
生熟不匀 …… 405
生态茶业 …… 492
生态茶园 …… 116
生态平衡 …… 215
生味 …… 403
生物防治 …… 207
生物控制 …… 207
生物矿质保健茶 …… 477
生物素 …… 348
生物学混杂 …… 74
生物学年龄 …… 298

生育酚 …… 348
生育期变异 …… 61
生育期鉴定 …… 70
生在青山叶儿蓬 …… 652
生在山中 …… 652
生长刺激剂 …… 318
生长势 …… 300
生长素 …… 318
生长调节物质 …… 318
生长稀释 …… 206
生长芽 …… 290
生长锥 …… 308
生殖隔离 …… 64
生殖器官 …… 292
生殖器官变异 …… 61
生殖生长 …… 301
生殖生长期 …… 298
生殖质 …… 320
省级名茶 …… 218
省级品种 …… 69
圣地毛尖 …… 255
圣龙山茶场 …… 733
圣绿 …… 241
圣山种 …… 101
圣宋茶论 …… 681
圣因寺大恒禅师以龙井茶易予《宋诗纪事》真方外高致也作长句邀恒公及诸友继声焉 …… 607
胜峰毛尖 …… 251
盛花期 …… 302
盛希侨地藏庵品茶 …… 629
剩茶钱 …… 28
嵊州市茶场 …… 729
嵊州市茶叶机械厂 …… 751
失风(1) …… 400
失风(2) …… 403
师中宽茶税 …… 655
诗题窗外竹,茶煮石根泉 …… 645
狮峰茶叶店 …… 761
狮峰云雾 …… 235
狮口银芽 …… 249
施茶 …… 555
施茶会 …… 555
施州 …… 43
湿基含水率 …… 363
湿评 …… 390
湿评台 …… 392
湿热作用 …… 375
湿式茶尘过滤器 …… 466
十八棵御茶 …… 658
十二先生 …… 545
十里丰农场 …… 728
十里贡茶 …… 260
十里坪农场 …… 728
十里香 …… 107
十六汤品 …… 679
十万山华侨林场 …… 736
十字铺茶场 …… 729
什锦水果茶 …… 472
石茶具 …… 517
石鼎 …… 543
石缸茶 …… 107
石膏茶 …… 482
石膏茶调散 …… 488
石古坪乌龙 …… 270
石牯塘茶场 …… 735
石灰铺镇茶场 …… 735
石灰气味 …… 401
石笕茶 …… 226
石笕岭 …… 37
石笕岭茶 …… 226
石榴碗 …… 526
石门茶厂 …… 746
石门牛抵茶 …… 248
石门农垦场 …… 728
石门铁观音 …… 272
石门县茶叶开发总公司 …… 746
石门银峰 …… 252
石屏特色茶 …… 262
石桥山 …… 38
石泉试茗 …… 639
石狮桃仁 …… 89
石室山 …… 38
石台茶厂 …… 744
石亭茶 …… 237
石亭绿 …… 237
石韦茶 …… 480
石细胞 …… 309
石转运 …… 546
时大彬 …… 672
时大彬僧帽壶 …… 530

时丰银毫 …… 251
时朋 …… 672
实际水汽压 …… 118
实验研究法 …… 501
食茶(1) …… 24
食茶(2) …… 566
食茶岁课 …… 30
食茶息 …… 30
食虫瓢虫 …… 207
食品标签通用标准 …… 420
食用茶叶色素 …… 470
使用者成本 …… 498
始花期 …… 302
世间重任实难挑,蒺角凹中也好息肩聊坐凳;天下
长途不易走,梅花岭上何妨歇脚慢斟茶 …… 616
世界茶俗大观 …… 690
世界茶业100年 …… 695
市茶 …… 29
市场供给表 …… 497
市场需求表 …… 498
事茗图 …… 636
事茗写寿图 …… 638
侍诏茶 …… 270
试焙 …… 365
试茶(1) …… 605
试茶(2) …… 608
试茶图 …… 640
试虎丘茶 …… 604
试岕茶作 …… 605
试算分析法 …… 501
试新茶得人字 …… 611
试新茶同人分赋 …… 607
试验苗圃 …… 72
试雁山茶 …… 609
柿茶 …… 485
柿大茶 …… 83
适宜区 …… 112
适制性 …… 361
室内自然萎凋 …… 368
收 …… 391
收茶三等 …… 555
收敛性 …… 403
手采 …… 147
手动式采茶机 …… 431
手动式茶园弥雾器 …… 426
手动式茶园喷雾器 …… 426
手工包揉 …… 375
手工采 …… 147
手拣 …… 378
手拣车间 …… 386
手提式采茶机 …… 430
手提式茶树修剪机 …… 428
守破砚残书著意搜求医俗法,吃粗茶淡饭养家难得
送穷方 …… 616
寿眉 …… 266
寿宁茶厂 …… 745
寿山茶 …… 271
寿阳公主 …… 531
寿州 …… 40
寿州窑 …… 521
受茶 …… 570
受茶—串 …… 655
受茗 …… 579
受体 H_2O_2 氧化还原酶 …… 340
受污 …… 544
兽目山 …… 46
瘦薄 …… 405
瘦小 …… 405
舒茶早 …… 85
舒城茶厂 …… 744
舒城兰花 …… 231
舒绿 …… 237
舒展 …… 405
舒州 …… 40
疏齿茶 …… 56
输导组织 …… 306
输送带加热式烘干机 …… 444
熟饼 …… 283
熟地加生泥,胜似吃高丽 …… 648
熟味 …… 403
熟盂 …… 539
蜀茶法 …… 34
蜀口茶 …… 240
蜀茗词 …… 589
蜀永1号 …… 102
蜀永2号 …… 103
蜀永3号 …… 103
蜀永307号 …… 103
蜀永401号 …… 103
蜀永703号 …… 103

蜀永 808 号 …… 103
蜀永 906 号 …… 103
蜀州 …… 46
蜀州郑使君寄乌觜茶因以赠答八韵 …… 591
鼠李糖 …… 345
鼠麴 …… 197
束茶 …… 268
束形绿茶 …… 221
束竹八卦纹紫砂壶 …… 535
束竹圆壶 …… 531
述侄帥日铸茶 …… 598
述煮茶泉品 …… 680
述煮茶小品 …… 680
树幅 …… 289
树高 …… 289
树冠 …… 289
树冠覆盖度 …… 124
树冠改造 …… 150
树冠形状 …… 143
树形变异 …… 62
数典 …… 692
数量性状遗传 …… 60
漱口茶 …… 93
衰老期 …… 297
栓内层 …… 308
双杯审评 …… 390
双层抖筛机 …… 455
双层风选机 …… 456
双第华侨农场茶场 …… 731
双动式揉捻机 …… 437
双峰碧玉 …… 252
双峰毛尖 …… 252
双峰县茶叶示范场 …… 734
双峰湘波绿 …… 252
双凤茶 …… 254
双甘蔗香茶 …… 483
双锅并列式杀青机 …… 435
双锅连续式杀青机 …… 436
双行条栽 …… 123
双江茶厂 …… 749
双井 …… 41
双井茶 …… 594
双井茶送子瞻 …… 597
双井茶帖 …… 644
双井绿 …… 239
双径雨前 …… 228
双磷脂酰甘油 …… 343
双流茶场 …… 740
双龙银针 …… 225
双桥茶场 …… 732
双桥毛尖 …… 247
双人式采茶机 …… 430
双人式茶树修剪机 …… 428
双人抬式采茶机 …… 430
双手采 …… 147
双受精 …… 302
双筒车色机 …… 452
双无性系品种 …… 69
双熏香片 …… 280
双叶茶 …… 478
双柱加压式揉捻机 …… 437
霜峰 …… 82
霜茶·霜茶阁 …… 646
水豹囊 …… 3
水不溶性灰分测定 …… 412
水碓 …… 549
水厄 …… 2
水方 …… 539
水分测定 …… 411
水富县花茶厂 …… 749
水古茶 …… 79
水牯茶 …… 79
水壶 …… 392
水花生 …… 200
水吉水仙 …… 86
水忌停、薪忌熏 …… 651
水脚 …… 579
水脚微红 …… 366
水金龟(1) …… 91
水金龟(2) …… 268
水浸出物测定 …… 414
水力式除尘器 …… 466
水闷气味(1) …… 400
水闷气味(2) …… 402
水磨 …… 549
水磨茶息 …… 30
水盘 …… 544
水晶 …… 683
水平勾刀式采茶机 …… 430
水平抗性 …… 214

水溶性蛋白 …… 336
水溶性灰分测定 …… 412
水溶性灰分碱度测定 …… 412
水溶性色素 …… 332
水溶性维生素 …… 347
水色 …… 397
水筛 …… 448
水苏糖 …… 345
水土保持 …… 142
水土流失 …… 142
水西翠柏 …… 223
水仙茸钩 …… 247
水仙子·惠山泉 …… 611
水乡茶居 …… 626
水乡红茶 …… 565
水杨酸甲酯 …… 356
水月优绿 …… 247
水转磨 …… 549
睡起 …… 610
顺-2-戊烯-1-醇 …… 352
顺-3-己烯基苯甲酸酯 …… 356
顺-3-己烯基己酸酯 …… 356
顺-3-己烯基乙酸酯 …… 356
顺-3-己烯-1-醇 …… 352
顺-3-己烯醛 …… 354
顺利红枣茶 …… 478
顺茉莉酮 …… 355
顺柠檬醛 …… 353
说茶(1) …… 692
说茶(2) …… 697
说茶曲尽其妙 …… 595
说茶饮茶 …… 700
说泉 …… 692
蒴果 …… 295
司职方 …… 546
丝氨酸 …… 338
丝杆加压式揉捻机 …… 437
私焙 …… 5
私茶 …… 26
思茅茶树良种场 …… 741
思茅雪兰 …… 260
思乾井 …… 584
思咏帖 …… 643
思州 …… 47
斯里兰卡 …… 777
斯里兰卡茶叶标准 …… 787
斯里兰卡茶叶研究所 …… 785
斯里兰卡低地茶区 …… 777
斯里兰卡高地茶区 …… 777
斯里兰卡中地茶区 …… 777
锶 …… 349
撕裂 …… 371
死青 …… 375
死水微澜 …… 629
死亡率 …… 203
四倍体 …… 59
四川边茶 …… 273
四川茶叶(修订本) …… 719
四川茯砖 …… 282
四川黑茶 …… 273
四川红碎茶 …… 277
四川花茶 …… 280
四川名优茶 …… 219
四川农业大学茶叶专业 …… 767
四川普洱茶 …… 273
四川省茶叶标准 …… 422
四川省茶叶进出口公司第一茶厂 …… 748
四川省茶叶学会 …… 771
四川省农业科学院茶叶研究所 …… 765
四大皆空,坐片刻,无分尔我;两头是路,吃一盏,各自东西 …… 616
四明白茶 …… 225
四明龙尖 …… 225
四明十二雷 …… 225
四球茶 …… 55
四时感冒茶 …… 482
四时即事 …… 608
四说法 …… 22
四糖 …… 345
四纹丽金龟 …… 193
四喜方茶 …… 283
寺院茶 …… 555
寺院茶会 …… 555
似 …… 405
饲花 …… 380
耙冢得报 …… 653
松柏长青茶 …… 271
松柏坑茶 …… 271
松峰茶 …… 245
松萝茶制法 …… 374

松萝山 …… 40
松萝种 …… 83
松茗茶 …… 256
松泡 …… 393
松散 …… 393
松碎 …… 393
松亭试泉图 …… 637
松谿论画图 …… 637
松下烹茶图 …… 635
松下品茶图 …… 637
松烟香 …… 399
松阳茶厂 …… 743
松阳银猴 …… 228
松阳玉峰 …… 228
松荫品茗 …… 642
松荫试茗 …… 638
松滋碧涧 …… 245
宋代茶马政策 …… 19
宋代茶区 …… 113
宋代茶诗 …… 593
宋代茶税 …… 28
宋代吃茶法与茶器之研究 …… 695
宋代贡茶 …… 19
宋代榷茶 …… 19
宋代制茶 …… 363
宋乐重进画像石棺进茶图 …… 633
宋墓进茶图 …… 633
宋墓主人夫妇图 …… 633
宋元茶叶产地 …… 35
宋园茶艺馆 …… 760
宋助教寄龙井茶 …… 609
宋子安 …… 667
送茶 …… 570
送茶包 …… 567
送茶料 …… 572
送茶僧 …… 603
送风式风选机 …… 456
送风式烘干机 …… 444
送龙茶与许道人 …… 594
送陆鸿渐栖霞寺采茶 …… 587
送陆鸿渐山人采茶 …… 587
送陆权叔提举茶税 …… 594
送陆务观赴七闽提举常平茶事(三首之一) …… 599
送茅与唐人宜兴山制秋岭 …… 610
送盘 …… 570
送喜茶钱 …… 568
苏氨酸 …… 338
苏蔡斗茶 …… 656
苏丹 …… 782
苏红 …… 276
苏藿茶 …… 482
苏萌毫 …… 279
苏幕遮·夏景题茶 …… 612
苏芜茶 …… 482
苏轼 …… 666
苏叶茶 …… 478
苏虎 …… 665
苏云金杆菌 …… 210
苏辙 …… 667
苏州 …… 36
苏州茶厂 …… 742
苏州茶叶公司 …… 754
苏州跳板茶 …… 568
酥油茶 …… 564
酥油茶茶具 …… 547
素漆托盏 …… 528
素馨茶 …… 271
速溶茶 …… 284
速溶茶国际标准 …… 418
速溶茶理化检验 …… 414
速溶茶生物化学 …… 715
速溶茶制法 …… 383
速效钾 …… 132
宿松县茶场 …… 730
粟纹 …… 11
塑料茶具 …… 519
塑料大棚茶园 …… 117
塑料静电式拣梗机 …… 457
塑料膜覆盖茶园 …… 116
塑料味 …… 401
酸不溶性灰分测定 …… 412
酸模叶蓼 …… 198
酸馊气味 …… 401
酸味 …… 402
酸味草 …… 199
酸性氨基酸 …… 337
酸性磷酸酶活性测定 …… 411
酸性磷酸酯酶 …… 341
隋唐茶叶产地 …… 35
遂昌茶厂 …… 743

遂昌银猴 …… 228
遂炒青 …… 229
碎白毫 …… 276
碎白毫小种 …… 276
碎茶(1) …… 276
碎茶(2) …… 378
碎茶率 …… 368
碎橙黄白毫 …… 276
碎橙黄白毫片 …… 276
碎末茶测定 …… 414
碎小种 …… 276
隧道式萎凋 …… 368
穗条 …… 75
孙长卿 …… 666
孙楚 …… 661
孙大绶 …… 670
孙皓 …… 661
孙同元 …… 675
孙一元 …… 669
笋者上,芽者次 …… 648
莎草 …… 198
索马里 …… 782

T

塌泉云雾 …… 235
塔吉克族问安礼茶 …… 569
塔山山岚 …… 250
塔子山茶场 …… 739
踏包揉 …… 375
胎叶 …… 292
台 …… 527
台北市茶商业同业公会 …… 774
台茶1号 …… 109
台茶2号 …… 109
台茶3号 …… 109
台茶4号 …… 110
台茶5号 …… 110
台茶6号 …… 110
台茶7号 …… 110
台茶8号 …… 110
台茶9号 …… 110
台茶10号 …… 110
台茶11号 …… 110
台茶12号 …… 110
台茶13号 …… 110
台茶14号 …… 110
台茶15号 …… 110
台茶16号 …… 110
台茶17号 …… 110
台红 …… 276
台湾包种 …… 270
台湾茶歌 …… 613
台湾茶馆 …… 576
台湾茶文化论 …… 690
台湾茶业发展史 …… 695
台湾 茶艺协会 …… 773
台湾婚礼茶宴 …… 570
台湾省茶业改良场 …… 766
台湾省茶叶标准 …… 422
台湾特色茶 …… 219
台湾乌龙茶 …… 270
台湾熏香片 …… 280
台湾制茶工业同业公会 …… 774
台刈 …… 144
台刈剪 …… 427
台州茶厂 …… 743
苔香紫 …… 82
苔子茶 …… 104
抬茶敬客 …… 568
太白顶芽 …… 225
太白银毫 …… 243
太峰高山茶 …… 271
太府寺 …… 15
太傅相公以梅圣俞寄和建茶诗垂示俾次前韵 …… 595
太湖碧螺春 …… 223
太湖翠竹 …… 223
太华茶 …… 564
太极神茶 …… 486
太极云毫 …… 233
太平 …… 40
太平猴魁 …… 230
太平老鹰茶 …… 109
太青云峰 …… 252
太学生茶会 …… 552
太阳花 …… 200
肽酶 …… 343
钛 …… 350
泰国 …… 777
泰顺黄汤 …… 267

摊青 …… 374
摊张 …… 405
谈茶和交友 …… 624
谈茶说瓷 …… 700
谈艺 …… 692
覃塘毛尖 …… 254
潭州 …… 44
坦桑尼亚 …… 778
坦洋工夫 …… 275
坦洋金针 …… 275
炭树 …… 543
碳氮比 …… 359
汤池春兰 …… 237
汤壶 …… 528
汤瓶 …… 528
汤色 …… 397
汤社 …… 552
汤提点 …… 546
汤碗 …… 391
汤味 …… 401
汤戏 …… 598
唐代茶区 …… 112
唐代茶税 …… 27
唐代贡茶 …… 18
唐代榷茶 …… 18
唐代制茶 …… 363
唐庚失具 …… 656
唐五代茶诗 …… 586
唐寅 …… 669
唐煮宋点 …… 555
唐祝茶谜 …… 657
搪瓷茶具 …… 519
糖醋诱杀 …… 212
糖蛋白 …… 337
糖多肽 …… 337
糖脂 …… 344
洮州卫茶马司 …… 13
桃城华侨农场 …… 737
桃花源擂茶 …… 561
桃江擂茶 …… 561
桃江竹叶 …… 250
桃李园莲心 …… 268
桃仁 …… 89
桃源茶厂 …… 746
桃源杉针 …… 250
陶宝文 …… 546
陶茶具 …… 516
陶弘景 …… 662
陶家佳友 …… 533
陶潜善饮、易牙善烹、饮烹有度；陶侃惜分、夏禹惜寸、分寸无遗 …… 616
陶陶居茶楼 …… 762
陶学士雪夜煮茶图 …… 635
套包机 …… 459
特产税 …… 496
特大型古瓷茶壶 …… 536
特尖 …… 231
特色茶饮料的制作 …… 704
特早生种 …… 69
特珍 …… 220
腾翠茶 …… 261
腾翠眉绿 …… 261
腾龙翠毫 …… 248
藤茶 …… 79
藤壶链蚧 …… 188
藤黄红茶 …… 480
梯级茶园 …… 121
提璧壶 …… 536
提毫机 …… 450
提花 …… 381
提举茶场司 …… 14
提举茶事 …… 16
提举茶事司 …… 14
提举茶盐公事 …… 16
提举茶盐司 …… 14
提举常平茶盐公事 …… 16
提举常平茶盐司 …… 13
提举措置茶事 …… 16
提举京城茶场所 …… 14
提魁 …… 231
提梁 …… 516
提取 …… 383
提取液 …… 383
提取指数 …… 383
提手采 …… 147
提苏 …… 529
题蔡端明苏东坡墨迹后(四首之二) …… 602
题茶山 …… 590
题禅院 …… 590
题画扇三种花·茗花 …… 609

题李文则画陆羽烹茶 …… 602
题龙门茶屋图 …… 602
题陆鸿渐上饶新开山舍 …… 588
题《诗经》堂 …… 606
题《事茗图》 …… 603
题唐伯虎烹茶图为喻正之太守三首 …… 605
题汪近人煎茶图 …… 608
题王浚之茗醉庐 …… 603
醍醐泉 …… 584
天冬氨酸 …… 338
天冬酰胺 …… 339
天鹅茶场 …… 732
天工茶 …… 242
天和轩茶馆 …… 757
天鹤茶 …… 271
天湖云螺 …… 233
天花茶 …… 241
天华谷尖 …… 233
天津茶馆 …… 573
天津市茶业协会 …… 773
天麻茶 …… 486
天麻川芎茶 …… 482
天目茶碗 …… 525
天目青顶 …… 225
天目山 …… 37
天目釉 …… 519
天目云雾茶 …… 225
天蓬草 …… 197
天全茶厂 …… 747
天泉 …… 580
天然杂交 …… 63
天仁茶叶股份有限公司 …… 757
天仁茶艺文化基金会 …… 774
天山绿茶 …… 237
天山真香 …… 232
天台翠峰 …… 247
天台山 …… 37
天台山茶场 …… 732
天堂莲芯 …… 229
天堂云雾 …… 245
天天旺茶道馆 …… 760
天下第五泉 …… 581
天心茶业股份有限公司 …… 757
天中茶 …… 481
天竺 …… 37
天竺云芽 …… 236
天柱剑毫 …… 233
天柱山(1) …… 37
天柱山(2) …… 40
天柱弦月 …… 233
天柱香尖 …… 233
天柱云雾 …… 233
天尊贡茶 …… 225
天尊岭 …… 37
天尊岩茶 …… 225
添香茶 …… 284
添香茶制法 …… 381
田间持水量 …… 141
田间基因库 …… 71
田艺蘅 …… 670
甜白 …… 520
甜菜螟 …… 178
甜醇 …… 402
甜和 …… 402
甜润 …… 402
甜爽 …… 402
甜酸适度 …… 402
甜香 …… 399
填白 …… 520
挑担茶叶上北京 …… 614
挑治 …… 205
条红茶 …… 274
条索 …… 393
条形 …… 392
条形茶制法 …… 371
条形绿茶 …… 221
调茶师 …… 580
调琴啜茗图卷 …… 633
调饮法 …… 562
贴纳 …… 29
贴射法 …… 22
萜品油烯 …… 350
萜烯指数 …… 359
铁 …… 349
铁峰翡翠 …… 257
铁观音(1) …… 86
铁观音(2) …… 268
铁含量测定 …… 412
铁罗汉(1) …… 91
铁罗汉(2) …… 268

铁石丈夫 …… 531
铁素营养 …… 134
铁腥味 …… 401
铁摘子 …… 429
汀溪兰香 …… 236
听松庵竹茶炉 …… 543
停采期 …… 147
挺秀 …… 393
挺直 …… 393
通便茶丸 …… 488
通草茶 …… 487
通草粉虱 …… 182
通番 …… 25
通风机 …… 466
通花 …… 381
通货牙息钱 …… 30
通气发酵 …… 369
通气组织 …… 306
通泉草 …… 198
通商茶法诏 …… 33
通商法 …… 22
通什茶场 …… 738
通天岩茶 …… 240
同昌成茶庄 …… 761
同芳茶居 …… 758
同化组织 …… 306
同乐园茶馆 …… 757
同心杯 …… 526
桐柏碧钩 …… 244
桐柏县茶树良种场 …… 732
桐城小花 …… 231
桐庐茶厂 …… 743
桐木关小种 …… 274
桐荫煮茗图 …… 638
桐梓茶厂 …… 748
铜 …… 349
铜茶具 …… 519
铜臭味 …… 401
铜含量测定 …… 413
铜壶茶 …… 559
铜绿丽金龟 …… 192
铜锣湾茶场 …… 734
铜仁地区茶场 …… 741
铜素营养 …… 135
铜胎掐丝珐琅茶具 …… 519
铜叶汤鳖 …… 524
筒仓式茶叶匀堆机 …… 458
筒式炒干机 …… 447
筒式车色机 …… 452
头孢霉 …… 209
头茶 …… 147
头茶不采，二茶不发 …… 649
头茶荒，二茶光 …… 649
头开 …… 390
头轮梢 …… 291
头泡 …… 390
头子路 …… 379
投茶 …… 579
投入产出法 …… 501
透刺蛾 …… 176
透兰 …… 399
透素 …… 399
透天香 …… 269
秃房茶 …… 55
秃房茶系 …… 55
突肋茶 …… 56
突尼斯 …… 782
荼 …… 2
茶禅 …… 645
茶邨 …… 645
茶苦 …… 645
茶熟香温且自看 …… 645
茶香 …… 646
茶豸 …… 645
徒长枝 …… 289
屠本畯 …… 671
屠隆 …… 670
樣 …… 3
土耳其 …… 777
土耳其茶叶标准 …… 787
土耳其茶叶研究所 …… 785
土锅茶 …… 560
土家族擂茶 …… 561
土建式茶叶冷库 …… 467
土粒密度 …… 127
土桥茶场 …… 732
土壤比重 …… 127
土壤冲刷 …… 142
土壤肥力指标 …… 130
土壤腐殖质 …… 131

土壤改良 …… 151
土壤干旱 …… 141
土壤耕性 …… 129
土壤耕作 …… 129
土壤管理 …… 129
土壤缓冲容量 …… 128
土壤活性酸度 …… 127
土壤基质 …… 124
土壤坚实度 …… 127
土壤颗粒大小 …… 126
土壤孔隙度 …… 127
土壤密度 …… 127
土壤农化性质 …… 127
土壤剖面构型 …… 126
土壤潜在酸度 …… 127
土壤容重 …… 127
土壤入渗率 …… 141
土壤三相比 …… 126
土壤渗透速率 …… 141
土壤湿度 …… 141
土壤湿度计 …… 142
土壤熟化 …… 130
土壤水分 …… 141
土壤水分特征曲线 …… 141
土壤水分蒸发 …… 141
土壤水吸力 …… 142
土壤酸度 …… 127
土壤酸化 …… 150
土壤体积质量 …… 127
土壤通气性 …… 127
土壤物理性质 …… 126
土壤消毒 …… 151
土壤消毒机 …… 427
土壤营养元素 …… 133
土壤有机质 …… 131
土壤有效水分 …… 141
土壤障碍因子 …… 150
土壤总孔隙度 …… 127
土引 …… 26
吐茶桶 …… 392
兔毫盏 …… 525
团饼茶 …… 217
团茶 …… 217
团块 …… 394
团粒 …… 394
团挪 …… 365
团田大叶茶 …… 106
推箱机 …… 459
退茶 …… 570
退青 …… 374
退引 …… 25
退砖机 …… 460
屯巴茶 …… 255
屯绿 …… 230
屯溪 …… 40
屯溪茶厂 …… 744
屯溪茶业学校 …… 768
屯溪茶叶机械厂 …… 751
屯溪茶庄 …… 761
屯溪实验茶场 …… 729
托克莱茶叶试验站 …… 785
拖老烘 …… 373
脱档 …… 395
脱分化 …… 319
脱落酸 …… 318
脱镁叶绿素 …… 334
脱镁叶绿酸酯 …… 334
脱面 …… 397
脱氢环柠檬醛 …… 354
陀罗茶调散 …… 479
沱茶国家标准 …… 419
沱茶压力机 …… 460
沱茶压制机具 …… 460
沱茶制法 …… 382
拓地钱 …… 28

W

佤族订婚礼茶 …… 567
佤族苦茶 …… 564
佤族竹筒茶 …… 563
外焙 …… 5
外皮层 …… 307
外事礼茶茉莉花茶 …… 278
外销茶 …… 505
外形 …… 392
外源生长素 …… 318
外照射 …… 67
外植体 …… 319
弯枝法 …… 144

完整芽叶 …… 149
顽拗型种子 …… 296
宛田茶 …… 274
宛田大叶茶 …… 100
晚凉煎茶团扇 …… 640
晚生种 …… 69
皖南农学院茶叶系 …… 767
皖农 95 号 …… 84
皖农 111 号 …… 84
皖西早花 …… 235
碗橱 …… 392
碗钉 …… 393
碗钉形 …… 393
碗形 …… 392
万邦宁 …… 671
万病仙药茶疗方剂 …… 704
万龙松针 …… 242
万年寺 …… 45
万山春茗 …… 237
万寿东坡提梁壶 …… 537
万应茶 …… 481
万州茶厂 …… 747
汪锡纯 …… 675
汪怡记茶庄 …… 760
汪裕泰茶庄 …… 758
汪正大茶庄 …… 757
汪庄茶号 …… 759
王安石验水 …… 657
王褒 …… 661
王大昌茶庄 …… 761
王端礼 …… 665
王二公徐氏家藏壶铭 …… 622
王家茶场 …… 731
王敬美 …… 671
王妈妈家茶肆 …… 758
王濛 …… 662
王毗翁 …… 671
王启茂 …… 671
王世懋 …… 670
王世贞 …… 670
王肃 …… 662
王微 …… 662
王问 …… 671
王涯 …… 664
王彝 …… 669
王禹偁 …… 665
王泽农 …… 677
王泽农茶区划分法 …… 113
王泽农选集 …… 689
王祯 …… 668
王稚登 …… 670
网匙 …… 392
网带式烘干机 …… 442
网岭茶厂 …… 746
网岭险峰 …… 251
网纹层 …… 151
网纹卷叶蛾 …… 177
往复抖筛机 …… 454
往复切割式采茶机 …… 429
往复式炒干机 …… 447
望府银毫 …… 227
望海茶 …… 227
望月式揉捻机 …… 438
望州山 …… 43
威士忌茶 …… 473
微 …… 405
微波干燥 …… 369
微波烘干机 …… 444
微量元素 …… 131
微量元素测定 …… 411
微喷 …… 141
微生物杀虫剂 …… 201
微体繁殖 …… 320
微型喷灌 …… 140
微型石雕茶壶 …… 538
微型玉雕茶壶 …… 538
微蒸 …… 364
韦伯虫座孢菌 …… 210
韦鸿胪 …… 545
沩山 …… 43
沩山毛尖 …… 266
维管束痕 …… 292
维管组织 …… 306
维生素 A …… 348
维生素 A_1 …… 348
维生素 A_2 …… 348
维生素 B 测定 …… 409
维生素 B 族 …… 347
维生素 B_1 …… 347
维生素 B_2 …… 347

维生素 B_6 …… 347
维生素 C …… 347
维生素 C 测定 …… 409
维生素 D …… 348
维生素 D_2 …… 348
维生素 D_3 …… 348
维生素 D_4 …… 348
维生素 D_5 …… 348
维生素 E …… 348
维生素 E 测定 …… 409
维生素 H …… 348
维生素 K …… 348
维生素 PP …… 347
维生素 U …… 348
维生素 U 测定 …… 409
维生素测定 …… 409
维吾尔族奶茶 …… 563
维吾尔族清茶 …… 563
维也纳茶 …… 473
伪劣 …… 405
委托检验 …… 388
委托检验样 …… 389
萎凋 …… 368
萎凋槽 …… 434
萎凋车间 …… 386
萎凋洞道 …… 434
萎凋机 …… 434
萎凋帘架 …… 435
萎凋棚架 …… 435
萎凋筒 …… 435
卫生标准 …… 416
卫生检验 …… 388
为茶求乞 …… 660
为公忙为私忙，忙里偷闲吃碗茶去；求名苦求利苦，
苦中作乐拿壶酒来 …… 616
为田神玉谢茶表 …… 623
为武中丞谢赐新茶表 …… 623
未成熟胚培养 …… 319
未婚少女茶规 …… 566
未老先衰茶树 …… 150
味长 …… 401
味淡 …… 401
味短 …… 401
味浓 …… 401
味强 …… 401
味软 …… 403
味鲜 …… 401
魏处士诗意图 …… 633
魏晋南北朝以前茶叶产地 …… 35
魏饮种 …… 86
温炒青 …… 229
温具 …… 578
温泉茶场 …… 736
温山 …… 38
温庭筠 …… 664
温州茶厂 …… 744
温州黄汤 …… 267
文成公主 …… 663
文公银毫 …… 242
文火焙软 …… 365
文家塘大叶茶 …… 106
文君绿茶 …… 257
文人茶艺 …… 576
文人与茶 …… 693
文山包种 …… 270
文学泉 …… 583
文彦博 …… 666
文徵明 …… 669
纹理清晰 …… 397
闻龙 …… 671
问俗 …… 692
汶上县茶人之家 …… 761
翁隆盛茶号 …… 758
窝坑茶 …… 240
窝窝馆 …… 573
我和茶神 …… 626
我家的茶事 …… 624
卧龙剑 …… 242
卧龙山 …… 38
卧龙先生 …… 533
卧轮禅师 …… 535
渥堆 …… 376
渥堆变色 …… 376
乌程 …… 37
乌府 …… 540
乌干达 …… 779
乌黑 …… 395
乌黑油润 …… 395
乌桕毒蛾 …… 169
乌蔹莓 …… 199

乌龙(1) …… 87
乌龙(2) …… 269
乌龙茶 …… 267
乌龙茶初制 …… 374
乌龙茶加工机械 …… 451
乌龙茶紧压茶 …… 281
乌龙茶素 …… 334
乌龙茶汁 …… 384
乌龙茶制造化学 …… 324
乌龙茶治病秘方 …… 702
乌龙红茶 …… 277
乌龙金丝茶 …… 477
乌龙酮双黄烷 A …… 334
乌龙酮双黄烷 B …… 334
乌梅茶 …… 480
乌牛早 …… 79
乌硼茶 …… 485
乌仁 …… 89
乌润 …… 395
乌石农场 …… 738
乌条 …… 395
乌云毛尖 …… 252
乌髓山 …… 37
无公害茶园 …… 117
无管式热风炉 …… 445
无机成分测定 …… 411
无机杀菌剂 …… 201
无酒茶 …… 580
无射山 …… 43
无为县茶场 …… 729
无我茶会(1) …… 552
无我茶会(2) …… 699
无锡毫茶 …… 222
无锡市茶叶公司 …… 754
无锡市茶叶品种研究所 …… 765
无锡市茶叶研究所 …… 765
无性繁殖 …… 75
无性苗 …… 76
无性系 …… 69
无性系品种 …… 69
无性杂交 …… 65
无性种子 …… 78
无烟灶 …… 445
无氧呼吸 …… 311
无轴式炒干机 …… 448
芜湖茶厂 …… 744
芜湖出口茶叶拼配厂 …… 744
芜绿 …… 237
吴恒有茶店 …… 758
吴觉农 …… 676
吴觉农选集 …… 688
吴山茶室 …… 761
吴山清明茶 …… 85
吴淑 …… 665
吴裕泰茶庄 …… 759
吴元大茶店 …… 759
吴月娘扫雪烹茶 …… 628
吴振铎 …… 678
梧州茶厂 …… 747
蜈蚣茶调散 …… 480
五彩 …… 520
五斗坝茶场 …… 739
五峰茶 …… 272
五峰春眉 …… 247
五峰大叶茶 …… 94
五盖山米茶 …… 248
五岭红 …… 99
五龙潭 …… 583
五马坪茶场 …… 739
五神茶 …… 482
五十年茶叶研究录 …… 688
五室茶系 …… 54
五味茶丸 …… 485
五溪山毛峰 …… 233
五星灶 …… 436
五言月夜啜茶联句 …… 587
五指山茶 …… 255
五指山绿茶 …… 255
五指山仙毫 …… 255
五柱茶系 …… 55
五子登科茶 …… 283
午时茶 …… 481
午睡现象 …… 310
午子山 …… 47
午子仙毫 …… 263
武昌山 …… 42
武昌园艺场 …… 733
武当山八仙观茶叶总场 …… 733
武当太和 …… 246
武当针井 …… 245

武汉大学农学院茶叶专修科 …… 767
武火催之 …… 364
武汇茶场 …… 735
武口茶场 …… 731
武林 …… 38
武岭茶 …… 271
武陵毛峰 …… 251
武宁县茶场 …… 731
武阳 …… 45
武阳春雨 …… 228
武夷变种(1) …… 52
武夷变种(2) …… 53
武夷菜茶 …… 85
武夷茶 …… 268
武夷茶歌 …… 613
武夷名丛 …… 91
武夷奇茗 …… 719
武夷清源茶 …… 484
武夷肉桂 …… 268
武夷三味 …… 607
武夷山 …… 41
武夷水仙 …… 86
武夷四大名丛 …… 91
武夷亚种 …… 53
武夷岩茶 …… 267
武夷一枝春 …… 652
武义茶厂 …… 743
武义茶机制造总厂 …… 750
戊醇 …… 351
戊醛 …… 354
戊酸 …… 355
物候期鉴定 …… 70
物候期预测 …… 213
物理机械防治 …… 212
物理萎凋 …… 369
误拣率 …… 457
误筛率 …… 455
婺绿 …… 239
婺源茶厂 …… 745
婺源大叶种 …… 92
婺源茗眉 …… 240
婺源墨菊 …… 242
婺源"四大名家" …… 239
婺源县茶叶机械厂 …… 751
婺州东白茶 …… 225
婺州举岩 …… 227
婺州窑 …… 521
雾滴尺寸 …… 204
雾滴密度 …… 205
雾滴体积中值直径 …… 205
雾洞绿峰 …… 246
雾喷 …… 141
雾岐翠眉 …… 223

X

西湖茶思录 …… 697
西湖龙井 …… 224
西湖龙井茶 …… 719
西湖竹枝词 …… 605
西涧春雪 …… 234
西涧雪芽 …… 234
西利古里茶叶拍卖中心 …… 784
西陵道士茶歌 …… 590
西路边茶 …… 273
西路边茶制法 …… 382
西洛可烘干机 …… 444
西南茶区 …… 114
西南农业大学茶叶专业 …… 767
西宁卫茶马司 …… 13
西农香茗 …… 280
西樵山 …… 44
西山(1) …… 44
西山(2) …… 45
西山茶(1) …… 101
西山茶(2) …… 254
西山兰若试茶歌 …… 588
西塔寺 …… 42
西塔寺陆羽茶泉 …… 587
西万乐园 …… 757
西厢碧玉簪 …… 247
西域从王君玉乞茶因其韵七首 …… 601
西园雅集图 …… 638
西藏绿茶 …… 263
吸带量 …… 135
吸风式风选机 …… 456
吸风式烘干机 …… 444
吸收根 …… 287
吸收组织 …… 306
吸水机理 …… 312

栖杓 …… 544
息钱 …… 29
硒 …… 349
硒含量测定 …… 413
稀土元素肥料 …… 138
锡茶5号 …… 78
锡茶10号 …… 78
锡茶11号 …… 78
锡茶壶辨 …… 657
锡茶具 …… 518
溪茶 …… 268
溪丘湾茶场 …… 734
溪亭茶话图 …… 640
溪头梨园茶 …… 239
歙县茶厂 …… 745
歙县珠兰花茶 …… 279
歙州 …… 40
蟋蟀草 …… 196
习茶 …… 692
席勒分类法 …… 52
洗茶 …… 578
洗砚烹茶图 …… 640
喜得建茶 …… 599
喜园中茶生 …… 588
戏答荆州王充道烹茶四首(之二、之四) …… 597
系 …… 516
系统发育 …… 298
系统选种 …… 65
细胞分裂素 …… 318
细胞培养 …… 319
细胞全能性 …… 319
细胞水势 …… 312
细胞悬浮培养 …… 320
细胞质遗传 …… 60
细长 …… 393
细脚拟青霉 …… 210
细紧 …… 393
细嫩(1) …… 393
细嫩(2) …… 405
细嫩采 …… 148
细嫩炒青 …… 220
细嫩烘青 …… 221
细腻 …… 399
细秀 …… 393
细芽茶 …… 262
细圆 …… 393
咖茶 …… 580
峡中尝茶 …… 591
峡州 …… 43
峡州碧峰 …… 245
烚干机 …… 447
硤州 …… 43
下茶 …… 566
下定茶 …… 567
下段茶 …… 378
下关茶厂 …… 748
下关沱茶 …… 281
下关沱茶股份有限公司 …… 756
下脚茶 …… 378
下里茶饭 …… 646
下胚轴 …… 296
下蜀茶场 …… 727
下土坑茶 …… 230
吓煞人香(1) …… 222
吓煞人香(2) …… 658
夏茶 …… 147
夏季绿肥 …… 139
夏梢 …… 291
夏树芳 …… 671
夏云农场 …… 740
夏昼偶作 …… 589
仙洞云雾 …… 243
仙都曲毫 …… 225
仙都笋峰 …… 225
仙峰茶 …… 228
仙媒 …… 545
仙人台茶场 …… 733
仙人掌茶 …… 244
仙台大白 …… 266
仙霞茶 …… 226
仙寓山尖茶 …… 234
仙寓雾毫 …… 233
仙寓香芽 …… 234
先锋农场 …… 737
先锋作物 …… 138
先期发酵 …… 375
纤维素 …… 346
纤维素酶 …… 342
酰胺 …… 338
鲜茶汁制法 …… 384

鲜茶汁制取设备 …… 462
鲜醇 …… 402
鲜红 …… 520
鲜红釉僧帽壶 …… 529
鲜亮 …… 404
鲜灵 …… 399
鲜绿(1) …… 395
鲜绿(2) …… 404
鲜美 …… 402
鲜明 …… 397
鲜浓 …… 402
鲜爽 …… 402
鲜甜 …… 402
鲜艳 …… 397
鲜叶加工 …… 367
鲜叶评级 …… 361
鲜叶脱水机 …… 434
鲜叶验收 …… 149
鲜叶中组分的光分解作用 …… 363
鲜叶贮青装置 …… 434
鲜叶贮运 …… 149
弦纹金钱如意壶 …… 530
咸茶 …… 565
咸宁农业学校茶果专业 …… 768
嫌 …… 405
显 …… 405
显毫 …… 393
现代茶区 …… 113
现代茶思想集 …… 691
现代茶业 …… 491
现代茶叶检验 …… 388
现代茶艺 …… 698
线斑腿蝗 …… 180
献茶得官 …… 655
献茶谋官 …… 653
献茶示情 …… 567
献茗 …… 579
腺苷二磷酸 …… 358
腺苷三磷酸 …… 359
腺苷一磷酸 …… 358
腺嘌呤 …… 347
相当 …… 405
相对含水量 …… 142
相对密度测定 …… 414
相对蒸腾量 …… 313
香槟茶 …… 473
香槟乌龙 …… 272
香草红茶 …… 472
香豆酸羟基化酶 …… 341
香短 …… 400
香浮 …… 400
香附川芎茶 …… 483
香附子 …… 198
香港茶楼 …… 576
香港茶艺 …… 577
香港茶艺小百科 …… 700
香港茶艺中心 …… 763
香港儿童茶艺 …… 577
香高 …… 400
香菇寮白毫(1) …… 80
香菇寮白毫(2) …… 227
香花处理 …… 380
香荚兰香 …… 399
香荆芥酚 …… 357
香兰茶 …… 284
香兰红茶 …… 285
香兰绿茶 …… 285
香林洞 …… 38
香龙寺茶场 …… 732
香贫 …… 400
香气 …… 398
香气指数 …… 359
香芹酚 …… 357
香泉爱泉 …… 659
香乳 …… 3
香山翠峰 …… 244
香山云尖 …… 235
“香”思 …… 625
香叶醇 …… 351
香叶木苷 …… 330
香叶醛 …… 354
香樟种 …… 88
香竹筒普洱茶 …… 284
香竹筒青茶 …… 281
湘北三道茶 …… 561
湘波绿(1) …… 97
湘波绿(2) …… 249
湘东煎茶 …… 561
湘尖茶 …… 282
湘潭茶厂 …… 746

湘乡茶厂 …… 746
箱茶喂料机 …… 458
箱式茶叶匀堆机 …… 458
箱式窨花机 …… 461
箱窨 …… 380
襄阳农业学校特产专业 …… 768
襄州 …… 43
镶锡茶具 …… 518
详定茶法所 …… 14
响茶 …… 568
想念乌龙茶 …… 614
向化性 …… 316
向水性 …… 316
向阳好种茶,背阳好插杉 …… 647
象棋茶 …… 255
象山银芽 …… 227
象州 …… 45
削 …… 391
逍遥公子 …… 531
消口臭作用 …… 475
消食作用 …… 475
消暑解热作用 …… 475
消雪岭华侨茶场 …… 736
萧山市隐 …… 531
萧翼赚兰亭图 …… 632
萧赜 …… 662
硝酸还原酶 …… 340
硝酸还原酶活性测定 …… 411
小白尺蠖 …… 171
小白兔防龋牙膏 …… 469
小包装茶 …… 280
小布岩茶 …… 242
小才女亭内品茶 …… 628
小茶 …… 231
小茶罐 …… 539
小地老虎 …… 194
小古德大叶茶 …… 107
小锅脚,对锅腰,大锅帽 …… 650
小火 …… 373
小绿叶蝉 …… 180
小满熟了樱桃茶 …… 648
小喷孔片喷雾法 …… 204
小乔木型 …… 289
小砂罐 …… 539
小茶·小茶心赏 …… 646
小蜆春 …… 232
小样检验 …… 389
小叶锯子草 …… 198
小种 …… 276
小种红茶 …… 274
小种红茶制法 …… 370
小住为佳,且吃了赵州茶去;曰归可缓,试同歌陌上花来 …… 616
小桩 …… 289
晓光山剑毫 …… 261
晓光山盘雪 …… 261
晓光山银毫 …… 261
晓光山蒸绿茶 …… 261
校园式酒茶 …… 473
效蜀人煎茶戏作长句 …… 599
斜背茶 …… 238
斜壁碗 …… 525
斜锅 …… 447
熁盏 …… 578
缬氨酸 …… 338
谢茶礼 …… 559
谢赐银盒、茶、药表 …… 623
谢傅尚书惠茶启 …… 623
谢客茶 …… 559
谢李六郎中寄新蜀茶 …… 589
谢刘相公寄天柱茶 …… 591
谢南浦太守赠芙蓉汗衫、雨前茶叶(二首之二) …… 608
谢人惠茶 …… 606
谢人寄蒙顶新茶 …… 595
谢尚书惠蜡面茶 …… 592
谢通判国博惠建茶 …… 596
谢徐玑惠茶 …… 600
谢许判官惠茶图茶诗 …… 595
谢薛总干惠茶盏 …… 600
谢滟湖茶 …… 592
谢张和仲惠宝云茶 …… 596
谢钟君惠石埭茶 …… 604
谢朱常侍寄贶蜀茶剡纸二首(之一) …… 592
心经讲义——茶道精神领域之探求 …… 688
心磷脂 …… 343
心土 …… 76
心斋壶 …… 532
辛醇 …… 352
辛辣(1) …… 400
辛辣(2) …… 403

辛醛 …… 354
辛溴 …… 403
辛酸 …… 355
锌 …… 349
锌含量测定 …… 413
锌素营养 …… 135
新安江香芽 …… 235
新白茶 …… 266
新编药茶千方治百病 …… 704
新彩 …… 520
新茶 …… 390
新茶场的建立 …… 707
新茶到在先，捧得高似天；若要迟一脚，丢在山半边 …… 651
新茶行 …… 607
新茶帖 …… 643
新茶样 …… 390
新茶咏寄上西川相公二十三舅大夫二十舅 …… 588
新茶园建设 …… 119
新昌茶厂 …… 744
新昌县茶叶良种场 …… 729
新陈差价 …… 507
新创名茶 …… 218
新都第一茶厂 …… 748
新工艺白茶 …… 266
新华农场 …… 736
新化茶厂 …… 746
新婚合杯茶 …… 568
新婚交杯茶 …… 568
新婚请茶 …… 568
新婚三道茶 …… 568
新婚抬茶 …… 568
新街茶林场 …… 728
新进农场 …… 738
新老套种 …… 152
新娘茶(1) …… 568
新娘茶(2) …… 570
新桥茶场 …… 741
新人茶 …… 569
新梢 …… 290
新梢持嫩性 …… 300
新梢生长 …… 300
新胜茶场 …… 739
新岁展庆帖 …… 643
新铁 …… 367
新屯茶场 …… 731
新伟农场 …… 738
新西兰 …… 783
新西兰茶叶中农药最高残留限量 …… 789
新兴农场 …… 737
新兴农工商茶叶公司 …… 756
新样团茶 …… 601
新叶黄素 …… 335
新月形盘式揉切机 …… 439
信丰县茶场 …… 732
信息茶座 …… 573
信阳 10 号 …… 94
信阳地区茶叶试验场 …… 766
信阳毛尖 …… 243
信阳农业高等专科学校茶叶专业 …… 768
信阳群体 …… 93
信阳种 …… 94
兴奋提神作用 …… 474
兴宁奇兰 …… 270
兴山大叶茶 …… 94
星村小种 …… 274
邢窑 …… 521
行茶 …… 568
行车式茶叶匀堆机 …… 458
行车式窨花机 …… 461
行间土 …… 130
行人 …… 17
行三道茶 …… 568
行书道情卷 …… 644
行香子 …… 611
形态发生 …… 298
形态建成 …… 298
型式检验 …… 389
醒酒作用 …… 476
杏黄(1) …… 398
杏黄(2) …… 404
杏仁茶 …… 480
杏仁奶茶 …… 472
杏山竹叶青 …… 243
匈牙利 …… 781
匈牙利茶叶标准 …… 786
匈牙利茶叶中农药最高残留限量 …… 788
雄蕊 …… 293
雄蕊群 …… 293
雄壮 …… 395

熊洞云雾 …… 246
熊蕃 …… 667
熊明遇 …… 671
休眠 …… 304
休眠期 …… 298
休眠生理特性 …… 316
休眠芽 …… 290
休宁茶厂 …… 744
休宁"四大名家" …… 230
休宁松萝 …… 230
休宁县茶叶机械厂 …… 751
休止芽 …… 290
修边 …… 145
修茶臂.理茶脚 …… 648
修剪时期 …… 143
修剪周期 …… 143
修仁茶(1) …… 101
修仁茶(2) …… 274
修仁茶(3) …… 598
修水茶厂 …… 745
修水三都茶场 …… 731
修枝剪 …… 427
秀萃明湖游日频来过溪处,腴含古井怡情正及采茶时 …… 616
秀谷华侨农场 …… 731
秀谷毛尖 …… 241
秀红 …… 99
秀眉 …… 220
绣茶 …… 9
绣衣御史 …… 534
溴 …… 349
盱眙县茶场 …… 727
需求 …… 498
需求价格弹性 …… 498
需求弹性 …… 498
需水特性 …… 312
需氧呼吸 …… 311
徐润 …… 675
徐渭 …… 670
徐祯卿 …… 669
许次纾 …… 670
许刘营茶场 …… 741
叙利亚 …… 780
续茶经(1) …… 686
续茶经(2) …… 687
续茶谱 …… 681
蓄水池 …… 120
蓄水坑 …… 120
宣城尖叶种 …… 83
宣德鲜红釉梨形小壶 …… 529
宣恩贡茶 …… 245
宣恩苔子茶 …… 95
宣汉茶厂 …… 748
宣和北苑贡茶录 …… 681
宣和贡茶经 …… 681
宣郎广精制茶厂 …… 744
宣烧 …… 529
宣州 …… 40
宣州茶厂 …… 744
悬挂式茶园喷雾机 …… 427
悬脚岭 …… 39
旋转式炒干机 …… 447
选壶、养壶与赏壶 …… 701
选择成本 …… 498
选择式采茶机 …… 430
选择性除草剂 …… 202
选种圃 …… 71
旋风式茶尘分离器 …… 465
渲老 …… 4
雪峰白毛猴 …… 238
雪峰第一春 …… 238
雪峰佛手 …… 269
雪毫 …… 243
雪梨 …… 88
雪龙茶 …… 227
雪前冷,冻阴坡;雪后冷,冻阳坡 …… 648
雪芹辨泉 …… 658
雪山毛尖 …… 238
雪水茶 …… 606
雪水云绿 …… 228
雪松醇 …… 353
雪夜访普图 …… 636
雪针 …… 235
熏焙 …… 370
熏豆茶 …… 562
熏花茶 …… 278
熏花茶制法 …… 381
窨茶用香花 …… 380
窨花 …… 380
窨花茶 …… 278

窨花囤 …… 461
窨花机 …… 461
窨花箱 …… 461
寻常茶话 …… 625
巡茶御史 …… 17
巡视茶马御史 …… 17
驯化 …… 67
巽上人以竹间自采新茶见赠酬之以诗 …… 589

Y

丫山 …… 40
压花 …… 381
压黄 …… 365
压力势 …… 312
压手杯 …… 524
压条繁殖 …… 77
压窨 …… 381
压折式采茶机 …… 430
压制茶 …… 280
压砖 …… 382
压资订机 …… 499
鸦山 …… 40
鸭跖草 …… 199
牙己茶(1) …… 101
牙己茶(2) …… 254
芽 …… 289
芽茶(1) …… 217
芽茶(2) …… 221
芽结构 …… 308
芽鳞 …… 292
芽萌动 …… 299
芽萌发 …… 300
芽梢密度 …… 300
芽休眠 …… 305
芽休止 …… 300
芽叶 …… 290
芽叶成朵 …… 404
芽叶机械组成 …… 361
芽叶完整率 …… 432
芽以 …… 4
芽以结 …… 4
芽以完 …… 4
蚜狮 …… 208
崖雾茶 …… 240
雅安茶厂 …… 748
雅博茶坊 …… 763
雅加达茶叶拍卖中心 …… 784
雅山 …… 40
雅州 …… 46
亚斗 …… 365
亚硝胺类 …… 358
烟茶 …… 565
烟焦气味(1) …… 401
烟焦气味(2) …… 402
烟焦异味检测 …… 410
烟酒茶趣话 …… 690
烟酒茶与健康 …… 702
烟酒茶知识大全 …… 703
烟锁池塘柳,茶烹凿壁泉 …… 615
烟塘农场 …… 738
烟味 …… 401
烟小种 …… 274
烟熏味(1) …… 400
烟熏味(2) …… 402
胭脂井 …… 583
腌菜茶 …… 568
腌茶酒 …… 568
芫辛椒艾茶 …… 479
严州苞茶 …… 226
言对青山青又青 …… 652
岩茶 …… 268
岩泉澄碧生秋色,林树萧森带曙霞 …… 616
沿河土家族自治县茶叶公司 …… 756
沿门点茶 …… 574
沿溪山白毛茶 …… 98
研茶 …… 365
研茶丁夫 …… 7
研膏 …… 365
研书 …… 692
盐巴茶 …… 564
盐茶 …… 565
盐茶道 …… 15
盐基饱和度 …… 128
盐津康砖茶 …… 281
颜色釉 …… 519
颜色釉瓷 …… 520
眼纹广翅蜡蝉 …… 184
偃师甘露泉 …… 583
砚山桂花树底茶 …… 239

晏山月芽 …… 237
晏婴 …… 661
雁荡毛峰 …… 227
雁荡山 …… 39
雁峰大白 …… 250
雁茗 …… 228
雁山茶 …… 228
酽茶 …… 564
秧塔大白茶 …… 263
扬雄 …… 661
扬州茶馆 …… 574
扬州绿杨春 …… 223
扬子江中水、蒙山顶上茶 …… 651
羊艾茶场 …… 740
羊楼峒 …… 42
羊楼洞茶场 …… 733
羊奶奶草 …… 197
阳宝山 …… 47
阳春白雪 …… 234
阳峰长谷 …… 234
阳江农场 …… 738
阳离子交换量 …… 127
阳圩茶场 …… 737
阳羡茶 …… 602
阳羡茶会 …… 552
阳羡茶艺中心 …… 763
阳羡茗壶系 …… 685
阳羡雪芽 …… 222
阳羡杂咏十九首·茗坡 …… 592
阳新采茶戏 …… 632
阳新县军垦茶场 …… 733
杨村茶 …… 230
杨河茶场 …… 739
杨梅苷 …… 331
杨彭年 …… 674
杨树林 783 号 …… 84
杨树林茶 …… 230
杨树林种 …… 83
杨万里 …… 668
洋彩 …… 520
洋税 …… 32
洋芫荽苷 …… 330
仰天雪绿 …… 243
养生寿老茶话 …… 702
养生治病茶疗方 …… 703
样茶秤 …… 391
幺师 …… 575
腰档茶 …… 378
摇青 …… 374
摇青机 …… 435
摇青筛 …… 448
瑶山种 …… 101
瑶族新婚敬茶 …… 569
咬盏 …… 579
药茶 …… 477
药茶治百病 …… 703
药茶治病养生 888 方 …… 704
药剂混用 …… 205
药酒与健康茶 …… 703
药效 …… 203
药用保健茶 …… 284
要吃茶、二八挖 …… 648
耀州窑 …… 522
耶律楚材 …… 668
椰圆蚧 …… 185
野雀舌 …… 235
野生茶树 …… 51
野生型茶树 …… 51
野芋艿 …… 199
叶 …… 291
叶柄 …… 292
叶层 …… 301
叶层厚度 …… 146
叶茶(1) …… 217
叶茶(2) …… 276
叶打机 …… 437
叶蛋白 …… 336
叶底 …… 403
叶底盘 …… 391
叶痕 …… 292
叶黄素 …… 335
叶黄素测定 …… 408
叶黄素类 …… 335
叶迹 …… 292
叶嘉传 …… 617
叶尖 …… 291
叶尖变异 …… 61
叶卷上,叶舒次 …… 648
叶莲新 …… 674
叶绿醇 …… 334

叶绿素 …… 334
叶绿素 a …… 334
叶绿素 b …… 334
叶绿素酶 …… 341
叶绿素遗传 …… 61
叶绿素总量测定 …… 408
叶绿素组成测定 …… 408
叶绿酸 …… 334
叶脉 …… 291
叶脉变异 …… 62
叶面 …… 291
叶面变异 …… 62
叶面反转度 …… 301
叶面积 …… 301
叶面积系数 …… 301
叶面积指数 …… 301
叶面内折度 …… 301
叶面营养 …… 314
叶面追肥 …… 137
叶片 …… 291
叶片大小变异 …… 61
叶片大小遗传 …… 60
叶片结构 …… 308
叶片开张度 …… 146
叶片培养 …… 319
叶片寿命 …… 300
叶片形成 …… 300
叶清臣 …… 666
叶色 …… 292
叶色变异 …… 61
叶色遗传 …… 60
叶生理特性 …… 314
叶酸 …… 347
叶位 …… 292
叶形遗传 …… 60
叶形指数 …… 301
叶序 …… 292
叶芽 …… 289
叶原基 …… 308
叶缘 …… 291
叶缘变异 …… 61
叶张 …… 404
叶着生角度 …… 301
夜阑贾常州崔湖州叶山境会想羡欢宴因寄此诗 …… 589
夜雨沉思 …… 627
夜坐 …… 644
液氮贮藏法 …… 320
液泡 …… 309
腋芽 …… 290
腋芽原基 …… 308
一杯春露暂留客，两腋春风几欲仙 …… 616
一次烘干 …… 369
一担春茶一担肥 …… 648
一点红 …… 197
一洞天茶馆 …… 757
一壶春茶馆 …… 759
一火 …… 365
一基三追多次喷施肥法 …… 137
一掬甘泉，好把清凉浇热客；两头岭路，须将危险告行人 …… 616
一窟鬼茶坊 …… 758
一年种，二年采 …… 647
一人能挑二方土 …… 651
一线红乌龙 …… 270
一芽二叶 …… 149
一叶插 …… 76
一夜帖 …… 643
一只无脚鸡 …… 651
一枝栖隐 …… 535
一字至七字诗·茶 …… 589
伊拉克 …… 780
伊朗 …… 776
伊斯兰教与茶 …… 554
漪湖雾螺 …… 237
黟山 …… 40
黟山雀舌 …… 231
黟山石墨 …… 236
黟县茶叶实验场 …… 730
夷陵 …… 42
夷州 …… 47
沂蒙碧芽 …… 242
沂蒙旗枪 …… 242
沂源茶 …… 230
怡珍茶居 …… 758
宜焙不宜晒 …… 364
宜宾茶厂 …… 748
宜茶土壤 …… 125
宜昌大叶种 …… 95
宜昌市农业学校果茶专业 …… 768
宜春茶 …… 260

宜都茶厂 …… 745
宜红 …… 275
宜红工夫 …… 275
宜红早 …… 95
宜良宝洪茶 …… 260
宜良茶厂 …… 749
宜良龙井 …… 260
宜良十里香 …… 260
宜兴茶厂 …… 742
宜兴三绝 …… 558
宜兴种 …… 78
宜兴紫砂茶具 …… 516
宜兴紫砂陶 …… 642
移动式喷灌 …… 140
遗传完整性 …… 318
遗传资源 …… 63
乙基乙烯基甲醇 …… 352
乙酸 …… 355
乙酸苄酯 …… 356
乙烯 …… 318
乙烯利 …… 318
以采代剪 …… 148
以茶代酒 …… 653
以茶当酒 …… 559
以茶会友 …… 551
以茶犒军 …… 659
以茶为祭 …… 570
以虫治虫 …… 207
以菌治病 …… 212
以菌治虫 …… 209
以六一泉煮双井茶 …… 599
以色列 …… 780
以色列茶叶中农药最高残留限量 …… 788
以水洗水 …… 659
以新代旧 …… 152
义兴 …… 36
忆茗芽 …… 590
议茶法 …… 34
异茶黄素 …… 333
异常新梢 …… 291
异常型种子 …… 296
异常芽叶 …… 290
异地鉴定 …… 70
异丁子香酚 …… 357
异花传粉(1) …… 64
异花传粉(2) …… 302
异花授精 …… 64
异亮氨酸 …… 338
异牡荆苷 …… 330
异气 …… 401
异松油烯 …… 350
异味 …… 403
异小杆线虫 …… 209
抑手杯 …… 524
易贡农场 …… 741
易武大叶茶 …… 107
易武绿芽茶 …… 107
易于自焚 …… 654
驿库茶神 …… 654
益思作用 …… 475
益阳茶厂 …… 746
益孕茶 …… 489
意大利茶叶中农药最高残留限量 …… 788
薏米保健茶 …… 478
薏仁茶 …… 481
翼片棱板式转子揉切机 …… 439
因素分析法 …… 501
阴光 …… 396
阴阳草 …… 198
茵陈蛇舌茶 …… 481
音乐茶座 …… 573
音韵(1) …… 399
音韵(2) …… 403
银白 …… 396
银蝉茶 …… 488
银耳茶 …… 486
银峰茶 …… 246
银猴 …… 228
银花茶 …… 481
银花山楂茶 …… 483
银灰 …… 396
银火箸 …… 543
银尖 …… 228
银金花茶碾 …… 541
银坑白片 …… 226
银球茶 …… 259
银生城 …… 47
银丝水茶 …… 364
银台醉客 …… 532
银涂金盐台 …… 540

银杏茶膏 …… 486
银芽茶(1) …… 223
银芽茶(2) …… 259
银针(1) …… 227
银针(2) …… 265
银针白毫 …… 265
银质鎏金茶托 …… 527
银质鎏金飞鸿纹银茶则 …… 545
引法 …… 23
引局 …… 15
引票 …… 25
引息 …… 30
引烟机 …… 466
引种 …… 67
吲哚 …… 358
饮茶的科学 …… 699
饮茶的乐趣 …… 699
饮茶二十四时宜 …… 552
饮茶歌诮崔石使君 …… 587
饮茶公主 …… 654
饮茶经 …… 698
饮茶漫谈 …… 699
饮茶千秋 …… 689
饮茶十德 …… 653
饮茶说茶 …… 688
饮茶图 …… 634
饮茶宜忌 …… 555
饮茶用水 …… 580
饮茶与健康 …… 704
饮茶与健康文集 …… 704
饮茶与养生 400 问 …… 704
饮茶与种茶 …… 705
饮茶粤海未能忘 …… 646
饮茶助学 …… 656
饮茶纵横谈 …… 687
饮具 …… 523
饮玉泉 …… 603
隐黄质 …… 335
隐色花青素 …… 331
印度 …… 776
印度变种 …… 52
印度茶叶标准 …… 786
印度茶叶中农药最高残留限量 …… 788
印度尼西亚 …… 776
印度尼西亚茶叶标准 …… 786
印度尼西亚茶叶和金鸡纳霜研究所 …… 785
印度亚种 …… 53
英德茶树良种场 …… 735
英德红茶 …… 277
英德红旗茶厂 …… 746
英德华侨茶场 …… 735
英国 …… 781
英国茶叶标准 …… 787
英国茶叶中农药最高残留限量 …… 789
英汉茶业词汇 …… 724
英汉茶业辞典 …… 724
英红 …… 277
英红 1 号 …… 99
英红 2 号 …… 99
英红 9 号 …… 99
英红华侨茶场 …… 735
英山群体 …… 95
迎宾茶 …… 280
迎春茶叶店 …… 762
迎客茶 …… 559
迎銮新曲 …… 612
迎霜 …… 80
荥经茶厂 …… 748
荥经枇杷茶 …… 102
盈江农场精制茶厂 …… 749
盈利 …… 508
盈利率 …… 508
营顶茶场 …… 736
营养钵育苗 …… 122
营养繁殖 …… 75
营养繁殖系 …… 69
营养器官 …… 287
营养器官变异 …… 61
营养三要素 …… 131
营养生长 …… 298
营养生长期 …… 297
营养芽 …… 289
营养元素最低因子律 …… 133
营养杂交 …… 65
赢利 …… 508
瀛湖仙茗 …… 265
籯 …… 429
影青高足盏托 …… 528
影青花口足镂空盏托 …… 527
影青刻划花花口瓶 …… 529

影青连体盏托 …… 528
影青六棱花形盏托 …… 527
影青盘口双系小壶 …… 529
影青弦纹直口杯 …… 525
影青小壶 …… 529
影青印花珍珠地小壶 …… 529
硬彩 …… 520
硬骨乌龙 …… 87
硬化细胞 …… 309
硬壳茶 …… 378
硬磐层 …… 151
硬枝红心 …… 109
滪湖茶 …… 267
壅土压条 …… 77
永安茶庄 …… 760
永川秀芽 …… 255
永春佛手 …… 269
永和窑 …… 522
永久组织 …… 306
永乐甜白刻花僧帽壶 …… 529
永乐甜白双耳扁壶 …… 529
永乐甜白四系矮壶 …… 529
咏茶 …… 611
咏茶十二韵 …… 592
咏惠山泉 …… 603
咏天华谷尖茶 …… 611
咏武夷茶 …… 610
勇士农场 …… 736
涌溪火青 …… 231
涌溪柳叶种 …… 83
涌溪山 …… 40
蛹草 …… 209
用水七等 …… 581
用拙迂生 …… 532
优 …… 405
优势种 …… 215
幽林煮茗图 …… 638
幽香 …… 399
由帖 …… 25
犹猴种 …… 89
油茶 …… 58
油茶尺蠖 …… 172
油茶红翅天牛 …… 192
油茶宽盾蝽 …… 183
油茶织蛾 …… 190
油葫芦 …… 193
油墨气味 …… 401
油酸 …… 343
油桐尺蠖 …… 170
油桐尺蠖核型多角体病毒 …… 211
油盐茶 …… 559
油棕刺蛾 …… 175
游惠山诗卷 …… 644
游离氨基酸 …… 337
游离氨基酸总量测定 …… 407
游离脂肪酸 …… 343
游离脂肪酸测定 …… 415
友好农场 …… 735
有梗 …… 395
有机茶业 …… 492
有机磷类除草剂 …… 202
有机磷类杀虫剂 …… 201
有机硫类杀菌剂 …… 201
有机氯类杀虫剂 …… 201
有机(天然)茶园 …… 117
有机锗花茶 …… 477
有收无收在于水，多收少收在于肥 …… 648
有效成分剂量 …… 204
有效氮 …… 131
有效钾 …… 131
有效磷 …… 131
有效摊叶面积 …… 444
有性繁殖 …… 77
有性繁殖系品种 …… 68
有性系品种 …… 68
有性杂交 …… 63
幼孚斋中试泾县茶 …… 607
幼孚斋中试泾县茶诗卷 …… 644
幼苗期 …… 296
幼年期 …… 296
柚姜茶 …… 487
柚子冰茶 …… 472
柚子花茶 …… 278
诱变剂 …… 67
诱发鉴定 …… 70
釉 …… 519
釉上彩 …… 520
釉下彩 …… 520
釉下蓝芙蓉高白釉9头茶具 …… 547
釉下蓝金钟茶杯 …… 526

釉中彩樱桃高白釉金钟茶杯 …… 526
余廿氏 …… 3
余怀 …… 673
余姚茶场 …… 728
余姚瀑布茶 …… 605
盂 …… 544
鱼化龙壶 …… 535
鱼眼爆点 …… 395
鱼叶 …… 292
渔童樵青 …… 532
渝州碧春 …… 256
渝州毛峰 …… 256
虞集 …… 668
虞山林场 …… 728
愚山侍讲送敬亭茶 …… 607
与雷诺阿共进下午茶 …… 698
与孟郊洛北野泉上煎茶 …… 588
与兄子演书 …… 617
与元居士青山潭饮茶 …… 592
与赵莒茶宴 …… 587
雨茶 …… 220
雨城云雾 …… 257
雨花茶炒制机械 …… 450
玉川泉 …… 583
玉川先生煮茶图 …… 640
玉川煮茶图 …… 638
玉桂(1) …… 87
玉桂(2) …… 268
玉皇掌茶 …… 247
玉兰茶 …… 271
玉兰花茶 …… 278
玉兰香雪 …… 264
玉林茶厂 …… 747
玉露茶(1) …… 244
玉露茶(2) …… 261
玉绿 …… 244
玉米黄素 …… 336
玉米须茶 …… 487
玉茗露 …… 247
玉泉 …… 581
玉泉清茗——中国茶文化 …… 690
玉泉山 …… 42
玉泉天下第一泉记 …… 618
玉泉仙人掌茶 …… 244
玉乳 …… 535
玉蔬茶 …… 262
玉山茶(1) …… 239
玉山茶(2) …… 271
玉山茗茶 …… 242
玉石茶具 …… 517
玉书茶碗 …… 538
玉书碗 …… 539
玉碗 …… 526
玉液泉 …… 584
玉印剑峰 …… 247
玉甑峰清泉 …… 582
郁金茶 …… 480
育 …… 549
育成品种 …… 68
育汤花 …… 579
育种材料 …… 63
育种技术 …… 63
浴后妃子 …… 533
预算分析法 …… 501
欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人 …… 615
喻政 …… 671
御茶床 …… 8
御茶园 …… 5
御泉 …… 582
御园 …… 5
裕固族三茶一饭 …… 565
愈创木酚 …… 357
愈合阶段 …… 75
愈伤组织 …… 309
愈伤组织培养 …… 320
豫绿 …… 94
豫毛峰 …… 243
鹬茶图 …… 640
元长厚茶叶公司 …… 759
元代茶区 …… 113
元代茶诗 …… 601
元代茶税 …… 31
元代贡茶 …… 19
元代榷茶 …… 19
元代制茶 …… 364
元顶子茶牧场 …… 739
元江糯茶 …… 107
元墓茶道图 …… 635
元墓夫妇事茶图 …… 635

元宵绿 …… 91
元稹 …… 664
园地规划 …… 120
园地划区分块 …… 120
园地开垦 …… 121
园地利用规划 …… 120
园户 …… 7
袁高 …… 663
袁桷 …… 668
袁枚 …… 674
袁枚品茶 …… 658
袁州 …… 42
原花翠素 β-2,3′-O-没食子酸酯 …… 332
原氰定 β-2,3,3′-双-O-没食子酸酯 …… 331
原氰定 β-2,3′-O-没食子酸酯 …… 332
原生质凝聚变性作用 …… 363
原始材料 …… 63
原始材料圃 …… 71
原始型茶树 …… 50
圆孢虫疫霉 …… 210
圆茶 …… 220
圆炒青 …… 220
圆结 …… 394
圆紧 …… 394
圆块 …… 394
圆盘式茶树台刈机 …… 428
圆片式切茶机 …… 453
圆筛 …… 377
圆筛机 …… 454
圆身路 …… 379
圆筒式茶叶匀堆机 …… 458
圆筒式炒干机 …… 447
圆筒式烘干机 …… 442
圆头 …… 394
圆纹尺蠖 …… 172
圆形茶制法 …… 372
圆斩 …… 394
圆整 …… 394
圆直 …… 394
圆珠壶 …… 530
圆珠形绿茶 …… 221
圆子薄胎壶 …… 537
远安鹿苑 …… 267
远红外炒茶锅 …… 449
远红外干燥 …… 369
远红外式烘干机 …… 443
远距离隔离 …… 64
远缘杂交 …… 65
远缘杂种 …… 65
约旦 …… 780
月季花茶 …… 488
月团 …… 2
月团初碾瀹花瓷 …… 633
月芽茶 …… 252
岳北大白 …… 251
岳飞茶 …… 561
岳西翠尖 …… 234
岳西翠兰 …… 234
岳州窑 …… 521
悦茗香 …… 90
越冬性 …… 316
越冬芽 …… 290
越红 …… 276
越南 …… 777
越南茶叶研究所 …… 785
越瓯 …… 523
越窑 …… 521
越窑刻花盏托 …… 527
越窑青瓷盏托 …… 527
粤北采茶戏 …… 632
瀹茗夸阳羡,论诗到建安 …… 615
云斑毛蜡 …… 183
云尺蠖 …… 171
云尺蠖核型多角体病毒 …… 211
云蜡 …… 183
云大淡绿 …… 100
云顶绿茶 …… 256
云顶绿芽 …… 256
云峰茶 …… 246
云峰螺毫 …… 238
云峰毛峰 …… 238
云峰毛尖 …… 252
云峰清明 …… 238
云峰山茶场 …… 732
云蝠方壶 …… 534
云堆 …… 108
云海白毫 …… 262
云海壶 …… 537
云海糯笋 …… 262
云脚涣散 …… 579

云抗 10 号 …… 108
云抗 14 号 …… 108
云抗 37 号 …… 108
云抗 43 号 …… 108
云林茶 …… 241
云龙山大叶茶 …… 107
云绿 …… 236
云梅 …… 108
云南白兰花茶 …… 279
云南变种 …… 53
云南饼茶 …… 283
云南茶厂 …… 749
云南茶叶机械总厂 …… 751
云南茶叶生产技术手册 …… 708
云南炒青 …… 262
云南大叶茶 …… 262
云南工夫红茶 …… 274
云南贡茶 …… 283
云南红碎茶 …… 277
云南紧茶 …… 283
云南紧压茶制法 …… 383
云南绿茶 …… 262
云南名优茶 …… 219
云南茉莉花茶 …… 279
云南农业大学茶叶专业 …… 767
云南普洱茶 …… 273
云南普洱沱茶 …… 283
云南省茶叶标准 …… 422
云南省茶叶学会 …… 771
云南省农业科学院茶叶研究所 …… 765
云南沱茶 …… 281
云南外销沱茶 …… 283
云南味 …… 401
云南亚种 …… 53
云南玉兰花茶 …… 279
云南珠兰花茶 …… 279
云泉沈道人 …… 671
云台山种 …… 95
云台云雾 …… 223
云雾白毫 …… 254
云雾茶场 …… 739
云雾翠绿 …… 260
云县茶厂 …… 749
云县茶房茶厂 …… 749
云选 9 号 …… 108
匀净(1) …… 394
匀净(2) …… 405
匀净度测定 …… 414
匀齐(1) …… 394
匀齐(2) …… 405
芸香苷 …… 331
韵味 …… 402

Z

杂环类杀菌剂 …… 201
杂交不孕性 …… 64
杂交圃 …… 71
杂交育种 …… 63
杂诗 …… 586
杂种后代 …… 65
杂种一代 …… 65
杂种优势 …… 65
甾醇 …… 344
栽茶 …… 709
栽茶高产致富技术 …… 710
栽茶与制茶 …… 706
栽培茶树 …… 51
栽培品种 …… 68
栽培型茶树 …… 51
再分化 …… 319
再分离茶 …… 379
再加工茶类 …… 218
再生能力 …… 316
再题第二泉 …… 608
在其香居茶馆里 …… 629
在途茶叶拍卖 …… 513
糌粑茶 …… 565
攒林茶 …… 240
藏六居士 …… 534
藏族婚礼茶 …… 569
藏族奶茶 …… 565
藏族清茶 …… 565
藏族松潘茶 …… 562
凿头 …… 22
早白颠 …… 102
早白尖 …… 102
早茶 …… 575
早茶一盅,一天威风 …… 651
早春寄书徐元叹买岙茶 …… 605

早春绿 …… 261
早逢春 …… 90
早期鉴定 …… 70
早奇兰 …… 88
早生种 …… 69
早熟禾 …… 196
枣核形 …… 393
枣蜜茶 …… 487
枣树发芽，上山采茶 …… 649
皂草苷 …… 331
则 …… 544
择一成本 …… 498
择之必精 …… 366
怎样培植小茶园 …… 709
怎样栽培茶树(1) …… 706
怎样栽培茶树(2) …… 706
怎样栽培茶树(3) …… 708
怎样栽培茶树(第二版) …… 710
怎样栽培茶树和采制茶叶 …… 706
怎样种好茶树 …… 711
怎样做好红茶和绿茶 …… 716
增量分析法 …… 501
增强免疫作用 …… 476
增效作用 …… 205
赠欧道士卖茶 …… 606
赠泉烹茗 …… 559
赠徐照 …… 600
甑 …… 548
甑山银毫 …… 250
札 …… 544
榨茶 …… 364
摘茶 …… 145
摘蕾 …… 77
摘秋茶，犯天骂 …… 649
“摘三茶，犯天骂” …… 149
摘山 …… 145
盏 …… 523
盏托 …… 527
展叶期 …… 300
张大复 …… 673
张岱 …… 672
张公杯 …… 527
张宏达分类法 …… 54
张庙茶场 …… 727
张七相干茶坊 …… 758
张谦德 …… 670
张天福 …… 677
张廷玉 …… 673
张荼 …… 645
张文卿 …… 675
张一元茶庄 …… 759
张揖 …… 661
张又新 …… 664
张源 …… 670
张载 …… 662
张宗祥 …… 676
章龙泉窑 …… 523
章窑 …… 523
漳平水仙茶饼 …… 281
漳州茶厂 …… 745
樟脑气味 …… 401
樟圆蚧 …… 185
丈人山 …… 45
招商中茶 …… 27
招隐泉 …… 583
照关银须 …… 235
昭君井 …… 583
昭君毛尖 …… 245
昭亭山 …… 40
爪哇 …… 776
赵伯升茶肆遇仁宗 …… 627
赵封山 …… 42
赵佶 …… 667
赵李桥茶厂 …… 745
赵孟頫 …… 668
赵汝砺 …… 668
赵希鹄 …… 668
赵顼 …… 667
赵赞 …… 664
赵之谦 …… 674
照射量 …… 66
照射量率 …… 67
遮放茶厂 …… 750
遮阳棚 …… 77
遮阴棚 …… 77
折断式采茶机 …… 430
折给 …… 31
折色 …… 32
折税茶 …… 30
折皱 …… 395

储 …… 349
储含量测定 …… 413
浙东茶区 …… 112
浙江茶俗 …… 557
浙江茶叶 …… 719
浙江炒青眉茶 …… 229
浙江川崎茶叶机械有限公司 …… 751
浙江大学茶学系 …… 766
浙江供销学校 …… 768
浙江龙井 …… 224
浙江名茶 …… 720
浙江名茶开发公司 …… 754
浙江名优茶 …… 218
浙江农业大学茶区划分法 …… 113
浙江三明茶业有限公司 …… 754
浙江省茶叶标准 …… 421
浙江省茶叶行业商会 …… 773
浙江省茶叶学会 …… 770
浙江省第二出口茶厂 …… 743
浙江省第一出口茶厂 …… 743
浙毛烘青 …… 229
浙毛红 …… 276
浙农 12 号 …… 81
浙农 21 号 …… 81
浙农 25 号 …… 81
浙农 113 号 …… 81
浙农 121 号 …… 81
浙西茶区 …… 112
针井茶 …… 245
针形 …… 392
针形茶制法 …… 372
针形绿茶 …… 221
珍膏 …… 9
珍眉 …… 220
珍珠茶 …… 262
珍珠泉(1) …… 583
珍珠泉(2) …… 584
真空包装 …… 385
真空干燥设备 …… 462
真空冷冻干燥 …… 384
真空冷冻干燥设备 …… 462
真休眠 …… 305
真叶 …… 292
砧木 …… 65
斟茶 …… 579
枕山栖茶略 …… 687
枕形 …… 392
振动槽 …… 466
振动抖筛机 …… 454
振动流化床式烘干机 …… 443
振动式烘干机 …… 443
振动圆筛机 …… 454
振箱台 …… 459
震钧 …… 675
震雷春 …… 244
震雷剑毫 …… 244
镇巴烤茶 …… 562
正月二十日学海堂茶隐 …… 609
正月栽茶用手榨 …… 647
蒸 …… 381
蒸茶器 …… 459
蒸汽热交换器 …… 446
蒸汽式滚筒杀青机 …… 436
蒸汽式压砖机 …… 460
蒸青 …… 221
蒸青机 …… 437
蒸青绿茶 …… 221
蒸青制法 …… 371
蒸腾强度 …… 312
蒸腾速率 …… 312
蒸腾系数 …… 313
蒸腾效率 …… 312
蒸腾作用 …… 312
蒸桶 …… 450
蒸压 …… 382
蒸压茶制法 …… 381
蒸叶冷却机 …… 437
蒸叶冷却输送机 …… 437
蒸之必香 …… 366
整饬皖茶文牍 …… 687
整理茶叶办法并检验条例 …… 23
整形提毫 …… 373
整枝剪 …… 427
正焙 …… 5
正茶 …… 26
正常新梢 …… 290
正常芽叶 …… 290
正激发效应 …… 128
正己醇 …… 352
正交 …… 64

正口茶 …… 378
正山小种 …… 274
正太阳 …… 92
正兴德茶庄 …… 760
正压式烘干机 …… 444
正岩茶 …… 268
郑墩茶场 …… 731
郑世璜 …… 675
郑燮 …… 673
政策性亏损 …… 509
政大 …… 86
政和茶法 …… 23
政和大白茶 …… 86
政和工夫 …… 275
支持组织 …… 306
支链淀粉 …… 346
芝黄茶 …… 484
芝麻白果茶 …… 482
芝麻茶 …… 484
枝条 …… 288
枝条破损率 …… 428
栀子红糖茶 …… 488
脂蛋白 …… 337
脂肪酸 …… 343
脂肪族有机酸 …… 343
脂环族有机酸 …… 355
脂腻 …… 367
脂溶性色素 …… 334
脂溶性维生素 …… 348
脂质 …… 343
脂质氧合酶 …… 340
直便 …… 22
直根系 …… 288
直接观察法 …… 500
直接鉴定 …… 69
直立婆婆纳 …… 198
直链淀粉 …… 346
直流式热风炉 …… 445
直筒泥绘壶 …… 534
直叶变种 …… 52
植醇 …… 334
植树种草多提倡 …… 652
植物繁殖体 …… 78
植物激素 …… 317
植物生长调节剂 …… 318
止痢作用 …… 473
纸包茶 …… 282
纸囊 …… 539
纸异味 …… 403
酯酶 …… 341
酯型儿茶素 …… 329
至德寺 …… 45
志溪春绿 …… 251
制茶 …… 361
制茶产量平衡 …… 464
制茶车间 …… 386
制茶工厂的设备与设计原理 …… 721
制茶工艺学 …… 716
制茶管理 …… 721
制茶化学动力学 …… 363
制茶基本知识 …… 716
制茶技术理论 …… 717
制茶生产能力平衡 …… 464
制茶生化管理 …… 414
制茶生物化学 …… 323
制茶先进经验汇编 …… 716
制茶学(1) …… 717
制茶学(2) …… 717
制茶学(3) …… 717
制茶学(4) …… 717
制置茶盐使 …… 17
质量比值 …… 380
质量差价 …… 507
质量拼配法 …… 379
质量性状遗传 …… 60
炙茶 …… 578
治肝红茶 …… 484
治痢速效茶 …… 487
致琴山 …… 623
致死中量 …… 203
致死中浓度 …… 203
智利 …… 783
滞钝(1) …… 400
滞钝(2) …… 403
置茶 …… 579
中八农场 …… 740
中采 …… 148
中茶 …… 27
中茶 102 号 …… 82
中点刺蛾 …… 176

中甸茶会 …… 552
中段茶 …… 378
中非茶叶研究基金会 …… 785
中耕 …… 129
中国变种 …… 52
中国茶城 …… 774
中国茶道(1) …… 699
中国茶道(2) …… 700
中国茶道之旅 …… 700
中国——茶的故乡 …… 694
中国茶典 …… 725
中国茶经 …… 724
中国茶酒辞典 …… 724
中国茶酒文化史 …… 691
中国茶具 …… 515
中国茶疗(1) …… 476
中国茶疗(2) …… 704
中国茶史散论 …… 694
中国茶书提要 …… 724
中国茶树病虫测报方法 …… 713
中国茶树优良品种集 …… 712
中国茶树栽培学 …… 709
中国茶文化(1) …… 690
中国茶文化(2) …… 691
中国茶文化(3) …… 692
中国茶文化辞典 …… 724
中国茶文化丛书(1) …… 692
中国茶文化今古大观 …… 688
中国茶文化经典 …… 725
中国茶学辞典 …… 725
中国茶业标准 …… 416
中国茶叶博物馆 …… 771
中国茶叶复兴计划 …… 687
中国茶叶进出口公司 …… 751
中国茶叶进出口公司茶叶研究所 …… 763
中国茶叶类别 …… 217
中国茶叶历史资料续辑(方志茶叶资料汇编) …… 724
中国茶叶历史资料选辑 …… 723
中国茶叶流通协会 …… 773
中国茶叶商品经济研究 …… 723
中国茶叶外销史 …… 723
中国茶叶问题 …… 687
中国茶叶学会 …… 769
中国茶艺(1) …… 698
中国茶艺(2) …… 698
中国茶艺论丛 …… 688
中国茶与健康 …… 702
中国茶园病原区系 …… 154
中国茶园害虫区系 …… 168
中国大叶变种 …… 53
中国袋泡茶 …… 718
中国的茶 …… 688
中国的茶产业与茶饮料工业 …… 715
中国的茶书 …… 697
中国的茶叶 …… 705
中国地方志茶叶历史资料选辑 …… 724
中国福建茶叶 …… 719
中国古茶树(中国古茶树遗产保护研讨会论文集) … 695
中国古代茶具 …… 702
中国古代茶诗选 …… 697
中国古代茶叶全书 …… 725
中国古代的饮茶与茶馆 …… 695
中国古代饮茶艺术 …… 699
中国国际茶文化研究会 …… 772
中国名茶 …… 719
中国名茶传奇 …… 696
中国名茶图谱·绿茶篇 …… 720
中国名壶 …… 701
中国名优茶加工技术 …… 718
中国名优茶选集 …… 720
中国宁红茶文化 …… 693
中国农业百科全书·茶业卷 …… 724
中国农业科学院茶叶研究所 …… 763
中国农业科学院茶叶研究所茶区划分法 …… 113
中国农业名产·茶叶分册 …… 718
中国农作物病虫图谱(第六分册)茶树病虫 …… 713
中国农作物主要病虫害及其防治——茶病虫害 …… 712
中国普洱茶 …… 720
中国普洱茶文化研究 …… 719
中国唐宋茶道 …… 700
中国土产畜产安徽茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产福建茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产广东茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产广西茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产贵州茶叶进出口公司 …… 753
中国土产畜产海南茶叶进出口公司 …… 753
中国土产畜产湖北茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产湖南茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产江西茶叶进出口公司 …… 752
中国土产畜产四川茶叶进出口公司 …… 753

中国土产畜产云南茶叶进出口公司 …… 753
中国土产畜产浙江茶叶进出口公司 …… 752
中国香兰茶 …… 285
中国小叶变种 …… 52
中国亚种 …… 53
中国药茶 …… 703
中国药茶谱 …… 704
中国饮茶文化 …… 691
中国制茶工艺 …… 718
中国紫砂 …… 702
中国紫砂壶 …… 701
中和性 …… 391
中华茶人联谊会 …… 772
中华茶文化 …… 632
中华茶文化丛书(2) …… 693
中华茶文化学会 …… 772
中华茶艺文化事业联谊会 …… 772
中华当代茶界茶人辞典(初编) …… 725
中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所 …… 764
中华枣茶 …… 477
中坤农场 …… 738
中泠泉 …… 581
中泠泉记 …… 619
中零泉 …… 581
〔中吕〕阳春曲·赠茶肆 …… 611
中农 8901 对虾养殖保护剂 …… 471
中容量喷雾法 …… 204
中揉 …… 372
中揉机 …… 439
中瑞农场 …… 738
中山大学农学院茶蔗部 …… 767
中生种 …… 69
中税农场 …… 738
中外茶事 …… 691
中性氨基酸 …… 337
中柱 …… 307
中柱鞘 …… 307
忠州寿星眉 …… 256
钟山(1) …… 36
钟山(2) …… 41
钟山(3) …… 42
种间杂交 …… 65
种苗标准 …… 74
种苗检验 …… 74
种苗检疫 …… 74
种内杂交 …… 65
种皮 …… 295
种脐 …… 296
种质 …… 320
种质保存 …… 320
种质圃 …… 71
种质资源 …… 62
种子 …… 295
种子纯度 …… 75
种子大小 …… 303
种子大小遗传 …… 61
种子繁殖 …… 77
种子净度 …… 75
种子期 …… 296
种子生长 …… 303
种子形状变异 …… 62
种子休眠 …… 304
仲裁检验 …… 388
种茶 …… 706
种茶与制茶 …… 709
种茶子歌 …… 610
种植方式 …… 123
重过何氏五首(之三) …… 587
重华宫茶宴 …… 658
重金属含量检验 …… 410
重块加压式揉捻机 …… 437
重实 …… 394
重实度测定 …… 413
舟柄茶 …… 59
周打铁茶 …… 240
周高起 …… 672
周皮 …… 308
周王茶场 …… 730
周王云绿 …… 237
粥茶 …… 488
帚 …… 448
昼榛茗荚香闻灶,夜阁琴丝月满窗 …… 616
朱昌琳 …… 675
朱泥壶的世界 …… 700
朱泥圆壶 …… 531
朱乾升茶庄 …… 759
朱权 …… 669
朱汝圭 …… 673
朱砂泉 …… 582
朱松 …… 667

朱文炽 …… 675
朱熹 …… 668
朱佑槟 …… 669
朱元璋 …… 669
朱口藩 …… 670
朱紫桂 …… 675
珠 …… 515
珠茶 …… 220
珠茶炒车机 …… 453
珠茶炒干机 …… 448
珠茶制法 …… 372
珠兰大方 …… 279
珠兰烘青 …… 279
珠兰花茶 …… 278
珠兰黄山芽 …… 279
珠兰魁针 …… 279
珠形 …… 392
株山茶场 …… 733
株山翠剑 …… 246
株山银峰 …… 246
株系 …… 69
株型育种 …… 67
猪肝色 …… 405
猪苓茶 …… 481
猪殃殃 …… 198
槠叶齐 …… 96
槠叶齐 9 号 …… 97
槠叶齐 12 号 …… 97
竹匾 …… 448
竹茶炉 …… 543
竹段壶(1) …… 534
竹段壶(2) …… 535
竹段绿泥壶 …… 536
竹篾 …… 545
竹架 …… 539
竹节沟 …… 120
竹节提梁壶 …… 535
竹林茶隐图 …… 640
竹炉 …… 543
竹炉煮茶图 …… 635
竹木茶具 …… 518
竹山金萱 …… 271
竹山乌龙 …… 271
竹筒茶 …… 281
竹筒茶压制器具 …… 460
竹溪龙蜂 …… 247
竹叶草 …… 199
竹叶大方 …… 231
竹叶奇兰 …… 88
竹叶青 …… 256
竹叶青茶 …… 106
竹油气味(1) …… 401
竹油气味(2) …… 402
竹帚 …… 545
竺副帅 …… 546
主干 …… 288
主干枝 …… 288
主根 …… 287
主茎 …… 288
煮茶(1) …… 556
煮茶(2) …… 593
煮茶梦记 …… 618
煮茶图(1) …… 635
煮茶图(2) …… 635
煮茶图(3) …… 636
煮茶图(4) …… 637
煮茶图(5) …… 638
煮茶图(6) …… 639
煮茶图(7) …… 641
煮茶图咏 …… 636
煮茶小品——品茶艺术经典 …… 724
煮茗图(1) …… 641
煮茗图(2) …… 641
煮泉 …… 578
煮泉小品 …… 682
煮土茶歌 …… 602
煮雪斋为贡文学赋禁言茶 …… 603
煮油茶 …… 560
苎烯 …… 350
杼山 …… 6
贮备性施肥 …… 137
贮藏好,无价宝 …… 650
贮藏组织 …… 306
贮青 …… 367
贮青槽 …… 434
贮青车 …… 434
贮青车间 …… 386
贮青室 …… 386
贮青室管理设备 …… 434
注春 …… 528

驻梢 …… 290
驻芽 …… 290
柱头 …… 294
柱形 …… 392
筑包 …… 382
筑砖 …… 382
抓 …… 391
专业标准 …… 415
砖红壤 …… 125
砖红壤性红壤 …… 125
砖模 …… 460
砖形 …… 393
转溶 …… 383
转窖复火 …… 381
转子机 …… 439
转子揉切机 …… 439
转子揉切机制法 …… 371
庄浪茶马司 …… 13
庄晚芳 …… 677
庄晚芳茶区划分法 …… 113
庄晚芳茶学论文选集 …… 688
庄晚芳分类法 …… 53
装篓 …… 382
壮年期 …… 297
壮乡敬茶筛鞋 …… 569
卓刀泉 …… 584
濯之必洁 …… 366
资金利润率 …… 508
资源大叶茶 …… 100
资源圃 …… 71
资源云雾茶 …… 255
滋味 …… 401
子房 …… 294
子口半税 …… 32
子口茶 …… 378
子母杯 …… 526
子母桶式连续揉捻机 …… 438
子叶 …… 296
紫果茶 …… 56
紫花地丁 …… 200
紫黄素 …… 336
紫黄质 …… 336
紫金山 …… 36
紫瓯 …… 524
紫色土 …… 125
紫砂 …… 702
紫砂白釉钟形杯 …… 527
紫砂茶壶 …… 701
紫砂茶壶的造型与鉴赏 …… 701
紫砂春秋 …… 701
紫砂壶鉴赏 …… 701
紫砂壶全书 …… 702
紫砂壶艺 …… 702
紫砂精壶品鉴 …… 701
紫砂赏玩 …… 702
紫砂胎刻书画锡壶 …… 534
紫砂源泉茶具 …… 547
紫砂组合茶具 …… 548
紫石兰花 …… 235
紫笋 …… 82
紫铜色 …… 405
紫溪茶叶综合开发公司 …… 756
紫霞贡茶 …… 229
紫芽 …… 290
紫阳茶 …… 109
紫阳茶业志 …… 719
紫阳翠峰 …… 264
紫阳大叶泡 …… 109
紫阳富硒茶 …… 284
紫阳毛峰 …… 264
紫阳毛尖 …… 264
紫阳县茶厂 …… 750
紫阳香毫 …… 264
紫阳银针 …… 264
紫邑宦镇毛尖 …… 264
紫云英苷 …… 331
紫盏 …… 524
滓方 …… 544
自动倒箱机 …… 458
自动加压式揉捻机 …… 438
自动联合车色机组 …… 452
自动拼配式茶叶匀堆机 …… 458
自然鉴定 …… 70
自然品质 …… 149
自然休眠 …… 305
自然杂交 …… 63
自书诗卷 …… 643
自水口人茶山 …… 590
自走式采茶机 …… 431
渍青 …… 367

宗从事 …… 546
综合茶业技术经济效果 …… 500
综合评定 …… 390
综合做青机 …… 435
棕褐(1) …… 395
棕褐(2) …… 398
棕褐(3) …… 404
棕红(1) …… 395
棕红(2) …… 397
棕黄(1) …… 398
棕黄(2) …… 404
棕壤 …… 125
棕润 …… 395
棕叶味 …… 402
总茶 …… 567
总茶店 …… 16
总发育周期 …… 296
总灰分测定 …… 412
总糖测定 …… 408
总体茶叶促销 …… 510
总状分枝式 …… 299
纵水沟 …… 120
走笔谢孟谏议寄新茶 …… 589
走马茶场 …… 733
走媒 …… 566
走色 …… 396
走水 …… 374
走味 …… 403
足 …… 516
足火 …… 370
足火香 …… 399
组氨酸 …… 338
组合式茶叶冷库 …… 467
组合式转子揉切机 …… 440
组织培养 …… 319
组织破损率 …… 368
嘴 …… 516
最初水平 …… 495
最后水平 …… 495
最适宜区 …… 112
最小持水量 …… 141
醉茶志怪 …… 629
醉红 …… 520
遵义茶树良种场 …… 741
遵义毛峰 …… 259
左思 …… 662
作客思秋议图赤脚婢,品茶人室为仿长须奴 …… 615
坐茶 …… 570
座果率 …… 303
座畔花香留客饮,壶中茶浪拟松涛 …… 616
做老锅 …… 372
做青 …… 374
做青机 …… 435
做手 …… 374
做天难做四月天 …… 649
做形烙干 …… 372
做庄茶加工机具 …… 450

外文索引

A

Abnormal bud leaf 异常芽叶 **290**

Abnormal shoot 异常新梢 **291**

Abnormal tea shoots 不正常新梢 **149**

About Books on Tea 茗笈(2) **686**

About Drinking Tea 饮茶经 **698**

About Tea and *Tea Classics* 茶话与茶经 **696**

About Tea in China 中国茶叶问题 **687**

About Tea of Sanxitang 三希堂茶话 **689**

About Tea Today and in the Ancient 古今茶话 **689**

Abscisic acid 脱落酸 **318**

Abscission layer 离层 **309**

Absolute water content 绝对含水量 **142**

Absorbability 吸带量 **135**

Absorptive root 吸收根 **287**

Absorptive tissue 吸收组织 **306**

Acanthaceous indigo 马兰 **197**

Acaricides 杀螨剂 **202**

Acceptable daily intake, ADI 每日允许摄入量 **206**

Acclimation 驯化 **67**

Acetic acid 乙酸 **355**; 醋酸 **355**

Acetophenone 苯乙酮 **356**

2-Acetylpyrrole 2-乙酰吡咯 **358**

Acidic amino acids 酸性氨基酸 **337**

Acid phosphatase 酸性磷酸酯酶 **341**

A Collection of Advanced Experience of Tea Processing 制茶先进经验汇编 **716**

Act as a matchmaker 走媒 **566**

Active bud 活动芽 **290**

Active ingredient dosage 有效成分剂量 **204**

Active polysaccharide 活性多糖 **345**

Actual vapor pressure 实际水汽压 **118**

Additional Collection of Tea Reference Books 茶谱外集 **683**

Additional price for over-quota purchase of tea 茶叶超购加价 **506**

Additional tax 剩茶钱 **28**

Additional tax of tea in long distance transportation 通货牙息钱 **30**

Additional tea 配茶(1) **26**

Additive *aroma* tea manufacturing method 添香茶制法 **381**

Adenine 腺嘌呤 **347**

Adenosine diphosphate, ADP 腺苷二磷酸 **358**

Adenosine monophosphate, AMP 腺苷一磷酸 **358**

Adenosine triphosphate, ATP 腺苷三磷酸 **359**

A Discussion on the *A Dream of Red Mansion* and Wine-drinking, Tea-drinking 酒香茶浓说红楼 **698**

Adsorptive activity of tea 茶叶吸附作用 **362**

Adulterant 夹杂物 **397**

Adulterant inspection 夹杂物测定 **414**

Advancement of technology 技术先进性 **505**

Advance payment 本钱 **24**

Adventitious bud 不定芽 **290**

Adventitious root 不定根 **288**

Aegerita webberi Fawcett 韦伯虫座孢菌 **210**

Aerating fermentation 通气发酵 **369**

Aeration of flower 通花 **381**

Aerobic respiration 需氧呼吸 **311**

Affinity 亲和性 **64**

Afghanistan 阿富汗 **780**

African mole cricket 非洲蝼蛄 **194**

Ageing 陈化 **385**

Ageratum and eupatorium tea 薰香佩兰茶 **484**

Agglutination and degeneration of protoplasm 原生质凝聚变性作用 **363**

Aging 陈熟(1) **400**; 陈熟(2) **403**; 陈熟(3) **405**

Aging aroma 陈香 **400**

Agistemus exsertus Gonzalez-Rodriguez 具瘤长须螨 **208**；具瘤神蕊螨 **209**
Agricultural and Foodstuff Products Processing Machine Quality Supervising and Testing Center, National Bureau of Engineering Industry 国家机械工业局农副产品加工机械产品质量监督检测中心合肥分中心 **769**
Agricultural control 农业防治 **212**
Agricultural Food Technical Committee, Tea Subcommittee, International Standard Organization, ISO/TC34/SC38 国际标准化组织农业食品技术委员会茶叶技术委员会 **783**
Agrochemical characters of soil 土壤农化性质 **127**
Aifeng 矮丰 **109**
Aijiao Oolong 矮脚乌龙 **87**
Air blower 鼓风机 **466**
Air-driven conveyer 气力输送器 **466**
Aixinjueluo Hongli 爱新觉罗·弘历 **674**
Aixinjueluo Xuanye 爱新觉罗·玄烨 **673**
Alanine, Ala 丙氨酸 **337**
Albumin 清蛋白 **336**；白蛋白 **336**
Alcohol dehydrogenase 醇脱氢酶 **340**
Alcohol effect dispelling activity 醒酒作用 **476**
Aliphatic organic acid 脂肪族有机酸 **343**
Alishan Zhulu tea 阿里山珠露茶 **271**
Alkaline amino acids 碱性氨基酸 **337**
Alkaline tea 碱茶 **565**
All About Drinking Tea 饮茶纵横谈 **687**
All About Jiecha 岕茶汇钞 **686**
All About Tea 茶业大全 **706**
All About Zisha Pot 紫砂壶全书 **702**
All-fermented tea 全发酵茶 **274**
Alligator weed 空心莲子草 **200**
Allitization 富铝化作用 **128**
Allocation and transportation of tea seedling 茶苗调运 **78**
Allocation of tea production 茶叶生产布局 **502**
Almond milk tea 杏仁奶茶 **472**
Almond tea 杏仁茶 **480**
Alphatic organic acid 脂环族有机酸 **355**
Alternative cost 交替成本 **498**；择一成本 **498**
Alternative growth 交替生长 **304**
Aluminium gathering of tea plant 茶树聚铝性 **128**
Aluminium saturation 铝饱和度 **128**
Aluminum, Al 铝 **350**
Amides 酰胺 **338**
Amine oxidase 胺氧化酶 **340**
Aminoacetic acid 氨基乙酸 **337**
Amino acid 氨基酸 **337**
Amino acid inspection 氨基酸检验 **407**
γ-aminobutyric acid γ 氨基丁酸 **339**
Amount of precipitation 降水量 **118**
Amylopectin 支链淀粉 **346**
Amylose 直链淀粉 **346**
Anaerobic respiration 无氧呼吸 **311**
Analysis method based on the connection of production between sectors 部门间生产联系分析法 **502**
Anatomical structure of tea plant 茶树解剖结构 **305**
Ancient Books and Records of China Tea Culture 茶典逸况——中国茶文化的典籍文献 **694**
Ancient China Tea Plant (Proceedings on the China Ancient Tea Plant Protection Seminar) 中国古茶树(中国古茶树遗产保护研讨会论文集) **695**
Ancient tea industry 古代茶业 **491**
Androecium 雄蕊群 **293**
Anecdotes of Famous Persons About Tea 名人茶事 **690**
Angle of leafing 叶着生角度 **301**
Anhua Dayezhong 安化大叶种 **96**
Anhua Experimental Tea Plantation 安化县茶叶试验场 **734**
Anhua Songzhen 安化松针 **248**
Anhua Tea Factory 安化茶厂 **746**
Anhua Xuesong 安化雪松 **251**
Anhui 1 安徽 1 号 **84**
Anhui 3 安徽 3 号 **84**
Anhui 7 安徽 7 号 **84**
Anhui strip tea 安徽条茶 **237**
Anhui superior famous tea 安徽名优茶 **218**
Anhui Tea Classics 安徽茶经 **718**
Anhui Tea Science Society 安徽省茶业学会 **770**
Anji Baicha 安吉白茶 **80**
Anji Baipian 安吉白片 **226**
Anji Tea Factory 安吉茶厂 **743**
Anji Yufeng tea 安吉玉凤茶 **226**
Ankang Yinfeng 安康银峰 **264**
Anlanxuan Tea Shop 安兰轩茶庄 **762**
Annals of Tea in Ziyang County 紫阳茶业志 **719**
Annals of Tea Monopoly in Various Dynasty 历代茶榷志 **686**
Annals on Tea and Horse 茶马志(1) **682**；茶马志(2) **682**

Annotation and Complement of Tea Classics in Huqiu　虎丘茶经注补 **686**
Annotation of Jiecha　岕茶笺 **686**
Annotation of Lu Yu's *Tea Classics*　陆羽茶经译注 **696**
Annotation of *Tea Classics*　茶经语释 **696**
Annotation on Tea　茶笺 **685**
Annual bluegrass　早熟禾 **196**
Annual growth cycle　年生育周期 **297**
Annual periodic change of photosynthesis　光合作用年周期变化 **310**
Anren Haofeng　安仁豪峰 **251**
Anshan Yuanming Tea Factory　鞍山元茗茶厂 **742**
Anshun Zhuyecha　安顺竹叶茶 **104**
Antang Dayezhong　安塘大叶种 **101**
An tea　安茶 **281**
Anthelmintic tea pill　驱虫茶丸 **489**
Anther　花药 **294**
Anther culture　花药培养 **66**
Anthoxanthin　花黄素类 **331**
Anthropogenic mellowing of soil　土壤熟化 **130**
Antianaphylaxis activity　抗过敏作用 **474**
Antibiotic fungicides　抗生素类杀菌剂 **202**
Anticarcinogenic and antimutagenic activity　抗癌抗突变作用 **475**
Antidiabetic activity　抗糖尿病作用 **475**
Antidysentery activity　止痢作用 **473**
Antifrost fan　防霜风扇 **427**
Antioxidative activity　抗氧化作用 **474**
Antisenile activity　防衰老作用 **474**
Antitoxic activity　抗毒素作用 **474**
Antiulceric activity　抗溃疡作用 **474**
Antiviral activity　抗病毒作用 **474**
Anvil　承 **549**
Anxi Tea Corporation　安溪县茶叶公司 **754**
Anxi Tea Factory　安溪茶厂 **745**
Anxi Tea Machine Factory　安溪茶叶机械厂 **751**
Anyuan Dayezhong　安远大叶种 **92**
Aoshan Mountain　傲山 **36**
Aphid-eater　蚜狮 **208**
Apical dominance　顶端优势 **316**
Apical meristem　顶端分生组织 **305**
Apigenin　旱芹素 **330**；芹菜素 **330**
Appearance　外形 **392**
Appearance and tipping　搓形提毫 **373**
Appraisal garden　鉴定圃 **72**
Appraisal method of technical-economic effectiveness of tea industry　茶业技术经济效果评价方法 **500**
Appreciation and Collection of Zisha Tea Pot　紫砂壶艺 **702**
Appreciation of Zisha Tea Pot　紫砂壶鉴赏 **701**；紫砂赏玩 **702**
Approved share of tea　正茶 **26**
Apricot yellow　杏黄(1) **398**；杏黄(2) **404**
Apron　裙 **549**
A quarter of tea cake　茶角❷ **8**
Aquatic peanut　水花生 **200**
Arabinose　阿拉伯醛糖 **345**
Arbitrating inspection　仲裁检验 **388**
Arbor form　乔木型 **289**
Arch furnace　拱背式热风炉 **445**
Arc layer　弧形压条 **77**；弓形压条 **77**
Argentina　阿根廷 **779**
Arginine, Arg　精氨酸 **338**
Arhat soup bowl　罗汉汤碗 **525**
Armoured scale　茶棕盾蚧 **186**；茶单脱盾蚧 **186**
Aroma　香气 **398**
Aroma substances of tea　茶叶香气物质 **327**
Aromatic amino acids　芳香族氨基酸 **337**
Aromatic organic acid　芳香族有机酸 **354**
Art and Appreciation of China Tea Set　茶具清雅——中国茶具艺术与鉴赏 **693**
Arteriosclerosis depressing activity　抗动脉粥样硬化作用 **474**
Artificial crossing　人工杂交 **63**
Artificial emasculation　人工去雄 **65**
Artificial mutagenesis　人工诱变 **67**；人工引变 **67**
Artificial orange-flower oil　人造橙花油 **356**
Artificial pollination　人工授粉 **302**
Artificial seed　人工种子 **78**
Artistry in pouring tea　关公巡城 **579**；韩信点兵 **579**
Ascendent crab-grass　马唐 **196**
Ascorbate peroxidase　抗坏血酸过氧化物酶 **340**
Ascorbic acid　抗坏血酸 **347**
A Selection of Illustrative Plates of Chinese Famous Tea: Green Tea　中国名茶图谱·绿茶篇 **720**
Asexual crossing　无性杂交 **65**
Asexual seed　无性种子 **78**
Asian plantain and common knotgrass tea　车篇茶 **484**
Asiatic plantain　车前 **199**
Asparagine, Asn　天冬酰胺 **339**

Asparagus and fritillary tea 冬贝茶 **480**
Asparagus health-protecting tea 高原芦笋保健茶 **478**
Aspartic acid, Asp 大冬氨酸 **338**
Assam 阿萨姆 **776**
Assamicain 普洱茶素 **334**
Assimilating tissue 同化组织 **306**
Assisting flower 伺花 **380**
Assorted fruit tea 什锦水果茶 **472**
Asthma delivering tea 平喘茶 **485**
Asthma delivering walnut tea 久喘桃肉茶 **485**
Astringency 收敛性 **403**
Astringent substances of tea 茶叶涩味物质 **327**
Attached share of tea 附茶(1) **26**
Attorneyship for tea production 茶园代营 **514**
Aurochrome 金色素 **336**
Australia 澳大利亚 **783**
Authenticity of variety 品种真实性 **74**
Auto-combined continuous polishing unit 自动联合车色机组 **452**
Auto-control system of tea machinery 茶叶机械自动控制系统 **467**
Auto-dumping machine 自动倒箱机 **458**
Auto-ingredienting tea blending machine 自动拼配式茶叶匀堆机 **458**
Auto-pressing roller 自动加压式揉捻机 **438**
Autumnal flavour 秋香 **399**
Autumn shoot 秋梢 **291**
Autumn tea 秋茶 **147**
Auxiliary flower bud 辅助花芽 **293**
Auxiliary tribute tea 副贡 **27**；陪茶 **27**
Auxin 生长素 **318**
Available nitrogen 有效氮 **131**
Available phosphorus 有效磷 **131**
Available potassium 有效钾 **131**
Average level 平均水平 **495**
A·V Natural tea saponin washing and raising shampoo "A·V"天然茶皂素洗理香波 **471**
Avoidance in tea drinking 饮茶宜忌 **555**
Avoidance of teapot mouth 壶口对客 **559**
Axial root 主根 **287**
Axillary bud 腋芽 **290**
Axillary bud primordium 腋芽原基 **308**
Azerbaijan 阿塞拜疆 **775**

B

Bachadaze classification method 巴赫达兹分类法 **53**
Bacillus thuringiensis Berliner 苏云金杆菌 **210**
Bacillus thuringiensis var. *galleria* Heimpel 青虫菌 **210**
Back crossing 回交 **64**
Badong 巴东(1) **42**；巴东(2) **45**
Badong Dayecha 巴东大叶茶 **94**
Badu 八都(1) **41**；八都(2) **41**
Baibei Xiangya 百杯香芽 **236**
Baicha 白茶(1) **89**
Baidao Lüjian 百岛绿剑 **247**
Baihao 白毫(1) **265**
Baihao Oolong 白毫乌龙 **272**
Baihao Yinzhen 白毫银针 **265**
Baihaozao 白毫早 **97**
Baihe 白鹤 **110**
Baihe Gefeng tea 白河歌风茶 **264**
Baihe Mountain 白鹤山 **44**
Baihe Tea Plantation 百合茶场 **737**
Baihu Yinhao 白虎银毫 **241**
Baijiguan 白鸡冠(1) **91**；白鸡冠(2) **268**
Bai Juyi 白居易 **663**
Baikal skullcap and largehead atractylodes tea 芩术茶 **488**
Bailaoguo 掰老锅 **372**
Bailiang tea 百两茶 **282**
Bailin congou 白琳工夫 **275**
Bailiu Oolong 柏柳乌龙 **87**
Bailu 白鹭 **110**
Baimaling tea 白马岭茶 **255**
Baima Maojian 白马毛尖 **252**
Baimaohou 白毛猴(1) **89**；白毛猴(2) **268**
Baimao tea 白茅茶 **253**
Baimishan Plantation 白米山农场 **730**
Baimudan 白牡丹(1) **88**；白牡丹(2) **265**
Bainiu tea 白牛茶 **273**
Baiqilan 白奇兰 **88**
Bairuixiang 白瑞香 **91**
Bairu Spring 白乳泉 **582**
Baisha green tea 白沙绿茶 **255**
Baishanzu tea 百山祖茶 **229**
Baisha Plantation 白沙农场 **738**
Baisha Well 白沙井 **584**

Baishaxi Tea Factory 白沙溪茶厂 **746**
Baishi Maojian 白石毛尖 **251**
Baishuang Wuhao 白霜雾毫 **236**
Baiwen 白文 **110**
Baiyan 白燕 **110**
Baiyao simmering tea 百药煎茶 **486**
Baiya Qilan 白芽奇兰 **269**
Baiye Dancong 白叶单丛(1) **99**；白叶单丛(2) **270**
Baiyue Huangya 白岳黄芽 **233**
Baiyun 1 白云1号 **91**
Baiyun Chunhao 白云春毫 **233**
Baiyun Jianhao 白云剑毫 **247**
Baiyun Maofeng 白云毛峰 **243**
Baiyun Peak 白云峰 **37**
Baiyun tea 白云茶(1) **233**；白云茶(2) **267**
Baizhang Mountain 百丈山 **45**
Bajiaoting Longxu tea 八角亭龙须茶 **268**
Baked green tea manufacturing method 烘青制法 **371**
Baking 焙(1)❶ **366**
Baking basket 烘笼 **442**；焙笼 **442**
Baking by low temperature 吃火功 **375**；炖火 **375**
Baking instead of sunshining 宜焙不宜晒 **364**
Baking place 焙(1)❷ **366**
Baking with higher temperature in short time 拉老火 **373**
Baking with low fire in short time 拉小火 **373**
Balanced fertilization 平衡施肥 **136**
Balanced high-yielding of tea garden 茶园平衡增产 **124**
Balanced water content in moisture absorption process of tea 茶叶吸湿平衡含水率 **362**
Balanced water content in moisture desorption process of tea 茶叶解吸平衡含水率 **362**
Balance method based on the connection between sectors 部门联系平衡法 **502**
Balance of tea processing productivity 制茶产量平衡 **464**；制茶生产能力平衡 **464**
Balancing moisture content of tea 茶叶平衡含水率 **362**
Ball breaker 解块机 **441**
Ball breaker and sifter 解块分筛机 **441**
Balloon-shaped teapot 气球壶 **537**
Ball-shaped teapot 掇球壶 **536**
Bamboo broom 竹帚 **545**
Bamboo cylinder tea 竹筒茶 **281**
Bamboo cylinder tea compressor machine 竹筒茶压制器具 **460**
Bamboo joint drain 竹节沟 **120**
Bamboo joint tea cup with pea green glaze 豆绿釉堆花竹节茶杯 **526**
Bamboo joint teapot made by Gu Jingzhou 竹段绿泥壶 **536**
Bamboo leaf、wrinkled giant hyssop leaves and artemisia tea 三叶青蒿茶 **483**
Bambooleaved grass 竹叶草 **199**
Bamboo mat 篾簟 **448**
Bamboo-oil odour 竹油气味(1) **401**；竹油气味(2) **402**
Bamboo or wood tea set 竹木茶具 **518**
Bamboo scoop 畚箕 **448**
Bamboo-shaped teapot 竹段壶(1) **534**；竹段壶(2) **535**
Bamboo stove 竹炉 **543**
Bamboo tea 青竹茶 **563**
Bamboo tea stove 竹茶炉 **543**
Bamboo tong 竹笕 **545**
Bamboo tray 竹匾 **448**
Bamboo tube tea in Dai nationality 傣族竹筒茶 **564**
Bamboo tube tea in Lahu nationality 拉祜族竹筒茶 **564**
Bamboo tube tea in Va nationality 佤族竹筒茶 **563**
Bangdong Dayecha 邦东大叶茶 **106**
Bangdong Heidaye 邦东黑大叶 **106**
Bangladesh 孟加拉 **775**
Bangladesh Tea Research Station 孟加拉茶叶研究站 **784**
Banjhi 驻芽 **290**
Banjhi leaf 对夹叶(1) **149**
Banjhi-plucking 开面采 **148**
Banjing Tea Plantation 半迳茶场 **731**
Banpian 扳片 **373**
Ban Yan tea 半岩茶 **268**
Baobao roll-breaker 包包机 **440**
Bao'er Yunfeng 抱儿云峰 **234**
Baohongcha 宝洪茶 **108**
Baohong Mountain 宝洪山 **47**
Baojing Lanzhen 保靖岚针 **250**
Baoshan Tea and Coffee Trade Corporation 保山市茶叶咖啡贸易总公司 **756**
Baotu Spring 趵突泉 **583**
Baoyun Mountain 宝云山 **38**
Baozhong tea manufacturing method 包种茶制法 **375**
Barbora leaf conditioner 巴博拉茶叶转子机 **440**；BLC机 **440**
Barium，Ba 钡 **349**
Baron furnace 巴龙式热风炉 **445**

Basal fertilizer in tea garden 茶园基肥 136
Base period level 基期水平 495
Base saturation pecentage 盐基饱和度 128
Bashan Biluo 巴山碧螺 264
Bashan Cuiju 巴山翠菊 264
Bashan Furong 巴山芙蓉 264
Bashan Mountain 巴山 42
Bashan Queshe 巴山雀舌 256
Bashan Xiachuan 巴山峡川 46
Bashan Yinya 巴山银芽 255
Bashu 巴蜀 46
Basic characteristics of tea market-directed economy 茶业市场经济基本特点 511
Basic cost of tea) 茶叶基本费用 504
Basic Knowledge of Tea Processing 制茶基本知识 716
Basic manure in tea garden 茶园底肥 136
Basic tea type 基本茶类 218
Basis of Tea Machinery 茶叶机械基础 721
Basket 勃篮 448
Basket-and-pan-fired green tea 半烘炒绿茶 221
Basket-fired green tea 烘青绿茶 220；烘青 221
Batten type rotorvane 翼片棱板式转子揉切机 439
Bava tea 巴伐茶 473
Baxiancha 八仙茶(1) 90
Baxian tea 八仙茶(2) 269
Baxian Tea House 八仙茶坊 758
Baxian Yunwu 八仙云雾 263
Bayue Tea Plantation 巴岳茶场 739
Bayun teapot 八运壶 537
Bazi Baimaocha 坝子白毛茶 106
Bean tea in Dong nationality 侗族豆茶 564
Bean tussock moth 大豆毒蛾 170；肾纹毒蛾 170
Beauveria bassiana 白僵菌 209
Bed type fermenting equipment 床式发酵设备 441
Beet moth 甜菜螟 178
Beichuan Tea Factory 北川茶厂 748
Beigang Maojian 北港毛尖 266
Beijing dawan tea 北京大碗茶 562
Beijing Tea Association 北京市茶业协会 773
Beijing Tea Factory 北京市茶叶加工厂 741
Beiliu Tea Factory 北流茶厂 747
Beilun fringed scale 北仑茶链蚧 188
Beilu Yinzhen 北路银针 265
Beiyao Plantation 北耀农场 737
Beiyuan Tea House 北园茶楼 762
Beiyuan Tea Records 北苑茶录 680
Beizhao tea 北照茶 254
Belgium 比利时 781
Ben 畚 540
Bend 勾曲 395
Bend-breaking tea plucking machine 折断式采茶机 430
Beneficial birds in tea garden 茶园益鸟 212
Benshan 本山(1) 86；本山(2) 269
Benshan tea 本山茶 258
Benzaldehyde 苯甲醛 354
Benzimidazole fungicides 苯并咪唑类杀菌剂 201
3,4-Benzpyrene 3,4-苯并芘 358
Benzyl acetate 乙酸苄酯 356
Benzyl alcohol 苄醇 352；苯甲醇 352
Benzyl cyanide 苄基氰 358
Be on friendly terms by tea 以茶会友 551
Bermudagrass 狗牙根 196
Best environment for tea tasting 品茶佳境 580
Betonyleaf *Mazus* 通泉草 198
Betrothal gift tea 送盘 570
Bi 箅 548
Biantiao 便条 22
Bibocha 碧波茶 109
Biclonal variety 双无性系品种 69
Bifang tea 碧舫茶 245
Bifeng 碧峰 82
Bifeng Xueya 碧峰雪芽 265
Bigbulk tea line 头子路 379
Big-pan fire 炒大锅 372
Bijian tea 碧涧茶 245
Bili 毕莉 549
Bill 厘票 32
Bilü 碧绿 243
Biluochun 碧螺春 78
Bing 柄 516
Binghing tea 饼饼茶 283
Bingdao Changyecha 冰岛长叶茶 106
Biochemical control of tea processing 制茶生化管理 414
Biochemistry of tea germplasm resources 茶种质资源生物化学 328
Biochemistry of tea manufacturing 制茶生物化学 323
Biochemistry of tea quality 成茶品质生物化学 326
Biochemistry of the changes during the storage of tea 茶叶贮藏生物化学 328
Biochemistry on Instant Tea 速溶茶生物化学 715

Biochemistry related to the quality of tea fresh leaves 茶鲜叶品质生物化学 326
Biological age 生物学年龄 298
Biological characteristics of tea plant 茶树生物学性状 296
Biological control 生物控制 207；生物防治 207
Biological mixture 生物学混杂 74
Biological yield of tea plant 茶树生物产量 124
Bio-mineral health-protecting tea 生物矿质保健茶 477
Biotechnology of tea plant 茶树生物技术 318
Biotic circulation in tea garden 茶园生物循环 115
Biotic microcirculation of nutritive elements in tea garden 茶园营养元素生物小循环 115
Biotin 生物素 348
Bise Tianxiang 碧色天香 236
Bishu 碧竖 7
Bitter 苦味 403
Bitter and astringency 苦涩 403
Bitter gourd tea 苦瓜茶 484
Bitter substances of tea 茶叶苦味物质 327
Bitter tea in Va nationality 酽茶 564；佤族苦茶 564
Bixiangzao 碧香早 98
Biya 碧芽 242
Biyuchun 碧玉春 229
Biyun 碧云 81
Biyuzan 碧玉簪 247
Black bloomed 乌润 395；黑润 396；乌黑油润 395
Black brick tea 红砖茶 281；米砖 281
Black brick tea compressor machine 米砖茶压制机具 460
Black brick tea manufacturing method 米砖茶制法 382
Black broken tea processing machinery 红碎茶加工机械 451
Black citrus aphid 茶蚜 181；橘二叉蚜 181
Black cutworm 小地老虎 194
Black dotted tussock moth 乌桕毒蛾 169
Black fine hair scarab 黑绒金龟 192
Black glazed porcelain 黑釉 519；黑釉瓷 519
Black-headed geometrid 黑头尺蠖 172
Blackish auburn 黑褐(1) 396
Blackish brown 黑褐(2) 398；黑褐(3) 404
Blackish brown tussock moth 黑褐盗毒蛾 169
Blackish green 墨绿 396
Blackish green chafer 墨绿金龟 193
Black-light lamp 黑光灯 212
Black mould multiplication 黑霉滋生 396
Black tea 红茶 274
Black tea and kuwifruit decoction 红茶猕猴桃汤 481
Black tea in regions of rivers and lakes 水乡红茶 565
Black tea primary processing 红茶初制 370
Black Tea Processing 红茶的制造 716
Black tea with rice by hand clutching 红茶抓饭 563
Blacky 乌黑 395
Blade 叶片 291
Blade culture 叶片培养 319
Blast winnower 吹风式风选机 456；送风式风选机 456
BLC manufacturing method BLC 制法 371
Blended tea 拼合茶 379
Blending 拼配 379
Blending and processing 拼配付制 377
Blending tea 拼配茶 379
Blending workshop 拼配车间 386
Blister 鱼眼爆点 395
Blood circulating tea 活血茶 486
Blood pressure depressing activity 降血压作用 475
Bloomed 光润 395
Blowing select 风扇 378；风选 378
Blue glazed tea cup 釉下蓝金钟茶杯 526
Blue-green weevil 蓝绿象甲 179
Blue tea twig borer 茶黑跗眼天牛 191
Bluish green 青绿(1) 396；青绿(2) 404
Blunt round 钝圆 394
Board and flat 宽扁 394；宽条 394
Board and loose 宽松 394
Bobai Tea Factory 博白县茶厂 747
Body 身骨 393
Bohao 波毫 84
Boiling tea 煮茶(1) 556；烹茶 557
Boiling tea by bride 烧新茶 568
Boiling tea in Tang Dynasty and pointing tea in Song Dynasty 唐煮宋点 555
Boiling water 煮泉 578
Bolivia 玻利维亚 779
Bone root 骨干根 288
Borderland trade certification 边引 25
Border market tea 边销茶 505；边茶 506
Boron、B 硼 349
Boron nutrition 硼素营养 135
Boruah continuous roller 波拉连续揉切机 440；BCR 机 440
Boss type tea stalk separator 抽梗机 457

Botany classification method of tea plant 茶树植物学分类法 **51**
Botany taxonomic system of tea plant 茶树植物学分类系统 **52**
Botiao 博条 **22**
Bottle roasting machine 瓶式炒干机 **448**
Bottle-type polishing machine 瓶式车色机 **452**
Bowl 盏 **523**
Bowl appearance 碗形 **392**
Bowl made by Ruochen 若琛瓯 **526**
Bowl reversing 反盏 **580**
Bowl with high bottom 高足碗 **525**
Boxiang Chunlu 湘乡春露 **258**
Bozhou 播州 **47**
Braconid wasp 绒茧蜂 **208**
Branch 枝条 **288**
Branch-bending method 弯枝法 **144**
Branching angle 分枝角度 **299**
Branching level 分枝层次 **299**
Branching root system 分枝根系 **288**
Branching style 分枝方式 **299**
Brandy-cherry wine tea 白兰地樱桃酒茶 **473**
Brassy odour 铜臭味 **401**
Brazil 巴西 **779**
Breeding material 育种材料 **63**
Breeding of Tea Plant 育种部 **49**
Breeding of tea plant 茶树育种 **62**
Breeding technique 育种技术 **63**
Brick appearance 砖形 **393**
Brick mould 砖模 **460**
Brick tea 紧茶 **283**
Brick tea sold in those areas appointed by feudal official 附茶(2) **282**
Bride tea 新娘茶(1) **568**；新娘茶(2) **570**
Bridge-shaped teapot 桥梁壶 **537**
Brief Description of Zhenshanqi Tea 枕山栖茶略 **687**
Bright 明亮(1) **397**；明亮(2) **405**
Bright and clean 光洁 **395**
Bright green 鲜绿(1) **395**；绿明 **404**
Bright red 红亮(1) **397**；红亮(2) **404**
Bright yellow 黄亮(1) **398**；黄亮(2) **404**
Bright yellowish green 黄绿明亮(1) **398**；黄绿明亮(2) **404**
Brilliant 鲜艳 **397**；鲜亮 **404**
Brilliant red 红艳(1) **397**；红艳(2) **404**
Broad mite 侧多食跗线螨 **190**
Broad-mouthed receptacle 盂 **544**；水盘 **544**
Broad spectrum activity 广谱性 **203**
Broken black tea 红细茶 **276**；红碎茶 **276**
Broken orange pekoe BOP **276**；碎橙黄白毫 **276**
Broken orange pekoe fanning 碎橙黄白毫片 **276**；BOPF **276**
Broken pekoe BP **276**；碎白毫 **276**
Broken pekoe souchong BPS **276**；碎白毫小种 **276**
Broken souchong BS **276**；碎小种 **276**
Broken stipe 掉把 **397**
Broken tea 碎茶(1) **276**；碎茶(2) **378**
Broken tea rate 红碎茶碎茶率 **371**
Bromine,Br 溴 **349**
Broom 扫帚 **448**；帚 **448**
Brown bloomed 棕润 **395**
Brown cochlid 褐刺蛾 **174**
Brownish 焦黄 **396**
Brownish auburn 棕褐(1) **395**；棕褐(2) **398**；棕褐(3) **404**
Brownish red 棕红(1) **395**；棕红(2) **397**
Brownish yellow 棕黄(1) **398**；棕黄(2) **404**
Brown soil 棕壤 **125**
Brown sugar tea 红糖茶 **488**
Bud 芽 **289**
Bud breaking 芽萌动 **299**
Buddhism and tea 佛教与茶 **554**
Buddhist and Tea 禅与茶 **688**
Bud dormancy 芽休眠 **305**
Budget analysis method 预算分析法 **501**；试算分析法 **501**
Bud green tea 芽茶(2) **221**
Bud leaf 芽叶 **290**
Bud resting 芽休止 **300**
Bud sprouting 芽萌发 **300**
Bud structure 芽结构 **308**
Bud tea 芽茶(1) **217**
Buffer capacity of soil 土壤缓冲容量 **128**
Bulk tea 散叶茶 **217**；散茶 **217**；散装茶 **280**
Burundi 布隆迪 **778**
Bush cutting-off 砍蓬 **144**；砍棵 **144**
Bush height 树高 **289**
Bush pruner 整枝剪 **427**
Butanoic acid 丁酸 **355**
Buttered tea 煮油茶 **560**

Butter tea 酥油茶 **564**
Buyehou 不夜侯 **3**

C

(±)-C (±)-儿茶素 **329**
C-12 tea garden tractor C-12 型茶园拖拉机 **425**
CA 8901 prawn breed protective agent 中农 8901 对虾养殖保护剂 **471**
Cabinet tea cold storage 柜式茶叶冷库 **467**
Cadiolipin 心磷脂 **343**
Cadmium,Cd 镉 **349**
Caffeic acid 咖啡酸 **332**
Caffeine 咖啡因 **346**；咖啡碱 **346**
3-Caffeoyl quinic acid 3-咖啡基金鸡纳酸 **332**
Caihua Maojian 采花毛尖 **247**
Caiwei Shanqiao teapot 采薇山樵 **532**
Cai Xiang 蔡襄 **666**
Cake 茶果❷ **8**
Cake appearance 饼形 **392**
Cake manure 饼肥 **138**
Cake tea 饼茶 **217**
Calcium,Ca 钙 **348**
Calcium nutrition 钙素营养 **134**
Calculating period level 计算期水平 **495**
Calcutta Tea Auction Centre 加尔各答茶叶拍卖中心 **784**
Callus 愈伤组织 **309**
Callus culture 愈伤组织培养 **320**
Callus formation stage 愈合阶段 **75**
Calyx 花萼 **293**
Cambodia 柬埔寨 **780**
Camellia chrysantha (Hu) Tsuyama 金花茶 **58**
Camellia costata Ha et S. Y. Liang 突肋茶 **56**
Camellia cottony scale 茶长绵蚧 **187**
Camellia crassicolumna Zhang 厚轴茶 **55**
Camellia dehungensis Zhang et Chen 德宏茶 **56**
Camellia fangchengensis Liang et Zhang 防城茶 **56**
Camellia grandibracteata Zhang et Yu 大苞茶 **54**
Camellia gymnogyna Zhang 秃房茶 **55**
Camellia irrawadiensis P. K. Barua 滇缅茶 **55**
Camellia japonica L. 红山茶 **58**
Camellia kissi Wall. 落瓣油茶 **58**
Camellia kwangsiensis Zhang 广西茶 **54**
Camellia L. 山茶属 **52**
Camellia leptophylla Liang 膜叶茶 **55**
Camellia muricatula Zhang 瘤叶短蕊茶 **58**
Camellia oecophorid 油茶织蛾 **190**
Camellia oleifera Abel. 油茶 **58**
Camellia ptilophylla Zhang 毛叶茶 **56**
Camellia purpurea Zhang et Chen 紫果茶 **56**
Camellia remotiserrata Zhang et Yu 疏齿茶 **56**
Camellia sasanqua Thunb. 茶梅 **58**
Camellia sinensis (L.) O. Kuntze 茶(2) **57**
Camellia sinensis ssp. *bohea* Zhuang 武夷亚种 **53**
Camellia sinensis ssp. *sinensis* Bachadaze 中国亚种 **53**
Camellia sinensis ssp. *yunnan* Zhuang 云南亚种 **53**
Camellia sinensis subsp. *assamica* Bachadaze 印度亚种 **53**
Camellia sinensis var. *assamica* (Masters) Kitamura 阿萨姆变种(1) **52**；阿萨姆变种(2) **53**
Camellia sinensis var. *assamica* (Masters) Kitamura 印度变种 **52**
Camellia sinensis var. *assamica* (Masters) Kitamura 普洱茶变种 **53**
Camellia sinensis var. *bohea* Watt 武夷变种(1) **52**
Camellia sinensis var. *bohea* Zhuang 武夷变种(2) **53**
Camellia sinensis var. *cambodia* Eden 柬埔寨变种 **52**
Camellia sinensis var. *chuan-qianensis* Zhuang 川黔变种 **53**
Camellia sinensis var. *jiangnanensis* Zhuang 江南变种 **54**
Camellia sinensis var. *kucha* Zhang et Wang 苦茶变种 **57**
Camellia sinensis var. *kulusio* Zhuang 皋芦变种 **53**
Camellia sinensis var. *lasiocalyx* Watt 尖萼变种 **52**
Camellia sinensis var. *lasioclyx* Watt 毛萼变种 **52**
Camellia sinensis var. *macrophylla* Stuart 中国大叶变种 **53**
Camellia sinensis var. *pubilimba* Zhang 白毛茶变种 **57**
Camellia sinensis var. *sinensis* 中国变种 **52**
Camellia sinensis var. *sinensis* Watt 中国小叶变种 **52**
Camellia sinensis var. *sterilities* Zhuang 不孕变种 **54**
Camellia sinensis var. *stricta* Watt 直叶变种 **52**
Camellia sinensis var. *viridis* Watt 尖叶变种 **52**
Camellia sinensis var. *yunnan* Zhuang 云南变种 **53**
Camellia tachangensis Zhang 大厂茶 **54**
Camellia taliensis (W. W. Smith) Melchior 大理茶 **55**
Camellia tetracocca Zhang 四球茶 **55**
Camellia whitefly 黑胶粉虱 **182**
Cameroon 喀麦隆 **778**
Camphene 莰烯 **350**

Camphor odour 樟脑气味 401
Camphor scale 樟圆蚧 185；蛇眼蚧 185
Campus wine tea 校园式酒茶 473
Canada 加拿大 783
Candied date oolong tea 乌龙金丝茶 477
Cangbi 苍璧 3
Canglongbi 苍龙璧 3
Cangshan Chunxue 苍山春雪 234
Cangshan Xuelü 苍山雪绿 261
Cangwu Mountain 苍梧山 43
Canned tea drink 罐装茶饮料 285
Canned tea manufacturing method 罐装茶制法 384
Canopy 冠层 289
Canopy coverage 树冠覆盖度 124
Canopy morphology 树冠形状 143
Canopy reformation 树冠改造 150
Caoba Tea Plantation 草坝茶场 739
Cao Xueqin 曹雪芹 674
Caozhongying 草中英 3
Cape jasmine and brown sugar tea 栀子红糖茶 488
Capillary artemisia tea 茵陈蛇舌茶 481
Capital construction in tea industry 茶业基本建设 502
Capital tea managing office 提举京城茶场所 14
Capsule 蒴果 295
Caramel odour 火香 400
Caramel smell 焦糖气 400
Carbamate insecticides 氨基甲酸酯类杀虫剂 201
Cardiotonic tea 强心茶 487
Carnivorous ladybeetle 肉食性瓢虫 207
Carolina cranesbill 太阳花 200；老鹳草 200
Carotene 胡萝卜素 335
α-Carotene α-胡萝卜素 335
β-Carotene β-胡萝卜素 335
γ-Carotene γ-胡萝卜素 335
β-carotene bleaching enzyme β-胡萝卜素褪色酶 342
Carrying tea for serving guest in wedding ceremony 新婚抬茶 568；抬茶敬客 568
Carvacrol 香荆芥酚 357；香芹酚 357
β-Caryophyllene β-石竹烯 350
Case-hardening tea 硬壳茶 378
Cases of Seedling Fast Growing 茶树快速育苗的经验 711
Cases of Tea High-Yielding in 1958 1958年茶叶高产卫星 707
Cases of Tea High-Yielding in a Large Scale in 1958 1958年茶叶大面积丰产经验 707
Cash decree 见钱法 22
Casparian strip 凯氏带 307
Catalase 过氧化氢酶 340
(±)-Catechin (±)-儿茶素 329
Catechin astringent index 儿茶素苦涩味指数 330
Catechin quality index 儿茶素品质指数 330
Catechins 儿茶素 329
Catechins acid 儿茶酸 329
Catechol methyl ether 儿茶酚甲醚 357
Catechol oxidase 儿茶酚氧化酶 339
Cation exchange capacity 阳离子交换量 127
Cedrol 柏木醇 353；雪松醇 353
Celadon 青釉 519；青釉瓷 519；青瓷 519
Celadon cup 青瓷盏 524
Cell culture 细胞培养 319
Cell totipotency 细胞全能性 319
Cellulase 纤维素酶 342；纤维素 346
Cell water potential 细胞水势 312
Centipede and tea pulvis 蜈蚣茶调散 480
Centrifugal filter 离心过滤 383
Cephalin 脑磷脂 344
Cephalosporium 头孢霉 209
Ceremony for thanking the tea-serving 谢茶礼 559
Certificate managing office 引局 15
Certification bill 引票 25
Certification cut-off 截角 25
Certified tea 正口茶 378
Cha bi 茶箅 25
Chachuan 茶舛 2
Cha ding 茶鼎 542
Chafeng 茶风 9
Chajiu 茶酒(1)❶ 9
Chalcid-wasps on tea leaf roller 茶细蛾锥腹姬小蜂 208
Champagne Oolong 香槟乌龙 272
Champagne tea 香槟茶 473
Chang'an tea 长安茶 271
Changcheng 长城 37
Changchun Plantation 长春农场 736
Changing tea-salt affairs managing officer 提举常平茶盐公事 16
Changjiadong Tea Plantation 常家洞茶场 734
Changming 昌明 45
Changning Tea Factory 昌宁县茶厂 749
Chang Qu 常璩 662

Changsha kiln 长沙窑 **522**
Changsha Tea Factory 长沙茶厂 **746**
Changshengchuan Tea Shop 长盛川茶庄 **757**
Changxing Tea Plantation 长兴县茶场 **728**
Changyang Mingfeng 长阳茗峰 **247**
Changye Baihao 长叶白毫 **108**
Changye Oolong 长叶乌龙 **87**
Changyuchuan Tea Shop 长裕川茶庄 **757**
Changzhou 常州 **36**
Channel irrigation 沟灌 **140**
Chanyi 蝉翼 **3**
Chaoan Dawuye 潮安大乌叶 **98**
Chaoshan stove 潮汕烘炉 **543**
Cha'outing 茶瓯厅 **4**
Chaozhou Famous Tea Developmental Corporation,Ltd. 潮州市名茶茶业发展有限公司 **755**
Chaozhou Improved Tea Clone Propagating Plantation 潮州茶树良种繁育示范场 **736**
Chaqi 茶旗 **3**
Chaqiang 茶枪 **3**
Characters and Cultivation of Tea Plant 茶树的特性与栽培 **708**
Charcoal odour 木炭气味 **401**
Chashan Forestry Plantation 茶山林场 **729**
Chashan Mountain 茶山(1) **38**；茶山(2) **42**；茶山(3) **44**；查山 **40**
Chasheng 茶生 **4**
Chashui Stream 茶水(2) **44**
Chasu 茶苏 **8**
Chaxi 茶洗 **544**
Check and acceptance of tea factory 茶厂验收 **465**
Cheluviation 螯合淋溶作用 **129**
Chemical components of tea seeds 茶籽化学成分 **328**
Chemical composition of tea shoots 茶树新梢化学组分 **326**
Chemical constituents in tea infusion 茶汤化学成分 **326**
Chemical control 化学防治 **200**
Chemical evaluation method of black tea quality 红茶内质化学鉴定法 **415**
Chemical evaluation of green tea taste 绿茶滋味化学鉴定法 **415**
Chemical kinetics in tea manufacturing 制茶化学动力学 **363**
Chemical withering 化学萎凋 **369**
Chemistry in the fixing stage of green tea manufacturing 绿茶杀青化学 **324**
Chemistry in withering stage of black tea 红茶萎凋化学 **324**
Chemistry of black tea fermention 红茶发酵化学 **324**
Chemistry of black tea manufacturing 红茶制造化学 **324**
Chemistry of dark tea manufacturing 黑茶制造化学 **325**
Chemistry of Fu brick tea manufacturing 茯砖茶制造化学 **325**
Chemistry of green tea manufacturing 绿茶制造化学 **323**
Chemistry of oolong tea manufacturing 乌龙茶制造化学 **324**
Chemistry of scented tea manufacturing 花茶制造化学 **325**
Chemistry of tea processing 茶叶加工化学 **323**
Chemistry of white tea manufacturing 白茶制造化学 **325**
Chemistry of yellow tea manufacturing 黄茶制造化学 **325**
Chemotaxonomy of tea plant 茶树化学分类 **57**
Chemotropism 向化性 **316**
Chen Chuan 陈椽 **677**
Chengbu Dongcha 城步峒茶 **96**
Chengdu Tea Factory 成都茶厂 **748**
Chenggu Yinhao 城固银毫 **264**
Chengpo Plantation 乘坡农场 **738**
Chengxing Tea House 成兴茶庄 **760**
Cheng Yuting 程雨亭 **675**
Chen Hongshou 陈鸿寿 **674**
Chen Jian 陈鉴 **673**
Chen Jiru 陈继儒 **671**
Chen Mingyuan 陈鸣远 **674**
Chen Shi 陈师 **670**
Chenzhou 辰州 **44**
Chenzhou Biyun 郴州碧云 **253**
Chenzhou Improved Tea Clone Propagating Plantation 郴州茶树良种繁殖示范场 **734**
Chest 围箱 **459**
Chestnut auburn 栗褐(1) **397**；栗褐(2) **404**
Chestnut brown chafer 栗褐金龟 **193**；斑喙丽金龟 **193**
Chestnut flavour 板栗香 **399**
Chest-opening inspection 开箱检验 **389**
Chest stacker 推箱机 **459**
Chest tea blending machine 箱式茶叶匀堆机 **458**
Chest vibrating table 振箱台 **459**
Chewing tea 嚼茶 **563**
Cheyunshan Maojian 车云山毛尖 **244**

Cheyunzhong 车云种 **94**
Chickweed 繁缕 **197**；鹅肠草 **197**
Children's Tea Arts 少儿茶艺 **700**
Chile 智利 **783**
China Agricultural Encyclolpaedia, Tea 中国农业百科全书·茶业卷 **724**
China Ancient Tea Books Collection 中国古代茶叶全书 **725**
China Ancient Tea Pot 中国古代茶具 **702**
China Famous Tea 中国名茶 **719**
China Famous Tea Pots 中国名壶 **701**
China Herbal Tea 中国药茶 **703**；中国药茶谱 **704**
China International Tea Culture Research Association 中国国际茶文化研究会 **772**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Anhui Tea Branch 中国土产畜产安徽茶叶进出口公司 **752**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Fujian Tea Branch 中国土产畜产福建茶叶进出口公司 **752**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Guangdong Tea Branch 中国土产畜产广东茶叶进出口公司 **752**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Guangxi Tea Branch 中国土产畜产广西茶叶进出口公司 **752**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Guizhou Tea Branch 中国土产畜产贵州茶叶进出口公司 **753**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Hainan Tea Branch 中国土产畜产海南茶叶进出口公司 **753**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Hubei Tea Branch 中国土产畜产湖北茶叶进出口公司 **752**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Hunan Tea Branch 中国土产畜产湖南茶叶进出口公司 **752**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Jiangxi Tea Branch 中国土产畜产江西茶叶进出口公司 **752**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Sichuan Tea Branch 中国土产畜产四川茶叶进出口公司 **753**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Yunnan Tea Branch 中国土产畜产云南茶叶进出口公司 **753**
China National Native Products and Animal By-products Import and Export Corporation, Zhejiang Tea Branch 中国土产畜产浙江茶叶进出口公司 **752**
China National Tea Museum 中国茶叶博物馆 **771**
China Pu'er Tea 中国普洱茶 **720**
China Tea 中国的茶 **688**；中国的茶叶 **705**
China Tea and Health 中国茶与健康 **702**
China Tea Arts 中国茶艺(1) **698**；中国茶艺(2) **698**
China Tea Bags 中国袋泡茶 **718**
China Tea Books 中国的茶书 **697**
China Tea Ceremony 中国茶道(1) **699**；中国茶道(2) **700**
China Tea Classics 中国茶经 **724**
China Tea Cultivation 中国茶树栽培学 **709**
China Tea Culture 中国茶文化(1) **690**；中国茶文化(2) **691**；中国茶文化(3) **692**
China Tea Culture Academy Society 中华茶文化学会 **772**
China Tea Culture and Confucianism, Buddhism, Taoism 茶哲睿智——中国茶文化与儒释道 **694**
China Tea Culture Classics 中国茶文化经典 **725**
China Tea Culture Series 中国茶文化丛书(1) **692**；中华茶文化丛书(2) **693**
China tea group 中国茶叶类别 **217**
China Tea Import and Export Corporation 中国茶叶进出口公司 **751**
China Tea Industry and Tea Drink Industry 中国的茶产业与茶饮料工业 **715**
China Tea Marketing Association, CTMA 中国茶叶流通协会 **773**
China Tea Processing Technology 中国制茶工艺 **718**
China Tea Records 中国茶典 **725**
China Tea Therapy 中国茶疗(2) **704**
China Tea Trade Center 中国茶城 **774**
China Tea, Wine Dictionary 中国茶酒辞典 **724**
China, the Hometown of Tea 中国——茶的故乡 **694**
China Zisha Tea Pot 中国紫砂壶 **701**；中国紫砂 **702**
Chinese alpine rusb 龙须草 **200**；海金沙 **200**
Chinese ephedra, gingko and tea pill 麻黄白果茶丸 **486**
Chinese Friendship Association for Tea Art and Tea Culture 中华茶艺文化事业联谊会 **772**
Chinese jujube tea 中华枣茶 **477**
Chinese mole cricket 华北蝼蛄 **194**

Chinese rose tea 月季花茶 488
Chinese scholartree and chrysanthemum tea 槐菊茶 479
Chinese scholartree flower and tea pulvis 槐花茶调散 480
Chinese scholartree tea 槐茶 484
Chinese Teaman Friendship Association 中华茶人联谊会 772
Chinese tea-oecophorid 茶枝镰蛾 190
Chinese tea set 中国茶具 515
Chinese tea therapy 中国茶疗(1) 476
Chinese trichosanthes tea 瓜蒌茶 480
Chinese vanilla tea 中国香兰茶 285
Chittagong Tea Auction Centre 吉大港茶叶拍卖中心 784
Chiyezhong 赤叶种 89
Chlorine,Cl 氯 350
Chlorine injury on tea plant 茶树氯害 135
Chlorogenic acid 绿原酸 332
Chlorophyll 叶绿素 334
Chlorophyll a 叶绿素 a 334
Chlorophyllase 叶绿素酶 341
Chlorophyll b 叶绿素 b 334
Chlorophyllin 叶绿酸 334
Chong'an 崇安 41
Chongqing Pipacha 崇庆枇杷茶 102
Chongqing superior famous tea 重庆名优茶 219
Chongqing Tea and Native Products Import and Export Corporation 重庆茶叶土产进出口公司 755
Chongqing Tea Factory 重庆茶厂 747
Chongqing Tea Research Institute 重庆市茶叶研究所 765
Chongqing Tuo tea 重庆沱茶 280
Chouzhou Dahao 稠州大毫 229
Christianity and tea 基督教与茶 554
Chromium,Cr 铬 349
Chromosome 染色体 59
Chrysanthemum and gypsum with tea blending 菊花茶调饮 483
Chrysanthemum and rabdosia tea 怀菊冬凌茶 478
Chrysanthemum appearance 菊花形 392
Chrysanthemum-bean tea 菊花豆子茶 561
Chrysanthemum licorice and wrinkled giant hyssop tea 双甘藿香茶 483
Chrysanthemum Longjing tea 菊花龙井茶 479
Chrysanthemum Pu'er tea 菊花普洱茶 279
Chrysanthemum shaped tea manufacturing method 菊花形茶制法 374
Chrysanthemum-shaped teapot 菊花八瓣壶 530
Chuan 舛 2
Chuanhong 川烘 258
Chuanlü 川绿 258
Chuanqing 川青 258
Chuanxiong and scallion stalk tea 川芎葱白茶 481
Chuanxiong tea 川芎茶 481
Chuanxiong tea pulvis 川芎茶调散 481
Chuanzi tea 川字茶 283
Chuiling Chunming 圌岭春茗 258
Chuli Toutuo teapot 出离头陀 531
Chun'an Dafang 淳安大方 224
Chun'an Tea Factory 淳安茶厂 743
Chunfeng Tea Plantation 春丰茶场 740
Chunguang Tea Plantation 春光茶场 733
Chunjian 春尖 263
Chunlaizao 春来早 228
Chunlan 春兰 255
Chunlan fiveleaf-gynostemma cymbidium tea 春兰参茶 478
Chunming 春茗 245
Chunqiutang Tea Plantation 春秋塘茶场 730
Chunrui 春蕊(1) 245；春蕊(2) 263
Chunsui pan-fired green tea 淳遂炒青 229
Chunsun 春笋 245
Chunya 春芽 263
Chunyü 春玉 263
Chuoxiang 啜香 523
Chuzhou kiln 处窑 522；处州窑 522
Cigang Cuihao 祠岗翠毫 235
Circle sifter 圆筛机 454
Circular type tea manufacturing method 圆形茶制法 372
Cishan'gang Tea Plantation 祠山岗茶场 730
Citrus broad-winged planthopper 钩纹广翅蜡蝉 184
Citrus spiny whitefly 黑刺粉虱 181；橘刺粉虱 182
Citrus weevil 柑橘灰象 179
Citrus whitefly 柑橘粉虱 182；通草粉虱 182
Citrus yellow whitefly 橘黄粉虱 182
Cizhou kiln 磁窑 522；磁州窑 522
Classics on Tea Brewing and Tasting 煮茶小品——品茶艺术经典 724
Classic Tea Set 经典茶器 702
Classification of tea plant 茶树分类 51

Classification of tea variety 茶树品种分类 58
Classified processing 分段加工 379
Clean 明净 397
Clean and high 清高 399
Cleaning of tea fresh leaves 濯之必洁 366
Cleaning tea set 烹茶净具 578
Cleanness 净度 393
Clear 清澈 397
Clear lines 纹理清晰 397
Clear lower and inner shoot of bush 清兜亮脚 148；清棵 148
Clear lower part of bush 清兜 149
Climbing film concentration 升膜浓缩 384
Clip type tea plucking machine 夹采式采茶机 430
Cloisonne tea set 景泰蓝茶具 519
Clonal variety 无性系品种 69
Clone 营养繁殖系 69；无性系 69
Closed fermenting equipment 封闭式发酵设备 441
Closed firing 吃火 375
Close to 接近 405
Cloudy geometrid 云尺蠖 171
CO_2 compensation point 二氧化碳补偿点 311
Coal cake stove 煤饼炒茶灶 449
Coal tongs 火箸 543；火箕 543；火筷子 543
Coarse 粗老(1) 394；粗老(2) 404；粗老味(1) 400；粗老味(2) 402
Coarse and bold 粗壮 394
Coarse and loose 空松 393；空泡 393；粗松 394
Coarse and thin 粗薄 403
Coarse and weak 粗淡 403
Coarse grassy 粗青味(1) 400；粗青味(2) 402
Coarse plucking 粗采 148；粗老采 148
Coarse single leaf 摊张 405
Coarse tea 粗茶 217
Coarse tea with leafstalk 朴片 394
Cobalt,Co 钴 349
Cochin Tea Auction Centre 科钦茶叶拍卖中心 784
Cocktail tea 鸡尾酒茶 473
Cocoa planthopper 可可广翅蜡蝉 184
Coconut scale 椰圆蚧 185
Coffee bagworm 大蓑蛾 172
Coffee green soft scale 咖啡绿软蜡蚧 188
Coffee red spider mite 咖啡小爪螨 190
Cogongrass and job's tears tea 茅薏茶 480
Cogongrass rhizome tea 茅根茶 487
Cohen Stuart classification method 科恩·司徒分类法 52
Coimbatore Tea Auction Centre 哥印拜陀茶叶拍卖中心 784
Colchicine 秋水仙碱 67；秋水仙素 67
Cold and dry climate 北风天 375
Cold damage 茶树冻害 119
Cold resistance 抗寒性 315
Cold smelling 冷闻 390；冷嗅 391
Cold tolerance 耐寒性 315
Cold tossed tea 凉拌茶 563
Collar pruner of tea bush 茶树割灌机 428
Collar pruning 台刈 144
Collar shears 台刈剪 427
Collected Proses on Tea Affairs 茶事琐述 698
Collected tea 集合茶 379
Collecting 收 391；集 391
Collecting net 捕虫网 216
Collecting Works on Tea 茶集(1) 683；茶集(2) 685
Collection of Breezing 清风集 698
Collection of Famous Pots 名壶集锦 701
Collection of Lu Yu's *Tea Classics* 陆羽茶经丛刊 696
Collection of Tea Affairs 茶薮 682；茶事汇辑 682
Collection of Tea Books 茶书全集 685
Collection of Tea Grading 茶品集录 684
Collection of Tea Poems 茶书 687
Collection of tea shoots 集叶 149
Collection of Tea Thought in The West Lake 西湖茶思录 697
Collection of the Improved Tea Cultivars in China 中国茶树优良品种集 712
Collection of the Reference Books on Anhui Tea 整饬皖茶文牍 687
Collection on Tea and Human Health 饮茶与健康文集 704
Collection on Tea Pot 茶壶珍藏 702
Collect sieving 撩筛 377
Colluding with the minority 通番 25
Colombo Tea Auction Centre 科伦坡茶叶拍卖中心 784
Colour-changing reaction on wounded tea shoots 创伤变色反应 363
Coloured bowl figured with the Eight Immortals 八仙彩碗 526
Coloured glazed porcelain 颜色釉 519；颜色釉瓷 520
Coloured glaze porcelain 瓷彩 520

Colouring substances of tea　茶叶色泽物质 **327**
Colour inspection　色泽测定 **414**
Column appearance　柱形 **392**
Combination by throwing and closing　抖闷结合 **367**
Combined rotorvane　组合式转子揉切机 **440**
Combined tea cold storage　组合式茶叶冷库 **467**
Comments on the Quintessential Zisha Tea Pot　紫砂精壶品鉴 **701**
Commercial cost of tea　茶叶商业成本 **503**
Commercial tea　商品茶 **505**
Commercial tea base　商品茶基地 **117**
Common cold curing tea　四时感冒茶 **482**
Common dayflower　鸭跖草 **199**
Common hedgeparsley　窃衣 **198**
Common pakslane　酱板草 **199**
Communication disruption　迷向法 **215**
Comparable prices of tea　茶叶可比价格 **495**
Comparative analysis method　对比分析法 **501**；比较分析法 **501**
Comparative test garden of variety　品种比较试验圃 **71**
Comparative test of strain　品系比较试验 **72**
Comparative test of variety　品种比较试验 **72**
Competition Between Tea and Wine　茶酒争奇 **686**
Compilation of the Investigation on Lu Yu　陆羽研究资料汇编 **723**
Complement of Beiyuan　北苑拾遗 **680**
Complement of Elementary on Tasting Tea　品茶要录补 **686**
Complement of Tea Classics　补茶经 **680**
Complement of Tea Director　茶董补 **684**
Complement of Tea History　茶史补 **686**
Complements of Tea Reference Book　茶谱遗事 **681**
Complete bud and leaf　完整芽叶 **149**
Complete cost of tea　茶叶完全成本 **503**
Completed Works on the Knowledge of Tobacco, Wine and Tea　烟酒茶知识大全 **703**
Complete set of black tea processing equipment, Model 58　58 型红茶初制成套设备 **451**
Complete set of green tea processing equipment, Model 58　58 型绿茶初制成套设备 **451**
Complete set of green tea processing equipment, Model 67　67 型绿茶初制成套设备 **451**
Complete Works of Lu Yu　陆羽全集 **696**
Complex catechins　复杂儿茶素 **329**
Complex coloured glaze　斗彩 **520**
Composite continuous roller　子母桶式连续揉捻机 **438**
Composite hybridization　复式杂交 **64**；复交 **64**；复合杂交 **64**
Composition of the King of Tea　茶王赋 **697**
Compound ecology of tea garden　复合生态茶园 **115**
Compound tea garden　复合茶园 **116**
Comprehensive evaluation　综合评定 **390**
Comprehensive green making machine　综合做青机 **435**
Comprehensive tea seed cake utilization　茶籽饼综合利用 **470**
Comprehensive technical-economic effectiveness of tea industry　综合茶业技术经济效果 **500**
Comprehensive utilization of tea dust　茶灰末综合利用 **471**
Comprehensive utilization of tea plant　茶树综合利用 **469**
Comprehensive utilization of tea roots　茶根综合利用 **471**
Comprehensive utilization of tea saponin　茶皂素综合利用 **470**
Comprehensive utilization of tea seed　茶籽综合利用 **470**
Comprehensive utilization of tea seedpod　茶籽壳综合利用 **470**
Comprehensive utilization of tender tea seed　茶嫩果综合利用 **471**
Compressed black tea　红茶紧压茶 **281**
Compressed dark tea　黑茶紧压茶 **282**
Compressed green tea　绿茶紧压茶 **280**
Compressed Oolong tea　乌龙茶紧压茶 **281**
Compressed tea　压制茶 **280**；紧压茶 **280**
Compressed tea grinding　碾茶 **578**
Compressed tea manufacturing method　紧压茶制法 **381**
Compressed tea processing machinery　紧压茶加工设备 **459**
Compressing tea into brick　筑包 **382**
Compress tea into brick　压砖 **382**
Computer controlled dryer　计算机控制烘干机 **444**
Computer control system of tea factory　茶厂计算机管理系统 **467**
Computer tea stalk separator　电脑式拣梗机 **457**
Concave bottom　捺底 **516**
Concentrated tea　浓缩茶 **284**
Concentrated tea manufacturing method　浓缩茶制法 **384**
Concentration　浓缩 **384**；浓度 **402**
Concentration by hydrophilic membrane　膜浓缩 **384**
Concentric cup　同心杯 **526**；子母杯 **526**
Conducting tissue　输导组织 **306**

Congou 工夫红茶 274
Congou manufacturing method 工夫红茶制法 370
Congou tea artistry 工夫茶艺 577
Congshen 从谂 664
Conical-shaped bowl 斗笠碗 525；斜壁碗 525
Conjugated protein 结合蛋白 337
Constipation curing activity 便秘治疗作用 475
Constituting factors of tea yield 茶叶产量构成因素 124
Construction of a New Tea Plantation 新茶场的建立 707
Contact herbicides 触杀性除草剂 202
Contemporary tea industry 现代茶业 491
Content of old stalk and leaf 老梗老叶含量 432
Continual fermentation 连续发酵 369
Continual withering 连续萎凋 368
Continuation of the Interest in Tea 茗趣续篇 700
Continued Selection of China Tea Historical References 中国茶叶历史资料续辑(方志茶叶资料汇编) 724
Continuing Edition of Tea Reference Books 茶谱续编 682
Continuing of Tea Classics 续茶经(1) 686；续茶经(2) 687
Continuing of Tea Reference Books 续茶谱 681
Continuous extraction 连续提取 383
Continuous primary and refining equipment for black broken tea processing 红碎茶初、精制连续化设备 459
Continuous primary processing equipment for green tea 绿茶初制连续化成套设备 452
Continuous refining equipment for green tea processing 绿茶精制连续化设备 459
Continuous roller 连续式揉捻机 438
Contour 等高线 121
Contour cultivation 等高栽培 123
Contour planting 等高种植 123
Contract-concluding place 合同场 12
Contract-concluding place decree 政和茶法 23；合同场法 23
Contract-concluding place managing officer 合同场监官 17
Contract for the responsibility of tea production 茶叶承包合同 514
Contribution bill 捐票 32
Contribution money 厘捐 32
Contribution tax 厘金 32
Control index 防治指标 214
Controlled withering 控制萎凋 368
Control threshold 防治阈值 214
Control variety 对照品种 69
Convective drying 对流干燥 369
Conversion 折给 31
Convex squeezer roll-breaker 半球状圆柱转子挤揉机 440
Convex squeezer rotorvane 球面挤揉式转子揉切机 440
Conveyor band dryer 网带式烘干机 442
Cony-hair cup 兔毫盏 525
Cooling of sun withering leaf 晾青 374
Cooling package 晾包 382
Coonoor Tea Auction Centre 古努尔茶叶拍卖中心 784
Copper,Cu 铜 349
Copper deficiency shoot blight of tea plant 茶树缺铜梢枯病 158
Copper green chafer 铜绿丽金龟 192
Copper-kettle tea 铜壶茶 559
Copper leaf tea bowl 铜叶汤瓯 524
Copper nutrition 铜素营养 135
Copper tea set 铜茶具 519
Coppery 紫铜色 405
Cordyceps militaris 蛹草 209
Corktree and tea pulvis 柏茶散 479
Corolla 花冠 293
Corrected mortality 校正死亡率 203；更正死亡率 203
Correlation 对应性 299
Cortex 皮层 307
Cortex parenchyma 皮层薄壁组织 307
Cost of tea 茶叶成本 503
Cote d'Ivoire 科特迪瓦 781
Cottony cushion scale 吹绵蚧 188
Cottony scale 卷毛蚧 187
Cotyledon 子叶 296
Coumarate hydroxylase 香豆酸羟基化酶 341
p-Coumaric acid 对香豆酸 332
Coumarin flavour 香荚兰香 399
p-Coumaryl-3-quinic acid 对香豆-3-金鸡纳酸 332
Cover 盖 515
Coverage 覆盖度 300
Cover drop 脱面 397；起层落面 397
Covering-bag machine 套包机 459
Crack 龟裂 397
Crank compressor 曲柄式压砖机 460
Crashing tearing curling machine CTC 切茶机 440
Cream down 冷后浑 398
Creeping woodsorrel 酢浆 199
o-Cresol 邻甲酚 357

p-Cresol　对甲酚 **357**
Cricket grass　蟋蟀草 **196**
Critical moisture content of tea　茶叶临界含水率 **362**
Critical temperature of tea plant　茶树临界温度 **118**
Crook the finger *instead of* kneel　屈指代跪 **558**
Cross breeding　杂交育种 **63**
Cross-cupped tea in new-marriage　新婚交杯茶 **568**
Cross infertility　杂交不孕性 **64**
Crossing garden　杂交圃 **71**
Cross pollination　异花传粉(1) **64**；异花授精 **64**；异花传粉(2) **302**
Cross resistance　交叉抗性 **215**；交互抗性 **215**
Crown　树冠 **289**
Crown diameter　树幅 **289**
Crown range　冠幅 **289**
Crown surface　蓬面 **289**
Crumby-cake tea　团饼茶 **217**
Crumby tea　团茶 **217**
Crushing　挤压 **370**
Cryptoxanthin　隐黄质 **335**
CTC broken black tea　CTC 红碎茶 **277**
CTC manufacturing method　CTC 制法 **371**
CTC tea　CTC 茶 **277**
Cucumber leaf tea　瓜叶茶 **478**
Cudweed　佛耳草 **197**；鼠麴 **197**
Cuifeng　翠峰 **80**
Cuihuacha　翠华茶 **107**
Cuihua Longjing　翠华龙井 **262**
Cuikui　翠魁 **236**
Cuiwei Jinjing tea　翠微金精茶 **240**
Cuiyu　翠玉 **110**
Cultivating Tea　栽茶 **709**
Cultivation and Manufacture of Longjing Tea　龙井茶栽培与加工 **711**
Cultivation of Flowers Used for Scented Tea and the Processing of Scented Tea　茶用香花栽培与花茶窨制 **717**
Cultivation of Tea Plant　茶树栽培学(1) **687**；茶树栽培学(2) **707**；茶树栽培学(3) **707**；茶树栽培学(4) **707**；茶树栽培学(5) **708**；茶树栽培学(6) **709**
Cultivation of Tea Plant　栽培部 **111**
Cultural tea plant　栽培茶树 **51**
Cultural type tea plant　栽培型茶树 **51**
Cultural variety　栽培品种 **68**
Culture medium　培养基 **319**
Culture of China "Ninghong Tea"　中国宁红茶文化 **693**
Cun'an Qu tea　存安曲茶 **482**
Cuogui　鹾簋 **540**
Cupboard　碗橱 **392**
Curing Prescription on Oolong Tea　乌龙茶治病秘方 **702**
Curling　卷曲(1) **370**
Curl-shaped green tea　卷曲形绿茶 **221**
Curl type tea manufacturing method　卷曲形茶制法 **373**
Curly　卷曲(2) **395**；盘花卷曲 **395**
Curtain type withering　帘式萎凋 **368**
Customs about Tea　茶俗部 **551**
Cut bud　剪口芽 **290**
Cut cutting　剪穗 **76**
Cutting　插穗 **76**；切 **391**；切细 **371**
Cutting bed　扦插床 **76**
Cutting density　扦插密度 **77**
Cutting garden　母树园 **75**
Cutting-gyrosifting combine　切筛联合机 **455**；切筛组合机 **455**
Cutting nursery　扦插苗圃 **76**
Cutting plant　扦插苗 **76**
Cutting sieve　切分 **378**
Cutting-sifting combine　切抖联合机 **455**；切抖组合机 **455**
Cutting type tea plucking machine　切割式采茶机 **429**
Cutting with half-leaf　半叶插 **76**
Cutting with long shoot　长枝扦插 **76**；长穗扦插 **76**
Cutting with one leaf　一叶插 **76**
Cutting with two leaves　二叶插 **76**
Cutting wood　穗条 **75**
Cyanidin　花色素 **331**；花青素 **331**
β-Cyclocitral　*β*-环柠檬醛 **353**
Cylinder circle sifter　滚筒圆筛机 **454**
Cyprus　塞浦路斯 **780**
Cyrtomium tea　贯众茶 **488**
Cysteine,Cys　半胱氨酸 **338**
Cystine　胱氨酸 **338**
Cytokinin　细胞分裂素 **318**
Cytological classification of tea plant　茶树细胞分类 **57**
Cytoplasm inheritance　细胞质遗传 **60**

D

Dabaihao　大白毫 **279**
Dabaihao jasmine scented tea　大白毫茉莉花茶 **279**

Dachuan Bilan 达川碧兰 **258**
Dadugang CTC broken black tea 大渡岗 CTC 红碎茶 **277**
Dadugang Tea Factory 大渡岗茶厂 **749**
Dadugang Tea Plantation 大渡岗茶场 **741**
Dafang 大方 **671**
Dafang Gongcha 大方贡茶 **104**
Dafan Lingshan tea 大畈灵山茶 **239**
Dafeng Plantation 大丰农场 **737**
Daguan Cuihua tea 大关翠华茶 **262**
Dahong 大红 **89**
Dahongpao 大红袍(1) **91**；大红袍(2) **268**
Dahuai Overseas Chinese Tea Plantation 大槐华侨茶场 **734**
Dahurian angelica and fineleaf schizonepeta tea 白芷荆芥茶 **482**
Daidai scented tea 玳玳花茶 **278**
Daily change of photosynthesis 光合作用日变化 **310**
Dajiaowu 大脚乌 **87**
Dali Tea Corporation 大理州茶叶公司 **756**
β-Damascenone β-大马酮 **355**
Damingshan Tea Plantation 大明山茶场 **736**
Dananshan Overseas Chinese Plantation 大南山华侨农场 **734**
Danguo teapot 丹果 **535**
Danshan Cuiyun 丹山翠云 **236**
Dao 捣 **365**
Daping Baimudan 大坪白牡丹 **88**
Daping Tea Plantation 大坪茶场 **732**
Dapo Plantation 大坡农场 **737**
Darjeeling 大吉岭 **776**
Dark 深 **405**
Dark dull 陈暗(1) **396**；陈暗(2) **398**；陈暗(3) **405**；乌条 **395**；暗条 **395**
Dark flattened eucleid 暗扁刺蛾 **175**
Dark green 苍绿 **396**
Dark green brick tea compressor machine 青砖茶压制机具 **460**
Dark green brick tea processing machinery 老青茶加工机具 **450**
Dark green brick tea produced in Yangloudong at Hubei 洞砖 **283**
Dark green brick tea steaming equipment 青砖茶蒸茶装置 **460**
Dark green glazed porcelain tea cup 青釉唇口盏 **524**
Dark green glazed porcelain tea cup with protruding central part 青釉唇口鼓腹钵 **524**
Dark green tea primary processing 黑茶初制 **375**
Dark plum and borax tea 乌硼茶 **485**
Dark plum and tea pulvis 茶梅散 **479**
Dark plum tea 乌梅茶 **480**
Dark red glaze 积红 **520**；宝石红 **520**；醉红 **520**；鸡红 **520**；祭红釉 **520**；鲜红 **520**
Dark scarab 暗黑鳃金龟 **193**
Dark tea 黑茶 **272**
Dasanyuan Tea House 大三元茶楼 **762**
Dashengkui Shop 大盛魁商号 **757**
Datura fruit and tea pulvis 陀罗茶调散 **479**
Dawan tea in northern Shandong plain area 鲁北平原大碗茶 **562**
Dawan Tea Plantation 大湾镇茶场 **734**
Dawei Mountain 大伟山 **43**
Dawu Maojian 大悟毛尖 **247**
Daxianfeng Hao tea 大仙峰毫茶 **238**
Daxi Baicha 大溪白茶 **80**
Daxiqiao Tea Factory 大西桥茶厂 **748**
Dayanding tea 大岩顶茶 **228**
Dayaocha 大瑶茶 **101**
Daye 大冶 **667**
Daye Meizhan 大叶梅占 **86**
Daye Oolong 大叶乌龙(1) **87**；大叶乌龙(2) **269**
Daye Qilan 大叶奇兰 **270**
Dayewu 大叶乌 **87**
Dayezhong green tea 大叶种绿茶 **254**
Dayinhao tea 大银毫茶 **253**
Dayong Maojian 大庸毛尖 **253**
Dayuan tea 大源茶 **230**
Dayuchuan Tea Shop 大裕川茶庄 **757**；大玉川茶庄 **757**
Dazhangshan Yunwu tea 大鄣山云雾茶 **239**
Dazhong tea 大众茶 **262**
Dazhuhe Tea Factory 大竹河茶厂 **747**
Decanoic acid 癸酸 **355**
E,E-2,4-Decedienal 反,反-2,4-癸二烯醛 **353**
Decelerative dehydration 降速失水 **370**
Decocting guangcha in lamasery 熬广茶 **554**
Decocting tea 熬茶 **557**；煎茶(2) **556**；绣茶 **9**
Decocting tea in eastern Hunan 湘东煎茶 **561**
De-creaming down 去浑 **383**
Dedifferentiation 脱分化 **319**；去分化 **319**
Deep ploughing and soil reforming 深翻改土 **151**

Deep plowing 深耕 130
Deep plowing machine of tea garden 茶园深耕机 426
Deep-processing Technique of Tea 茶叶深加工技术 718
Deep pruner of tea bush 茶树深修剪机 428
Deep pruning 深修剪 144
Definite bud 定芽 290
Degree of firing 火功(1) 400；火功(2) 403
Degree of leaf-spreading 叶片开张度 146
Dehydrocyclolimonal 脱氢环柠檬醛 354
3-Dehydroquinate synthetase 3-脱氢鸡纳酸合成酶 341
5-Dehydroshikimate reductase 5-脱氢莽草酸还原酶 341
Delight of Drinking Tea——How to Buy Pots and Enjoy Tea 吃茶趣——如何买壶与品茗 701
Delight of Life——Enjoying Tea 人生的玩味——品茶 700
Delivering the tea material 送茶料 572
Delivery inspection 交货检验 389
Delphinidin-3-glucoside 飞燕草素-3-葡糖苷 331
Demand 需求 498
Dengcun Yunwu 邓村云雾 245
Denglin Tea Plantation 邓林茶场 732
Deng Zhimo 邓志谟 671
Denmark 丹麦 781
Density of tea 茶叶密度 362
Dental-caries preventing activity 防龋作用 474
3-Deoxy-D-arabino-heptylosonate-7-phosphatelyigase 3-脱氧-D-阿糖基庚酮糖-7-磷酸合成酶 341
Deposit for tea forward-purchasing 茶叶预购定金 506
Design of tea garden 园地规划 120
Design of tea garden utilization 园地利用规划 120
Detailed Annotation on Tea 茶疏 684
Deteriorating the quality of spring water by decay tree 恶木败泉 581
Determination of acid insoluble ash 酸不溶性灰分测定 412
Determination of acid phosphatase activity 酸性磷酸酶活性测定 411
Determination of alkalinity of soluble ash 水溶性灰分碱度测定 412
Determination of aluminium content 铝含量测定 413
Determination of amino acid composition 氨基酸组成测定 407
Determination of aromatic components 芳香物质检验 409
Determination of arsenic content 砷含量测定 412
Determination of ascorbic acidoxidase activity 抗坏血酸氧化酶活性测定 411
Determination of caffeine 咖啡碱测定 407
Determination of caffeine purity 咖啡碱纯度检验 407
Determination of calcium content 钙含量测定 412
Determination of carotene 胡萝卜素测定 409
Determination of carotinoid 类胡萝卜素测定 409
Determination of catalase activity 过氧化氢酶活性测定 410
Determination of catechins 儿茶素测定 407
Determination of α-cellulose α-纤维素测定 408
Determination of chlorine content 氯含量测定 413
Determination of chlorogenic acid 绿原酸测定 408
Determination of chlorophyll composition 叶绿素组成测定 408
Determination of chromium content 铬含量测定 413
Determination of copper content 铜含量测定 413
Determination of crude fibre 粗纤维测定 408
Determination of cyanidin 花青素测定 409
Determination of density 密度测定 413
Determination of disaccharide 二糖测定 408
Determination of dust tea 碎末茶测定 414
Determination of enzyme activity 酶活性测定 410
Determination of flavones 黄酮类测定 409
Determination of fluorine content 氟含量测定 412
Determination of free amino acids 游离氨基酸总量测定 407
Determination of free fatty acids 游离脂肪酸测定 415
Determination of gallic acid 没食子酸测定 408
Determination of germanium content 锗含量测定 413
Determination of glutamate dehydrogenase activity 谷氨酸脱氢酶活性测定 411
Determination of inorganic contents 无机成分测定 411
Determination of insoluble ash 水不溶性灰分测定 412
Determination of iron content 铁含量测定 412
Determination of lead content 铅含量测定 412
Determination of magnesium content 镁含量测定 413
Determination of manganese content 锰含量测定 413
Determination of microelements in tea 微量元素测定 411
Determination of nickel content 镍含量测定 413
Determination of nitrate reductase activity 硝酸还原酶活性测定 411
Determination of pectin 果胶质测定 408
Determination of pectinase activity 果胶酶活性测定 411
Determination of peroxidase isoenzyme 过氧化物酶同工

酶测定 411
Determination of phenolic acids 酚酸类测定 407
Determination of phenylalanine ammonia-lyase activity 苯丙氨酸脱氨酶活性测定 411
Determination of phosphorus content 磷含量测定 413
Determination of pigments in tea 茶叶色素测定 408
Determination of polyphenoloxidase activity 多酚氧化酶活性测定 410
Determination of polyphenoloxidase isoenzyme 多酚氧化酶同工酶测定 410
Determination of potassium content 钾含量测定 413
Determination of protein 蛋白质测定 407
Determination of reducing sugars 还原糖测定 408
Determination of selenium content 硒含量测定 413
Determination of smoky-burnt odour 烟焦异味检测 410
Determination of solidity 重实度测定 413
Determination of soluble ash 水溶性灰分测定 412
Determination of specific gravity 相对密度测定 414
Determination of specific volume 比体积测定 414
Determination of starch 淀粉测定 408
Determination of super-oxide dismutase activity 超氧化物歧化酶活性测定 411
Determination of tea moisture 水分测定 411
Determination of tea polyphenols 茶多酚测定 407
Determination of tea saponin 茶皂素测定 414
Determination of theaflavin, thearubigin and theabrown 茶黄素、茶红素、茶褐素测定 408
Determination of theanine 茶氨酸测定 407
Determination of theanine hydrolase activity 茶氨酸水解酶活性测定 411
Determination of theogallin 茶没食子素测定 408
Determination of total ash 总灰分测定 412
Determination of total contents of chlorophyll 叶绿素总量测定 408
Determination of total nitrogen content 全氮量测定 407
Determination of total sugar content 总糖测定 408
Determination of uniformity 匀净度测定 414
Determination of vitamin B 维生素 B 测定 409
Determination of vitamin C 维生素 C 测定 409
Determination of vitamin E 维生素 E 测定 409
Determination of vitamins 维生素测定 409
Determination of vitamin U 维生素 U 测定 409
Determination of water extract 水浸出物测定 414
Determination of weight 轻重测定 414
Determination of xanthophyll 叶黄素测定 408
Determination of zinc content 锌含量测定 413
Detoxicating activity 解毒作用 476
Developmental History of Tea Industry in Taiwan 台湾茶业发展史 695
Developmental rate of tea 茶叶发展速度 495
Developmental strategy of tea industry 茶业发展战略 492
Development and Application of China Tea Therapy 茶饮康乐——中国茶疗的发展与运用 693
Development in tea drinking 茶饮源流 558
Development of Famous and Quality Tea 名优茶开发 720
Dextrin 糊精 346
Dhool handling 茶坯处理 380
Di 帝 515；的 515
Diagnosis and Control of Tea Diseases 茶树病害的诊断和防治 713
Diagrams of Tea Sets 茶具图赞 682
Dian-Gui dark tea 滇桂黑茶 273
Dianlü 滇绿 262
Dianpei 滇配 263；配茶(2) 263
Dianqing 青茶(1) 263；滇青 262
Dianqing grade 1 滇青一级 263
Dianqing grade 2 滇青二级 263
Dianqing grade 3 滇青三级 263
Diao 铫 538；吊子 538
Dictionary of China Tea Culture 中国茶文化辞典 724
Dictionary of China Tea Science 中国茶学辞典 725
Dictionary of Contemporary Tea Men in China 中华当代茶界茶人辞典(初编) 725
5,6-Diepoxide cryptoxanthin 5,6-双环氧隐黄素 336
5,8-Diepoxide cryptoxanthin 5,8-双环氧隐黄素 336
Difang 涤方 544
Difanzi 涤烦子 2
Difference between wholesale and retail prices of tea 批零差价 507
Differential rent in tea garden 级差茶园地租 495
Differential revenue in tea garden 级差茶园收益 495
Digestion aiding activity 消食作用 475
Dihydroactinidiolide 二氢海癸内酯 357
3,4-Dihydroxycinnamic acid 3,4-二羟基肉桂酸 332
Di kiln 弟窑 523
2,6-Dimethoxyphenol 2,6-二甲氧基苯酚 357
3,7-Dimethyl-1,5,7-octatriene-3-ol 3,7-二甲基-1,5,7-辛三烯-3-醇 352

3,7-Dimethyl-1,5-octadiene-3,7-diol　3,7-二甲基-1,5-辛二烯-3,7-二醇 **352**
2,5-Dimethylpyrazine　2,5-二甲基吡嗪 **358**
2,6-Dimethylpyrazine　2,6-二甲基吡嗪 **358**
Dimethyl sulfide　二甲硫 **358**
Ding'an Tropical Crop Research Institute　定安热带作物研究所 **766**
Dingfenghao　顶峰毫 **238**
Dinggu Dafang　顶谷大方 **231**
Dingjun Mingmei　定军茗眉 **264**
Ding kiln　定窑 **522**
Ding Wei　丁谓 **665**
Dingxing Tea Shop　鼎兴茶店 **759**
Ding Yunpeng　丁云鹏 **670**
Dingzhou kiln　鼎州窑 **522**
Diosmin　洋芫荽苷 **330**；香叶木苷 **330**
Diphenyl ether herbicides　二苯醚类除草剂 **202**
Diphosphatidyl glycerol　双磷脂酰甘油 **343**
Diploid　二倍体 **59**
Direct evaluation　直接鉴定 **69**
Directive fertilization　配方施肥 **136**
Direct observation survey　直接观察法 **500**
Direct tea seed sowing　茶籽直播 **122**
Disaccharide　二糖 **345**
Discharge flower　出花 **381**
Discount decree　贴射法 **22**
Disc-spreading tea blending machine　撒盘式茶叶匀堆机 **458**
Disc tea cutter　圆片式切茶机 **453**
Disc type collar pruner of tea bush　圆盘式茶树台刈机 **428**
Discussion of Experts on the High Quality and High Yield of Tea Cultivation and Manufacture　茶叶优质高产专家谈 **706**
Discussion on Boiling Tea　述煮茶小品 **680**
Discussion on China Tea History　中国茶史散论 **694**
Discussion on Tea and Culture　论茶与文化 **691**
Discussion on Tea and Wine　茶酒论 **680**
Discussion on Tea Culture　茶文化论 **689**
Discussion on the Ceremony in the Tang Dynasty Based on Tang Poems　从唐诗看唐人茶道生活 **698**
Discussion on The *Tea Classics*　茶经论稿 **697**
Discussion on Water by Tea Classics　茶经水辨 **683**
Discussions on Tea　茶荚 **685**
Disease index　病情指数 **215**
Diseases of tea plant　茶树病害 **153**
Display of Tea Pots　茶壶竞艳 **701**
Distant crossing　远缘杂交 **65**
Distant hybrid　远缘杂种 **65**
Distant isolation　远距离隔离 **64**
Distant-relative species of tea plant　茶树远缘植物 **58**
Distinctive-brand tea sales promotion　牌号茶叶促销 **510**
Distribution and the Social Influence of Tea Culture　茶文化的传播及其社会影响 **691**
Distribution of root system　根系分布 **298**
Distribution of tea plant　茶树分布 **50**
Distributive focus　发生中心 **205**
Distributive focus of diseases　发病中心 **205**
Distributive focus of pest　发虫中心 **205**
District variety　地区性品种 **68**
Ditching and fertile soil infilling　开沟吊槽 **121**
Ditching machine for tea garden　茶园开沟机 **426**
Diuretic activity　利尿作用 **474**
Division of tea categories　茶类区划 **114**
Division of tea garden　园地划区分块 **120**
Division of tea plantation　茶叶区划 **111**
Division of variety　品种区划 **73**
Dixiang Xianyu teapot　帝乡仙驭 **532**
Dixucha　底圩茶 **107**
D-Mannoheptulose　甘露庚酮糖 **344**
Dockleaued knotweed　酸模叶蓼 **198**
Dominant species　优势种 **215**
Dongbai Chunya　东白春芽 **225**
Dongbai Mountain　东白山 **37**
Dongbaishan Tea Plantation　东白山茶场 **728**
Dongbai tea　东白茶 **225**
Dongding Oolong　冻顶乌龙 **271**
Dongding tea　冻顶茶 **270**
Dongding Tea Plantation　东定茶场 **741**
Dongfeng　东峰 **41**
Dongfeng Overseas Chinese Forestry Plantation　东风华侨林场 **737**
Dongfeng Plantation　东风农场 **737**
Donghai Longshe　东海龙舌 **225**
Dong Han　董翰 **672**
Donghong Plantation　东红农场 **738**
Donghu Yinhao　东湖银毫 **249**
Donghuzao　东湖早 **97**
Dongjing Tea Plantation　东径茶场 **735**
Dongkeng tea　东坑茶 **225**

Dongkeng Tianmu organic tea 东坑有机天目茶 225
Dong kiln 董窑 522；东窑 523
Dongling Plantation 东岭农场 738
Donglu tea 东路茶 258
Dongmei Plantation 垌美农场 737
Dong'ou kiln 东瓯窑 521
Dongping Plantation 东平农场 738
Dongpo Maojian 东坡毛尖 259
Dongpo Tea Plantation 东坡茶场 740
Dongpo teapot 提苏 529；东坡壶 529
Dongpo teapot with handle 东坡提梁壶 529
Dongshanfeng Tea Factory 东山峰茶厂 746
Dongshan Xiufeng 东山秀峰 252
Dongshan Yunwu 东山云雾 252
Dongsheng Plantation 东升农场 735
Dongtai Plantation 东太农场 738
Dongting Biluochun 洞庭碧螺春 222
Dongtingchun 洞庭春 249
Dongting Chunya 洞庭春芽 249
Dongting Lake ginger-salt tea 洞庭湖姜盐茶 565
Dongting Mountain 洞庭山(1) 36；洞庭山(2) 43
Dongtingzhong 洞庭种 78
Dongxing Plantation 东兴农场 738
Dongyang Fangyuan-Group Tea Refining Factory 东阳方圆集团精制茶厂 742
Dongyang Tea Corporation 东阳市茶叶公司 743
Dongyan Queshe 东岩雀舌 234
Dongyin Queshe 东印雀舌 256
Dongyin Tea Plantation 东印茶场 739
Dongzhi Improved Tea Clone Propagating and Demonstrative Plantation 东至茶树良种繁殖示范场 730
Dongzhi Tea Factory 东至茶厂 744
Donkey-hide gelatin and Chinese date tea 阿胶枣茶 477
Don't pluck shoots in autumn "摘三茶，犯天骂" 149
Dormancy 休眠 304
Dormant bud 休眠芽 290
Dormant period 休眠期 298
Dose rate of radiation 辐射剂量率 67
Dou 斗 3
Double-action tea roller 双动式揉捻机 437
Double bed vibrating sifter 双层抖筛机 455
Double-column roller 双柱加压式揉捻机 437
Double drum polishing machine 双筒车色机 452
Double fertilization 双受精 302
Double layer winnower 双层风选机 456
Double-operated tea plucking machine 双人式采茶机 430
Double-operated tea pruner 双人式茶树修剪机 428
Double-pan abreast type fixing machine 双锅并列式杀青机 435
Double-pan continuous fixing machine 双锅连续式杀青机 436
Double-scented fanning 双熏香片 280
Double-sifted tea plucking machine 双人抬式采茶机 430
Doubling the tax in extra selling 市茶 29
Douchili 豆豉粒 253
Dou pan 斗锅 447
Doushacha 豆沙茶 107
Downward-rolling degree of tea leaf 叶面反转度 301
Dragon boat festival tea 端午茶 572
Dragonfly head 蜻蜓头 395
Dragon manufacture 龙焙 5
Drapping roller 包揉机 438
Draught dryer 送风式烘干机 444
Drawer dryer 抽屉式烘干机 444
Draw extraction 冲泡提取 383
Drawing dryer 吸风式烘干机 444
Draw out the scented flowers 起花 381
Dried ginger tea 干姜茶 485
Drinking Afternoon Tea with Rinoa Together 与雷诺阿共进下午茶 698
Drinking Craft of China Tea 茶道玄幽——中国茶的品饮艺术 693
Drinking tea 茶供❸ 8
Drinking tea and having meal 茶饭 8
Drinking Tea and Talking about Tea 饮茶说茶 688
Drinking Tea Forever 饮茶千秋 689
Drinking tool 饮具 523
Drip irrigation 滴水灌溉 140；滴灌 140
Drip irrigation system for tea garden 茶园滴灌系统 433
Droplet density 雾滴密度 205
Droplet size 雾滴尺寸 204
Drop off of flower and fruit 落花落果 303
Drought and thermal damage 茶树旱热害 118
Drought combating to keep a full seedling 抗旱保苗 123
Drought damage 茶树旱害 118
Drought tolerance 抗旱性 315；耐旱性 315
Drum-barn tea blending machine 筒仓式茶叶匀堆机 458
Drum beating platform 喊山台 5

Drum polishing machine　筒式车色机 **452**
Drum roasting machine　圆筒式炒干机 **447**；筒式炒干机 **447**
Drum tea blending machine　滚筒式茶叶匀堆机 **458**；圆筒式茶叶匀堆机 **458**
Dry auburn　枯褐 **396**
Dry brown　枯棕 **396**
Dry dull　枯暗 **396**
Dry grey　枯灰 **396**
Drying　干燥(1) **369**；干燥(2) **384**
Drying curve of tea　茶叶干燥特性曲线 **362**
Drying duration　烘程 **444**
Drying in one time　一次烘干 **369**
Drying in two times　两次烘干 **369**
Drying stove　焙(2) **549**
Drying workshop　干燥车间 **386**；烘干车间 **386**
Dry loose　枯松 **396**
Dryness　干燥度 **118**
Dry red　枯红 **396**
Dry taste　火味 **403**
Dry tasting　干评 **390**
Dry-tea examining table　干评台 **392**
Dry-wet index　干湿指数 **118**
Dry yellow　黄熟(1) **398**；黄熟(2) **404**；枯黄 **396**
Dual-pan fire　炒对锅 **372**
Duanchang Shaofu teapot　断肠少妇 **532**
Dubu Tea Plantation　杜埠茶场 **731**
Duchayao　独茶铫 **530**
Dui　碓 **548**
Duilan Mountain　堆蓝山 **42**
Dujiangyan Tea Factory　都江堰市茶厂 **748**
Du Jun　杜濬 **673**
Duleyuanding teapot　独乐园丁 **530**
Duliang Maojian　都梁毛尖 **250**
Dull　走色 **396**
Dull black　黑暗 **405**；暗黑 **405**
Dull red　暗红(1) **398**；暗红(2) **404**
Dull yellow　黄暗(1) **398**；黄暗(2) **404**；暗黄 **398**
Duming Mountain　都茗山 **44**
Du Mu　杜牧 **664**
Duration of tea sales　茶叶销售时域 **507**
Duripan　硬磐层 **151**
Dust　末茶(D) **277**；D **277**
Dust tea　末茶(1) **217**；末茶(2) **277**；末子茶 **580**
Dust tea interest　水磨茶息 **30**；末茶息 **30**
Dusty　多末 **397**
Duyun Maojian　都匀毛尖(1) **104**；都匀毛尖(2) **259**
Dwarf close-planting　矮化密植 **123**
Dynamic numerical level in tea development　茶叶发展动态数列水平 **495**
Dynamic tea biochemistry　动态茶叶生物化学 **323**
Dysentery curing and quick acting tea　治痢速效茶 **487**

E

Early appraisal　早期鉴定 **70**
Early appraisal of disease resistance　抗病性早期鉴定 **71**；抗旱性早期鉴定 **71**
Early appraisal of pest resistance　抗虫性早期鉴定 **71**
Early appraisal of propagating capacity　繁殖力早期鉴定 **71**
Early appraisal of quality　品质早期鉴定 **71**
Early appraisal of resistance　抗寒性早期鉴定 **71**
Early appraisal of yielding　产量早期鉴定 **71**
Early fermentation　先期发酵 **375**
Early sprouting variety　早生种 **69**
Ebullient type dryer　沸腾式烘干机 **443**
(－)-EC　(－)-表儿茶素 **329**
(－)-ECG　(－)-表儿茶素没食子酸酯 **330**
E'cha 1　鄂茶 1 号 **95**
E'cha 2　鄂茶 2 号 **95**
E'cha 3　鄂茶 3 号 **95**
Ecological balance　生态平衡 **215**
Ecological classification of tea plant　茶树生态分类 **57**
Ecological division of tea plant　茶树生态区划 **115**
Ecological effects of tea garden　茶园生态效应 **115**
Ecological evolutionary region of tea plant　茶树生态演化区 **50**
Ecological system of tea garden　茶园生态系统 **115**
Ecological system of tea industry　茶业生态系统 **494**
Ecological tea garden　生态茶园 **116**
Ecological tea industry　生态茶业 **492**
Ecological test of variety　品种生态试验 **72**
Economic activity analysis of tea industry　茶业经济活动分析 **493**
Economic age　经济年龄 **298**
Economic age of tea plant　茶树经济年龄 **124**
Economic coefficient of tea plant　茶树经济系数 **124**
Economic effectiveness of tea industry　茶业经济效果 **499**

Economic effect of tea industry 茶业经济效益 499
Economic information of tea industry 茶业经济信息 496
Economic model of tea industry 茶业经济模型 493
Economic rationalization 经济合理性 505
Economic resources of tea industry 茶业经济资源 494
Economics and Trade of China Tea 经贸部 491
Economics of scale in tea industry 茶业规模经济 505
Economics of tea industry 茶业经济学 492
Economic structure of tea industry 茶业经济结构 493
Economic threshold 经济阈值 214
Economic yield of tea plant 茶树经济产量 124
Economy of tea industry 茶业经济 492
ECP dryer ECP 机 442
Ecuador 厄瓜多尔 779
Eden classification method 艾登分类法 52
Edge pruning 边缘修剪 144
Edible tea pigment 食用茶叶色素 470
Eel skin colour 鳝皮色 404
Effective accumulative temperature of pest 害虫有效积温法 213
Effective leaf-spreading area 有效摊叶面积 444
Effective temperature summation of tea plant 茶树有效积温 118
Efficacy of tea 茶力❶ 9
Efficiency 药效 203
(－)-EGC (－)-表没食子儿茶素 329
(－)-EGCG (－)-表没食子儿茶素没食子酸酯 330
Egg-sugar tea 鸡蛋糖茶 562
Egg tea 蛋茶 486；鸡蛋茶 560
Egypt 埃及 782
Eight treasures tea 八宝盖碗茶 477
Elasticity of demand 需求弹性 498
Elastic of supply 供给弹性 498
Electric equipment of tea factory 茶厂用电设施 464
Electric heating dryer 电热式烘干机 443
Electric pan 电炒锅 449
Electrodynamic tea pruner 电动式茶树修剪机 428
Electromagnetic drying 电磁干燥 369
Electromagnetic inducing heat fixing machine 电磁内热式杀青机 436
Electromagnetic induction heating bottle roasting machine 电磁内热瓶式炒干机 448
Electromagnetic induction heating pan 电磁内热炒茶锅 449
Electromagnetic induction heating roasting machine 电磁内热炒干机 447
Electronic computer tea stalk separator 电子计算机拣梗机 457
Electrostatic tea stalk separator 静电式茶叶拣梗机 456
Elementary on Tasting Tea 品茶要录 680
Elementary on Tea Acts 茶法要览 680
Element of tea production cost 茶叶生产费用要素 504
Ellagic acid 鞣花酸 332
Elongation zone 伸长区 307
Eluviation 淋溶作用 129
Emasculation 去雄 65
Embryo 胚 295
Embryo development 胚发育 302
Embryoid 胚状体 320
Embryo leaf 胎叶 292
Embryonal axis 胚轴 296
Embryo stem 胚茎 296
Emei 峨眉❶ 46
Emei Maofeng 峨眉毛峰 257
Emei Mountain 峨眉❷ 46
Emei Pipacha 峨眉枇杷茶 102
Emergence period forecasting of pest 病虫发生期预测 213
Empty 乏味 403
Empty chest chute 空箱滑道 459
Enamel tea cup figured with red plum 珐琅折枝梅花盖杯 526
Enamel tea set 搪瓷茶具 519
Enamel tea set with copper mould and wire inlay 铜胎掐丝珐琅茶具 519
E'nan Jianchun 鄂南剑春 246
Endless chain pressure dryer 链板式烘干机 442
Endodermis 内皮层 307
Endonuclease 内切核酸酶 342
Engagement tea gift in Va nationality 佤族订婚礼茶 567
Engine driven mister 机动式茶园弥雾器 426
Engine driven tea plucking machine 机动式采茶机 431
Engine tea pruner 机动式茶树修剪机 428
English-Chinese Tea Dictionary 英汉茶业辞典 724；英汉茶业词汇 724
Enjoying Art of Tea 茶的品饮艺术 699
Enjoy Tea Aroma and Coffee Give Consideration to Delicacy and Health 兼顾健康与美味，享受茶香与咖啡 699
En route tea auction 在途茶叶拍卖 513

Enshi Dayecha　恩施大叶茶 **94**
Enshi Taizicha　恩施苔子茶 **94**
Enshi Tea Factory　恩施州茶厂 **746**
Enshi Yulu　恩施玉露 **244**
Enterprise standard　企业标准 **415**
Entertaining bridegroom with tea　坐茶 **570**
Entomophagous ladybeetle　捕食性瓢虫 **207**；食虫瓢虫 **207**
Entomophilous pollination　虫媒传粉 **302**
Entrusting inspection　委托检验 **388**
Enzyme-decomposing tea　酶分解茶 **470**
Enzymes　酶类 **339**
Epicalyx　副萼 **293**
(一)-Epi-catechin　(一)-表儿茶素 **329**
(一)-Epi-catechin gallate　(一)-表儿茶素没食子酸酯 **330**
Epicotyl　上胚轴 **296**
Epidermis　表皮 **307**
(一)-Epi-gallo-catechin　(一)-表没食子儿茶素 **329**
(一)-Epi-gallo-catechin-gallate　(一)-表没食子儿茶素没食子酸酯 **329**
Epigraph on pot　壶铭 **516**
Epitheaflagallin　表茶黄棓灵 **334**
Epitheaflagallin-3-*O*-gallate　表茶黄棓灵-3-*O*-没食子酸酯 **334**
Epitheaflavic-3′-gallate　表茶黄素-3′-没食子酸酯 **333**
Epitheaflavic gallate,(一)-TF4G　表茶黄酸没食子酸酯 **333**
5,6-Epoxide lutein　5,6-环氧黄体素 **336**
5,6-Epoxycryptoxanthin　5,6-环氧隐黄质 **336**
5,6-Epoxy-β-ionone　5,6-环氧-β-紫罗酮 **356**
Equipment and Designing Principle of Tea Processing Factories　制茶工厂的设备与设计原理 **721**
Equipment for tea drinking　茶设 **9**
Equipment for tea pest control　茶树病虫害防治机具 **426**
Er　耳 **516**
Erchen antidysentery tea　二陈止痢茶 **487**
Ergosterol biosynthesis inhibiting fungicides　麦角甾醇合成抑制性杀菌剂 **201**
Erquan Yinhao　二泉银毫 **222**
Error separating rate　误拣率 **457**
Error-sifting rate　误筛率 **455**
Erui　峨蕊 **257**
Eryatai　尔雅台 **45**
Erynia radicans (Brefeld) Humber *et al.*　圆孢虫疫霉 **210**
Eryouxuan Tea House　二友轩茶馆 **757**
Eshan pan-fired green tea　峨山炒青绿茶 **262**
Eshan Tea Corporation　峨山县茶叶公司 **756**
Eshan Tea Factory　峨山县茶厂 **750**
Eshan Yinhao　峨山银毫 **261**
Essays on Tea　茶杂文 **681**
Essays on Tea-boiling Waters　述煮茶泉品 **680**
Essence on Tea　茶镡三昧 **685**
Esterase　酯酶 **341**
Ester type catechins　酯型儿茶素 **329**
Ethanol-soluble glutelin　醇溶谷蛋白 **337**
Ethanol-soluble protein　醇溶蛋白 **337**
Ethiopia　埃塞俄比亚 **782**
Ethrel　乙烯利 **318**
1-Ethyl-2-formylpyrrole　1-乙基-2-甲酰吡咯 **358**
Ethylene　乙烯 **318**
4-Ethylguaiacol　4-乙基愈创木酚 **357**
4-Ethylphenol　4-乙基苯酚 **357**
Ethyl vinyl methanol　乙基乙烯基甲醇 **352**
Eucommia tea　杜仲茶 **486**
European Tea Committee　欧洲茶叶委员会 **783**
European verbena　马鞭草 **200**
Eurya japonica Thunb.　柃木 **59**
Evaluation　鉴定 **69**
Evaluation and grading of fresh leaves　鲜叶评级 **361**
Evaluation of biochemical component　生化成分鉴定 **70**
Evaluation of growing period　生育期鉴定 **70**
Evaluation of Made Tea　成品茶检验 **722**
Evaluation of resistance　抗性鉴定 **70**
Evaluation of varietial purity　品种纯度鉴定 **70**
Even　匀齐(1) **394**；匀齐(2) **405**
Even and clean　匀净(1) **394**；匀净(2) **405**
Evolution and Appeal of China Tea House　茶馆闲情——中国茶馆的演变与情趣 **694**
Evolutionary center of tea plant　茶树起源中心 **49**
Evolutionary pathway of tea plant　茶树演化途径 **49**
Evolution of tea plant　茶树演化 **49**；茶树进化 **49**
Evolution on the cultivation of tea garden　古代茶园耕作 **129**
Evolution on the fertilization in tea garden　古代茶园施肥 **135**
Evolution on the interplanting in tea garden　古代茶园间作 **116**
Evolution on the plucking of tea plant　古代茶树采摘 **145**
Evolution on the propagation of tea plant　古代茶树繁殖

121

Evolution on the pruning of tea plant 古代茶树修剪 142

Examination and Inspection of Tea 检验部 387

Excellent 优 405

Exchangable aluminium 交换性铝 128

Exciting and refreshing activity 兴奋提神作用 474

Exodermis 外皮层 307

Exogenous auxin 外源生长素 318

Exorbitant tea tax including the wine tax 酒茶(1) 31

Expenses cost of tea materials 茶叶物资费用成本 503

Expenses on tea and fruits 茶果银 9；茶果费 9

Experience of Cutting, Seed and Fresh Leaf High-Yielding 插条茶籽茶叶三丰收的经验 711

Experience of Tea Cutting Nursery 茶树短穗扦插育苗经验 711

Experimental Guide on Tea Pests and Diseases Control 茶树病虫害防治学实验实习指导 713

Experimental machine for black broken tea mini-manufacturing 红碎茶初制实验机械 451

Experimental machine for green tea mini-manufacturing 绿茶初制实验机械 451

Experimental method 实验研究法 501

Explanation on Tea 茶解 684

Explant 外植体 319

Exporting History of China Tea 中国茶叶外销史 723

Exporting tax 洋税 32

Exporting tax paid by foreign merchant 子口半税 32

Export license 出口许可证 513

Export quota 出口配额 513

Export tea 外销茶 505；出口茶 505

Exposure 照射量 66

Exposure rate 照射量率 67

Ex-root nutrition 根外营养 314

Extend 舒展 405

Extension of improved variety 良种推广 74

Extension system of improved variety 良种推广体系 74

Extensive management 粗放经营 493

Extract by percolation 渗滤提取 383

Extracted tea 萃取茶 284

Extracting solution 提取液 383

Extraction 提取 383

Extraction index 提取指数 383

Extra-early sprouting variety 特早生种 69

Eyebrow tea 眉茶 220

E'zhou 鄂州 43

F

Facing tea 洒面 396

Factor analysis method 因素分析法 501

Factors of tea deterioration 茶叶劣变因素 363

Faint aroma 香浮 400

Fair 持平 405

Fake 伪劣 405

Fake tea 假茶 391

False sympodial branching 假轴分枝式 299

Famille rose 粉彩 520

Family Pharmaceutical Tea 家庭药茶 703

Famous Agricultural Products in China · Tea Subdirectory 中国农业名产·茶叶分册 718

Famous and Quality Tea · Technology · Machinery 名优茶·工艺·机械 719

Famous bush 名丛 69

Famous tea 名茶 218

Famous tea roasting machinery 名茶炒制机具 448

Famous tea striplet lining machine 名茶埋条机 450

Fangbao 方包 282

Fangfutai Tea Shop 方福泰茶店 758

Fang Gan 方干 665

Fang Hanzhou 方翰周 677

Fanglu Tea Plantation 方麓茶场 727

Fangshan Mountain 方山 41

Fangshan tea 方山茶 228

Fangshan Tea Plantation 方山茶场 727

Fangshan Yishi teapot 方山逸士 534

Fang Yue 方岳 668

Fangzhengda Tea Shop 方正大茶号 759

Fanjing Cuifeng 梵净翠峰 258

Fanjingshan tea as tribute 梵净山贡茶 258

Fanjingshan Tea Plantation 梵净山茶场 740

Fanjing Xuefeng 梵净雪峰 259

Fanning 扇 366

Fanning tea 片茶(1) 217；F 277；片茶(2) 276；片茶(F) 277

Fan Zhongyan 范仲淹 666

Far-infrared drying 远红外干燥 369

Far-infrared heating dryer 远红外式烘干机 443

Far-infrared heating pan 远红外炒茶锅 449

Farmholding variety 农家品种 68

α-Farnesene α-法呢烯 350

Fast-dissipating froth on the brewing tea 云脚涣散 579
Fast frying and slow drying 炒速焙迟 364
Fast Seedling Growing Plants 茶树快速育苗法 711
Fat and bold 肥壮(1) 393；肥壮(2) 405
Fat and tender 肥嫩(1) 393；肥嫩(2) 405
Fat and thick 肥厚 404
Fat-soluble pigments 脂溶性色素 334
Fat-soluble vitamins 脂溶性维生素 348
Fatty acid 脂肪酸 343
Feeble tea garden 老茶园 150
Feet 足 516
Fei Zhou 费州 47
Fenbi Jianhao 粉壁剑毫 244
Fen cha 分茶 553
Fenghing cake 风饼 365
Fenghuang Dancong 凤凰单丛 269
Fenghuang Maojian 凤凰毛尖 252
Fenghuang Mountain 凤凰山(1) 41；凤凰山(2) 44
Fenghuangshan Tea Plantation 凤凰山茶场 732
Fenghuang Shejian 凤凰舌尖 241
Fenghuang Shuixian 凤凰水仙(1) 98；凤凰水仙(2) 269
Fenghua Tea Plantation 奉化茶场 728
Feng Kaizhi 冯开之 671
Feng Kebin 冯可宾 671
Fengliu Zaixiang teapot 风流宰相 533
Fengmei 凤眉 220
Fengmei tea 凤眉茶 242
Fengqing Dayezhong 凤庆大叶种 105
Fengqing Tea Factory 凤庆茶厂 749
Fengqing top-quality gift-tea 凤庆特级礼茶 275
Fengshan Tea Plantation 凤山茶场 731
Feng Shaoqiu 冯绍裘 676
Fengtuan 凤团 365
Feng Yan 封演 665
Fengyu tea 凤羽茶 258
Fenqiang 粉枪 4
Fenying 分盈 544
Fermented leaf fixation 过红锅 370
Fermenting drum 发酵筒 441
Fermenting process 发酵 369
Fermenting skip 发酵斗 441
Fermenting tray 发酵筐 441
Fermenting trolly 车式发酵设备 441
Fermenting trough 发酵槽 441
Fermenting workshop 发酵车间 386
Fertilization of Tea 茶树施肥 709
Fertilizer distribution machine for tea garden 茶园施肥机 426
Fertilizer spreading machine for tea garden 茶园化肥撒布机 426
Festival celebrating and seasonal tea 节庆时令茶 571
Fibre and stalk processing line 筋梗路 379
Fibre-drifting machine 飘筛机 455
Fibrous 露筋(1) 395；露筋(2) 404
Field gene bank 资源圃 71；田间基因库 71
Field speedwell 直立婆婆纳 198；肚肠草 198
Field water holding capacity 田间持水量 141
Filament 花丝 293
Filling up 补植缺株 151
Filter bag 滤水囊 544
Filtering 过滤 383
Filter medium 过滤介质 383
Filtrating irrigation system for tea garden 茶园渗灌系统 433
Final baking by high temperature 拖老烘 373
Final blowing selection 清风 378
Final drying machine 辉干机 448
Final drying tea roller 精揉机 439
Final firing 足火 370
Final firing flavour 足火香 399
Final level 最后水平 495
Final-panning 辉锅 372
Fine 良好 405
Fine and elegant 细秀 393
Fine and even 嫩匀(1) 394；嫩匀(2) 405
Fine and tender 细嫩(1) 393；细嫩(2) 405
Fine plucking 细嫩采 148；嫩采 148
Fine round 细圆 393
Fine tea manufacturing method 名优茶制法 361
Fine tip 嫩尖 394
Fine tree 嘉木 3
Fired 陈闷 400
Firewood saving stove 名茶省柴灶 449
Firing 补火 379
Firing before rescenting 转窨复火 381
Firing in refinement processing 复火 376
Firing package 烧包 382
Firing stove 烘干灶 442
Firing uneven 生熟不匀 405
First bagging 初包 376

First blowing 剖扇 378
First collect sieving 毛撩 377
First cycle shoot 头轮梢 291
First drying 毛火 369；初烘 370；一火 365；初干 370
First filial generation 杂种一代 65
First flowering period 始花期 302
First infusion 头泡 390；头开 390
First-panning 青锅 372
First reciprocating sifting 毛抖 377
First roasting machine 二青机 448
First rolling 初揉 368
First tea 头茶 147
Fir taste 杉木味 403
Fish leaf 鱼叶 292
Five courses gift for engagement in Mongol nationality 蒙古族订婚五道礼 566
Fiveleaf-gynostemma instant tea 绞股兰速溶茶 478
Five-star stove 五星灶 436
Fixation 杀青 367
Fixation workshop 杀青车间 386
Fixed cost of tea 茶叶固定成本 503；茶叶固定费用 503；茶叶固定价格 495
Fixed sprinkling irrigation 固定式喷灌 140
Flake appearance 片形 392
Flake type tea manufacturing method 片形茶制法 373
Flaky 片状 393
Flat 平薄(1) 400；平薄(2) 402
Flat and even 平伏 393
Flat and smooth 平整 393；扁平光滑 394
Flat and thin 扁瘪 394
Flat-nail 碗钉 393
Flat-nail appearance 碗钉形 393
Flat round teapot 提璧壶 536
Flat-shaped green tea 扁形绿茶 221
Flat tea roasting machinery 扁茶炒制机械 449
Flat type tea manufacturing method 扁形茶制法 372
Flavanols 黄烷醇类 328
Flavone 黄酮 330；2-苯基苯并吡喃酮 330
Flavone glycoside 黄酮苷 330
Flavonoid 黄酮类 331
Flavonoids 类黄酮物质 328
Flavonol 黄酮醇 331
Flavour index 香气指数 359
Flavouring substances of tea 茶叶风味物质 326
Flavour rhythm 韵味 402
Floaters 上段茶 378；面装茶 378；面张茶 378
Flooding irrigation 漫灌 140
Floral axis 花轴 294
Floral primordium 花原基 309
Flos mume and flos albiziae fruit tea 二绿合欢茶 485
Flower 花 293
Flower bud 花芽 292
Flower bud differentiation 花芽分化 301
Flower diagram 花图式 294
Flower formula 花程式 295
Flowering 开花 302
Flowering and fruit growing up at the same time 带籽怀胎 303
Flowering habit 开花习性 302
Flowering period 开花期 302
Flowers for tea scenting 窨茶用香花 380
Flower-shaped green tea 花形绿茶 221
Flower sifting equipment 筛花设备 462
Flower sifting machine 花茶出花机 461；花茶起花机 461
Flowery brick tea 花砖茶 282
Flowery brick tea compressed machine 花砖茶压制机具 460
Flowery brick tea manufacturing method 花砖茶制法 382
Flowery broken orange pekoe FBOP 276；花碎橙黄白毫 276
Flowery broken orange pekoe fanning 花碎橙黄白毫片 276；FBOPF 276
Flowery flavour 花香味 403
Flowery orange pekoe 花橙黄白毫 276；FOP 276
Flue-proof stove 无烟灶 445
Fluid bed type dryer 流化床式烘干机 443
Fluorine，F 氟 349
Flushing manure 催芽肥 136
Fly-to-moon teapot 奔月壶 536
Foamy tea 泡沫茶 472
Foliage manuring on 根外追肥 136
Foliar-applying nutrient solution for tea plant 茶树叶面营养液 138
Foliar nutrition 叶面营养 314
Foliar top-dressing on 叶面追肥 137
Folic acid 叶酸 347
Folium perillae and notopterygium tea 苏羌茶 482
Folium perillae and wrinkled giant hyssop tea 苏藿茶

482
Folk Legends of Tea in Fujian 福建茶叶民间传说 697
Food additives produced from tea 茶叶食品添加剂 470
Forced dormancy 被迫休眠 305
Forced loan for machine order 压资订机 499
Forecasting of pests and diseases 病虫预测预报 213
Forecasting of Tea Pests and Diseases in China 中国茶树病虫测报方法 713
Forecasting on economic effectiveness of tea industry 茶业经济效果预测 499
Foreigner remover 精制除杂装置 452
Foreign trade managing officer dispatched by emperor 皇商 17
Fork 叉 548
Formosan white ant 家白蚁 194
Formosan white termite 黑翅土白蚁 194
Form stabilization 定形 375
Forum on the China Tea Ceremony 中国茶艺论丛 688
Four elements for tea boiling 煎茶四要 556
Four elements for tea tasting 品茶四友 580
Four essentials for boiling tea 烹茶四宝 546
Four grained chafer 四纹丽金龟 193
Four Hundred Questions on Drinking Tea and Health Preserving 饮茶与养生 400 问 704
Four main variaties in Wuyi Mingcong 武夷四大名丛 91
Four taxes decree 四说法 22
Fragrance 馥郁 399
Fragrance of tea 茗香 10
Fragrance Oolong tea 清香乌龙茶 270
Frame pruning 定型修剪 143
France 法国 781
Frankincense pain delivering tea 乳香止痛茶 486
Free amino acid 游离氨基酸 337
Free fatty acid 游离脂肪酸 343
Freeze drying equipment 冷冻干燥设备 462
French wine tea 法国式酒茶 473
Fresh 毫香 399；清香 399；味鲜 401；清爽 403
Fresh and brisk 鲜爽 402；嫩爽 402
Fresh and heavy 鲜浓 402
Fresh and lovely 鲜灵 399
Fresh and mellow 鲜醇 402
Fresh and pure 鲜美 402
Fresh and sweet 鲜甜 402
Fresh black tea juice 红茶汁 384
Fresh bright 鲜明 397
Fresh flavour 嫩香 399
Fresh green 鲜绿(2) 404
Fresh green tea juice 绿茶汁 384
Fresh Oolong tea juice 乌龙茶汁 384
Fresh shoots storaging and transporting 鲜叶贮运 149
Fresh shoots will be overgrown only three days after sprouting in summer season "立夏三日茶生骨" 149
Fresh tea 新茶 390
Fresh tea juice 鲜茶汁制法 384
Fresh tea juice preparing machine 鲜茶汁制取设备 462
Fresh tea leaves contaminated by sweated hand 汗手熏渍 366
Fresh tea sample 新茶样 390
Friction charge electrostatic tea stalk separator 摩擦静电式拣梗机 457
Friction properties of tea 茶叶摩擦特性 362
Friction wheel type compressor 摩擦轮式压砖机 460
Fried tea 打油茶 560
Fried tea for serving the guests in marriage-offer in Dong nationality 侗族坐夜打油茶 567
Fritillary bulb tea 川贝茶 485
Frosty 起霜 396
Froth on tea infusion 茗饽 8
Froth on the brewing tea 育汤花 579
Fructofuranose 呋喃果糖 344
Fructopyranose 吡喃果糖 344
Fructose 果糖 344
Fructus leonuri tea 赤浊益母茶 487
Fructus schisandrae tea pill 五味茶丸 485
Fruit 果实 295
Fruit and Tea Research Institute, Hubei Academy of Agricultural Sciences 湖北省农业科学院果树茶叶研究所 764
Fruit and Tea Speciality, Yichang Agricultural Middle School 宜昌市农业学校果茶专业 768
Fruit dishes 端果碟 560
Fruit flavoured tea 果味茶 285
Fruit formation 果实形成 303
Fruit setting percentage 座果率 303
Fruit setting rate 结实率 303
Fruit shell tea set 果壳茶具 518
Fu 镬 538；大口釜 538
Fu'an bride tea 福安新娘茶 569
Fu'an Dabaicha 福安大白茶 85
Fu'an Tea Factory 福安茶厂 745

Fu brick manufacturing method 茯砖茶制法 **381**
Fu brick tea 茯砖茶 **282**
Fu brick tea compressor machine 茯砖茶压制机具 **460**
Fu brick tea sold by feudal official 官茶(2) **282**；府茶 **282**
Fuchuan Mountain 覆船山 **42**
Fuda 福大 **85**
Fuda 61 福大 61 号 **97**
Fuding 福鼎 **85**
Fuding Baihao 福鼎白毫 **85**
Fuding Dabaicha 福鼎大白茶 **85**
Fuding Dahaocha 福鼎大毫茶 **85**
Fuhu Overseas Chinese Plantation 伏虎华侨农场 **737**
Fujian black tea 闽红 **275**
Fujian congou 闽红工夫红茶 **275**
Fujian Famous Tea 福建名茶 **718**
Fujian jasmine scented tea 福建茉莉花茶(1) **278**
Fujian Jasmine Scented Tea 福建茉莉花茶(2) **717**
Fujian Oolong Tea 福建乌龙茶 **719**
Fujian Shuixian 福建水仙 **86**
Fujian superior famous tea 福建名优茶 **218**
Fujian Tea Corporation 福建省茶叶公司 **754**
Fujian Tea Quality Supervising and Testing Station 福建省茶叶质量监督检验站 **769**
Fujian Tea Science Society 福建省茶叶学会 **770**
Fulaiqing 浮来青 **242**
Fuliang Dayezhong 浮梁大叶种 **92**
Fuling Baimudan 福岭白牡丹 **88**
Fuling Tea Factory 涪陵茶厂 **747**
Full-covering baking 全盖焙 **375**
Full flowering period 盛花期 **302**
Full moon shaped roller 望月式揉捻机 **438**
Fulu tea 福鹿茶 **272**
Fume Souchong 烟小种 **274**
Fumigating flower tea manufacturing method 熏花茶制法 **381**
Fumigation baking 熏焙 **370**
Fumo 拂末 **542**
Funeral ceremony in Naxi nationality 纳西族含殓 **571**
Fungus growing 发花 **382**
Funing Yuanxiaolü 福宁元宵绿 **239**
Fuqian Plantation 福前农场 **731**
Fuqiong Tea Shop 福琼茶庄 **763**
Fuquanshan Tea Plantation 福泉山茶场 **729**
Furaldehyde 呋喃甲醛 **354**
Furfural 糠醛 **354**
Furong Mountain 芙蓉山 **44**
Furong Tea Plantation 芙蓉茶场 **727**
Fushan Tea Plantation 浮山茶场 **733**
Fushou tea 福寿茶 **272**
Fuyang Luye Tea Machine General Factory 富阳绿叶茶机总厂 **751**
Fuyang Qiqiang 富阳旗枪 **224**
Fuyang Tea Machine General Factory 富阳茶叶机械总厂 **750**
Fuyang Xingdeng Industrial Hot-Blast Stove Factory 富阳新登工业热风炉厂 **751**
Fuyingchun Tea Shop 福迎春茶庄 **761**
Fuyun 10 福云 10 号 **90**
Fuyun 595 福云 595 号 **90**
Fuyun 6 福云 6 号 **89**
Fuyun 7 福云 7 号 **90**
Fuyun Quhao 福云曲毫 **238**
Fuzao 2 闽早 2 号 **85**
Fuzhou 福州 **41**；涪州 **45**
Fuzhou Agriculture-Industry-Commerce Integrated Enterprise Company Subordinate Tea Factory 福州农工商联合企业公司茶厂 **745**
Fuzhou Tea Art House 福州茶艺馆 **761**
Fuzhou Tea Factory 福州茶厂 **745**
Fuzuo Taochan teapot 趺坐逃禅 **534**

G

Gabaron tea Gabaron 茶 **486**
GABA tea GABA 茶 **486**
Galactoliped 半乳糖脂 **344**
Galactose 半乳糖 **344**
Gallic acid 没食子酸 **332**
Gallnut tea pulvis 倍子茶调散 **479**
Gallo-3-quinic acid 没食子-3-金鸡纳酸 **332**
(±)-Gallo-catechin (±)-没食子儿茶素 **329**
1-*O*-galloyl-4,6-(－)-hexahydroxy diphenoyl-β-D-glucose 1-*O*-棓酰基-4,6-(－)-六羟基二酚-β-D-葡糖 **332**
Gambia 冈比亚 **782**
Gancha 1 赣茶 1 号 **93**
Gangkou tea 港口茶 **272**
Ganhe tea 甘和茶 **482**
Ganlu 甘露 **2**
Ganlu Qingfeng 甘露青峰 **236**

Ganlu Spring in Yanshi　偃师甘露泉 583
Ganlu tea　甘露茶 485
Gantong tea　感通茶 260
Gantong Temple　感通寺 47
Ganzhou tea-horse department　甘州茶马司 13
Gaofeng Plantation　高峰农场 731
Gaofeng Yunwu　高峰云雾 235
Gaojiao Oolong　高脚乌龙 87
Gaojia Tea Plantation　高架茶场 730
Gao Lian　高濂 669
Gaoling Dabaicha　高岭大白茶 85
Gaolu　皋芦 284
Gaomiao Tea Plantation　高庙茶场 728
Gaopugang Plantation　高埔岗农场 736
Gaoqiao　高桥 44
Gaoqiao Yinfeng　高桥银峰 248
Gaoqiaozao　高桥早 97
Gao Sisun　高似孙 668
Gaoyaqi　高芽齐 96
Gao Yuanjun　高元浚 671
Garcinia black tea　藤黄红茶 480
Garlic tea　大蒜茶 480
Gastrodia tea　天麻茶 486
(±)-GC　(±)-没食子儿茶素 329
Gear-cutting tea cutter　齿切式切茶机 453
Gefeng Chunyan　歌风春燕 264
Gege kiln　哥哥窑 523
Ge Hong　葛洪 662
Ge kiln　哥窑 523
Gelecha　歌乐茶 89
General basket-fired green tea　普通烘青 221
General Cases of Tea Laws and Regulations　茶法总例 681
General expenses of tea　茶叶一般费用 504
General History of Tea　茶业通史 694
General Records of Tea Gardens　茶苑总录 681
General standard of food mark　食品标签通用标准 420
General tea sales promotion　总体茶叶促销 510
General tea shop　总茶店 16
Genetic integrity　遗传完整性 318
Genetic resource　遗传资源 63
Genetics of chlorophyll　叶绿素遗传 61
Genetics of fermenting ability　发酵性遗传 60
Genetics of leaf colour　叶色遗传 60
Genetics of leaf form　叶形遗传 60
Genetics of leaf size　叶片大小遗传 60
Genetics of leaf-spreading period　开叶期遗传 60
Genetics of maternal character　母性遗传 60
Genetics of pubescence　茸毛遗传 60
Genetics of qualitative character　质量性状遗传 60
Genetics of quantitative character　数量性状遗传 60
Genetics of resistance　抗性遗传 61
Genetics of seed size　种子大小遗传 61
Genetics of sprouting period　萌芽期遗传 60
Genetics of tea plant　茶树遗传 60
Gentle flowery flavour　幽香 399
George Watt classification method　乔治·瓦特分类法 52
Georgia　格鲁吉亚 775
Geranial　香叶醛 354
E-Geranic acid　反香叶酸 355
Geraniol　牻牛儿醇 351；香叶醇 351
Germanium,Ge　锗 349
Germany　德国 781
Germicidal activity　灭菌作用 473
Germinating physiology of tea seed　茶籽萌发生理 317
Germination percentage of tea seed　茶籽发芽率 75
Germplasm　种质 320
Germplasm conservation　种质保存 320
Germplasm garden　种质圃 71
Germplasm resource　种质资源 62
Giant cricket　大蟋蟀 193
Giant knotweed tea　虎杖茶 479
Giant mealy bug　草履硕蚧 188；草履蚧 188
Giant tea looper　圆纹尺蠖 172
Gibberellin　赤霉素 318
Gift-money for serving tea in wedding ceremony　送喜茶钱 568
Gilding silver saucer　银质鎏金茶托 527
Ginger and plum tea　姜梅茶 487
Ginger-salt-bean-sesame tea　姜盐豆子芝麻茶 560
Ginger salt tea　姜盐茶 484
Ginger tea　姜茶 487
Ginger yellow　姜黄 398
Gingko tea electuary　银杏茶膏 486
Gin tea　杜松子酒茶 473
Girl tea　姑娘茶 281
Glabrous sweetgrass　白茅 196
Glancing at Tea Laws and Regulations　茶法易览 680
Glass saucer　琉璃茶托 527
Glass tea bowl　琉璃茶碗 524

Glass tea set 玻璃茶具 519
Glasstube forecasting method 玻管预测法 213
Glaze 釉 519
Gley horizon 潜育层 151
Globulin 球蛋白 336
Glossy ganoderma tea 灵芝茶 477
Glucofuranose 呋喃葡萄糖 344
Glucopolypeptide 糖多肽 337
Glucose 葡萄糖 344
Glutamate dehydrogenase 谷氨酸脱氢酶 340
Glutamate synthetase 谷氨酸合成酶 341
Glutamic acid,Glu 谷氨酸 338
Glutamine,Gln 谷氨酰胺 339
Glutamyl methylamine 谷氨酰甲胺 339
Glutathion 谷胱甘肽 339
Glutelin 谷蛋白 336
Glycerophosphatide 甘油磷脂 343
Glycine,Gly 甘氨酸 337
Glycolipide 糖脂 344
Glycoprotein 糖蛋白 337
Go for tea drinking 吃茶去 559
Golden plate proof 金牌信符 25
Golden ring 金圈 397
Golden tip 金毫 393
Golden yellow 金黄 397
Gold medaled Huiming tea 金奖惠明 224
Gold or silver tea set 金银茶具 518
Gold-plating figured silver grinder shaft 鎏金团花纹银碾轴 541
Gold-plating hollowedout silvery cage with flying swan goose decoration pattern 鎏金镂空飞鸿毬路纹银笼子 543
Gold-plating silver case figured with double lion decoration pattern 鎏金双狮纹菱弧形圈足银盒 540
Gold-plating silver figured tea spoon 银质鎏金飞鸿纹银茶则 545
Gold-plating silver jug with figure decoration pattern 鎏金人物画银铮子 540
Gold-plating silver spoon with long handle and decorative pattern 鎏金流云纹长柄银匙 545
Gold-plating silver square case figured with double phoenix and mouth-holding ribbon 鎏金双凤衔绶圈足银方盒 541
Gold-plating silver tea grinder 银金花茶碾 541；鎏金壶门座茶碾子 541
Gold-plating silver tea grinder figured with swan goose and cloud decoration pattern 鎏金鸿雁流云纹银茶碾子 541
Gold-plating silver tea screen figured with flying red-crowned crane decoration pattern 鎏金飞仙鹤纹壶门座银茶罗子 542
Gold-plating silver turtle-shaped case 鎏金银龟盒 540
Gold-plating turtle-shaped tea dust case 鎏金龟形茶粉盒 540
Goldthread tea pulvis 黄连茶调散 488
Gone-off 走味 403
Gong Chun 供春 672
Gongchun teapot 供春壶 530；龚春壶 530
Gongmei 贡眉 265
Gongxi 贡熙 220
Gongxian kiln 巩县窑 521
Gong Zizhen 龚自珍 674
Good 好 405
Good lingering charm of tea 茶神❸ 6
Good Prescriptions Prepared with Tea and Wine 茶酒妙方八百八 703
Goosegrass 牛筋草 196
Gougunao 狗牯脑 239
Gougunaocha 狗牯脑茶 92
Gougunao Mountain 狗牯脑山 42
Gougunao Shishan tea 狗牯脑石山茶 239
Grab screen 撩筛机 454
Graded black tea 分级红茶 276
Graded black tea manufacturing method 分级红茶制法 370
Grade inspection 分级测定 414
Grade of branching 分枝级数 143
Grade of Water for Tea Brewing 水品 683
Grade ratio 质量比值 380
Grading and blending 定级归堆 376
Grading of Springs for Boiling Tea 煮泉小品 682
Grading on Spring and Tea 泉评茶辨 682
Grading standard of export tea 出口茶分级分类标准 420
Graining appearance 颗粒 395
Grain moth tea in Miao nationality 苗族米虫茶 565；虫茶(2) 565；茶虫屎 565
Grand Sight of China Tea 华茶大观 688
Grand Sight of Chinese Tea Culture 中国茶文化今古大

观 688
Grand Sight of Tea Customs in the World 世界茶俗大观 690
Grand Sight on Tea 大观茶论 681；茶论 681
Grant tea by emperor 赐茶果 553
Granule appearance 豆粒状 395
Granulosis Virus，GV 颗粒体病毒 211
Granulosis Virus of *Andraca bipunctata*，*Ab*GV 茶蚕颗粒体病毒 211
Grassy 青气 400
Gravel soil 砾壤 126
Green and astringency 青涩 403
Green bloomed 绿润(1) 396；绿润(2) 404
Green brick tea 青砖 283
Green brick tea manufacturing method 青砖茶制法 382
Green bristlegrass 附地菜 199
Green broad-winged planthopper 碧蛾蜡蝉 184；茶蛾蜡蝉 184
Green cochlid 褐边绿刺蛾 176
Green coffee scale 咖啡绿蚧 187
Green cottong scale 绿绵蜡蚧 187
Green eucleid 青刺蛾 176
Green food tea base 茶叶绿色食品基地 117
Green geometrid 青尺蠖 171
Greenish 生青 400
Greenish brown 青褐 404
Greenish dull 青暗 404
Greenish leaf 青张 404
Green lacewing 草蛉 207
Green leaf alcohol 青叶醇 352
Green leaf aldehyde 青叶醛 354
Green leaf container 贮青槽 434
Green leaf shaker 摇青机 435
Green leaf storage 贮青 367
Green leaf storage equipment 鲜叶贮青装置 434
Green leaf storage room 贮青室 386
Green leaf storage workshop 贮青车间 386
Green leaf trolley 贮青车 434
Green leaf water-separator 鲜叶脱水机 434
Green leaf with red edge 红镶边 404；红绿相映 404；绿叶红镶边 404
Green making machine 做青机 435
Green manure burying 埋青 137
Green manure for tea garden 茶园绿肥 138
Green manuring crop grown in the ridge of terrace 坎边绿肥 139
Green mirid bug 绿盲蝽 182
Green oilcloth bag 绿油囊 544
Green planthopper 青蛾蜡蝉 184
Green scaly weevil 绿鳞象甲 179
Green shield scale 垫囊绿绵蜡蚧 187；茶垫囊绵蚧 187
Green striped nettle-grub 丽绿刺蛾 174
Green tea 绿茶 220
Green tea and almond decoction 绿茶杏仁汤 480
Green tea and Chinese trichosanthes decoction 绿茶瓜蒌汤 480
Green tea and dark plum decoction 绿茶乌梅汤 480
Green tea and herbaceous peony decoction 绿茶赤芍汤 480
Green tea and honeysuckle decoction 绿茶银花汤 481
Green tea and pyrrosia decoctions 绿茶石韦汤 480
Green tea and radix curcumae decoction 绿茶郁金汤 480
Green tea dust 绿茶末 222
Green tea fanning 绿茶片 222
Green tea primary processing 绿茶初制 371
Green weevil 大绿象甲 179
Grey geometrid 灰尺蠖 171
Greyish dull 灰暗 396
Greyish green 灰绿 396
Greyish white 灰白 396
Grinder 茶碾 541
Grinding tea 研膏 365；研茶 365
Gritty 团粒 394
Ground branch 地蘖枝 289
Ground flow irrigation system for tea garden 茶园地面流灌系统 432
Ground tissue 基本组织 306
Groundwater level 地下水位 142
Group drive of tea machines 茶叶机械集体传动 465
Growing bud 生长芽 290
Growing condition of tea plant 茶树生长条件 117
Growing tip 生长锥 308
Growth dilution 生长稀释 206
Growth of root system 根系生长 298
Growth regulator substance 生长调节物质 318
Growth stimulating agent 生长刺激剂 318
Grub 蛴螬 193
Guaiacol 愈创木酚 357
Gualu 瓜芦 284
Guan 贯 549

Guangbei Tea Plantation 广北茶场 734
Guangbei Yinjian 广北银尖 253
Guangchanghe Tea Shop 广昌和茶庄 759
Guangde Tea Plantation 广德县茶场 729
Guangde Yunwu 广德云雾 233
Guangdong Dayeqing 广东大叶青 267
Guangdong Food Industrial Association, Tea Branch 广东省食品工业协会茶叶专业分会 771
Guangdong Oolong tea 广东乌龙茶 269
Guangdong Shuixian 广东水仙 98
Guangdong superior famous tea 广东名优茶 219
Guangdong Tea Import and Export Company Subordinate the First Tea Factory 广东茶叶进出口公司第一茶厂 746
Guangdong Tea Science Society 广东省茶叶学会 771
Guangfu Tea Plantation 广福茶场 734
Guangnan Baimaocha 广南白毛茶 107
Guangnan Nü'er tea 广南女儿茶 280
Guangqing Plantation 广青农场 738
Guangshun Fruit and Tea Plantation 广顺果树茶叶场 740
Guangxi Agri-Reclamation Institute of Tea 广西农垦茶叶研究所 765
Guangxi broken black tea 广西红碎茶 277
Guangxi jasmine scented tea 广西茉莉花茶 280
Guangxi osmanthus scented tea 广西桂花茶 280
Guangxi superior famous tea 广西名优茶 219
Guangxi Tea Science Society 广西茶叶学会 771
Guangxi Wuzhou Tea Import and Export Corporation 广西梧州茶叶进出口公司 755
Guangxi Zhuang Autonomous Region Native Product Corporation 广西壮族自治区土产公司 755
Guangyu Tea Shop 广裕茶庄 760
Guangzhou 光州 42
Guangzhou jasmine scented tea 广州茉莉花茶 279
Guangzhou National Famous Tea Center 广州全国名茶总汇(商店) 762
Guangzhou Native Products and Tea Corporation Tea Branch 广州市土产茶叶公司茶叶分公司 755
Guangzhou Tea Factory 广州茶厂 746
Guangzhou Xiaoye Baixin 广州小叶白心 99
Guanine 鸟嘌呤 347
Guan kiln 官窑 523
Guanyin Tea Plantation 观音茶场 739
Guanzhaicha 官寨茶 106
Guanzhuang Maojian 官庄毛尖 251
Guapian tea 瓜片茶 262
Guapian tea roasting machine 瓜片炒制机械 450
Guard cell 保卫细胞 309
Guazijin 瓜子金 91
Gubei Cuixiang 古北翠香 237
Gudong Chunya 古洞春芽 249
Guest-serving tea in Dong nationality 侗族待客茶 560
Guest-welcoming tea 迎客茶 559
Guibei Plantation 桂北农场 737
Guichi Cuiwei 贵池翠微 235
Guichi Tea Factory 贵池茶厂 744
Guideline for safety application of pesticides 农药安全使用准则 206
Guiding Xueya 贵定雪芽 259
Guiding Yangwangcha 贵定仰旺茶 104
Guiding Yunwu 贵定云雾 259
Guidong Linglong tea 桂东玲珑茶 250
Guihong 3 桂红 3 号 101
Guihong 4 桂红 4 号 101
Guihuatai Tea Plantation 桂花台茶场 740
Guihua Tea Plantation 桂花茶场 733
Guilin Maojian 桂林毛尖 254
Guilin Tea Factory 桂林茶厂 747
Guilin Tea Research Institute, Guangxi 广西桂林茶叶研究所 766
Guilin Yinhao 桂林银毫 254
Guilü 1 桂绿 1 号 102
Guinan Plantation 桂南农场 737
Guiren Mountain 归仁山 47
Guishan Tea Plantation 龟山茶场 733
Guishan Yanlü 龟山岩绿 245
Guiyang Tea Factory 贵阳茶厂 748
Guizhou Agriculture-Industry-Commerce Integrated Enterprise Company Subordinate Tea Factory 贵州省农垦农工商公司茶厂 748
Guizhou superior famous tea 贵州名优茶 219
Guizhou Tea Corporation 贵州省茶叶公司 755
Guizhou Tea Research Institute 贵州省茶叶科学研究所 765
Guizhou Tea Science Society 贵州省茶叶学会 771
Guizhou Yinya 贵州银芽 259
Guizhou Yunwu Xueya Tea Joint-Managing Corporation 贵州省云雾雪芽茶叶联营公司 756
Guji Cuifeng 古迹翠峰 241

Guke tea　谷壳茶 **254**
Gu Kuang　顾况 **663**
Gulao　古劳 **44**
Gulao tea　古劳茶 **253**
Gulao tea manufacturing method　古劳茶制法 **373**
Gulao Yinzhen　古劳银针 **253**
Gulian Spring　谷帘泉 **583**
Gulin Niupicha　古蔺牛皮茶 **102**
Gummy nettle grub　胶刺蛾 **176**
Gunnysack smell　麻袋气味 **401**
Gunpowder tea　珠茶 **220**
Gunpowder tea re-roasting cum polishing machine　珠茶炒车机 **453**
Gunpowder tea roasting machine　珠茶炒干机 **448**
Gunxue Xiangming　滚雪香茗 **265**
Guoji Yaogu Tea House　国际耀谷茶坊 **763**
Guolu　过卢 **284**
Guolu tea　锅肉茶 **253**
Guo Pu　郭璞 **662**
Guqian tea　古钱茶 **281**
Gushan Baiyun　鼓山白云 **238**
Guwahati Tea Auction Centre　高华哈第茶叶拍卖中心 **784**
Gu Yanwu　顾炎武 **673**
Guyi teapot　古逸壶 **537**
Gu Yuanqing　顾元庆 **670**
Guyuchun　谷雨春 **226**
Guzhang Maojian　古丈毛尖 **248**
Guzhu Mountain　顾渚山 **38**
Guzhu Zisun　顾渚紫笋(1) **79**；顾渚紫笋(2) **224**
Gynoecium　雌蕊群 **294**
Gypsum tea　石膏茶 **482**
Gypsum tea pulvis　石膏茶调散 **488**

H

H_2O_2 Acceptor oxidoreductase　受体 H_2O_2 氧化还原酶 **340**
Haibao　海宝 **472**
Hail damage　茶树雹害 **119**
Haimagong　海马宫 **47**
Hainan Agri-Reclamation Tea Factory　海南省农垦茶叶厂 **747**
Hainan broken black tea　海南红碎茶 **277**
Hainan CTC black tea　海南 CTC 红茶 **277**
Hainan Dabaihao　海南大白毫 **255**
Hainan Dayezhong　海南大叶种 **102**
Hainan Lingtou Tea Research Institute　海南岭头茶叶研究所 **766**
Hainan Longjing　海南龙井 **255**
Hainan superior famous tea　海南名优茶 **219**
Hai'ou Cuiya　海鸥翠芽 **254**
Hai'ou Plantation　海鸥农场 **736**
Haiqing Maofeng　海青毛峰 **242**
Hair　茸毛 **292**
Hair raising machine　提毫机 **450**
Hairy tip　茸毫 **393**；毫尖 **394**
Haishan Baozhong　海山包种 **271**
Haishan Longjing　海山龙井 **265**
Haiyang　海阳 **44**
Half-gourd ladle shaped teapot　半瓢壶 **534**
Half-range plucking　半幅式采摘 **431**
Halitosis removing activity　消口臭作用 **475**
Hama Spring　蛤蟆泉 **583**
Hammer　锤 **543**
Han Bangqi　韩邦奇 **669**
Handbook of Tea Production　茶叶生产技术手册 **707**
Handbook of Tea Production in Yunnan　云南茶叶生产技术手册 **708**
Handbook on Tea Physiology and Tea Biochemistry Experiments　茶树生理及茶叶生化实验手册 **714**
Hand driven tea-plucker　手动式采茶机 **431**
Handing over inspection　交接检验 **389**
Hand making　做手 **374**
Hand-picking room　手拣车间 **386**
Hand plucking　手采 **147**；手工采 **147**
Hanfang teapot　汉方壶 **537**
Hangzhou　杭州 **38**
Hangzhou Agricultural Middle School　杭州农业学校 **768**
Hangzhou Experimental Tea Plantation　杭州茶叶试验场 **729**
Hangzhou Meiwu Tea Shop　杭州梅坞茶叶商店 **761**
Hangzhou pan-fired green tea　杭炒青 **229**
Hangzhou Qiqiang　杭州旗枪 **224**
Hangzhou Qunle Offset Printing and Packing Factory　杭州群乐胶丝印刷包装厂 **743**
Hangzhou Qunle Tea Factory　杭州群乐茶厂 **743**
Hangzhou Tea Factory　杭州茶厂 **743**
Hangzhou Tea Machine General Factory　杭州茶叶机械总厂 **750**

Hangzhou Tea Mechine Research Institute 杭州茶叶机械科学研究所 765
Hangzhou Teamen House 杭州"茶人之家" 772
Hangzhou Teamen House Foundation 杭州茶人之家基金会 773
Hangzhou Tea Research Institute 杭州市茶叶科学研究所 765
Hangzhou Tea Research Institute, National Supply and Marketing General Cooperative 中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所 764
Hangzhou Xihu Longjing Tea Shop 杭州西湖龙井茶叶商店 761
Hankou Tea Factory 汉口茶厂 745
Hanlü 寒绿 81
Hanquan Pavilion 喊泉亭 5
Hanshui Yinsuo 汉水银梭 263
Hanwangshan Tea Plantation 汉王山茶场 739
Hanyu teapot 寒玉壶 531
Hanzhou 汉州 45
Haojian tea 毫尖茶 248
Haolü tea 毫绿茶 248
Haopingcha 蒿坪茶 109
Haploid 单倍体 59
Haploid breeding of tea plant 单倍体育种 66
Hard 重实 394
Hard plucking 强采 147
Harshness 粗涩 402
Hartia sinensis Dunn 舟柄茶 59
Hawksbill glaze 玳瑁釉 519
Hawthorn and licorice tea 山楂甘草茶 478
Hawthorn antidysentery tea 山楂止痢茶 487
Health-Protecting Function of Tea and Prescription 茶的保健功能与药用便方 703
Health-protecting tea 保健茶 477
Health-protecting Tea 340 健身茶 340 703
Healthy tea manufacturing method 保健茶制法 384
Heart-burnt 烧心 396
Heat exchange coefficient 换热系数 446
Heat exchange intensity 换热强度 446
Heating treatment 热处理 371
Heating treatment of black tea 红茶热处理 371
Heat pipe heat exchanger 热管式换热器 446
Heatstroke delivering activity) 消暑解热作用 475
Heatstroke preventing tea 防暑茶 484
Heavy and astringency 浓涩 402
Heavy and brisk 浓爽 402
Heavy and mellow 浓醇 402
Heavy and strong 浓强 402
Heavy and thick 浓厚 402
Heavy fixation on tender leaves 嫩叶老杀 368
Heavy flavour 浓郁 399
Heavy impurity 隔砂口 378
Heavy metal content inspection 重金属含量检验 410
Heavy pruner of tea bush 茶树重修剪机 428
Heavy pruning 重修剪 144
Hebei Tea Corporation 河北省茶叶公司 753
He Binran 何彬然 671
Hechang Shenren teapot 鹤氅神人 531
Hecheng Overseas Chinese Tea Plantation 合成华侨茶场 735
Hecun Xianming 鹤村仙茗 258
Hefeng Taizicha 鹤峰苔子茶 95
Hegang black tea 鹤冈红茶 276
Hei brick tea 黑砖茶 282
Hei brick tea compressor machine 黑砖茶压制机具 460
Hei brick tea manufacturing method 黑砖茶制法 382
Heihu Spring 黑虎泉 583
Heishan Tea Plantation 黑山茶场 734
Heiye Shuixian 黑叶水仙 99
Hekou Tea Experimental Plantation 河口茶叶试验场 731
Hemicellulose 半纤维素 346
Henan Maofeng 豫毛峰 243
Henan National Famous Tea Center 河南省全国名茶总汇(商店) 762
Henan Native Products Import and Export Corporation 河南省土产进出口公司 754
Henan superior famous tea 河南名优茶 218
Henan Tea and Animal By-products Corporation 河南省茶叶畜产品公司 754
Henan Tea Science Society 河南省茶叶学会 770
Hengchang Tea Shop 恒昌茶庄 761
Hengshan Mountain 衡山 44
Hengwen tea 横纹茶 230
Hengxian Tea Factory 横县茶厂 747
Hengyan Yunwu 横岩云雾 236
Heping 和平(1) 41; 和平(2) 44; 和平(3) 44
E,*E*-2,4-Heptadienal 反,反-2,4-庚二烯醛 353
E,*Z*-2,4-Heptadienal 反,顺-2,4-庚二烯醛 353
Heptanal 庚醛 354

Heptanoic acid　庚酸 355
Heptanol　庚醇 352
Heptanyl propenal　庚烯基丙烯醛 353
E-2-Heptenal　反-2-庚烯醛 353
Herba artemisiae anomalae tea　刘寄奴茶 484
Herbaceous peony tea　赤芍茶 480
Herbal Tea　药茶治百病 703
Herbal Tea and Human Health　新编药茶千方治百病 704
Herbicide applicator　除草剂撒布机 427
Herb tea manufacturing method　草药茶制法 384
Hesheng Tea Plantation　贺胜茶场 733
Heterocyclic fungicides　杂环类杀菌剂 201
Heterogeneity of phasic development　阶段发育异质性 298
Heterorhabditis nematode　异小杆线虫 209
Heterosis　杂种优势 65
Hewu tea　和雾茶 241
Hexahedral zisha teapot　六方紫砂壶 530
Hexanal　己醛 354
Hexanoic acid　己酸 355
Hexanol　己醇 352
E-2-Hexenal　反-2-己烯醛 354
Z-3-Hexenal　顺-3-己烯醛 354
Z-3-Hexene-1-ol　顺-3-己烯-1-醇 352
E-2-Hexenol　反-2-己烯醇 352
Z-3-Hexenyl acetate　顺-3-己烯基乙酸酯 356
Z-3-Hexenyl benzoate　顺-3-己烯基苯甲酸酯 356
Z-3-Hexenyl hexanoate　顺-3-己烯基己酸酯 356
β,*γ*-Hexenyl hexanoate　*β*,*γ*-己烯基己酸酯 356
n-Hexyl alcohol　正己醇 352
Heyuan Mountain　壑源山 41
Hezhou Wei tea-horse department　河州卫茶马司 13
High　高 405
High and brisk　高爽 402
High and pure　高纯 400
High and strong　高郁 400
High aroma　香高 400；高长 399；高锐 400
High-fired flavour　高火香味 399
High frequency desiccation　高频干燥 369
High frequency heating dryer　高频烘干机 443
High-grade Longdu Maofeng　高级龙都毛峰 280
High mountain Oolong　高山乌龙 272
High-photosynthetic efficiency breeding　高光效育种 67
High-quality Gulao Yinzhen　高级古劳银针 253
High voltage electrostatic tea stalk separator　高压静电式拣梗机 456
High volume spray application, HV　高容量喷雾法 204
High-yield breeding　高产育种 63
High-Yielding and Best-Quality Cultivation Technique of Tea Plant　茶树高产优质栽培新技术 710
High-yielding rhythm of tea　茶叶高产规律 123
Hilling-up of soil　培土壅根 151
Hilum　种脐 296
Hispid *Arthraxon*　荩草 196
Histidine, His　组氨酸 338
Historical famous tea　历史名茶 218
Historical Significance of *Tea Classics* and Japanese Tea Ceremony　《茶经》与日本茶道的历史意义 691
History about Tea　茗史 685
History Book on Tea　茶乘 685
History of China Tea　茶史部 1
History of Meng　蒙史 685
History of tea breeding　茶树育种史 62
History on the China Tea and Wine Culture　中国茶酒文化史 691
History on the Zisha Pottery　紫砂春秋 701
Hoeing and fertile soil infilling　抽槽换土 121
Holding　抓 391
Honey-sesame tea　蜂蜜芝麻茶 567
Honeysuckle and cicada slough tea　银蝉茶 488
Honeysuckle and folium perillae tea　金花苏叶茶 483
Honeysuckle and hawthorn tea　银花山楂茶 483
Honeysuckle scented tea　金银花茶(1) 278
Honeysuckle tea　银花茶 481；金银花茶(2) 478
Honey tea　蜜茶 487
Honey tea mixture for external application　茶蜜调涂方 479
Honggangshan Tea Plantation　红岗山茶场 733
Honggu Oolong　红骨乌龙 87
Hong Kong Tea Art Center　香港茶艺中心 763
Honglou Tea House　红楼茶社 760
Hongming Plantation　红明农场 738
Hongmudan　红牡丹 275
Hongqi Tea Plantation　红旗茶场(1) 730；红旗茶场(2) 733
Hongshan Baimao Tea Demonstrative Plantation　红山白毛茶示范场 735
Hongshui Oolong　红水乌龙 272
Hongxing Plantation　红星农场 735
Hongxing Tea Plantation　红星茶场 735

Hongxin Guan yin 红心观音 86
Hongya Fosbou 红芽佛手 87
Hongyang Guanyin 红样观音 86
Hongyang Plantation 红阳农场 735
Hongyan Shaonian teapot 红颜少年 532
Hongyan Yingchun 红岩迎春 257
Hongyuan Tea Plantation 洪源茶场 732
Hongzhou kiln 洪州窑 521
Hoop handle 提梁 516
Horizontal drain 横水沟 120
Horizontal resistance 水平抗性 214
Horizontal rotating cut tea plucking machine 水平勾刀式采茶机 430
Horizontal tube furnace 横管式热风炉 445
Horned wax scale 角蜡蚧 186
Horse Acts Annual 马政志 682
Horse market 马市 26
Horse preserving and evaluating department 估马司 13
Horseshoe three-article tea set 马蹄饭贝 525；三炮台 525；马蹄盖碗 525
Hot feeder dryer 输送带加热式烘干机 444
Hot smelling 热嗅 391；热闻 391
Houkeng 猴坑 40
Houkui 猴魁 230
Household specializing in tea production 茶叶专业户 514
Houshan Tea Plantation 后山茶场 739
Houttuynia honeysuckle tea 截菜茶 481
Houyezhong 厚叶种 89
How to Cultivate Tea 怎样栽培茶树(1) 706；怎样栽培茶树(2) 706；怎样栽培茶树(3) 708
How to Cultivate Tea Plant 怎样种好茶树 711
How to Cultivate Tea Plant and Produce Tea 怎样栽培茶树和采制茶叶 706
How to Cultivate Tea(The Second Edition) 怎样栽培茶树(第二版) 710
How to Produce Black Tea and Green Tea 怎样做好红茶和绿茶 716
How to Run a Small Tea Plantation 怎样培植小茶园 709
Huading tea 华顶茶 226
Huading Yunwu 华顶云雾 226
Huadi scented tea 花地香茶 261
Huadu Overseas Chinese Tea Plantation 花都市华侨茶场 735
Huafo Longzhao 化佛龙爪 260
Huafo tea 化佛茶 260
Huafo Xiangming 化佛香茗 260
Huagong Tea Plantation 花贡茶场 740
Huainan tea area 淮南茶区 112
Huajuan tea 花卷茶 282
Huajuan tea manufacturing method 花卷茶制法 382
Huamingyuan 华茗苑 761
Huangbo Maojian 黄檗毛尖 239
Huangbo tea 黄檗茶 239
Huangdan 黄棪 86
Huanggang Oolong 黄岗乌龙 87
Huangguanyin 黄观音 91
Huangguoshu Maofeng 黄果树毛峰 259
Huanghua Yunjian 黄花云尖 231
Huangjingcha 黄荆茶 84
Huangjin'gui 黄金桂(1) 86；黄金桂(2) 269；黄金贵 269
Huangjin tea 黄金茶 255
Huangling Mountain 黄岭山 39
Huanglong 黄龙 92
Huangmaoling Tea Plantation 黄茅岭茶场 734
Huangniu Mountain 黄牛山 43
Huangpi Overseas Chinese Tea Plantation 黄陂华侨茶场 736
Huangqi 黄奇 90
Huang Ru 黄儒 666
Huangshajie Tea Demonstrating Plantation 黄沙街茶叶示范场 734
Huangshan Cuizhu 黄山翠竹 232
Huang Shang 黄裳 667
Huangshan Gongju 黄山贡菊 232
Huangshan Hot Spring 黄山温泉 582
Huangshan Lümudan 黄山绿牡丹 232
Huangshan Maofeng 黄山毛峰 229
Huangshan Maojian 黄山毛尖 250
Huangshan Mountain 黄山 40
Huangshan Songzhen 黄山松针 232
Huangshan Tea Plantation 黄山茶场 739；黄山区茶场 730
Huangshan Yin'gou 黄山银钩 232
Huangshanzhong 黄山种 83
Huangshixi Maofeng 黄石溪毛峰 232
Huang Tingjian 黄庭坚 667
Huangtuan teapot 黄团 535
Huangtupo Tea Plantation 黄土坡茶场 734
Huangtu tea 黄土茶 281

Huangye Shuixian 黄叶水仙 99
Huangyezao 黄叶早 79
Huangzhou 黄州 43
Huangzhu Baihao 黄竹白毫 250
Huaru 花乳 2
Huatai Tea Corporation, Ltd. 华泰茶庄有限公司 757
Hua Tuo 华佗 661
Hubei dark tea 湖北黑茶 273
Hubei Famous and Quality Tea 湖北名优茶(2) 720
Hubei jasmine scented tea 湖北茉莉花茶 279
Hubei Maoqing 鄂毛青 248
Hubei roasted green tea 鄂炒青 248
Hubei superior famous tea 湖北名优茶(1) 219
Hubei Tea Science Society 湖北省茶叶学会 770
Huge copper teapot 大型铜茶壶 538
Huge porcelain teapot 特大型古瓷茶壶 536
Huge rock teapot 磐石壶 537
Huguang Plantation 湖光农场 736
Hu Haochuan 胡浩川 676
Huibai tea 辉白茶 227
Huifeng tea 回峰茶 253
Huifu Tea Market 惠福茶叶商场 763
Huilai spring 呼来泉 5
Huilong Lüyu tea 回龙绿玉茶 261
Hui Mengchen 惠孟臣 672
Huiming tea 惠明茶 225
Huiming Temple 惠明寺 39
Huimin Tea Factory 惠民茶厂 750
Huiru Tea House 惠如楼 762
Huishan bamboo tea stove 惠山竹茶炉 543
Huishan Spring 惠山泉 581
Huixiangcha 茴香茶 92
Huizhou basket-fired green tea 徽州烘青 237
Huizhou Tea Plantation 徽州茶场 730
Humifuse Euphorbia 地锦 198；奶疳草 198
Hunan black tea 湖红 276
Hunan dark tea 湖南黑茶 273
Hunan Famous Tea 湖南名茶 720
Hunan jasmine scented tea 湖南茉莉花茶 279
Hunan Jian tea 湘尖茶 282
Hunan superior famous tea 湖南名优茶 219
Hunan Tea and Fruit General Corporation 湖南省茶叶果品总公司 755
Hunan Tea General Corporation 湖南省茶叶总公司 755
Hunan Tea Science Society 湖南省茶叶学会 771
Hundred-seed weight 百粒重 75
Hungary 匈牙利 781
Huoguang Plantation 火光农场 736
Huolianfan Tea Plantation 火连畈茶场 732
Huoshan black tea 霍红 275
Huoshan Chrysanthemum tea 霍山菊花茶 232
Huoshan Cuiya 霍山翠芽 231
Huoshan Huangya 霍山黄芽 266
Hnoshan Jinjizhong 霍山金鸡种 84
Huoshan Tea Factory 霍山茶厂 745
Huoshan yellow large leaf tea 霍山黄大茶 267
Huoshan Yinqiu Tea Corporation 霍山银球茶叶公司 754
Hupao Spring 虎跑泉 582
Hupao tea 虎跑茶 239
Huqiu Mountain 虎丘山 36
Huqiu Third Spring 虎丘第三泉 581
Hushan Xiyutai Tea House 湖山喜雨台茶楼 758
Hu-tea trade certification 湖引 26
Hu-tea trade certification bill 湖票 26
Hu Yuanwai 胡员外 546
Huzhou 湖州 39
Huzhou Agri-Reclamation Tea Plantation 湖州农垦茶场 729
Huzhou Economic and Trade Group Tea Corporation 湖州市经贸集团茶叶总公司 744
Huzhou Tea Factory 湖州茶厂 744
Huzhou Zisun 湖州紫笋 224
Hybrid progeny 杂种后代 65
Hydraulic power dust extractor 水力式除尘器 466
Hydromill 水碓 549；水磨 549
Hydroperoxide lyase 氢过氧化物裂合酶 340
Hydrotropism 向水性 316；趋水性 316
Hydroxy-4-flavanol 羟基-4-黄烷醇 331
o-Hydroxyanisole 邻羟基茴香醚 357
Hydroxygenated amino acid 羟基氨基酸 337
Hydroxyproline,Hyp 羟基脯氨酸 338
Hygienic inspection 卫生检验 388
Hygienic standard 卫生标准 416
Hygienic standard of soft-packing materials for tea 茶叶软包装材料卫生标准 419
Hygroscopicity of tea 茶叶吸湿性 362
Hypertension heart disease releasing tea 高心茶 487
Hypocotyl 下胚轴 296
Hypoxanthine 次黄嘌呤 347

Ice nucleation-active bacteria on the gemmisphere of tea plant 茶树叶面冰核细菌 **216**

Illuminance 光照度 **118**

Illustrative Plates of Crop Pests and Diseases in China (Vol. Ⅵ) Tea Pests and Diseases 中国农作物病虫图谱(第六分册)茶树病虫 **713**

Immature embryo culture 未成熟胚培养 **319**

Immune function improving activity 增强免疫作用 **476**

Imperial court tea artistry 宫廷茶艺 **577**

Imperial edict on tea decree 通商茶法诏 **33**

Important Discussion on Grading Tea 茶品要论 **684**

Important Policies on Tea and Horse 茶马政要 **686**

Importing and exporting tea inspection 进出口茶检验 **406**

Improved variety 育成品种 **68**；改良品种 **68**；良种 **74**

INA bacteria INA 细菌 **216**

Inbreeding crossing 近缘杂交 **65**

Inclined pan 斜锅 **447**

Incomplete cost of tea 茶叶不完全成本 **503**

Increment analysis method 增量分析法 **501**

1*H*-Indene 1*H*-茚 **351**

India 印度 **776**

Indian lettuce 剪刀股 **197**；羊奶奶草 **197**

Indian nettle grub 白痣姹刺蛾 **176**；透刺蛾 **176**

Indicator plant for tea land 茶地指示植物 **119**

Indigestion delivering tea 化食茶 **485**

Indigo blue 靛蓝 **405**；靛青 **405**

Indirect evaluation 间接鉴定 **69**

Individual development 个体发育 **298**

Individual drive of tea machine 茶叶机械单机传动 **465**

Individual selection 个体选择 **66**；单株选择 **66**

Individual technical-economic effectiveness of tea industry 单项茶业技术经济效果 **500**

Indocalamus leaf 箬叶 **385**

Indole 吲哚 **358**

Indonesia 印度尼西亚 **776**

Indonesia Tea and Cinchona Research Institute 印度尼西亚茶叶和金鸡纳霜研究所 **785**

Indoor natural withering 室内自然萎凋 **368**

Induced evaluation 诱发鉴定 **70**

Industrial relation analysis method 产业关联分析法 **502**

Inferior 劣 **405**

Inferior tea 子口茶 **378**

Inflorescence 花序 **294**

Informal Collection of Tea Classics 茶经外集 **683**

Informal Discussion from Teaman 茶人漫话 **693**

Informal Discussion on Tea Drinking 饮茶漫谈 **699**

Infused leaf 叶底 **403**

Infused leaf plate 叶底盘 **391**

Ingraftment 接穗 **65**

Initial level 最初水平 **495**

Inland trade certification 腹引 **26**

Inner Mongolia Autonomous Region Native Products and Foodstuffs Corporation 内蒙古自治区土产副食品公司 **753**

Inner radiation 内照射 **67**

Inorganic fungicides 无机杀菌剂 **201**

Inositol 肌醇 **347**

Input-output analysis method 投入产出法 **501**

Inputting multi-grade raw teas and collecting single-grade finished tea 多级付制、单级收回 **377**

Inputting single-grade raw tea and collecting multi-grade finished tea 单级付制、多级收回 **377**

Inscription 款识 **516**

Insect behavior regulators 昆虫行为调节剂 **201**

Insect growth regulators 昆虫生长调节剂 **201**

Insect pathogenic virus 昆虫病原病毒 **210**

Insect sex pheromone 昆虫性信息素 **215**

Insect tea 虫茶(1) **477**

Inside manufacture 内焙 **5**

Inside tea 包心 **396**

Inspection of fake tea 假茶检验 **414**

Inspection of fresh tea shoots 鲜叶验收 **149**

Inspection of moulds in tea 茶叶霉菌检验 **410**

Inspection of nitrogenous compounds 含氮化合物检验 **407**

Inspection of semi-made tea 半成品茶理化检验 **406**

Inspection of stalk 含梗量测定 **414**

Inspection of tea hygienic norm 茶叶卫生指标检验 **410**

Inspection sampling from a batch of tea samples 大样检验 **388**

Inspection sampling from tea subsample 小样检验 **389**

Installation of tea machines 茶叶机械安装 **465**

Instant tea 速溶茶 **284**

Instant tea manufacturing method 速溶茶制法 **383**

Intact rate of plucked leaves 芽叶完整率 **432**

Integrated complex of tea industry and commerce 茶工商

联合企业 514；茶工贸联合企业 514；茶工商一体化企业 514
Integrated pest management of tea plant　茶树病虫害综合防治 213；茶树病虫害综合治理 213
Integration of China Tea and the Art of Painting, Calligraphy and Seal Cutting　茶艺风情——中国茶与书画篆刻艺术的契合 694
Intensive management　集约经营 494
Intercalary meristem　居间分生组织 305
Intercropping between tea and food crops　茶粮间作 116
Intercropping between tea and forest　茶林间作 116
Intercropping between tea and fruit tree　茶果间作 116
Intercropping between tea and rubber plant　茶胶间作 116
Interest Collection of Tea　清茗拾趣 697
Interest in Drinking Tea　饮茶的乐趣 699
Interesting Episode on Tobacco, Wine and Tea　烟酒茶趣话 690
Interesting News about Tea　茶叶趣谈 690
Interest in Tea　茗趣 699
International standard　国际标准 415
International standard of black tea　红茶国际标准 418
International standard of instant tea　速溶茶国际标准 418
International standard of tea　茶叶国际标准 418
International tea auction market　国际茶叶拍卖市场 513
International Tea Committee　国际茶叶委员会 783
International Tea Promotion Association　国际茶叶促进会 784
Internode　节间 288
Interplanting of replanting plant and old plant　新老套种 152
Interspecific crossing　种间杂交 65
Intertillage　中耕 129
In the style of the ancient well banisters teapot　仿古井栏壶 534
Intraspecific crossing　种内杂交 65
Introduction of variety　引种 67
Introduction to Tea Manufacturing Technology in the Soviet Union　介绍苏联茶叶工艺 716
Invariable price of tea　茶叶不变价格 494
Inversed-Dou-shaped teapot　方斗壶 535
Investigation method　调查研究法 500
Investigation on Tea and Horse　茶马类考 682
Investigation on the China Tea Commodity Economy　中国茶叶商品经济研究 723
Investigation Records on Tea in 50 Years Period　五十年茶叶研究录 688
Invitation card of tea feast and tea meeting　茶角❶ 8
Inward-folding degree of tea leaf　叶面内折度 301
Iodine, I　碘 349
α-Ionone　α-紫罗酮 355；α-紫罗兰酮 355
β-Ionone　β-紫罗酮 355；β-紫罗兰酮 355
Iran　伊朗 776
Iraq　伊拉克 780
Ireland　爱尔兰 781
Irish black tea　爱尔兰红茶 473
Iron, Fe　铁 349
Iron nutrition　铁素营养 134
Irregular　规格乱 395
Irregular flat　扁条 394
Irregular seed　异常型种子 296
Irrigational equipment for tea garden　茶园灌溉设备 432
Irrigation amounts in tea garden　茶园灌溉水量 139
Irrigation application rate　灌水定额 140
Irrigation cycle in tea garden　茶园灌水周期 140
Irrigation ditch　渠道 120
Irrigation index in tea garden　茶园灌溉指标 139
Irrigation in tea garden　茶园灌溉 139
Irrigation system in tea garden　茶园水利系统 120
Islamism and tea　伊斯兰教与茶 554
ISO 3720 Black Tea Standard　ISO 3720 红茶规格标准 786
Isoeugenol　异丁子香酚 357
Isolation drain in tea garden　隔离沟 120
Isolation tea scenting machine　隔离式窨花机 461
Isoleucine, Ile　异亮氨酸 338
Isotheaflavin　异茶黄素 333
Isovitexin　异牡荆苷 330
Israel　以色列 780

J

Jade bowl　玉碗 526
Jade carving mini-teapot　微型玉雕茶壶 538
Jade tea set　玉石茶具 517
Jakarta Tea Auction Centre　雅加达茶叶拍卖中心 784
Japan　日本 776
Japan clover　阴阳草 198；鸡眼草 198
Japanese Cayratia　老鸦藤 199

Japanese cottony scale 日本卷毛蜡蚧 187
Japanese hop 葎草 199；拉拉藤 199
Japanese wax scale 龟蜡蚧 186；日本蜡蚧 187
Jasmine flavour 茉莉香 399
Jasmine lactone 茉莉内酯 357
Jasmine scented tea 茉莉花茶 278
Jasmine scented tea as diplomatic gift 外事礼茶茉莉花茶 278
Jasmine tea manufacturing method 茉莉花茶制法 380
(Z)-Jasmone 顺茉莉酮 355
Jat 群体品种 68
Jawa 爪哇 776
Jet flow furnace 喷流式热风炉 446
Jia 榎 2
Jiajiang Tea Machine Factory 夹江县茶叶机械厂 751
Jiajing zisha teapot with handle 嘉靖紫砂提梁壶 530
Jiali 笳艗 448
Jiameng 葭萌 4
Jian'an Tea Records 建安茶录 680
Jianbohuang 尖波黄 97
Jianbohuang 13 尖波黄 13 号 97
Jianchuntai 荐春台 38
Jiande Bao tea 建德苞茶 226
Jiangbei tea area 江北茶区 113
Jiangcha 江茶 3
Jiangcheng Tea Plantation 江城农场茶场 741
Jianghua Kucha 江华苦茶 96
Jianghua Maojian 江华毛尖 249
Jianghua Tiancha 江华甜茶 96
Jiangjianyue Tea House 蒋检阅茶肆 758
Jiangjin Tea Machine Factory 江津茶叶机械厂 751
Jiangjun tea 将军茶 483
Jianglang Lümudan 江郎绿牡丹 226
Jiang Lingyu 江灵裕 675
Jiangnanchun Tea Shop 江南春茶庄 760
Jiangnan tea area 江南茶区(1) 113；江南茶区(2) 114
Jiangning 江宁 36
Jiangshan Lümudan 江山绿牡丹 226
Jiangshan Tea Corporation 江山市茶叶公司 743
Jiangshan Tea Factory 江山茶厂 743
Jiangsu black tea 苏红 276
Jiangsu Dongfang Tea Corporation 江苏东方茶叶公司 753
Jiangsu superior famous tea 江苏名优茶 218
Jiangsu Tea Corporation 江苏省茶叶公司 753
Jiangsu Tea Science Society 江苏省茶叶学会 770
Jiangtang Agri-Reclamation Plantation 蒋堂农垦场 729
Jiangxia Bifang 江夏碧舫 245
Jiangxi superior famous tea 江西名优茶 218
Jiangxi Tea Fruit and Foodstuffs Corporation 江西省茶果副食品总公司 754
Jiangxi Tea Science Society 江西省茶叶学会 770
Jiangyou Tea Factory 江油茶厂 748
Jiang Yunsheng 蒋芸生 676
Jianhao tea 剑毫茶 247
Jian kiln 建窑 522
Jiannan tea area 剑南茶区 113
Jianshui violet pottery tea-set 7 pieces 建水紫陶 7 件套茶具 548
Jian tea cup 建盏 525
Jianyang Tea Factory 建阳茶厂 745
Jianzhou 建州 41
Jiaochuang 交床 538；静沸 538
Jiaofu 焦釜 367
Jiaoling Overseas Chinese Tea Plantation 蕉岭华侨茶场 736
Jiaoran 皎然 663
Jiaoziping Tea Plantation 椒子坪茶场 739
Jiatu 葭萌 4
Jiayuan tea 家园茶 264
Jie 揭 540
Jiecha in Dongshan 洞山岕茶系 685
Jiecha manufacturing method 岕茶制法 374
Jietan 碣滩 44
Jietan tea 碣滩茶 249
Jiling Sugar Wine Vegetable and Foodstuffs Group Corporation, Tea Branch 吉林省糖酒蔬菜副食品集团茶叶分公司 753
Jiming tea as tribute 鸡鸣贡茶 256
Jinba Tea Plantation 金坝茶场 740
Jinbing 金饼 2
Jinci Spring 晋祠泉 581
Jinding Longjing 金鼎龙井 255
Jinding Mountain 金鼎山 47
Jinding Tea Shop 金鼎茶庄 763
Jindi Queshe 金地雀舌 234
Jin Facao 金法曹 546
Jinfeng 劲峰 81
Jing'an Feicui 靖安翡翠 240
Jingang Bilü 金刚碧绿 243

Jing brick tea 泾砖茶 **282**
Jingde teapot 景德壶 **537**
Jingdezhen kiln 景窑 **521**；景德镇窑 **521**
Jingdezhen porcelain cup and dish 景瓷杯碟 **547**
Jingdezhen porcelain flower-shaped saucer 影青六棱花形盏托 **527**
Jingdezhen porcelain hollowedout saucer 影青花口足镂空盏托 **527**
Jingdezhen porcelain tea bowl 景瓷茶碗 **525**
Jingdezhen porcelain tea cup 景瓷茶杯 **525**
Jingdezhen porcelain teapot 景瓷茶壶 **529**
Jingdezhen porcelain tea set 景德镇瓷茶具 **517**
Jingdezhen Tea Factory 景德镇茶厂 **745**
Jingdong Tea Factory 景东县茶厂 **750**
Jinggang Biyu 井冈碧玉 **241**
Jinggang Chunlei 井冈春蕾 **240**
Jinggang Cuilü 井冈翠绿 **239**
Jinggu Dabaicha 景谷大白茶(1) **105**
Jinggu Dabai tea 景谷大白茶(2) **263**
Jinggu Tea Factory 景谷茶厂 **750**
Jinghui Pavilion 境会亭 **39**
Jingji Tea Shop 景记茶庄 **762**
Jingmen Mountain 荆门山 **42**
Jingshan Mountain 径山 **38**
Jingshan tea 径山茶 **224**
Jingshan Xiangming 径山香茗 **224**
Jingting Lüxue 敬亭绿雪 **231**
Jingting Mountain 敬亭山 **40**
Jingtingshan Tea Plantation 敬亭山茶场 **730**
Jingting Xueluo 敬亭雪螺 **235**
Jinguanyin 金观音 **91**
Jingxian Jiancha 尖茶(2) **231**
Jingxian Tea Plantation 泾县茶场 **730**
Jingxian Tejian 泾县特尖 **231**
Jingxi Yunpian 荆溪云片 **222**
Jingyang Mountain 景阳山 **44**
Jingzhou 荆州 **42**
Jinhao tea 金毫茶 **275**
Jinhua Juyan tea 金华举岩茶 **227**
Jinhua Tea Factory 金华茶厂 **743**
Jinjian 金尖 **282**
Jinjian tea manufacturing method 金尖制法 **383**
Jinji Mountain 金鸡山 **45**
Jinjing broken black tea 金井红碎茶 **277**
Jinlong Queshe 金龙雀舌 **234**
Jinmian Qilan 金面奇兰 **88**
Jinniuzao 金牛早 **264**
Jinrong Fengyan 金绒风眼 **238**
Jinshan Cuiya 金山翠芽 **222**
Jinshanju Tea House 近山居茶馆 **761**
Jinshan Shiyu 金山时雨 **234**
Jinshan Tea Plantation 金山茶场 **735**
Jinsha Spring 金沙泉 **582**；金砂泉 **582**
Jinshui Cuifeng 金水翠峰 **247**
Jintai Maofeng 金台毛峰 **234**
Jintan Queshe 金坛雀舌 **222**
Jinxuan 金萱 **110**
Jinyun Maofeng 缙云毛峰 **256**
Jinzhai Tea Factory 金寨茶厂 **744**
Jinzhong tea 金钟茶 **228**
Jinzhong Tea Plantation 金钟农场 **740**
Jinzhou 金州 **47**
Jinzhu Yunfeng 金竹云峰 **246**
Jinzi Mountain 金字山 **42**
Jiuding Cuiya 九顶翠芽 **258**
Jiufengshan Tea Plantation 九峰山茶场 **728**
Jiuhua Maofeng 九华毛峰 **232**
Jiuhua Mountain 九华山 **39**
Jiuhuashan Tea Plantation 九华山茶场 **732**
Jiukeng 鸠坑 **38**
Jiukeng Maojian 鸠坑毛尖 **226**
Jiukengzhong 鸠坑种 **79**
Jiulianshan Tea and Forestry Plantation 九连山茶林场 **729**
Jiulianshan Tea Plantation 九连山茶场 **729**
Jiulongshan Maojian 九龙山毛尖 **260**
Jiulongshan Tea Plantation 九龙山茶场 **731**
Jiulong tea 九龙茶 **242**
Jiulong Yongcui 九龙拥翠 **262**
Jiulongzhu 九龙珠 **92**
Jiuqu 783 九曲 783 号 **93**
Jiuqu Hongmei 九曲红梅 **275**
Jiuqu Oolong 九曲乌龙 **275**
Jiushan Bihao 九山碧毫 **232**
Jiushan Cuijian 九山翠剑 **232**
Jiushan Cuiya 九山翠芽 **232**
Jiushan Queshe 九山雀舌 **232**
Jiushan Yunzhen 九山云针 **232**
Jiuyi Mountain 九嶷山 **43**；九疑山 **43**
Jiuyi Xiangfeng 九嶷香风 **252**

Jixi Shangtanyuan tea 济溪上坦园茶 239
Jiyang Yanling 暨阳雁翎 223
Jiyu teapot 集玉壶 536
Jizhou 吉州 41
Jizhou kiln 吉州窑 522
Job's tears seed tea 薏米保健茶 478
Job's tears tea 薏仁茶 481
Jordan 约旦 780
Ju 笴 540
Juanyong 隽永 2
Judong Plantation 句东农场 727
Jug tea 罐罐茶 560
Jug tea in Hui nationality 回族罐茶 563
Juhuachun 菊花春 81
Jujube and honey tea 枣蜜茶 487
Jujube-stone appearance 枣核形 393
Julie 具列 539
Junfu Yunwu tea 均福云雾茶 241
Jun kiln 钧窑 522
Junlian Tea Factory 筠连茶厂 748
Junshan Maojian 君山毛尖 249
Junshan Mountain 君山(1) 36；君山(2) 43
Junshan Tea Culture 君山茶文化 720
Junshan Yinzhen 君山银针 266
Junshanzhong 君山种 96
Juntianhu Plantation 军天湖农场 730
Jupu tea 菊普茶 279
Juvenescent stage 青年期 297
Juvenile stage 幼年期 296
Juyan 举岩 38
Juzhou Biya 莒州碧芽 242

K

Kaempferol 山柰素 331；茨非醇 331
Kaempferol-3-glucoside 紫云英苷 331
Kaiguang 开光 520
Kaihua Longding 开化龙顶 225
Kaihua Tea Factory 开化茶厂 742
Kaishan Baimaocha 开山白毛茶(1) 100
Kaishan Baimao tea 开山白毛茶(2) 255
Kang brick and golden tip tea compressor machine 康砖茶、金尖茶压制机具 460
Kang brick tea 康砖 283
Kang brick tea manufacturing method 康砖制法 383
Kangda Tea Art House 康达茶艺馆 762
Kaofang 拷方 224
Ked slug 茶斑蛾 178
Ked slug granulosis virus, *Ea*GV 茶斑蛾颗粒体病毒 212
Kemu Xiufeng 刻木秀峰 251
Kenya 肯尼亚 778
Kephalin 脑磷脂 344
Kettle 偏提 528；汤壶 528；汤瓶 528
Kinds of China Tea and Famous Tea 茶品悠韵——中国茶的品类与名茶 693
Kinds of Tea 茶类部 217
Kiwifruit tea 猕猴桃茶 481
Kneeling tea 跪茶 570
Knotweed 扁竹牙 198
Kombucha 红茶菌 472
Korea 韩国 777
Kuanglu 匡庐 42
Kuangshan Cuilü 匡山翠绿 257
Kuangshan Mountain 匡山 42
Kuankuoshui Tea Plantation 宽阔水茶场 740
Kudeng 苦蔸 284
Kuding tea 苦丁茶 284
Kugan Xiangming 苦甘香茗 241
Kugua 苦瓜 92
Kuifeng Maojian 魁峰毛尖 246
Kuijian 魁尖 230
Kujiejun 苦节君 543
Kukeng tea 苦坑茶 241
Kukoushi 苦口师 3
Kunming green brick tea 昆明青砖 281
Kunming Shilixiang 昆明十里香 260
Kunming Tea Factory 昆明茶厂 749
Kunyu Mountain 昆嵛山 42
Kutu 苦茶 2；苦檟 2
Kuwait 科威特 780

L

Labour for transporting tribute tea 茶夫 7
Labour productivity of tea industry 茶业劳动生产率 502
Labour service market of tea industry 茶业劳务市场 497
Lacking 清淡(1) 397；清淡(2) 403
Lacquerware tea set 漆器茶具 517
Lactose 乳糖 345
Ladle 瓢 544；牺杓 544；杓 544

Laijinyuxuan Tea House　来今雨轩 759
Laishan Yulu　崃山雨露 257
Lalang grass　茅草 196
L-alanine decarboxylase　丙氨酸脱羧酶 342
Lamellar green tea　片形绿茶 221
Lancang Tea Factory　澜沧茶厂 750
Lancui Yuming　岚翠御茗 257
Langao tea　兰膏茶 580
Langxi Tea Plantation　郎溪县茶场 730
Lang Ying　郎瑛 669
Lanke Mountain　烂柯山 38
Lantian Oolong　兰田乌龙 87
Lanxi Maofeng　兰溪毛峰 226
Lanxi Tea Plantation　兰溪市茶场 728
Laocangtou　酪苍头 4
Laochu Sanren teapot　老楮散人 532
Laodecheng Tea House　老德成茶庄 760
Laoliaotian tea　老寮田茶 271
Laonu　酪奴 2
Laopocha　老婆茶 4
Laoqing tea　老青茶 273
Laoshan Mineral Spring　崂山矿泉 583
Laoshan mineral spring tea　崂山矿泉茶 243
Laoshan Tea Plantation　崂山茶场 732
Laoshe Tea House　老舍茶馆 760
Laozhu Dafang　老竹大方 230
Laozhu Mount　老竹岭 40
Large　粗大 394
Large bodiless lacquerware teapot　大型脱胎漆茶壶 538
Large leaf tea　大叶子茶 262
Large Mise porcelain tea bowl　秘色瓷大茶碗 524
Large sized tea set 6 pieces with dragon and phoenix decoration　金地井光龙凤 6 头大茶具 547
Large tea house in Beijing　北京大茶馆 573
Large zisha teapot with handle　陆羽煮茶提梁壶 537
Laser breeding　激光育种 67
Lasting　味长 401
Latent bud　潜伏芽 290
Lateral branch　侧枝 288
Lateral bud　侧芽 289
Lateral meristem　侧生分生组织 306
Lateral root　侧根 287
Laterite　砖红壤 125
Late spring cold　倒春寒 119
Late sprouting variety　晚生种 69
Latosolic red soil　赤红壤 125；砖红壤性红壤 125
Law of the minimum nutrient　营养元素最低因子律 133
Lawrie tea processor　劳瑞切茶机 440；LTP 机 440
Laxative tea pill　通便茶丸 488
Layer by hilling　堆土压条 77；壅土压条 77
Layout of tea production　茶叶配置 502
Leaching　淋洗作用 129
Lead，Pb　铅 350
Leaf　叶 291
Leaf apex　叶尖 291
Leaf area　叶面积 301
Leaf area index　叶面积系数 301；叶面积指数 301
Leaf bud　叶芽 289
Leaf colour　叶色 292
Leaf cooling　凉青 374
Leaf diseases of tea plant　茶树叶部病害 154
Leaf formation　叶片形成 300
Leaf layer　叶层 301
Leaf longevity　叶片寿命 300
Leaf-maintaining plucking　留叶采 148
Leaf margin　叶缘 291
Leaf morphology　叶张 404
Leaf position　叶位 292
Leaf primordium　叶原基 308
Leaf protein　叶蛋白 336
Leaf scar　叶痕 292
Leaf-shape index　叶形指数 301
Leaf-spreading stage　展叶期 300
Leaf structure　叶片结构 308
Leaf surface　叶面 291
Leaf tea　叶茶(1) 217；叶茶(2) 276
Leaf trace　叶迹 292
Lebanon　黎巴嫩 780
Lechang Baimao 1　乐昌白毛 1 号 99
Lechang Baimaocha　乐昌白毛茶(1) 98
Lechang Baimaojian　乐昌白毛尖(1) 98；乐昌白毛尖(2) 253
Lechang Baimao tea　乐昌白毛茶(2) 253
Lechang Tea Plantation　乐昌茶场 735
Lecithin　卵磷脂 344
Legends of Famous Teas in China　中国名茶传奇 696
Legg-cutting machine　来格切茶机 440
Leggy　细长 393
Leimaping Tea Plantation　雷马坪茶场 740
Leishan Nationality Tea Factory，Guizhou Province　贵州

省雷山县民族茶厂 **756**
Leishan Tea Corporation 雷山县茶叶公司 **756**
Lei tea 擂茶 **561**
Lei tea in Anhua 安化擂茶 **561**
Lei tea in Jiangle 将乐擂茶 **561**
Lei tea in Linchuan 临川擂茶 **561**
Lei tea in southern Jiangxi 赣南擂茶 **561**
Lei tea in Taohuayuan 桃花源擂茶 **561**
Lei tea in Taojiang 桃江擂茶 **561**
Lei tea in Tujia nationality 土家族擂茶 **561**
Leizhao Penyun 雷沼喷云 **244**
Lemon tea 柠檬茶 **472**
Lengmiancao 冷面草 **3**
Leon style wine tea 里昂式酒茶 **473**
Leshan Tea Factory 乐山茶厂 **748**
Leshan Tea Plantation 乐山茶场 **731**
Leshan Xiufeng 乐山秀峰 **241**
Less 欠 **405**
50% Lethal concentration 50%致死浓度 **203**
95% Lethal concentration 95%致死浓度 **203**
95% Lethal dose,LD_{95} 95%致死量 **203**
Leucine,Leu 亮氨酸 **338**
Leucoanthocyanidin 隐色花青素 **331**；花白素 **331**
Leucocyanidin 芙蓉花白素 **331**
7369 Leucocyte increasing tablet 7369升白片 **469**
Leucodelphinidin 飞燕草花白素 **331**
Lever type compressor 杠杆式压砖机 **459**
Levy a tax 抽盘 **30**
L-glutamate ethylamine ligase 谷氨酸-乙胺连接酶 **341**
Liancha 10 涟茶10号 **97**
Liancha 11 涟茶11号 **97**
Liancha 2 涟茶2号 **97**
Liancheng Fenghou teapot 连城封侯 **532**
Lianfeng Dahao 莲峰大毫 **238**
Liangbeicha Jiao 两杯茶教 **11**
Liangdu Yinzhen 梁渡银针 **240**
Lianghe Moguo tea 梁河磨锅茶 **261**
Lianghu Tea Company 两湖茶叶公司 **757**
Liangyou Tea Shop 良友茶庄 **761**
Liangyuan Yilao teapot 梁园遗老 **531**
Liangzhou 梁州 **47**
Lianhuafeng tea pill 莲花蜂茶丸 **483**
Lianhua Yinsi 莲花银丝 **238**
Lianli tea 连理茶 **262**
Liannan Dayecha 连南大叶茶 **98**
Lianshan Cuiya 莲山翠芽 **243**
Liantang Mountain 莲塘山 **42**；连塘山 **42**
Liantang Tea Plantation 莲塘茶场 **736**
Lianxin tea 莲心茶(1) **238**；莲心茶(2) **268**
Lianyuan Tea Factory 涟源茶厂 **746**
Lianyunshan Jinzhen 连云山金针 **251**
Lianzhou Tea Plantation 连州茶场 **735**
Liaoyun 撩云 **545**
Libya 利比亚 **782**
Li Deyu 李德裕 **664**
Life-span of tea seed 茶籽寿命 **304**
Light 轻飘 **393**；飘薄 **393**；味淡 **401**；浅 **405**
Light bright 浅亮 **398**
Light compensation point 光补偿点 **311**
Light fixation on coarse leaves 老叶嫩杀 **368**
Light leaf processing line 轻身路 **379**
Light pruner of tea bush 茶树轻修剪机 **428**
Light pruning 轻修剪 **144**
Light red 浅红 **398**
Light saturation point 光饱和点 **311**
Light trap 灯光诱杀 **212**
Light yellow 鹅黄 **398**；糙米色 **396**
Lihe tea 澧河茶 **282**
Lijiangchun white tea 漓江春白茶 **266**
Lijiang Xiangya 漓江象牙 **266**
Lijiang Yinzhen 漓江银针 **255**
Lilac daphne and Chinese wild ginger root tea 芫辛椒艾茶 **479**
Lilan Nüshi teapot 俪兰女史 **532**
Li Lianbiao 李联标 **678**
Lilingdaye Pipacha 醴陵大叶枇杷茶 **96**
Limbe Tea Auction Centre 林贝茶叶拍卖中心 **784**
Lime taste 石灰气味 **401**
Lime vat storage 灰缸贮藏 **385**
Liming Tea Factory 黎明茶厂 **750**
cis-Limonal 顺柠檬醛 **353**
Limonene 柠檬烯 **350**；苎烯 **350**
Linalool 沉香醇 **351**；芳樟醇 **351**
Linalool oxide,furanoid 芳樟醇氧化物-呋喃型 **351**
Linalool oxide,pyranoid 芳樟醇氧化物-吡喃型 **351**
Linalool oxide(Ⅰ) 芳樟醇氧化物(Ⅰ) **351**
Linalool oxide(Ⅱ) 芳樟醇氧化物(Ⅱ) **351**
Linalool oxide(Ⅲ) 芳樟醇氧化物(Ⅲ) **351**
Linalool oxide(Ⅳ) 芳樟醇氧化物(Ⅳ) **351**
Lin'an Tea Factory 临安茶厂 **743**

Lin'an Tea Machine General Factory 临安茶机总厂 750
Lincang steamed green tea 临沧蒸青 261
Lincang Tea Factory 临沧茶厂 749
Lincang Tea Scientific Comprehensive Development-Experimental Tea Factory 临沧地区茶叶科技综合开发实验茶厂 749
Lindian Tea and Jute Plantation 林店茶麻场 733
Line 株系 69
Linear spotted locust 线斑腿蝗 180
Linghi stone teapot with handle 灵璧石提梁壶 537
Lingbo Xianzi teapot 凌波仙子 533
Linghu Chu 令狐楚 663
Lingjiao Plantation 岭脚农场 738
Lingle Baimaocha 凌乐白毛茶 100
Linglu Dabaicha 岭路大白茶 88
Lingnan tea area 岭南茶区 113
Lingshan Jianfeng 灵山剑峰 243
Lingshan Tea Factory 灵山县茶厂 747
Lingshui Spring 灵水 584
Lingtou Dancong 岭头单丛(1) 99; 岭头单丛(2) 270
Lingtou Tea Plantation 岭头茶场 738
Lingui Dayecha 临桂大叶茶 100
Lingxiaoya 凌霄芽 4
Lingyan Jianfeng 灵岩剑峰 240
Lingyuan Spring 灵源泉 584
Lingyun Baihao 凌云白毫 254
Lingyun Baimaocha 凌云白毛茶(1) 100
Lingyun Baimao tea 凌云白毛茶(2) 254
Linhai Panhao 临海蟠毫 227
Linru kiln 临汝窑 522
Linshu green tea 临沭绿茶 242
Linxiang Tea Demonstrating Plantation 临湘市茶叶示范场 734
Linxiang Tea Factory 临湘茶厂 746
Lipid 脂质 343; 类脂 343
Lipid and corpulence depressing activity 减肥消脂作用 475
Lipoprotein 脂蛋白 337
Lipoxygenase 脂质氧合酶 340
Liquid nitrogen preservation 液氮贮藏法 320
Liquid sugar and vinegar trap 糖醋诱杀 212
Liqun Tea House 利群茶馆 763
Liquor 茶汤(1) 397
Liquor colour 汤色 397; 水色 397
Liquor cup 汤碗 391
Liquor strength 浓强度 402
Liquor taste 汤味 401
Liquor tasting 开汤审评 390; 湿评 390
Li Shizhen 李时珍 670
Lishui Experimental Tea Plantation 溧水县茶叶实验场 728
Lishuitai Tea House 丽水台茶馆 758
List price of tea 茶叶牌价 506
Litchi black tea 荔枝红茶 285
Litchi tea 荔枝茶 484
Literary Quotation on Tea 茶典 689
Little Encyclopedia of Hong Kong Tea Arts 香港茶艺小百科 700
Liubao 六堡 44
Liucha Mountain 六茶山 47
Liucheng Overseas Chinese Plantation 柳城华侨农场 737
Liudong Dayecha 六垌大叶茶 100
Liudong tea 六垌茶 273
Liufu tea 六福茶 271
Liu Gao 刘缟 663
Liugui tea 六龟茶 272
Liuhe tea 六和茶(1) 485
Liu Junzhou 刘峻周 675
Liu Kun 刘琨 662
Liupucha 六堡茶(1) 101
Liupu tea 六堡茶(2) 273
Liupu tea processing machinery 六堡茶加工机具 451
Liuquan Spring 柳泉 583
Liu Rengui 刘仁贵 675
Liu Songnian 刘松年 668
Liu Xianting 刘献廷 673
Liuyeqing 柳叶青 253
Liu Yi 刘异 666
Liuyi Spring 六一泉 582
Liu Yi Well 柳毅井 584
Liu Yuanchang 刘源长 673
Liu Yuxi 刘禹锡 663
Liu Zongyuan 柳宗元 664
Liver colour 猪肝色 405
Liver-protecting activity 肝脏保护作用 474
Liver-protecting black tea 治肝红茶 484
Lixiangcao 离乡草 4
Li Yangxin 李养心 672
Li Yu 李渔 672

Lizhi Oolong 笠枝乌龙 87
Li Zhongfang 李仲芳 672
Local Annals of China, Selection of Tea Historical References 中国地方志茶叶历史资料选辑 724
Local evaluation 本地鉴定 70
Local famous tea 地方名茶 218
Local standard 地方标准 415
Local standard of tea 茶叶地方标准 416
Local variety 地方品种 68
Locust-tree bagworm 黑肩蓑蛾 173
London Tea Auction Centre 伦敦茶叶拍卖中心 784
Long'an Bixuan 龙安碧旋 264
Longan flavour 桂圆香 399
Longbei Plantation 龙北农场 736
Longbei Spring 龙焙泉 582
Long certification 长引 24
Longding tea 龙顶茶 225
Longdong Biya 龙洞碧芽 248
Longdongping Tea Plantation 龙涧坪茶场 739
Longdu Kekexiang 龙都颗颗香 280
Longdu Xiangming tea 龙都香茗茶 280；龙都香茗 280
Longevity Dongpo teapot with handle 万寿东坡提梁壶 537
Longfeng Maojian 龙凤毛尖 252
Longfeng tea 龙峰茶 247；龙凤茶(1) 271
Longgang Cuihao 泷岗翠毫 241
Longhong 龙泓 37
Longhong Spring 龙泓泉 582
Longhucui 龙湖翠 257
Long-Hu-Dou 龙虎斗 559
Longhudou tea 龙虎斗茶 482
Longitudinal drain 纵水沟 120
Longji Dayecha 龙脊大叶茶 100
Longjing 43 龙井 43 号 80
Longjing Changye 龙井长叶 82
Longjing Spring 龙井泉 582
Longjing tea 龙井茶 224
Longjing tea and Hupao spring water 龙井茶，虎跑水(1) 558
Longjing Tea and Otherelse (Zhejiang Famous Tea and Culture) 龙井茶及其他(浙江名茶与文化) 719
Longjing Tea Plantation 龙井茶场 728
Longjing tea shaping machine 龙井茶整形机 449
Longjing tea striplet lining machine 龙井茶理条机 449
Longjingzhong 龙井种 79
Longji tea 龙脊茶 254
Long leaf processing line 长身路 379
Longling Maojian 龙岭毛尖 255
Longling Qilan 龙岭奇兰 255
Longma tea 龙马茶 254
Longmen Plantation 龙门农场 738
Longnao Huogao 龙脑和膏 365
Long-pan roasting machine 槽式炒干机 447
Long-pan type fixing machine 槽式杀青机 436
Longqianchun 龙乾春 228
Longqiu Spring 龙湫泉 582
Longquan Baitian'e 龙泉白天鹅 228
Longquan Jianming 龙泉剑茗 259
Longquan kiln 龙泉窑 522
Longquan tea 龙泉茶(1) 248；龙泉茶(2) 271
Longquan Tea Plantation 龙泉茶场 732
Longquanwu kiln 龙泉务窑 522
Longquanwu-kiln white glazed saucer 龙泉务窑白釉盏托 527
Longquan Yujian 龙泉玉剑 237
Longshan green tea 龙山绿茶 254
Longshan Yinjian 龙山银尖 228
Longshan Yunhao 龙山云毫 261
Long shape roasted green tea 长炒青 220
Longsheng Longjicha 龙胜龙脊茶 100
Longshou tea 龙寿茶 271
Longtan Cuihao 龙潭翠毫 236
Longtan Tea House 龙潭茶庄 761
Longtuanzhu jasmine scented tea 龙团珠茉莉花茶 279
Long vibrating sifter 长抖筛机 455
Longwangya Tea Plantation 龙王垭茶场 732
Long-winged locust 绿蚱斯 180；欧亚片翅蚱 180
Longwu tea 龙舞茶 241
Longxia tea 龙虾茶 249
Longxi tea beverage 龙喜茶饮料 472
Longyan Lin tea 龙眼林茶 271
Longyan Yuye 龙眼玉叶 243
Long Ying 龙膺 671
Longyou Fenghuangshan Tea Plantation 龙游凤凰山茶场 728
Longzhong tea 隆中茶 246
Loose 松散 393
Loose and broken 松碎 393
Loquat stink bug 云斑毛蜡 183；枇杷黑波蜡 183；云蜡 183

Lotus leaf-shaped bowl 荷叶碗 525
Lotus leaf tea 荷叶茶 487
Lotus seed core health protecting tea 莲心健身茶 478
Lotus-seedpod-shaped bowl 荷莲碗 526
Lotus-shaped teapot with silvery handle 莲形银提梁壶 533
Louyingchun 漏影春 4
Loving For Tea Hometown 茶乡恋 697
Low 弱 405；低 405
Low aroma 香贫 400
Low-caffeine tea manufacturing method 低咖啡因茶制法 384
Low fire 小火 373
Low-hilly red soil 低丘红壤 126
Low temperature storage 低温贮藏 385
Low volume spray application,LV 低容量喷雾法 204
Low-yielding tea garden 低产茶园 150
LTP manufacturing method LTP 制法 371
Lu'an Bihao 六安碧毫 233
Lu'an Experimental Tea Plantation 六安市实验茶场 730
Lu'an Guapian 六安瓜片 230
Lu'an Longya 六安龙芽 233
Lu'an Tea Plantation 六安市茶场 729
Luba Tea Plantation 芦坝茶场 740
Lucha 泸茶 3
Lücha Lianxin 绿茶莲心 238
Luchen 漉尘 544
Lüchun Mayucha 绿春玛玉茶(1) 107
Lüchun Mayu tea 绿春玛玉茶(2) 260
Lüchun Tea Corporation 绿春县茶叶公司 756
Lufeng Overseas Chinese Tea Plantation 陆丰华侨茶场 735
Lüfeng tea 绿峰茶 246
Lu Guimeng 陆龟蒙 665
Lü Huiqing 吕惠卿 666
Lulei Tea Factory 泸雷茶厂 745
Lump 团块 394；茶乌龟 394；圆块 394
Lümudan Tea Corporation 绿牡丹茶叶公司 754
Lu Na 陆纳 662
Lung nourishing and phlegm reducing tea 润肺化痰茶 485
Luofeng tea 罗峰茶 241
Luohandang Yunwu 罗汉荡云雾 234
Luojia Tea Plantation 罗家茶场 731
Luo Lin 罗廪 670
Luoshezhong 洛舍种 80
Luo Shumi 罗枢密 546
Luosi 螺司 7
Lushan Mountain 庐山 41；鲁山 42
Lushan Yunwu 庐山云雾 239
Lushan Yunwu Tea 庐山云雾茶 720
Lüshuang 绿霜 235
Lu Shusheng 陆树声 669
Lü Tao 吕陶 666
Lutein 黄体素 335
Lutian Tea Plantation 芦田茶场 731
Lu Tong 卢仝 664
Lutong Spring 卢仝泉 583
Luxembourg 卢森堡 781
Luxi bamboo cylinder tea 潞西香竹筒茶 283
Lüya Foshou 绿芽佛手 88
Luyangcun Tea Shop 绿扬村茶庄 760
Lu You 陆游 667
Lu You Pool 陆游潭 584
Lu You Spring 陆游泉 584
Lu You Well 陆游井 584
Lu Yu 陆羽 663
Lu Yu,a Divinity on Tea 茶神陆羽 696
Luyuan 鹿苑 43
Luyuan Maojian 鹿苑毛尖 267
Luyuan tea 鹿苑茶(1) 267
Lu Yu,a Sage on Tea 茶圣陆羽(4) 697
Lu Yu New House 陆羽新宅 6
Lu Yu Research Association 陆羽研究会 772
Lu Yu's Writings 陆羽书录 696
Lu Yu Tea Art Center 陆羽茶艺中心 773
Lu Yu Tea Culture Research Association 陆羽茶文化研究会 772
Lu Yu Tea Shop 陆羽茶叶店 762
Lu Yu Tea Spring 陆羽茶泉 583
Lu Yu Well 陆羽井(1) 581；陆羽井(2) 583
Luzhou 泸州 46
Luzi Well 陆子井 583
Lyophilization equipment 冷冻升华干燥设备 462
Lysine,Lys 赖氨酸 338

M

Macao Tea Art Association 澳门茶艺协会 773
Machinery of Tea Industry 机械部 425

Macroelements 大量元素 131
Macroscopic readjustment and control of tea industry 茶业宏观调控 496
Made tea coefficient 成品茶品质系数 380
Magnesium,Mg 镁 349
Magnesium nutrition 镁素营养 134
Magnetic tea cup 磁化茶杯 527
Magnolia scented tea 玉兰花茶 278；白兰花茶 278
Magnolia smell 透兰 399
Maguan Tea Factory 马关县茶厂 749
Magucha 麻姑茶(1) 92
Magushan Tea and Mulberry Plantation 麻姑山茶叶蚕茧场 730
Magu tea 麻姑茶(2) 240；麻姑茶(3) 571
Maike 麦颗 3
Main branch 骨干枝 288
Main processing line 本身路 379
Main stem 主干枝 288；主茎 288
Maize stamen tea 玉米须茶 487
Major Pests and Diseases of Crops in China and Their Control——Tea Pests and Diseases 中国农作物主要病虫害及其防治——茶病虫害 712
Making green 做青 374
Making tea after the second boiling and the beginning of the third boiling 背二涉三 578
Malate dehydrogenase 苹果酸脱氢酶 340
Malawi 马拉维 778
Malaysia 马来西亚 777
Mali 马里 782
Maltose 麦芽糖 345
Malty 麦芽味 403
Mamma Wang Tea House 王妈妈家茶肆 758
Management and Administration of Tea 茶叶经营管理 722
Management fee of tea enterprise 茶叶企业管理费 504
Management of Tea Industry 茶业经营管理学 723
Management of tea industry 茶业经营 493
Management strategy of tea enterprise 茶叶企业经营战略 511
Managing equipment of green tea leaf storaging room 贮青室管理设备 434
Manganese,Mn 锰 349
Manganese nutrition 锰素营养 134
Mangkou bowl 芒口碗 525
Mango eucleid 八角丁 175
Mango-shaped teapot 杧果壶 536
Mangshan Daye 莽山大叶 96
Mangshui Dayecha 滂水大叶茶 106
Manjing Well 满井 583
Mannose 甘露糖 344
Manqilan 慢奇兰 88
Mansehra Tea Experimental Station 曼塞赫拉茶叶研究站 785
Mansheng type teapot with handle 曼生提梁壶 536
Manual mister 手动式茶园弥雾器 426
Manual sprayer 手动式茶园喷雾器 426
Manual stalk extracting 手拣 378
Manual tea plucking machine 人力式采茶机 431
Manufacture of Tea 制茶部 361
Manufacturing method of xiaozhong black tea 小种红茶制法 370
Manufacturing tea according to raw material 看茶做茶 361
Maofeng 毛峰 221
Maohou 毛猴(1) 89；毛猴(2) 268
Maojian 毛尖 222
Maoji Tea Shop 茂记茶庄 758
Maolü 茂绿 82
Maolu Tea Plantation 茅麓茶场 727
Maoshan Changqing 茅山长青 223
Maoshan Qingfeng 茅山青锋 222
Maoshan Tea Plantation 茅山茶场 727
Mao Wenxi 毛文锡 665
Mao Xiang 冒褰 673
Maoxie 毛蟹(1) 86；毛蟹(2) 269
Mapao Spring 马跑泉 584；马刨泉 584
Marginal analysis method 边际分析法 501
Marginal cost 边际成本 498
Marginal product 边际产量 498
Marginal revenue 边际收益 498
Mark 唛号 390；唛头 390
Market demand table 市场需求表 498
Market-directed economic system of tea industry 茶业市场经济体制 496
Market sharing rate of tea products 茶业产品市场占有率 509
Market supply table 市场供给表 497
Marshall's dryer 马歇尔烘干机 444
Mass blending method 质量拼配法 379
Mass selection 集团选择 66

Master Puhui 普慧大师 661
Match of tea machinery 茶叶机械配备 464
Ma tea 马茶 283
Maternal plant 母本 64
Matric potential 衬质势 312
Maturation zone 成熟区 307
Mature tissue 成熟组织 306
Maturity stage 壮年期 297
Mauritania 毛里塔尼亚 782
Mauritius 毛里求斯 778
Maximum residue limit of pesticide in tea issued in China 茶叶中农药最高残留限量(中国) 206
Maximum residue limit of pesticide, MRL 农药最高残留限量 206
Mayicha 蚂蚁茶 107
Ma Yifu 马一浮 676
Ma Yin 马殷 665
Ma Zhongxi 马中锡 669
Mazu fetish in tea area 茶郊妈祖 571
McTear continuous roll-breaker 麦克蒂尔连续揉切机 439
Measles disappearing tea 散疹茶 488
Mechanical composition of fresh leaves 芽叶机械组成 361
Mechanical eluviation 机械淋移作用 129
Mechanical mixture 机械混杂 74
Mechanical plucking 机采 147
Mechanical stalk extracting 机拣 378
Mechanical tea plucking technique 机械化采茶技术(1) 432
Mechanical tissue 机械组织 306
Mechanism of root formation of cutting 扦插生根机理 317
Mechanization of Tea Production 茶叶生产机械化 721
Median lethal concentration, LC_{50} 致死中浓度 203
Median lethal dose, LD_{50} 致死中量 203
Median particles 腰档茶 378; 中段茶 378; 肚货 378
Median volume spray application, MV 中容量喷雾法 204
Medical health tea 药用保健茶 284
Medicinal tea 茶药❷ 8; 药茶 477
Medicine terminalia tea pulvis 诃子茶调散 489
Medium plucking 中采 148
Medium sprouting variety 中生种 69
Medium standard price of tea 茶叶中准价 506
Meet ancesters and elders by newly-married couple with tea 拜茶 570
Meifeng 眉峰 82
Meifeng Yunhao 眉峰云毫 241
Meijiang Cuipian 湄江翠片 259
Meijiang tea 湄江茶 259
Meilanchun 梅兰春 238
Meiling Maojian 梅岭毛尖 240
Meiliu songluo tea 梅刘松罗茶 484
Meishan tea 梅山茶 271
Meitai tea 梅台茶 271
Meitan Taicha 湄潭苔茶 104
Meitan Tea Plantation 湄潭茶场 741
Mei Yaochen 梅尧臣 666
Meizhan 梅占(1) 85; 梅占(2) 269
Meizhou 眉州 46
Meizhou Overseas Chinese Plantation 梅州华侨农场 731
Melitriose 蜜三糖 345
Mellow 醇和 402
Mellow and brisk 醇爽 402
Mellow and pure 醇正 402
Mellow and thick 醇厚 402
Memorial on establishing the tea tax to throne 请税茶奏 32
Memorial on the discussion of raising the tea tax put forward by Wang Bo 论王播增茶税疏 33
Memorial to throne on relaxing the tea-salt monopoly policy 乞宽茶盐榷货之法奏 35
Memorial to throne on stopping the Shuimo tea market 乞罢水磨茶场奏 34
Memorial to throne on the prohibition of saling private tea 禁商人盗贩私茶奏 33
Memorial to throne on the prohibition of tea farmer for saling private tea 禁园户盗卖私茶奏 33
Mengchen tea pot 孟公壶 531; 孟臣壶 531; 孟臣罐 531
Mengchen zisha round teapot 朱泥圆壶 531
Mengding Ganlu 蒙顶甘露 256
Mengding Huangya 蒙顶黄芽 266
Mengding Shihua 蒙顶石花 256
Mengdong spring tea 猛洞春茶 250
Menghai bamboo cylinder tea 勐海竹筒茶 281
Menghai Dayezhong 勐海大叶种 105
Menghai Foxiang tea 勐海佛香茶 260
Menghai Tea Factory 勐海茶厂 750
Mengku Dayezhong 勐库大叶种 105
Mengsa Tea Factory 勐撒镇茶厂 750

Mengshan 9 蒙山 9 号 **103**
Mengshan 11 蒙山 11 号 **103**
Mengshan 16 蒙山 16 号 **104**
Mengshan 23 蒙山 23 号 **104**
Mengshan Chunlu 蒙山春露 **257**
Mengshan Mountain 蒙山 **46**
Mengshan Tea Plantation 蒙山茶场 **740**
Mengzhichun Yinya tea 梦之春银芽茶 **261**
Menstrual function regulating tea 二花调经茶 **488**
Menthol 薄荷醇 **353**；薄荷脑 **353**
Merchant tea 商茶 **26**
Meristem 分生组织 **305**
Meristem zone 分生组织区 **307**
Mesh 筛号 **455**
Mesh tea 筛孔茶 **377**
Metabolism of tea polyphenols 茶多酚代谢 **328**
Metallic odour 铁腥味 **401**
Metallic taste 金属味 **403**
Metalloprotein 金属蛋白 **337**
Meteorological disasters for tea plant 茶树气象灾害 **118**
Methionine，Met 甲硫氨酸 **338**；蛋氨酸 **338**
Methods of Boiling Tea in Beiyuan 北苑煎茶法 **681**
Methods of Tea Cultivation 茶园耕作法 **710**
Methyl anthranilate 邻氨基苯甲酸甲酯 **356**
N-Methyl anthranilate *N*-甲基氨基苯甲酸酯 **356**
4-Methylguaiacol 4-甲基愈创木酚 **357**
Methyl jasmonate 茉莉酮酸甲酯 **356**
N-Methyl nucleosidase *N*-甲基核苷酶 **341**
N-Methyl nucleoside hydrolase *N*-甲基核苷水解酶 **342**
2-Methylpyrazine 2-甲基吡嗪 **358**
Methyl salicylate 水杨酸甲酯 **356**
Mianzhou 绵州 **46**
Miaoxi Tea Plantation 苗溪茶场 **739**
Microbal insecticides 微生物杀虫剂 **201**
Microclimate in tea garden 茶园微气候 **117**；茶园小气候 **117**
Microelements 微量元素 **131**
Micropropagation 微体繁殖 **320**
Micro-spraying 微喷 **141**
Micro-sprinkling irrigation 微型喷灌 **140**
Microwave desiccation 微波干燥 **369**
Microwave heating dryer 微波烘干机 **444**
Mijiang Yunfeng 沐江云峰 **253**
Mild 柔和 **402**
Milk tasting 加奶审评 **390**
Milk tea in Kazak nationality 哈萨克族米砖奶茶 **563**
Milk tea in Mongol nationality 蒙古族奶茶 **563**
Milk tea in Uygur nationality 维吾尔族奶茶 **563**
Milk tea in Zang nationality 藏族奶茶 **565**
Milky white 乳白 **398**
Millet-shaped pattern 粟纹 **11**
Miluo Longzhou 汨罗龙舟 **251**
Miluo Tea Demonstrating Plantation 汨罗市茶叶示范场 **734**
Mind Classics Teaching Maternial—— Pursuing of Spiritual Field of Tea Ceremony 心经讲义——茶道精神领域之探求 **688**
Mind improving activity 益思作用 **475**
Mineral elements in tea 茶叶矿质元素 **348**
Mineral nutrient elements 矿质营养元素 **131**
Ming 茗 **2**
Mingde tea 明德茶 **271**
Mingfeng 茗丰 **98**
Minghua 茗花 **86**
Mingke 茗柯 **4**
Mingling Mount 茗岭 **38**
Mingqianlü jasmine scented tea 明前绿茉莉花茶 **278**
Mingshan 名山❷ **45**
Mingshan Mountain 名山❶ **45**
Mingshan Tea Factory 名山茶厂 **748**
Ming tea 茗茶 **580**；无酒茶 **580**
Mingzhouzhong 茗洲种 **83**
Minhao 闽毫 **279**
Minhao jasmine scented tea 闽毫茉莉花茶 **278**
Minimum water holding capacity 最小持水量 **141**
Ministrial standard 部颁标准 **415**
Min kiln 民窑 **523**
Minority trade certification 土引 **26**
Minshan Mountain 闵山 **40**
Minty 薄荷味 **403**
Minyuan Maofeng 闵园毛峰 **232**
Mise porcelain broad-mouthed receptacle 秘色瓷茶盂 **539**
Mist spraying 雾喷 **141**；弥雾法 **204**
Mitong 米通 **520**
Mitral teapot 时大彬僧帽壶 **530**
Mixed 花杂(1) **396**；花杂(2) **404**
Mixed application of pesticide 药剂混用 **205**
Mixed selection 混合选择 **66**
Mixing dhool and flowers 茶花拌和 **380**

Mobile tea scenting machine　流动式窨花机 **461**
Modelling and Appreciation of Zisha Tea Pot　紫砂茶壶的造型与鉴赏 **701**
Model of tea machinery　茶叶机械型号 **464**
Modernization of tea industry　茶业现代化 **492**
Modern tea industry　近代茶业 **491**
Mogan Huangya　莫干黄芽 **227**
Mogan Mountain　莫干山 **38**
Moguo tea　磨锅茶 **262**
Moist and thermal effect　湿热作用 **375**
Moisture content meter of tea　茶叶水分测定仪 **466**
Moisture content on dry basis　干基含水率 **363**
Moisture content on wet basis　湿基含水率 **363**
Moisture diffusion coefficient of tea　茶叶水分扩散系数 **362**
Moisture evaporating　退青 **374**
Moisture movement　走水 **374**
Moisture requirement of tea plant　茶树需水量 **139**
Mojiang Yunzhen　墨江云针 **261**
Molecule drying equipment　分子干燥设备 **462**
Moli Lingyun Baihao　茉莉凌云白毫 **280**
Molybdenum,Mo　钼 **349**
Molybdenum nutrition　钼素营养 **134**
Mombasa Tea Auction Centre　蒙巴萨茶叶拍卖中心 **784**
Mongolian dandelion　蒲公英 **196**
Mono-clonal variety　单无性系品种 **69**
Monopodial branching　单轴分枝式 **299**
Monosaccharide　单糖 **344**
Morden Tea Arts　现代茶艺 **698**
Morocco　摩洛哥 **782**
Morphogenesis　形态发生 **298**；形态建成 **298**
Morphological classification method of tea plant　茶树形态分类法 **51**
Morphological classification of tea plant　茶树形态分类 **51**
Morphological taxonomic system of tea plant　茶树形态分类系统 **51**
Morphology of tea plant　茶树形态 **287**
Mortality　死亡率 **203**
Mortar appearance　臼形 **392**
Moruo Xiangming　沫若香茗 **257**
Mother bush garden　母本园 **75**；采穗园 **75**
Motherland of Tea(China Tea History)　茶的祖国(中国茶叶史话) **695**
Mother leaf　母叶 **75**
Motive power type of tea machinery　茶叶机械动力形式 **463**
Mottled-bamboo-shaped teapot with handle　斑竹提梁壶 **536**
Mottled green　花青 **404**
Mouding Huafo tea　牟定化佛茶 **260**
Mould　规 **548**
Mounted sprayer for tea garden　悬挂式茶园喷雾机 **427**
Movable sprinkling irrigation system for tea garden　茶园移动式喷灌系统 **432**
Movable sprinkling irrigator for tea garden　茶园移动式喷灌机 **433**
Moving sprinkling irrigation　移动式喷灌 **140**
Mozambique　莫桑比克 **778**
MRL of pesticide in tea of Australia　澳大利亚茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of EU　欧洲联盟茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of Germany　德国茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of Hungary　匈牙利茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of India　印度茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of Israel　以色列茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of Italy　意大利茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of Japan　日本茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of Kenya　肯尼亚茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of Netherlands　荷兰茶叶中农药最高残留限量 **788**
MRL of pesticide in tea of New Zealand　新西兰茶叶中农药最高残留限量 **789**
MRL of pesticide in tea of Peru　秘鲁茶叶中农药最高残留限量 **789**
MRL of pesticide in tea of South Africa　南非茶叶中农药最高残留限量 **789**
MRL of pesticide in tea of Switzerland　瑞士茶叶中农药最高残留限量 **789**
MRL of pesticide in tea of UK　英国茶叶中农药最高残留限量 **789**
MRL of pesticide in tea of UN　联合国茶叶中农药最高残

留限量 787
MRL of pesticide in tea of USA 美国茶叶中农药最高残留限量 789
MRL of pesticide in tea of Yugoslavia 南斯拉夫茶叶中农药最高残留限量 789
Mu Daizhi 木待制 545
Mug 茶缸(2) 539
Mug wart geometrid 瘤尺蠖 172
Muhezhong 木禾种 79
Mulberry leaf, chrysanthemum, mint and bamboo leaf tea 桑菊薄竹茶 483
Multicolored glaze 五彩 520; 古彩 520; 硬彩 520
Multi-drum roller 多桶式揉捻机 438
Multifunctional extraction jar 多功能提取罐 462
Multi-functional famous tea roasting machine 名茶多功能炒制机 450
Multifunctional health-protecting tea 多功能保健茶 477
Multi-functional lotus seed core tea 多功能莲心茶 478
Multipurpose Utilization of Tea 利用部 469
Multistalky 多梗 397
Multi-trough flat tea roasting machine 多槽式扁茶炒制机 449
Mummy silkworm and scallion tea 僵葱茶 483
Mummy silkworm tea 僵蚕茶 486
Mushan Tieguanyin 木栅铁观音 272
Musty 陈霉气味(1) 400; 陈霉气味(2) 402
Mutagen 诱变剂 67
Mutatochrome β-胡萝卜素氧化物 335; 柠黄质 335
Muyu Tea Plantation 木鱼茶场 732
Muzhou 睦州 39
Muzhou Jiukeng tea 睦州鸠坑茶 226
Myanmar 缅甸 777
Mycorrhiza fungi on tea plant 茶树菌根菌 133
Mycorrhiza of tea plant 茶树菌根 132
β-Myrcene β-香叶烯 350; β-月桂烯 350
Myricitrin 杨梅苷 331

N

Naming of variety 品种命名 68
Nan'an 南安 45
Nanbaoshan Tea Plantation 南宝山茶场 739
Nanchang Tea Factory 南昌茶厂 745
Nanchong Tea Plantation 南充茶场 729
Nanchuan Tea Factory 南川茶厂 747
Nancui Meilu 南翠眉绿 261
Nanfang Plantation 南方农场 738
Nanfang Tea Developmental General Corporation 南方茶叶综合开发总公司 755
Nangang Baozhong 南港包种 271
Nanhai Plantation 南海农场 738
Nanhaishen Longjing 南海神龙井 224
Nanhu Forestry Plantation 南湖林场 729
Nanhu pan-fired green tea 南湖炒青 264
Nanhu Tea and Forestry Plantation 南湖茶林场 730
Nanhu Tea Factory 南湖茶厂 743
Nanjiang Dayecha 南江大叶茶 102
Nanjian Tea Corporation 南涧县茶叶公司 756
Nanjing Tea Factory 南京茶厂 742
Nanjing Yuhua tea 南京雨花茶 222
Nanling Lanfeng 南岭岚峰 249
Nanlu Yinzhen 南路银针 265
Nanmu Well 楠木井 584
Nanning Overseas Chinese Investment Zone Tea Corporation 南宁华侨投资区茶叶公司 755
Nanning Scented Tea Factory 南宁花茶厂 747
Nanning Tea Factory 南宁茶厂 747
Nannuo Baihao 南糯白毫 260
Nannuo Mountain 南糯山 47
Nannuoshan Dayecha 南糯山大叶茶 105
Nanshan Baimaocha 南山白毛茶(1) 100
Nanshan Baimao tea 南山白毛茶(2) 254
Nanshan Shoumei 南山寿眉 223
Nantian Oolong 南田乌龙 87
Nantou Tea Plantation 南头茶场 728
Nanyang Gujian 南阳谷尖 233
Nanyuan tea 南源茶 230
Nanyue Mountain 南岳山(1) 36; 南岳山(2) 44
Nanyue Yunwu 南岳云雾 249
Nanzhang 南鄣 43
Nanzhong 南中 45
Naopeng tea for wedding ceremony in Bai nationality 白族闹棚茶 569
Naozi tea 脑子茶 365
Naozi tea manufacturing method 脑子茶制法 365
Naphthalene 萘 351
Nap phenomenon 午睡现象 310
Nashan Experimental Tea Plantation 捺山茶叶试验场 728
Nasuo Plantation 那梭农场 737

National Crop Variety Assessment Committee, Tea Branch 全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会 769
National Experimental Station of Vegetables, Ornamental Plants and Tea, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan 日本农林水产省蔬菜、观赏植物、茶叶试验场 785
National hygienic standard of tea 茶叶卫生国家标准 419
National-level famous tea 国优名茶 218
National orchid teapot 国兰壶 538
National People's Congress used tea cup 人代会茶杯 527
National standard 国家标准 415
National standard of basic tea for scenting 花茶级型坯国家标准 419
National standard of compressed tea 紧压茶国家标准 418
National standard of flowery brick tea 花砖茶国家标准 418
National standard of Fu brick tea 茯砖茶国家标准 418
National standard of Hei brick tea 黑砖茶国家标准 419
National standard of hygienic inspection methods for tea 茶叶卫生检验方法国家标准 423
National standard of Jinjian tea 金尖茶国家标准 419
National standard of Kang brick tea 康砖茶国家标准 419
National standard of physical and chemical inspection methods for tea 茶叶理化检验方法国家标准 422
National standard of tea 茶叶国家标准 416
National standard of tea machinery 茶叶机械国家标准 420
National standard of tea package and transportation 茶叶包装运输国家标准 419
National standard of the fourth set of broken black tea 第四套红碎茶国家标准 418
National standard of the second set of broken black tea 第二套红碎茶国家标准 418
National standard of Tuo tea 沱茶国家标准 419
National Tea Quality Supervising and Testing Center 国家茶叶质量监督检验中心 769
National variety 国家品种 68
Natural crossing 天然杂交 63；自然杂交 63
Natural dormancy 自然休眠 305
Natural enemies of pests 害虫天敌 207
Natural evaluation 自然鉴定 70
Natural quality 自然品质 149
Natural resources of tea industry 茶业自然资源 494
Neat philippine violet 紫花地丁 200
Nectary 蜜腺 294
Needle appearance 针形 392
Needle-shaped green tea 针形绿茶 221
Needle type tea manufacturing method 针形茶制法 372
Negative priming effect 负激发效应 128
Nematicides 杀线虫剂 202
Neoxanthin 新叶黄素 335
Neral 橙花醛 353
Nerol 橙花醇 353
Nerolidol 橙花叔醇 353
Net assimilation rate 净同化率 310
Netherlands 荷兰 781
Network-marked tortrix 网纹卷叶蛾 177
Neutral 平和(1) 400；平和(2) 402
Neutral amino acids 中性氨基酸 337
Neutralization 中和性 391
New-borne celebrating tea 打三朝 572；三朝歌茶 572
Newly created famous tea 新创名茶 218
New moon shaped pan type rolling and cutting machine 新月形盘式揉切机 439
New shoot 新梢 290
New shoot growth 新梢生长 300
New Tea Classics 茶经新篇 689
New tea garden construction 新茶园建设 119
New white tea 新白茶 266
New year tea 年茶 572
New Zealand 新西兰 783
Next inferior tea 次子口茶 378
Niangniangzhai Yunwu 娘娘寨云雾 246
Niaoshe tea 鸟舌茶 254
Niaozui 鸟嘴 3
Nickel, Ni 镍 349
Nicotine detoxicating activity 解烟毒作用 476
Niger 尼日尔 782
Nigeria 尼日利亚 782
Nine difficulties of tea 九难 555
Ninety-Nine Drinking Methods of Black Tea 红茶 99 种饮法 703
Ningde Prefecture Agricultural Middle School 宁德地区农业学校 768
Ningguo Tea Factory 宁国茶厂 744
Ninghong black tea 宁红 275
Ninghong Jinhao 宁红金毫 275
Ningqiang Queshe 宁强雀舌 263

Ningxiang smoked tea 宁乡烟熏茶 565；烟茶 565
Ningzhou 1 宁州1号 93
Ningzhou 2 宁州2号 93
Ningzhou 5 宁州5号 93
Ningzhou 6 宁州6号 93
Ningzhou 7 宁州7号 93
Ningzhouzao 宁州早 93
Ningzhouzhong 宁州种 92
Ninuo Tea Factory 尼诺茶厂 749
Ningxia Hui Autonomous Region Native Product, Fruit and Tea Corporation, Tea Branch 宁夏回族自治区土产果品茶叶总公司茶叶分公司 756
Nitrate reductase 硝酸还原酶 340
Nitrate reductase in tea plant 茶树硝酸还原酶 132
Nitrogen fertilizer 氮肥 137
Nitrogen-infilling packaging 充氮包装 385
Nitrogen, N 氮 348
Nitrogen nutrition 氮素营养 133
Nitrogen utilizing coefficient 氮素利用系数 313
Nitrosamines 亚硝胺类 358
Niu 纽 515
Niudi Mountain 牛牴山 43
Niuluohe Tea Factory 牛洛河茶厂 749
Niutoushan Tea Plantation 牛头山茶场 729
Nodular branch 结节枝 289；鸡爪枝 289
No-living 死青 375
Nonanal 壬醛 354
Nonanoic acid 壬酸 355
Nonanol 壬醇 352
Nonester type catechins 非酯型儿茶素 329
Non-fermented tea 不发酵茶 220
Nonlocal evaluation 异地鉴定 70
Non-selective herbicides 灭生性除草剂 202
Non-shaft through roasting machine 无轴式炒干机 448
Non-tube stove furnace 无管式热风炉 445
No-pollution tea garden 无公害茶园 117
Normal 端正 395
Normal bud leaf 正常芽叶 290
Normal root 定根 288
Normal shoot 正常新梢 290
Northeast India 东北印度 776
North Fujian Oolong tea 闽北乌龙茶 267；闽北乌龙 268
North Fujian Shuixian 闽北水仙 268
Notes of Tea Houses 茶寮记 683
Nuclear polyhedrosis virus, NPV 核型多角体病毒 210
Nucleoprotein 核蛋白 337
Nüguan Mountain 女观山 42
Nuoyuan Qingfeng 挪园青峰 245
Nursery 苗畦 76
Nursery of Tea Cutting 茶树短穗扦插育苗法 711；茶树短穗扦插育苗 711
Nutgrass blatsedge 莎草 198
Nutgrass galingale 回头青 198；香附子 198
Nutrient deficiency of tea plant 茶树营养元素缺乏症 168
Nutrition diagnosis on tea plant 茶树营养诊断 132

O

Obvious 显 405
Occluded phosphorus 闭蓄态磷 132
Ocimene 罗勒烯 350
Octagon roasting machine 八角式炒干机 448
Octagon teapot with multicoloured pottery clay 八方凌云绞泥壶 536
Octanal 辛醇 352；辛醛 354
Octanoic acid 辛酸 355
1-Octene-3-ol 1-辛烯-3-醇 352
Odour contamination 串味(1) 401；串味(2) 401
Offer a sacrify during cockcrow in Naxi nationality 纳西族鸡鸣祭 571
Offering tea 献茗 579；奉茶 579
Offer sacrifice with tea 以茶为祭 570
Offer sacrify to tea bush 祭茶树 571
Offer sacrify to tea fetish 祭茶神 571
Official manufacture 官焙 5；贡焙 5
Official tea 官茶(1) 26
Official tea general shop 官茶总店 16
Offshore tea auction 离岸茶叶拍卖 513
Oil heating rotary fixing machine 燃油式滚筒杀青机 436
Oil odour 机油气味 401
Oil palm nettle caterpillar 茶淡黄刺蛾 175；油棕刺蛾 175
Oil-salt tea 油盐茶 559
Oiltea camellia red-winged longicorn 油茶红翅天牛 192
Oil-tea tree seed bug 油茶宽盾蝽 183
Oil-tea with brown sugar 红糖油茶 569
Oily film 起釉 398
Old crop tea 陈茶 390

Old crop tea sample　陈茶样 390
Old tea garden　旧茶园 150
Oleander scale　常春藤蚧 186；夹竹桃圆蚧 186
Oleic acid　油酸 343
Oligosaccharide　寡糖 345
Olive, bamboo leaf and dark plum tea　榄竹梅茶 479
Olive, boat-fruited sterculia seed and honey tea　榄海蜜茶 479
Olive tea in southern Yangtze River region　江南元宝茶 572
One-above-the-other layout tea scenting machine　立体式窨花机 461
One basic, three top-dressing and multi-times spray-manuring　一基三追多次喷施肥法 137
One-hundred-bud weight　百芽重 149
One Hundred Questions on Tea Culture Knowledge　茶文化知识一百问 700
One Hundred Tea Pres-criptions for Common Illness　常见病饮茶疗法 100 方 703
On the Tea Drinking　茗饮之道 700
Oolong　乌龙(1) 87；乌龙(2) 269
Oolong black tea　乌龙红茶 277
Oolonghomobisflavan A　乌龙酮双黄烷 A 334
Oolonghomobisflavan B　乌龙酮双黄烷 B 334
Oolong Lianxin　青茶莲心 268
Oolong tea　青茶(2) 267；乌龙茶 267
Oolong tea primary processing　乌龙茶初制 374
Oolong tea processing machinery　乌龙茶加工机械 451
Oolongtheanin　乌龙茶素 334
Open chain glucose　开链葡萄糖 344
Opening rate　开孔率 444
Opening the top of teapot　茶壶揭盖续水 575
Opportunity cost　机会成本 498
Optimization of tea technological scheme　茶业技术方案择优 504
Optimizing the tea brewing　候汤 579
Optimum area for tea growing　最适宜区 112
Orange fanning　OF 277；橙黄片 277
Orange flavour　橘香 399
Orange peel tea　橘茶 486
Orange pekoe　OP 276；橙黄白毫 276
Orange tea　橙茶 473
Orange white bagworm　橘白蓑蛾 173
Orange yellow　橙黄 398
Orchid appearance　兰花形 392
Orchid-shaped green tea　兰花形绿茶 221
Organ culture　器官培养 319
Organic manure for tea garden　茶园有机肥 138
Organic tea garden　有机(天然)茶园 117
Organic tea industry　有机茶业 492
Organization of variety registration　品种审定组织 73
Organochlorine insecticides　有机氯类杀虫剂 201
Organo-germanium jasmine tea　有机锗花茶 477
Organoleptic quality norm of export tea　出口茶感官质量指标 420
Organophosphorous herbicides　有机磷类除草剂 202
Organophosphorous insecticides　有机磷类杀虫剂 201
Organosulfur fungicides　有机硫类杀菌剂 201
Oriental Beauty　东方美人 272
Oriental garden cricket　油葫芦 193；褐蟋蟀 193
Oriental moth　黄刺蛾 176
Original habitat of tea　茶树原产地 49
Original material garden　原始材料圃 71
Origin of Japanese Tea Ceremony——Teaching Material of the South Record　日本茶道源流——南方录讲义 690
Orthodox manufacturing method of broken black tea　红碎茶传统制法 370
Oscillating conveyer　振动槽 466
Osmanthus basket fired green tea　桂花烘青 278
Osmanthus black tea　桂花红茶 278
Osmanthus flavour　桂花香 399
Osmanthus Oolong　桂花乌龙 278
Osmanthus scented tea　桂花茶 278
Osmotic potential　渗透势 312
Other Editions of Tea Classics　别本茶经 684
Other Records of Cai Duanming　蔡端明别记 685
Ou kiln　瓯窑 521
Outer radiation　外照射 67
Outline of Japanese Tea Ceremony Culture　日本茶道文化概论 690
Outpost of the tax office　厘卡 32
Outpost tax　拓地钱 28
Outside manufacture　外焙 5
Ouxiangju Tea House　藕香居茶室 759
Ouyang Xiu　欧阳修 666
Oval slug caterpillar　扁刺蛾 174
Oval slug caterpillar NPV, *Ts*NPV　扁刺蛾核型多角体病毒 211
Ovary　子房 294
Over-drying in compressed tea manufacture　伤焙 367

Over-fire 老火(1) **373**
Over-fired 老火(2) **400**
Over-fired taste 老火(3) **403**
Overglaze colouring 釉上彩 **520**
Overgrown stalk 露老梗 **395**；露白梗 **395**
Overseas Chinese Tea Development and Research Foundation 华侨茶业发展研究基金会 **773**
Over-steaming in compressed tea manufacture 过熟 **367**
Overwintering bud 越冬芽 **290**
Overyellow 压黄❷ **365**
Ovule 胚珠 **294**

P

Packed rolling 包揉 **375**
Packed rolling by foot 踏包揉 **375**
Packed rolling by hand 手工包揉 **375**
Packet tea 小包装茶 **280**
Packing inspection of tea 茶叶包装检验 **406**
Packing workshop 包装车间 **386**
Paecilomyces tenuipes 细脚拟青霉 **210**
Paiqizhong 排旗种 **101**
Pakistan 巴基斯坦 **780**
Pale butterfly bush tea 密蒙花茶 **479**
Pale smartweed 旱苗蓼 **198**
Pale yellow 浅黄 **398**
Palm leaf taste 棕叶味 **402**
Pan 鉴 **516**
Pan'an Yunfeng 磐安云峰 **227**
Panfiring and polishing 补火车色 **378**
Panlong tea 蟠龙茶 **228**
Pantothenic acid 泛酸 **347**
Pan type fixing machine 锅式杀青机 **435**
Pan type roasting machine 锅式炒干机 **447**
Pan type roll-breaker 盘式揉切机 **439**
Pan type rolling machine 盘式揉捻机 **437**
Panwang tooth protecting tea 盘王健齿茶 **478**
Panxi Tea House 泮溪茶楼 **762**
Papaya tea 木瓜茶 **487**
Paper bag 纸囊 **539**
Paper-packed tea 纸包茶 **282**
Papery 纸异味 **403**
Papua New Guinea 巴布亚新几内亚 **779**
Paraxanthine 拟黄嘌呤 **347**
Parenchyma 薄壁组织 **306**
Parental combination 亲本选配 **64**
Parent stock 砧木 **65**
Paring 削 **391**
Partial collar pruning 抽刈 **144**；局部台刈 **144**
Pass 拍司 **32**；派司 **32**
Pasty 糊状(1) **395**；糊状(2) **405**
Paternal plant 父本 **64**
Pathogenic fauna in tea garden of China 中国茶园病原区系 **154**
Path tree 茶园行道树 **121**
Patting 拍 **366**
Payment for tea 茶资 **9**
Peach flavour 蜜桃香 **399**
Peanut cricket 花生大蟋蟀 **193**
Pearl appearance 珠形 **392**
Pear leaf tea 梨叶茶 **488**
Pearl round 浑圆 **394**
Pearl-shaped green tea 圆珠形绿茶 **221**
Pearl-shaped teapot 圆珠壶 **530**
Pearl tea manufacturing method 珠茶制法 **372**
Pearlwort 虎爪草 **198**；漆姑草 **197**
Pear white scale 长白蚧 **184**
Pectin 果胶 **346**
Pectinase 果胶酶 **342**
Peculiar odour 异味 **403**
Peculiar smell 异气 **401**
Pecuniary reward from the husband's female relatives 茶盘钱 **570**
Pedicel 花梗 **293**
Pekoe 白毫(2) **276**；P **276**
Pekoe dust PD **277**；白毫末茶 **277**
Pekoe fanning 白毫片 **276**；PF **276**
Pekoe souchong PS **276**；白毫小种 **276**
Pelloderm 栓内层 **308**
Pellucid broad-winged planthopper 眼纹广翅蜡蝉 **184**
Peng 棚 **549**
Pengfeng tea 膨风茶 **272**
Pengfeng tea manufacturing method 膨风茶制法 **375**
Pengkou 棚口 **46**；堋口 **46**
Penglai Xianming 蓬莱仙茗 **236**
Pengming Well 烹茗井 **582**
Pengzhou 彭州 **46**
Pentanal 戊醛 **354**
Pentanoic acid 戊酸 **355**
Pentanol 戊醇 **351**

Z-2-Pentene-1-ol 顺-2-戊烯-1-醇 352
1-Pentene-3-ol 1-戊烯-3-醇 351
Pepper tea 辣茶 483
Peptidase 肽酶 343
Percentage of broken shoot 破损率 149
Percentage of broken tea 碎茶率 368
Percentage of germination 发芽率 304
Percentage of net plucking 采净率 432
Percentage of residual shoots on plucking surface 漏采率 148
Percentage of tea commodity 茶叶商品率 505
Perforated tray dryer 百页式烘干机 442
Pericyle 中柱鞘 307
Periderm 周皮 308
Perilla leaf tea 苏叶茶 478
Periodic water consumption of tea plant 茶树阶段耗水量 139
Permanent tissue 永久组织 306
Permeation irrigation 渗灌 140
Peroxidase 过氧化物酶 340
Persimmon tea 柿茶 485
Persistant 持久 399
Persistent *froth on the brewing tea* 咬盏 579
Persistent period 残效期 203
Personal-need-tea interest 食茶息 30；食茶岁课 30
Person who blend tea with flavoring 调茶师 580
Peru 秘鲁 779
Pest diseases 害虫疾病 209
Pest fauna in tea garden of China 中国茶园害虫区系 168
Pesticide application techniques 农药使用技术 204
Pesticide deposite rate 农药沉积量 205
Pesticide residue inspection 农药残留量检验 410
Pesticide residue in tea 茶叶中农药残留 205
Pesticides banned to use in tea garden 茶园禁用农药 200
Pesticide spraying machine for tea garden 茶园喷药机具 426
Pesticides suitable for tea plantation 茶园适用农药 200
Pesticide taint 农药残臭 206
Petal 花瓣(1) 293；花瓣(2) 396
Petiole 叶柄 292
Phellem 木栓层 308
Phellogen 木栓形成层 308
Phenol 苯酚 357
Phenological forecasting 物候期预测 213
Phenophase evaluation 物候期鉴定 70
Phenoxy carboxylic acid herbicides 苯氧羧酸类除草剂 202
2-Phenylacetaldehyde 2-苯基乙醛 354
Phenylacetaldehyde 苯乙醛 354
Phenylacetonitrile 苯乙腈 358
Phenylalanine ammonia-lyase 苯丙氨酸脱氨酶 342
Phenylalanine，Phe 苯丙氨酸 338
2-Phenylethanol 2-苯乙醇 352
β-Phenylethanol β-苯乙醇 352
Pheophorbide 脱镁叶绿酸酯 334
Pheophytin 脱镁叶绿素 334
Phlegm reducing tea 清气化痰茶 486
Phoney K-eye small green leafhopper 假眼小绿叶蝉 181
Phosphatidyl choline，PC 磷脂酰胆碱 344
Phosphatidyl ethanolamine，PE 磷脂酰乙醇胺 343
Phosphatidylinositol，PI 磷脂酰肌醇 344
Phospholipid，PL 磷脂 343
Phosphoprotein 磷蛋白 337
5-Phosphoribose，R_5P 5-磷酸核糖 345
Phosphorus fertilizer 磷肥 137
Phosphorus nutrition 磷素营养 133
Phosphorus，P 磷 348
Phosphorus-pump theory 磷泵学说 132
7-Phosphosedoheptose，S_7P 7-磷酸景天庚酮糖 345
5-Phosphoxylose 5-磷酸木糖 345
Photodecomposition of constituents in fresh tea leaves 鲜叶中组分的光分解作用 363
Photoelectric stalk extracting 光电拣梗 378
Photoelectric tea stalk separator 光电式拣梗机 457
Photorespiration 光呼吸作用 311
Photosynthesis 光合作用 310
Photosynthetic efficiency 光合效率 310
Photosynthetic product 光合产物 310
Photosynthetic rate 光合速率 310
Phyllotaxy 叶序 292
Phylogenesis 系统发育 298
Physical and Chemical Analysis on Tea Quality 茶叶品质理化分析 722
Physical and chemical inspection methods of exporting tea 出口茶理化检验方法 406
Physical and chemical inspection of instant tea 速溶茶理化检验 414
Physical and chemical inspection of tea 茶叶理化检验 405
Physical and chemical inspection of tea appearance 茶叶

外形理化检验 413
Physical and chemical inspection of tea end products 成品茶理化检验 406
Physical and chemical inspection of tea products 茶制品理化检验 406
Physical and chemical norm for quality of export tea 出口茶质量理化指标 420
Physical and mechanical control 物理机械防治 212
Physical properties of soil 土壤物理性质 126
Physical withering 物理萎凋 369
Physiological character of leaf 叶生理特性 314
Physiological character of root system 根系生理特性 314
Physiological character of stem 茎生理特性 314
Physiological character of tea 茶树生理特性 309
Physiological dormant character 休眠生理特性 316
Physiological function of cutting and plucking 剪、采生理功能 317
Physiological function of nitrogen 氮素生理功能 313
Physiological function of root system 根系生理功能 314
Physiological index of irrigation 灌水生理指标 313
Physiology on Tea Cultivation 茶树栽培生理 715
Phytofluene 六氢番茄红素 335
Phytohormone 植物激素 317
Phytol 叶绿醇 334；植醇 334
Phytotoxin produced by tea grey blight pathogen 茶轮斑病菌毒素 215
Pianjia 片甲 3
Picking board 拣茶板 456
Picking leaf 摘片 373
Picking stool 拣茶凳 456
Picking tea 拣茶 367
Pickled tea in southern Yunnan 滇南腌茶 564
Pickled tea wine 腌茶酒 568
Pick-up sieving 捞筛 377
Pi Guangye 皮光业 665
Pile-fermentation 沤堆 376；渥堆 376
Piling 渥堆变色 376；闷堆 376
Piling-basin type baking basket 叠盘式烘笼 442
Pillow appearance 枕形 392
Pinchangchun health-protecting oolong tea 品常春健体乌龙茶 284
Pineapple tea 菠萝茶 473
α-Pinene α-蒎烯 350
Pine resin flavour 松烟香 399
Pingba Fruit Horticultural Plantation 平坝果树园艺场 740
Pingba Tea Plantation 坪坝茶场 739
Pingjiang Tea Factory 平江茶厂 746
Pingnan Tea Trader House 平南茶人之家 763
Pingshan Cuiming 平山翠茗 223
Pingshan Tea Plantation 平山茶场 728
Pingshui gunpowder tea 平水珠茶 220
Pingshui pan-fired green tea 平炒青 220
Pingwu Tea Factory 平武茶厂 747
Pingyang Huangtang 平阳黄汤 267
Pingyang Tezaocha 平阳特早茶 80
Pingyi 平夷 46
Pingyuan tea 平源茶 230
Pingyun 苹云 82
Pink 粉红 398
Pioneer crop 先锋作物 138
Pipecolic acid 哌可酸 339；哌啶-2-羧酸 339；豆叶氨酸 339
Pipe conveyer 管道输送器 466
Pipe manuring 管道施肥 137
Pipe-manuring irrigation 管道施肥灌溉 140
Pipe manuring irrigation system for tea garden 茶园管道施肥灌溉系统 433
Pi Rixiu 皮日休 665
Pistil 雌蕊 294
Plain 平淡 403
Plain and thin 浅薄 398
Plain lacquerware saucer 素漆托盏 528；漆托子 528
Plain pan 平锅(1) 447
Plane cauldron 平锅(2) 450
Plane circle sifter 平面圆筛机 454
Plane circle-sifting 平面圆筛 377
Plane circular sifter 圆筛 377
Plane tea cutter 平面切茶机 453
Plank caterpillar continuous roller 平板履带式连续揉捻机 438
Planned irrigated soil depth in tea garden 茶园灌溉计划土层深度 140
Plant-contour breeding 株型育种 67
Plant growth regulator 植物生长调节剂 318
Planting in double rows 双行条栽 123
Planting in individual plant 丛栽 123
Planting in multi-rows 多条栽 123
Planting in single row 单条栽 123
Planting style 种植方式 123

Plant propagation　植物繁殖体 **78**
Plastic electrostatic tea stalk separator　塑料静电式拣梗机 **457**
Plastic odour　塑料味 **401**
Plastic tea set　塑料茶具 **519**
Plate holding　把盘 **391**
Platelet aggregation inhibitory activity　抗血小板凝集作用 **474**
Plate of Lu Yu and Related Picture　陆羽图录 **696**
Plates of Ancient and Modern Tea Sets　古今茶具图 **700**
Pleurodesmospora　纺侧链孢 **209**
Plucked tea leaves with rejecting foreign matters　择之必精 **366**
Plucking basket　茶篮 **429**
Plucking implement and machinery of dark tea　黑茶采割机具 **429**
Plucking instead of pruning　以采代剪 **148**
Plucking peak date　洪峰期 **146**；高峰期 **147**
Plucking standard　采摘标准 **145**
Plucking system　采摘制度 **145**
Plucking with knife　割采 **148**
Plucking with shears　铗采 **148**
Pluck starting date　开采期 **146**
Pluck stopping date　封园期 **147**；停采期 **147**
Plum and sword bean tea　二绿玉冰茶 **478**
Plum black tea　梅肉红茶 **483**
Plum green tea　二绿茶 **484**
Plum tea　李子茶 **484**
Plumule　胚芽 **296**
Pneumatic conveyer　风力输送器 **466**
Pneumatic pressing roller　气动加压式揉捻机 **438**
Pneumatic tea cutter　风力式切茶机 **453**
Pneumonia delivering tea　肺痈茶 **485**
Point headed grasshopper　短额负蝗 **180**
Pointing tea　点茶 **556**
Point-shaped green tea　尖形绿茶 **221**
Poison bait　毒饵 **212**
Poisonous bottle　毒瓶 **216**
Poland　波兰 **781**
Polarity　极性 **316**
Polar transport　极性运输 **318**
Policy of premiums for tea sale　茶叶奖售 **506**
Policy-related loss　政策性亏损 **509**
Polishing combine unit　联合炒车机 **452**
Pollen germination　花粉萌发 **302**
Pollen grain　花粉粒 **294**
Polyethylene film tea garden　塑料大棚茶园 **117**
Polyhedrul inclusion bodies　PIB **211**
Polyphenol oxidase　多酚氧化酶 **339**
Polyploid　多倍体 **60**
Polyploid breeding of tea plant　多倍体育种 **66**
Polyporus umbellatus tea　猪苓茶 **481**
Polysaccharide　多糖 **345**
Polyspora axillaris (Roxb.) Sweet　大头茶 **59**
Pomegranate-shaped bowl　石榴碗 **526**
Pomelo flower scented tea　柚子花茶 **278**
Pomelo iced tea　柚子冰茶 **472**
Pomelo peel and ginger tea　柚姜茶 **487**
Popular variety　当家品种 **68**
Population structure of tea plant　茶树群体结构 **124**
Porcelain tea set　瓷茶具 **517**
Porridge-shaped concentrated tea　茶粥(2)❶ **557**；茗粥 **557**
Portable tea plucking machine　手提式采茶机 **430**
Portable tea pruner　手提式茶树修剪机 **428**
Positive priming effect　正激发效应 **128**
Post Box of Tea Arts　茶艺信箱 **699**
Post-fermentation　后发酵作用 **375**
Postmaturation　后熟 **391**
Post-maturation period of tea seed　茶籽后熟期 **122**
Post spring tea　寄新茶 **572**
Potassium fertilizer　钾肥 **137**
Potassium,K　钾 **348**
Potassium nutrition　钾素营养 **133**
Pot body　壶身 **516**；壶腹 **516**
Pot bottom　壶底 **516**
Pot Collection——the Treasure of Modern Zisha Arts　壶锦——当代紫艺珍品集 **701**
Potentiality of germination　发芽势 **303**
Potentiality of growth　生长势 **300**
Pot Evaluation　鉴壶 **692**
Pot handle　壶把 **516**
Pot intake　壶口 **516**
Pot shoulder　壶肩 **516**
Pot spout　流❶ **516**；壶嘴 **516**
Pottery tea set　陶茶具 **516**
Pouring cold water into infused leaf　开大汤 **390**
Pouring tea　斟茶 **579**
Power driven tea plucking machine　电动式采茶机 **431**
Practical Production Technique on Gourmet Green Tea

名优绿茶实用生产技术 706
Practical Tea Production Techniques in Hangzhou Tea Area 杭州茶叶生产实用技术 710
Practical Techniques on the Tea Cultivation and Manufacture 茶树栽培与茶叶加工实用技术 710
Prajñāpāramitāhrdayasūtra teapot 般若波罗蜜多心经壶 536
Precipitation 沉淀物 398
Precipitation intensity 降水强度 118
Predatory mites 捕食性益螨 208
Predatory operating 掠夺式经营 493
Predatory *Parena* beetle 黄宽颚步甲 208
Predatory *Stethoconus* buy 军配盲蝽 208
Preliminary tasting 初评 390
Prematurely senile tea plant 未老先衰茶树 150
Preparation of inspection sample 检验样制备 389
Preparation of paste tea 浆茶制法 384
Preparation of Special Tea Drinkings 特色茶饮料的制作 704
Preparing tea set 备具 578
Prescription and Development of Health-Protecting Tea 保健茶配方及开发 704
Prescriptions of Family Health-Protecting 喝——家庭保健茶疗谱 703
888 Prescriptions of Herbal Tea for Illness Curing and Health-protecting 药茶治病养生 888 方 704
Prescriptions of Tea Therapy 万病仙药茶疗方剂 704
Presentment on Tea and Horse in Various Dynasty 历朝茶马奏议 686
Present spring water to brew tea 赠泉烹茗 559
Preservation of soil water in tea garden 茶园保墒 142
Preserved tea sample 封存样 417
Presowing treatment 催芽 78
Press-fold tea plucking machine 压折式采茶机 430
Pressing brick 筑砖 382
Pressing tea 榨茶 364
Pressure dryer 正压式烘干机 444
Pressure potential 压力势 312
Price difference between fresh and old crop tea 新陈差价 507
Price difference between tea purchasing and selling 购销差价 506；进销差价 507
Price difference between various quality grade of tea 等级差价 507
Price difference between various tea cultivars with different qualities 品种差价 507
Price difference of tea 茶叶差价 506
Price elasticity of demand 需求价格弹性 498
Price elasticity of supply 供给价格弹性 497
Price ratio between tea and grain 茶粮比价 507
Price subsidy of tea 茶叶补贴价格 506
Primary culture 初代培养 320
Primary drying tea roller 初揉机 439
Primary growth 初生生长 305
Primary meristem 初生分生组织 305
Primary phloem 初生韧皮部 307
Primary processing 茶叶初制 367
Primary processing factory 初制厂 514
Primary Processing Machines of Black Tea 红茶初制机械 721
Primary Processing Machines of Green Tea 绿茶初制机械 720
Primary roasting 初造 365
Primary root 初生根 287
Primary structure 初生结构 305
Primary structure of root 根初生结构 307
Primary structure of stem 茎初生结构 308
Primary Technology of Black Tea 红茶初制工艺 716
Primary Technology of Green Tea 绿茶初制工艺 716
Primary xylem 初生木质部 307
Priming effect 激发效应 128
Primitive material 原始材料 63
Primitive type tea plant 原始型茶树 50
Princess Wencheng 文成公主 663
Principle and Operation of Tea Primary Processing Machines 初制茶机原理与使用 721
Principle and Practice of Tea Cutting 茶树扦插原理与实践 712
Principle and Technique for High Tea Quality 茶叶优质原理与技术 717
Principle of Tea Biochemistry 茶叶生化原理 714
Principle of Tea Processing Techniques 制茶技术理论 171
Printing ink odour 油墨气味 401
Private manufacture 私焙 5
Private tea 私茶 26
Procedure of tea brewing 泡茶程序 577
Proceedings on Tea Scientific Research (1991～1995) 茶叶科学研究论文集(2)(1991～1995) 706
Processing method of broken black tea 红碎茶制法 370

Processing Techniques for Chinese Famous and Quality Teas　中国名优茶加工技术 **718**
Processing Techniques of Scented Tea　花茶制造技术 **718**
Process packed tea processing machinery　做庄茶加工机具 **450**
Procyanidin β-2,3,3′-di-*O*-gallate　原氰定 β-2,3,3′-双-*O*-没食子酸酯 **331**
Procyanidin β-2,3′-*O*-gallate　原氰定 β-2,3′-*O*-没食子酸酯 **332**
Prodelphinidin β-2,3′-*O*-gallate　原花翠素 β-2,3′-*O*-没食子酸酯 **332**
Production base of tea commodity　茶叶商品生产基地 **502**
Production cost of tea　茶叶生产成本 **503**
Production feasibility　生产可行性 **505**
Production structure of tea industry　茶业生产结构 **504**
Productive shoot　生产枝 **289**
Productivity of unit effective opening area　筛分强度 **455**；单位有效筛分面积生产率 **455**
Productivity test of variety　品种生产试验 **72**
Product standard　产品标准 **415**
Professional standard　行业标准 **415**
Professional standard of tea　茶叶行业标准 **416**
Profit　盈利 **508**；赢利 **508**
Profit rate on costs　成本利润率 **508**
Profit rate on funds　资金利润率 **508**
Profit rate on output value　产值利润率 **508**
Program-controlled roller　程控式揉捻机 **438**
Program of variety registration　品种审定程序 **73**
Proline,Pro　脯氨酸 **338**
Promote tea drinking instead of wine　禁酒倡茶 **554**
Proof　护帖 **25**；由帖 **25**
Propagation by graft　嫁接繁殖 **77**
Propagation by layer　压条繁殖 **77**
Propagation by seed　种子繁殖 **77**
Propagation coefficient　繁殖系数 **75**
Propagation of improved variety　良种繁育 **75**
Propagation of tea plant　茶树传播 **50**
Propanal　丙醛 **354**
Propionic acid　丙酸 **355**
Proposing tea in wedding ceremony in Yao nationality　瑶族新婚敬茶 **569**
4-Propylcrotonal　4-丙基巴豆醛 **353**
4-Propylguaiacol　4-丙基愈创木酚 **357**
Prostrate knotgrass　萹蓄 **198**
Protamine　精蛋白 **336**
Protection forest belt　茶园防护林带 **120**
Protective price of tea　茶叶保护价格 **506**
Protective tissue　保护组织 **306**
Protein　蛋白质 **336**
Providing tea in charity　施茶 **555**
Provincial-level famous tea　省级名茶 **218**
Provincial variety　省级品种 **69**
Pruning cycle　采摘周期 **146**；修剪周期 **143**
Pruning implement and machinery of tea bush　茶树修剪机具 **427**
Pruning machine of tea bush　茶树修剪机 **427**
Pruning of mechanical plucking tea garden　机采茶园修剪 **145**
Pruning shears　修枝剪 **427**
Pruning time　修剪时期 **143**
Pu　朴 **549**
Pu'an Tea Plantation　普安县茶场 **741**
Pubu Mount　瀑布岭 **39**
Pubu Mountain　瀑布山 **39**
Puchuan Dazhelangcha　蒲川大折浪茶 **106**
Pu'er Banshan Tea Plantation　普洱板山茶场 **741**
Pu'er brick tea　普洱砖茶 **283**
Pu'er cube tea　普洱方茶 **283**
Pu'er Mountain　普洱山 **47**
Pu'er roast tea　普洱烤茶 **560**
Pu'er Tea　普洱茶(2) **720**
Pu'er tea　普洱茶(1) **273**
Pu'er tea as tribute　普洱贡茶 **283**
Pu'er tea manufacturing method　普洱茶制法 **383**
Pu'er tea served without seasoning　普洱清茶 **563**
Pu'er wine tea　普洱酒茶 **563**
Pujiang Chunhao　浦江春毫 **227**
Pumpkin flavour　南瓜香 **399**
Pumpkin-shaped teapot　南瓜形壶 **533**
Pungency　刺激性 **403**
Pungent　辛辣(1) **400**；辛辣(2) **403**
Pungent astringency　辛涩 **403**
Puning Overseas Chinese Plantation　普宁华侨农场 **736**
Puquan tea　瀑泉茶 **246**
Pure　纯正 **400**
Pure and normal　纯和 **400**
Purine derivatives　嘌呤类衍生物 **346**
Purines　嘌呤碱类 **346**

Purple perilla tea 双叶茶 **478**
Purple soil 紫色土 **125**
Purple violet 堇菜 **200**
Purslane 马齿苋 **199**
Putting tea into bamboo basket and pressing 装篓 **382**
Putting tea into tea pot 置茶 **579**；投茶 **579**
Putuo Baihuading tea 普陀白华顶茶 **227**
Putuo Buddha tea 普陀佛茶 **227**
Putuo Mountain 普陀山 **39**
Puwen Tea Factory 普文茶厂 **750**
Puwen Tea Plantation 普文农场茶场 **741**
Puzhong tea 埔中茶 **271**
PVC-Al sealing machine 复合薄膜封口机 **463**
Pyranoglucose 吡喃葡萄糖 **344**
Pyrethroid insecticides 拟除虫菊酯类杀虫剂 **201**
Pyrrosia tea 石韦茶 **480**

Q

Qatar 卡塔尔 **780**
Qi 旗 **3**；棨 **549**
Qianchuan Xuefeng 潜川雪峰 **236**
Qiandao Lake Jiukeng Tea 千岛湖鸠坑茶 **720**
Qiandao Yuye 千岛玉叶 **228**
Qianfeng Xuelian 前峰雪莲 **223**
Qiang 枪 **3**
Qian'gang Huibai 前岗辉白 **227**
Qianjiang Yin'gou 黔江银钩 **259**
Qianjin Lusun 千金芦笋 **252**
Qianjin tea 千金茶 **481**
Qianliang tea 千两茶 **282**
Qianling Yinhao 前岭银毫 **240**
Qianlong tea-set basket 乾隆茶篮 **539**
Qianlong Tingsong'an bamboo tea stove replicate 乾隆仿听松庵竹茶炉 **543**
Qianmei 419 黔湄 419 号 **104**
Qianmei 502 黔湄 502 号 **104**
Qianmei 601 黔湄 601 号 **105**
Qianmei 701 黔湄 701 号 **105**
Qian Qi 钱起 **663**
Qiantang 钱塘 **38**
Qianzhong tea area 黔中茶区 **113**
Qiaomiaotang 巧妙堂 **763**
Qiaoxiaoqizibingcha tea 侨销七子饼茶 **283**
Qiaoxiaoyuan tea 侨销圆茶 **283**
Qidiao Mige 漆雕秘阁 **546**
Qifeng tea 奇峰茶 **246**
Qifen tea in southern Fujian 闽南侨乡七分茶 **562**
Qijiang Dayecha 綦江大叶茶 **102**
Qijingtang green tea 七境堂绿茶 **237**
Qiju 器局 **539**；茶器笈 **539**
Qilan 奇兰 **88**
Qilichong Tea and Fruit Plantation 七里冲茶果场 **740**
Qimazhou tea 骑马洲茶 **230**
Qimen Black Tea 祁红(2) **718**
Qimen black tea 祁红(1) **274**
Qimen "four famous tea" 祁门"四大名家" **230**
Qimen Tea Factory 祁门茶厂 **744**
Qimen Tea Plantation 祁门县茶场 **730**
Qimen Tea Research Institute, Anhui Academy of Agricultural Sciences 安徽省农业科学院祁门茶叶研究所 **764**
Qimenzhong 祁门种 **83**
Qimen Zhuyezhong 祁门槠叶种 **83**
Qinba Wuhao 秦巴雾毫 **263**
Qingbin 青饼 **281**
Qingcheng 青城 **46**
Qingcheng Mountain 青城山 **45**
Qingcheng Xueya 青城雪芽 **257**
Qingdao Tea Group Corporation 青岛市茶叶集团公司 **754**
Qingfeng 青峰 **82**
Qingfeng tea 青峰茶 **245**
Qinggui Daye 清桂大叶 **98**
Qinghua 青花 **520**
Qinghuai Lüsuo 清淮绿梭 **244**
Qinghua Linglong 青花玲珑 **520**
Qinghua Linglong small sized tea set 8 pieces 青花玲珑 8 头小茶具 **547**
Qinghua porcelain mitral teapot figured with dragon decoration 青花龙纹僧帽壶 **529**
Qinghua porcelain saucer 青花盏托 **528**
Qinghua porcelain teapot with handle and two ears 青花双耳提梁壶 **536**
Qinghua tea set 22 pieces with double dragon decoration 青花玲珑龙心 22 头扁茶具 **547**
Qinghua tea set 9 pieces with double dragon decoration design 青花双龙 9 头茶具 **547**
Qingjiang Baihao 清江白毫 **248**
Qingliangshan green tea 清凉山绿茶 **253**

Qinglong Improved Tea Clone Plantation　晴隆茶树良种场 **741**
Qinglong Longjing　青龙龙井 **246**
Qinglong Queshe　青龙雀舌 **246**
Qinglu tea　青鹿茶 **482**
Qingming　青茗 **258**
Qingmingxiang　清明香 **256**
Qingmingzao　清明早 **80**
Qingming Zao tea　清明早茶 **228**
Qingrenshu　清人树 **4**
Qingshan tea　青山茶 **271**
Qingshan Tea Experimental Plantation　青山茶叶实验场 **727**
Qing Spring in Yuzeng Peak　玉甑峰清泉 **582**
Qingtang Bieye　青塘别业 **6**
Qing tea　清茶(1) **270** 清茶(2) **271**
Qingxin Damao　青心大冇 **109**
Qingxin Jialü teapot　倾心佳侣 **533**
Qingxin Oolong　青心乌龙 **109**
Qingxin Qilan　青心奇兰 **88**
Qingxi Tea Factory　清溪茶厂 **748**
Qingyang Mountain　青羊山 **44**
Qingyang Tianyuncha　青阳天云茶 **84**
Qingyan Mingcui　青岩茗翠 **253**
Qingyan Mountain　青岩山 **46**
Qinlongshan Tea Plantation　擒龙山茶场 **732**
Qinlü　秦绿 **264**
Qintang Maojian　覃塘毛尖 **254**
Qionglai Tea Factory　邛崃茶厂 **747**
Qiongzhou　邛州 **45**
Qipanshan Tea Plantation　棋盘山茶场 **734**
Qiqiang　旗枪 **224**
Qiqu　奇曲 **89**
Qishan Cuimei　齐山翠眉 **230**
Qishan Mingpian　齐山名片 **230**
Qitian Yinhao　骑田银毫 **250**
Qiupu Yulong　秋浦玉龙 **235**
Qixia Mountain　栖霞山 **36**
Qiyeshen Meirong tea　七叶参美容茶 **261**
Qizhou　蕲州 **43**
Qizibing tea　七子饼茶 **283**
Qualified seedling percentage　成苗率 **77**；出圃率 **77**
Quality breeding　品质育种 **63**
Quality coefficient　品质系数(1) **379**；品质系数(2) **389**
Quality evaluation　品质鉴定 **70**
Quality price difference of tea　质量差价 **507**
Quality-related constituents of tea　茶叶品质成分 **326**
Quality standard of export tea　出口茶品质标准 **420**
Quandu Yunwu tea　泉都云雾茶 **259**
Quangang Huibai　泉岗辉白 **226**
Quangang Longzhao　泉港龙爪 **275**
Quantitative forecasting of pests and diseases　病虫发生量预测 **214**
Quantitative identification of aromatic components　芳香物质定性检测 **409**
Quantity of tea commodity　茶叶商品量 **505**
Quan Zuwang　全祖望 **674**
Quarantine of seed and seedling　种苗检疫 **74**
Quercetin　槲皮素 **331**
Queshehao jasmine scented tea　雀舌毫茉莉花茶 **279**
Queshe tea　雀舌茶(1) **253**；雀舌茶(2) **262**
Question and Answer of Tea Pest and Disease Control Techniques　茶树病虫害防治技术问答 **712**
Question-and-Answer on Tea Processing Techniques　茶叶加工技术问答 **718**
Qufeng tea　屈峰茶 **244**
Quick-acting potassium　速效钾 **132**
o-Quinone flavanol　邻醌型黄烷醇 **330**
Quyuan Tea Plantation　屈原茶场 **734**
Quzhou Tea Mini-Machine Factory　衢州市微型茶机厂 **751**

R

Racemose branching　总状分枝式 **299**
Rachis　花序轴 **294**
Radiation breeding　辐射育种 **66**
Radiation dosage　辐射剂量 **66**
Radiation drying　辐射干燥 **369**
Radiation level　辐射级 **67**
Radiation-protecting activity　防辐射作用 **474**
Radicle　胚根 **296**
Radioactive element inspection　放射性核素检验 **410**
Radish tea　萝卜茶 **486**
Radix and folium isatidis tea　板兰大青茶 **484**
Radix curcumae tea　郁金茶 **480**
Raffinose　棉籽糖 **345**
Ragged　粗杂 **394**
Rainwater and snowwater　天泉 **580**
Raise nursling in industrial productive style　工厂化育苗

77
Raise tax 贴纳 29
Raising fragrance 提花 381
Raising hand plucking 提手采 147
Rake 耙 448
Random sampling for inspection 抽样检验 388
Raochi Xianzhi 饶池仙芝 240
Raoping Sezhong 饶平色种 270
Raoping Shuixian 饶平水仙 98
Raoping Tea Mansion 饶平县茶叶大厦 755
Raoping Tea Professional Market 饶平县茶叶专业市场 755
Rapid propagation 快速繁殖 320
Rare-earth element fertilizer 稀土元素肥料 138
Rate of emergence 出苗率 304
Rate of increase in tea sales 茶叶销售增长率 509
Rate of profit 盈利率 508
Rate of qualified tea seed 茶籽合格率 74
Rather 较 405；尚 405
Rational application standard of pesticide 农药合理使用准则 206
Rational close-planting 合理密植 123
Ratio of carbon and nitrogen 碳氮比 359
Ratio of polyphenols and amino acids 酚氨比 359
Ratio of tea and water 茶水比例 390
Raw and astringency 生涩 403
Raw dark green tea 黑毛茶 273
Raw dark green tea processing machinery 黑毛茶加工机具 450
Raw taste 生味 403
Raw tea 毛茶 376
Raw tea blending 毛茶拼配 377；毛茶拼合 377
Raw tea coefficient 毛茶品质系数 380
Raw tea processing 毛茶加工 376
Raw tea tasting 毛茶审评 389
Ray 射线 66
Ready-for-drink tea infilling equipment 茶水饮料灌装设备 463
Real dormancy 真休眠 305
Real leaf 真叶 292
Reasonable inventories 合理库存 508
Reasonable plucking 合理采摘 146
Recalcitrant seeds 顽拗型种子 296
Receipt 公据 25
Receptacle 花托 293
Recepting tea 受茗 579
Reciprocal crossing 反交 64
Reciprocating cut tea plucking machine 往复切割式采茶机 429
Reciprocating roasting machine 往复式炒干机 447
Reciprocating sifter 往复抖筛机 454
Reciprocating sifting 紧门 377；抖筛 377
Reclamation of tea garden 园地开垦 121
Re-collect sieving 净撩 377
Reconfirming tasting 复评 390
Record of Tea 茶记 679
Records of Beiyuan Imperial Tea in Xuanhe 宣和北苑贡茶录 681
Records of Mount Guzhu 顾渚山记(2) 679
Records of Tasting Tea in Dongxi 东溪试茶录 680
Records of Tea 煎茶录 680
Records of Tea Plucking 采茶录 679
Records of Tea Produced in Heyuan 壑源茶录 682
Records of Tea Produced in Luojie 罗岭茶记 684
Records of Waters for Boiling Tea 煎茶水记 679
Records on Tea 茶录(1) 680；茶录(2) 683；茶录(3) 684；茶录(4) 684；茶录(5) 684
Records on Tea Produced in Jian'an 建安茶记 681；建安茶用记 681
Recovering pruning 回头剪 144
Red and even 红匀 404
Red borer caterpillar 茶枝木蠹蛾 191
Red coffee borer 咖啡木蠹蛾 191；咖啡豹蠹蛾 191
Reddish 泛红(1) 396；泛红(2) 397；泛红(3) 404
Reddish brown 红褐(1) 397
Reddish brown 红褐(2) 404
Reddish brown spot locust 红褐斑腿蝗 180
Red-glazed porcelain mitral teapot 宣烧 529；鲜红釉僧帽壶 529
Redifferentiation 再分化 319
Red liquor 红汤 397
Red neck longicorn 茶红颈天牛 191
Red rib 红筋 395；红蒂 404
Re-drying 复火干燥 380；复烘 370
Red soil 红壤 125
Red stalk 红茎(1) 395；红茎(2) 404
Red stalk and red leaf 红梗红叶 404
Red stem and red leaves 水脚微红 366
Red stemed kalimeris 红梗菜 197
Red wax scale 红蜡蚧 187

Reexamining 复审 390
Reference Book on Tea Mountain 茶山节对 681
Refined rolling 精揉 372
Refined Tea Factory of Yingjiang Plantation 盈江农场精制茶厂 749
Refinement processing 精制 376
Refinement processing factory 精制厂 514
Refining rate 精制率 380
Refining Technology of Black Tea 红茶精制工艺 716
Reflectivity of tea 茶叶反射率 362
Reformation of tea plant 茶树改造 150
Reforming 换种改植 151
Reforming of tea garden feature 茶园园相改造 151
Reforming technique of tea garden 茶园改造技术 150
Regenerative ability 再生能力 316
Regenerative branch 更新枝 289
Regional experiment of tea variety 品种区域性试验 72
Regional flavour 地域香 399
Regional price difference of tea 地区差价 507
Regular spray application 常规喷雾法 204
Rehabilitation 以新代旧 152
Relative species of tea plant 茶树近缘植物 58
Relative transpiration 相对蒸腾量 313
Relative water content 相对含水量 142
Remove flower bud 摘蕾 77
Remove flower bud by chemicals 化学除蕾 77
Rengong Souchong 人工小种 274
Renhua Changyezhong 仁化长叶种 98
Renhua Yinhao 仁化银毫 253
Repeat rolling 复揉 368
Replanting by graft 嫁接换种 77
Replicated tea 仿制茶 391
Reporting period level 报告期水平 495
Reprocessed tea type 再加工茶类 218
Reproduction of Tea Improved Cultivars 茶树良种繁育 711
Reproductive growth 生殖生长 301
Reproductive growth period 生殖生长期 298
Reproductive isolation 生殖隔离 64
Reproductive organ 生殖器官 292
Reproductive plasm 生殖质 320
Reroasting workshop 炒干车间 386
Re-scenting with scented flower 压窨 381；压花 381
Re-separated tea 再分离茶 379
Residue 茶尾 371
Resistance 抗性 315
Resistance breeding 抗性育种 63
Resistance to pests and diseases in tea cultivars 茶树品种抗病虫性 214
Resource allocation of tea industry 茶业资源配置 494
Resource appraisal of tea industry 茶业资源评价 494
Respiration 呼吸作用 311
Respiratory intensity 呼吸强度 311
Responsibility system in tea industry 茶叶生产责任制 495
Resting bud 休止芽 290
Resting shoot 驻梢 290
Reticulated mottling horizon 网纹层 151
Return living 还阳 374
Review of The *Tea Classics* 茶经述评 696
Reviews on Tea 茶述 680
Reviving Program of China Tea 中国茶叶复兴计划 687
Rhamnose 鼠李糖 345
Rheumatic heart disease releasing tea 风心茶 486
Rhizoma cyperi and chuanxiong tea 香附川芎茶 483
Rhizoma gastrodiae chuanxiong tea 天麻川芎茶 482
Rhizosphere microorganisms tea plant 茶树根际微生物 132
Rhymed Formulas on Tea 茶诀 680
Riboflavin 核黄素 347
Ribonuclease RNA 酶 342；核糖核酸酶 342
Ricepaperplant and rush tea 通草茶 487
Ride-type tea plucking machine 乘坐式采茶机 431
Ring-larking 环剥法 144
Ripe taste 熟味 403
River thief 江贼 6
Riyue black tea 日月红茶 276
Rizhao Biya 日照碧芽 242
Rizhao Xueqing 日照雪青 242
Rizhu Mount 日铸岭 37；日注岭 37
Road-network in tea garden 茶园道路网 120
Roasted green tea 炒青绿茶 220；炒青 220
Roasted tea 百抖茶 564
Roasted wheat flavour 炒麦香 399
Roasting 炒 364
Roasting compressed tea after washing 炙茶 578
Roasting instead of steaming 善蒸不如善炒 364
Roasting machine 炒干机 447
Roasting pan 炒茶锅 447；炒叶锅 447
Roasting tea manufacturing method 炒青制法 371

Rocking green 摇青 374
Roll-breaker 揉切机 439
Roll-cutting workshop 揉切车间 386
Roller cutter 齿辊切茶机 440
Roller gaped tea stalk separator 辊轴间隙式拣梗机 456
Rolling 揉捻 368
Rolling and cutting 揉切 370
Rolling board 遛板 451
Rolling mass and flowering pekoe 搓团提毫 373
Rolling mass and tipping 搓团显毫 373
Rolling stand 揉捻台 437
Rolling tea 搓条 373
Rolling tea cutter 滚切式切茶机 453
Rolling tea with bamboo-broom 赶条 373
Rolling workshop 揉捻车间 386
Rongguang Plantation 荣光农场 737
Rongmei tea 容美茶 246
Root 根 287
Root cap 根冠 306
Root crown 根颈 288
Root diseases of tea plant 茶树根部病害 164
Root hair 根毛 288
Root-hair zone 根毛区 307
Rooting date 发根期 76
Rooting stage 发根阶段 76
Root sucker 徒长枝 289；根出条 289；根蘖 289
Root system 根系 287
Root system reforming 根系改造 150
Root-top ratio 根冠比 299
Rose black tea 玫瑰红茶 278
Rose flavour 玫瑰香 399
Rose green tea 玫瑰绿茶 278
Rose Jiuqu black tea 玫瑰九曲红茶 278
Rose scented tea 玫瑰花茶 278
Rosy 玫瑰红(1) 397；玫瑰红(2) 404
Rotary dryer 圆筒式烘干机 442
Rotary fixing machine 滚筒式杀青机 436
Rotary roasting machine 旋转式炒干机 447
Rotary screen 摇青筛 448
Rotary sifting 滚筒圆筛 377
Rotary trough type fixing machine 滚槽式杀青机 437
Rotation of pesticide application 轮换用药 205
Rotor type roll-breaker 转子揉切机 439；转子机 439
Rotor type roll-breaker method 转子揉切机制法 371
Rotorvane 洛托凡机 439
Rotovane-CTC manufacturing method 洛托凡-CTC 制法 371
Rough 粗糙 394；毛糙 394
Rough rolling 粗揉 372
Rougui 肉桂 87
Round and even 圆整 394
Round and straight 圆直 394
Round and tight 圆紧 394；圆斩 394；圆结 394
Round appearance 球形 392
Round leaf processing line 圆身路 379
Round leaf with oval cross section 浑条 394
Round lump 圆头 394
Round pan-fired green tea 圆炒青 220
Round shaped tea 圆茶 220
Round teapot figured with bamboo decoration 束竹圆壶 531
Round teapot with tripod 三足圆壶 530
Round teapot with tripod lid 鼎足盖圆壶 530
Round-ventral weevil 茶圆腹象 179
Rourua 揉捼 366
Routine breeding 常规育种 63
Routine inspection 例行检验 389
Row across plucking 跨行采摘 431
Royal milk tea 皇家奶茶 472
Ruancha 软茶 107
Ruanzhi Oolong 软枝乌龙 87
Rubai Yinzhen 汝白银针 251
Rucheng 入饼 365
Rucheng Baimaocha 汝城白毛茶 96
Ruguan-kiln celadon saucer 汝官窑青瓷托 528
Ruian Baimaocha 瑞安白毛茶 80
Ruicaokui 瑞草魁(1) 2；瑞草魁(2) 229
Ruichunxiang Tea Shop 瑞春祥茶庄 761
Ru kiln 汝窑 522
Runaozi 入脑子 365
Runzhou 润州 36
Ruquan Spring 乳泉 584
Russia 俄罗斯 779
Rutin 芦丁 331；芸香苷 331
Ruxiang 入香 365
Ruya Zongbo teapot 儒雅宗伯 530
Ruza 入杂 367
Ruzhong 入中 22
Rwanda 卢旺达 778

S

Sackcloth mat 麻布垫 435

Safe application standard of pesticide 农药安全使用标准 206

Safety interval 安全间隔期 206

Safranal 藏花醛 353

Saishan Maofeng 赛山毛峰 244

Saishan Yulian 赛山玉莲 244

Sales Department of Hainan Tea Corporation 海南茶叶公司经销部 755

Sale service of tea product 茶业产品销售服务 509

Saliva secretion promoting and thirst quenching activity 生津止渴作用 473

Salted tea 咸茶 565

Salt tea 盐茶 565；盐巴茶 564

Salt tea in Guangdong 广东盐茶 562

Salt tea in Naxi nationality 纳西族盐茶 564

Salt tea in Zang nationality 藏族清茶 565

Salt-tea managing office 盐茶道 15

Same sense in tea and buddhism 茶禅一味 553

Sample fixing machine 固样机 451

Sample from market 面市样 390

Sample from shelf 货架样 390

Sample of entrusting inspection 委托检验样 389

Sampling of inspection 检验取样 389

Sanbao tea 三宝茶 486

Sandy 砂粒状 395；含砂 397

Sanjie Tea Factory 三界茶厂 742

Sanliya Maojian 三里垭毛尖 263

Sanqing Bilan 三清碧兰 258

Sanqing tea 三清茶 562

Sanrulou Tea House 三如楼茶馆 759

Sanshan Xiangming 三山香茗 223

Sanshenglou Tea House 三盛楼茶馆 758

Sansheng tea 三生汤 561

Santai Mountain 三台山(1) 37；三台山(2) 47

Santan Tea Shop 三潭茶庄 761

Sanxia Chunluo 三峡春螺 247

Sanxing Ming tea 三星茗茶 271

Sanyouxuan Tea House 三友轩茶馆 757

Saponarin 皂草苷 331

Saturated water content 饱和含水量 142

Saturation deficit 饱和差 118

Saturation vapor pressure 饱和水汽压 118

Saucer 茶托 527；盏托 527；茶舟(2) 527；茶衬 527；台 527；茶船(2)❶ 527

Saudi Arabia 沙特阿拉伯 780

Scale 鳞片 292；芽鳞 292

Scallion and fermented soybean tea 葱豉茶 483

Scallion, ginger and semen juglandis tea 葱姜核桃茶 483

Scented bamboo cylinder green tea 香竹筒青茶 281

Scented bamboo cylinder Pu'er tea 香竹筒普洱茶 284

Scented by machine 机窨 381

Scented by piling 堆窨 381

Scented flowers 花渣 396

Scented tea 窨花茶 278；花茶 277；熏花茶 278

Scented tea in Uygur nationality 维吾尔族清茶 563

Scented tea scenting equipment 花茶窨制设备 461

Scent flower handling 香花处理 380

Scenting 窨花 380

Scenting in bin 囤窨 380

Scenting in box 箱窨 380

Schima superba Gardner et Champ. 木荷 59

Scholars and Tea 文人与茶 693

Science of Tea Drinking 饮茶的科学 699

Scientific name of tea plant 茶树学名 51

Scientific Research on Tea 茶叶的科学研究 705

Sclereid 石细胞 309

Sclerotic cell 硬化细胞 309

Scorch batch 焦斑(1) 396；焦斑(2) 405

Scorched 焦味(1) 400

Scorch edge 焦边 405；烧边 405

Scorched smell 焦味(2) 401；烟焦气味(1) 401；烟焦气味(2) 402

Score evaluating 评分 389

Score evaluating coefficient 评分系数 389

Screen 筛网 455

Screw cut rotorvane 螺旋滚切式转子揉切机 439

Screw pressing roller 丝杆加压式揉捻机 437

Scurvy preventing activity 坏血症预防作用 475

Sealing 封置 385

Sealing tea scenting machine 封闭式窨花机 461

Seal tea 茶封(2) 27

Seal up for safekeeping 封 366

Sealy classification method 席勒分类法 52

Seasonal flavour 季节香 399

Seasonal price difference of tea 季节差价 507

Seasonal variation of tea 茶叶季节变动 495

Seaweed flavour 海藻香(1) 399；海藻香(2) 403
Secondary drying tea roller 中揉机 439
Secondary growth 次生生长 305
Secondary meristem 次生分生组织 305
Secondary phloem 次生韧皮部 308
Secondary roasting machine 三青机 448
Secondary rolling 中揉 372
Secondary root 次生根 287
Secondary structure 次生结构 305
Secondary structure of root 根次生结构 307
Secondary structure of stem 茎次生结构 308
Secondary xylem 次生木质部 308
Second bagging 复包 376
Second cycle shoot 二轮梢 291
Second drying 二火 365；二青 371
Second reciprocating sifting 前紧门 377
Second tea 二茶(1) 147
Secretion of root system tea plant 茶树根系分泌物 132
Secretory tissue 分泌组织 306
Secret recipe of tea pulvis 秘方茶调散 483
Sectional pruning 分段修剪 144
sect. *Thea* (L.) Dyer 茶组 54
Sedoheptulose 景天庚酮糖 345
Seed 种子 295
Seed and seedling inspection 种苗检验 74
Seed and seedling standard 种苗标准 74
Seed coat 种皮 295
Seed dormancy 种子休眠 304
Seed garden 采种园 77；留种园 77
Seed germination 茶籽萌发 303
Seed growth 种子生长 303
Seedling stage 幼苗期 296
Seed purity 种子净度 75；种子纯度 75
Seed size 种子大小 303
Seed soaking 浸种 77
Seed stage 种子期 296
Selected Works on China Famous and Quality Tea 中国名优茶选集 720
Selection garden 选种圃 71
Selection, Maintenance and Appreciation of Tea Pot 选壶、养壶与赏壶 701
Selection of China Tea Historical References 中国茶叶历史资料选辑 723
Selection of Morden Tea Thoughts 现代茶思想集 691
Selection of Tea Poems in Ancient China 中国古代茶诗选 697
Selection of Tea Sangs 茶歌拾萃 697
Selection of the Ancient Works on Tea and Wine Writings 历代茶经酒经论选译 725
Selections of Wu Juenong 吴觉农选集 688
Selections of Zhuang Wanfang's Articles on Tea Science 庄晚芳茶学论文选集 688
Selective cost 选择成本 498
Selective herbicides 选择性除草剂 202
Selective tea plucking machine 选择式采茶机 430
908 Selenium-rich scented tea 908 富硒花茶 284
Selenium, Se 硒 349
Self-propelled tea plucking machine 自走式采茶机 431
Semi-covering baking 半盖焙 375
Semi-fermentation 半发酵作用 375
Semi-fermented tea 半发酵茶 267
Semi-fixed sprinkling irrigation 半固定式喷灌 140
Semi-selfpropelled tea plucking machine 半自走式采茶机 431
Semistationary sprinkling irrigation system for tea garden 茶园半固定式喷灌系统 433
Semi-treerescent form 小乔木型 289
Semi-tree type 半乔木型 289
Senbo 森伯 3
Sencha manufacturing method 煎茶制法 372
Sending engagement tea gift 吃喜茶 567；下定茶 567
Senegal 塞内加尔 782
Senescent stage 衰老期 297
Senfa Industrial Trade Corporation 森发实业贸易公司 747
Sense of taste 口劲 401
Sepal 萼片 293
Separate drawing on raw tea 分路取料 379
Separated tea 分离茶 379
ser. *Gymnogynae* Zhang 秃房茶系 55
Sericulture and Tea Research Institute, Jiangxi Academy of Agricultural Sciences 江西省农业科学院蚕桑茶叶研究所 764
Serine, Ser 丝氨酸 338
ser. *Pentastylae* Zhang 五柱茶系 55
ser. *Quinquelocularis* Zhang 五室茶系 54
Serrated cylinder cutter 辊筒式切茶机 453
ser. *Sinensis* Zhang 茶系 56
Serve guest a cup of tea 客来敬茶 558
Serve tea from door to door 沿门点茶 574

Serve tea to express love 献茶示情 567
Serve tea to see a guest out 端茶送客 559
Serving tea 传茶 568；响茶 568
Sesame and rhubarb tea 芝黄茶 484
Sesame-ginkgo tea 芝麻白果茶 482
Sesame tea 芝麻茶 484
Set tea amounts for the exchange of horse 定茶易马 27
Seven families tea 七家茶 572
Seven grades of water 用水七等 581
Seven Kinds on Boiling Tea 煎茶七类 683
Seven-star stove 七星灶 450
Seventy-two spring in Jinan 济南七十二泉 583
Sexual crossing 有性杂交 63
Sexual propagating variety 有性繁殖系品种 68
Sexual propagation 有性繁殖 77
Sexual variety 有性系品种 68
Sezhong 色种 269
Shaanxi solar-drying green tea 陕青茶 265
Shaanxi superior famous tea 陕西名优茶 219
Shaanxi Tea Corporation 陕西省茶叶公司 756
Shade tolerance 耐阴性 315
Shading tree in tea garden 茶园遮阴树 121
Shadow glossy 阴光 396
Shadui Tea Plantation 沙堆茶场 733
Shahe Guiming 沙河桂茗 223
Shallow pan 浅锅 447
Shallow plowing 浅耕 129
Shan Daokai 单道开 662
Shandong Sugar Wine and Tea Corporation 山东省糖酒茶叶公司 754
Shandong superior famous tea 山东名优茶 218
Shanghai Huxinting Tea House 上海湖心亭茶楼 760
Shanghai Sugar Cigarette and Wine Corporation, Tea Branch 上海市糖业烟酒(集团)公司茶叶分公司 753
Shanghai Tea Import and Export Corporation 上海茶叶进出口公司 751
Shanghai Tea Industry Guild 上海茶业会馆 758
Shanghai Tea Science Society 上海市茶叶学会 770
Shangjie Tea Shop 上街茶庄 762
Shangmeizhou Dayezhong 上梅洲大叶种 93
Shangmeizhouzhong 上梅洲种 93
Shangnan Quanming 商南泉茗 264
Shangnan tea 商南茶 265
Shangqing Peak 上清峰 45
Shangrao Baimei 上饶白眉 239
Shangrao Damianbai 上饶大面白 93
Shangrao Dayezhong 上饶大叶种 92
Shangrao Sandu Tea Plantation 上饶三都茶场 731
Shangrao Tea Factory 上饶茶厂 745
Shangxiang 商象 543
Shangyong Tea Factory 尚勇茶厂 749
Shangyu Tea Factory 上虞茶厂 742
Shangyu Tea Plantation 上虞市茶场 728
Shanhe Zhaicui 山河摘翠 223
Shanhou Tea Factory 山后茶厂 749
Shanjing Cuiya 山京翠芽 260
Shanjing Pasture and Plantation 山京农牧场 740
Shannan tea area 山南茶区 112
Shantou Famous Tea Center 汕头市名茶总汇(商店) 762
Shantou stove 汕头风炉 542
Shantou Tea Culture Research Association 汕头市茶文化研究会 772
Shantou Tea Factory 汕头茶厂 746
Shantou Tea Import and Export Corporation 汕头茶叶进出口公司 755
Shanxi strong tea 山西酽茶 566
Shanyang 山阳 36
Shanyin 山阴 36
Shaoguan Changqing Tea Shop 韶关常青茶店 762
Shaoguan Lu Yu Tea Shop 韶关市陆羽茶庄 763
Shaoqizhong 篙绮种 89
Shaoshan Shaofeng 韶山韶峰 250
Shao tea 烧茶 560
Shaoxing Tea Machine General Factory 绍兴茶叶机械总厂 750
Shaoxing Tea Plantation 绍兴茶场 729
Shaoyang Tea Factory 邵阳茶厂 746
Shaozhou 韶州 44
Shaped twist rate 成条率 368
Shaping Tea Plantation 沙坪茶场 739
Sharp and flat 扁削 394
Shayang Tea Plantation 沙洋农场茶场 733
She 葵 2
Shears 大剪刀 427；铁摘子 429
Shell appearance 贝壳形 393
Shengdi Maojian 圣地毛尖 255
Shengfeng Maojian 胜峰毛尖 251
Shenglongshan Tea Plantation 圣龙山茶场 733
Shenglü 圣绿 241
Shengmao Ganhe tea 生茂甘和茶 482

Shengmaotai Tea Shop 生茂泰茶庄 762
Shengmao Wushi tea 生茂午时茶 482
Shengshanzhong 圣山种 101
Sheng-Song Tea Discussion 圣宋茶论 681
Shengzhou Tea Machine Factory 嵊州市茶叶机械厂 751
Shengzhou Tea Plantation 嵊州市茶场 729
Shen Kuo 沈括 666
Shenliao Spring 参寥泉 582
Shennongjia Honghua population 神农架红花群体 94
Shennongjia Honghua Tea Plantation 神农架红花茶场 733
Shennongjia Xiaguping population 神农架夏谷坪群体 94
Shennong Qifeng 神农奇峰 246
Shennong smoke-detoxicating tea 神农解烟茶 478
Shennong Xiangming 神农香茗 248
Shenquan 神泉 46
Shenquan Zhenzhulü 神泉珍珠绿 237
Shenyang Sugar Wine and Foodstuffs Corporation, Tea Branch 沈阳市糖酒副食品总公司茶叶公司 753
Shepherd's purse 荠 199；荠菜 200
Shexian Tea Factory 歙县茶厂 745
Shexian zhulan scented tea 歙县珠兰花茶 279
Shezhou 歙州 40
Shi bei 试焙 365
Shi Dabin 时大彬 672
Shidacha 柿大茶 83
Shi'er Xiansheng 十二先生 545
Shifeng Tea Shop 狮峰茶叶店 761
Shifeng Yinhao 时丰银毫 251
Shifeng Yunwu 狮峰云雾 235
Shigangcha 石缸茶 107
Shiguping Oolong 石古坪乌龙 270
Shigutang Tea Plantation 石牯塘茶场 735
Shihuipu Tea Plantation 石灰铺镇茶场 735
Shijianling tea 石笕岭茶 226
Shijian Mount 石笕岭 37
Shijian tea 石笕茶 226
Shikimate-NADP oxidoreductase 莽草酸-NADP 氧化还原酶 341
Shikou Yinya 狮口银芽 249
Shilifeng Plantation 十里丰农场 728
Shiliping Plantation 十里坪农场 728
Shili tea as tribute 十里贡茶 260
Shilixiang 十里香 107
Shimen Agri-Reclamation Plantation 石门农垦场 728
Shimen Niudi tea 石门牛抵茶 248
Shimen Tea Developmental Corporation 石门县茶叶开发总公司 746
Shimen Tea Factory 石门茶厂 746
Shimen Tieguanyin 石门铁观音 272
Shimen Yinfeng 石门银峰 252
Shi Peng 时朋 672
Shiping distinctive tea 石屏特色茶 262
Shiqiao Mountain 石桥山 38
Shishi Mountain 石室山 38
Shishi Taoren 石狮桃仁 89
Shitai Tea Factory 石台茶厂 744
Shitinglü 石亭绿 237
Shiting tea 石亭茶 237
Shiwanshan Overseas Chinese Forestry Plantation 十万山华侨林场 736
Shizhao tea 侍诏茶 270
Shizhou 施州 43
Shi Zhuanyun 石转运 546
Shizipu Tea Plantation 十字铺茶场 729
Shizuoka 静冈县 777
Shizuoka Tea Experimental Station 日本静冈县茶叶试验场 785
Shoot density 发芽密度 300；芽梢密度 300
Shoot tenderness-keeping ability 新梢持嫩性 300
Shoot verticil 茶芽轮次 300
Short 味短 401
Short and blunt 短秃 394；短钝 394
Short and broken 短碎 394
Short aroma 香短 400
Shortawn foxtail 棒头草 196；看麦娘 196
Short certification 短引 24
Shoumei 寿眉 266
Shoumu Mountain 兽目山 46
Shouning Tea Factory 寿宁茶厂 745
Shoushan tea 寿山茶 271
Shouwu 受污 544
Shouyang Gongzhu teapot 寿阳公主 531
Shouzhou 寿州 40
Shouzhou kiln 寿州窑 521
Shrink 折皱 395
Shrinked 卷缩 404
Shrub form 灌木型 289
Shuangdi Overseas Chinese Tea Plantation 双第华侨农场茶场 731

Shuangfeng 霜峰 **82**
Shuangfeng Biyu 双峰碧玉 **252**
Shuangfeng Maojian 双峰毛尖 **252**
Shuangfeng tea 双凤茶 **254**
Shuangfeng Tea Demonstrating Plantation 双峰县茶叶示范场 **734**
Shuangfeng Xiangbolü 双峰湘波绿 **252**
Shuangjiang Tea Factory 双江茶厂 **749**
Shuangjing 双井 **41**
Shuangjinglü 双井绿 **239**
Shuangjing Yuqian 双径雨前 **228**
Shuangliu Tea Plantation 双流茶场 **740**
Shuanglong Yinzhen 双龙银针 **225**
Shuangqiao Maojian 双桥毛尖 **247**
Shuangqiao Tea Plantation 双桥茶场 **732**
Shubin 熟饼 **283**
Shuchazao 舒茶早 **85**
Shucheng Lanhua 舒城兰花 **231**
Shucheng Tea Factory 舒城茶厂 **744**
Shuibaonang 水豹囊 **3**
Shui'e 水厄 **2**
Shuifu Scented Tea Factory 水富县花茶厂 **749**
Shuigucha 水古茶 **79**；水牯茶 **79**
Shuijingui 水金龟(1) **91**；水金龟(2) **268**
Shuiji Shuixian 水吉水仙 **86**
Shuishang Yinzhen 水上银针 **258**
Shuixian Ronggou 水仙茸钩 **247**
Shuixi Cuibai 水西翠柏 **223**
Shuiyue Youlü 水月优绿 **247**
Shukou cha 漱口茶 **93**
Shukou tea 蜀口茶 **240**
Shulü 舒绿 **237**
Shunan Xueya 蜀南雪芽 **257**
Shunli jujube tea 顺利红枣茶 **478**
Shu tea decree 蜀茶法 **34**
Shuyong 1 蜀永 1 号 **102**
Shuyong 2 蜀永 2 号 **103**
Shuyong 3 蜀永 3 号 **103**
Shuyong 307 蜀永 307 号 **103**
Shuyong 401 蜀永 401 号 **103**
Shuyong 703 蜀永 703 号 **103**
Shuyong 808 蜀永 808 号 **103**
Shuyong 906 蜀永 906 号 **103**
Shuyu 熟盂 **539**
Shuzhou 舒州 **40**；蜀州 **46**
Siberian cocklebur 苍耳 **197**；老苍子 **197**
Siberian cocklebur tea 苍耳子茶 **479**
Sichuan black tea 川红 **275**
Sichuan broken black tea 四川红碎茶 **277**
Sichuan congou 川红工夫 **275**
Sichuan dark tea 四川黑茶 **273**
Sichuan Fu brick tea 四川茯砖 **282**
Sichuan Pu'er tea 四川普洱茶 **273**
Sichuan route tea 四川边茶 **273**
Sichuan scented tea 四川花茶 **280**
Sichuan superior famous tea 四川名优茶 **219**
Sichuan Tea Import and Export Company Subordinate the First Tea Factory 四川省茶叶进出口公司第一茶厂 **748**
Sichuan Tea(Revised Edition) 四川茶叶(修订本) **719**
Sichuan Tea Science Society 四川省茶叶学会 **771**
Side-pruning 修边 **145**
Sieving 筛分 **377**
Sieving out heads and dusts 撩头割脚 **377**
Sieving tea 罗茶 **578**
Sifting 筛旋 **391**；分筛 **377**
Sifting cut 筛切 **378**
Sifting flower 筛花 **380**
Sifting out heads and fibers 抖头抽筋 **378**
Sifting rate 筛净率 **455**
Sifting-winnowing combine 撩筛风选组合机 **455**；撩筛风选联合机 **455**
Sight clearing activity 明目作用 **475**
Signboard 茶幌 **9**
Siliguri Tea Auction Centre 西利古里茶叶拍卖中心 **784**
Silky 光亮 **395**
Silver coal tongs 银火箸 **543**
Silver tripod salt plate figured with lotus and fish decoration pattern 蕾纽摩羯纹三足架银盐台 **540**；蕾纽摩羯银盐台 **540**；银涂金盐台 **540**
Silvery grey 银灰 **396**
Silvery-silk water tea 银丝水茶 **364**
Silvery white 银白 **396**
Simao Tea Plantation 思茅茶树良种场 **741**
Simao Xuelan 思茅雪兰 **260**
Similar 似 **405**；相当 **405**
Siming Longjian 四明龙尖 **225**
Siming Shierlei 四明十二雷 **225**
Siming white tea 四明白茶 **225**
Simple Annotation of *Tea Classics* 《茶经》浅释 **696**

Simple catechins 简单儿茶素 329
Simple manufacture 浅焙 5
Single-action tea roller 单动式揉捻机 437
Single bed vibrating sifter 单层抖筛机 455
Single bud-shaped green tea 单芽形绿茶 221
Single bush 单丛 69
Single-column roller 单柱加压式揉捻机 437
Single drum polishing machine 单筒车色机 452
Single layer winnower 单层风选机 456
Single leaf 单张 404；单片 404
Single node cutting 短穗扦插 76
Single-operated tea plucking machine 单人式采茶机 430
Single-operated tea pruner 单人式茶树修剪机 428
Single-row double-drum green leaf shaker 单列双筒摇青机 435
Single-scented fanning 单熏香片 280
Sipping tea and tasting its flavour 茶品❹ 10
Siqian Well 思乾井 584
Sirocco dryer 西洛可烘干机 444
Sixi cube tea 四喜方茶 283
Six managing offices and thirteen markets 六榷务十三场 12
Six seasonings tea 六合茶(2) 561
Sixteen Grades for Tea Liquors 十六汤品 679
Si Zhifang 司职方 546
Si Zhou 思州 47
Skirt cutter 茶树修边机 428
Skunk bugbane, rhizoma Chinese goldthread, root of large-flowered skullcap tea 升麻三黄茶 482
Sleeve raising method 营养钵育苗 122
Slender 苗条 393；苗直 393
Slight 略 405；稍 405；微 405
Slight steaming 微蒸 364
Slope of tea garden 茶园坡度 119
Slowly drying with low fire 慢火烘炙 365
Slow-release nitrogen fertilizer 缓效氮肥 137
Smaller green leafhopper 小绿叶蝉 180
Smaller particles 下段茶 378；下脚茶 378
Smaller tea tortrix 茶小卷叶蛾 176；茶角纹小卷叶蛾 177
Smaller white geometrid 小白尺蠖 171
Smaller white tussock moth 茶白毒蛾 169
Small mozzle spray application 小喷孔片喷雾法 204
Small-pan fire 炒小锅 372
Smashing mortar and pestle for tea cake 饼茶捣茶杵、臼 548
Smoked-bean tea 熏豆茶 562
Smoke deflector 引烟机 466
Smoke-discharging type of tea factory 茶厂排烟方式 464
Smoke smell 烟味 401；烟熏味(2) 402
Smoky 烟熏味(1) 400
Smoky tea in Hui nationality 回族清茶 563
Smooth 光滑 395
Snowbellleaf tickclover and maize stamen tea 钱草玉米茶 487
Soak extraction 浸提 383
Sodium, Na 钠 349
Soft 软弱 403；味软 403；柔软 404
Softening with low fire 文火焙软 365
Soggy 滞钝(1) 400；水闷气味(1) 400；滞钝(2) 403
Soil acidification 土壤酸化 150
Soil acidity 土壤酸度 127
Soil active acidity 土壤活性酸度 127
Soil aeration 土壤通气性 127
Soil and water conservation 水土保持 142
Soil and water loss 水土流失 142
Soil available water 土壤有效水分 141
Soil below bushes 蓬下土 130
Soil between rows 蓬心土 130；行间土 130
Soil bulk density 土壤容重 127
Soil constraints 土壤障碍因子 150
Soil density 土壤密度 127
Soil disinfection 土壤消毒 151
Soil drainage in tea garden 茶园土壤排水 142
Soil drought 土壤干旱 141
Soil erosion 土壤冲刷 142
Soil fertility index 土壤肥力指标 130
Soil hardness 土壤坚实度 127
Soil humus 土壤腐殖质 131
Soil hygrometer 土壤湿度计 142
Soil improvement 土壤改良 151
Soil infiltration rate 土壤入渗率 141
Soil injecting machine 土壤消毒机 427
Soil management 土壤管理 129
Soil Management and Fertilization in Tea Garden 茶园土壤管理与施肥 710
Soil matrix 土壤基质 124
Soil moisture 土壤湿度 141
Soil moisture suction 土壤水吸力 142
Soil nutrient elements 土壤营养元素 133

Soil organic matter　土壤有机质 **131**
Soil particle density　土粒密度 **127**
Soil particle size　土壤颗粒大小 **126**
Soil permeable rate　土壤渗透速率 **141**
Soil pollution in tea garden　茶园土壤污染 **150**
Soil porosity　土壤孔隙度 **127**
Soil potential acidity　土壤潜在酸度 **127**
Soil specific gravity　土壤比重 **127**
Soil suitable for tea growing　宜茶土壤 **125**
Soil tillage　土壤耕作 **129**
Soil *tilth*　土壤耕性 **129**
Soil total porosity　土壤总孔隙度 **127**
Soil volumic mass　土壤体积质量 **127**
Soil water　土壤水分 **141**
Soil water characteristic curves　土壤水分特征曲线 **141**
Soil water conservation in tea garden　茶园保水 **142**
Soil water evaporation　土壤水分蒸发 **141**
Solar-drying green tea　晒青(1) **221**；晒青绿茶 **221**
Solicit merchants for tea trade　招商中茶 **27**
Solid tea　固形茶 **284**
Solid tea garden　立体茶园 **116**
Solubility in cold water　冷溶性 **398**
Solubility in hot water　热溶性 **398**
Solubilization *reaction*　转溶 **383**
Somalia　索马里 **782**
Songbai Changqing tea　松柏长青茶 **271**
Songbai Keng tea　松柏坑茶 **271**
Songfeng tea　松峰茶 **245**
Songluo Mountain　松萝山 **40**
Songluo tea manufacturing method　松萝茶制法 **374**
Songluozhong　松萝种 **83**
Songming tea　松茗茶 **256**
Songpan tea in Zang nationality　藏族松潘茶 **562**
Songtao Cuiya　松桃翠芽 **259**
Songyang Tea Factory　松阳茶厂 **743**
Songyang Yinhou　松阳银猴 **228**
Songyang Yufeng　松阳玉峰 **228**
Songyuan Tea Art House　宋园茶艺馆 **760**
Song Zi'an　宋子安 **667**
Songzi Bijian　松滋碧涧 **245**
Sorted tea　筛号茶 **377**
Sorting workshop　筛分车间 **386**
Souchong　小种红茶 **274**；S **276**；小种 **276**
Sour　酸味 **402**；酸馊气味 **401**；
Sour grass　酸味草 **199**
Sour substances of tea　茶叶酸味物质 **328**
Sour tea in Blang nationality　布朗族酸茶 **563**
South Africa　南非 **778**
Southern route tea　南路边茶 **273**
Southern route tea compressor machine　南路边茶筑包机 **460**；南路边茶压制机具 **460**
Southern route tea manufacturing method　南路边茶制法 **382**
Southern route tea processing machinery　南路边茶加工机具 **450**
South Fujian Oolong tea　闽南乌龙茶 **268**
South Fujian Sezhong　闽南色种 **269**
South India　南印度 **776**
Sowing period　播种期 **122**
Sowing quantity　播种量 **122**
Sowthistle tasselflower　一点红 **197**；红背叶 **197**
Spacer　格门 **456**
Spacer for tea separating　分茶隔板 **456**
Sparrow tongue　天蓬草 **197**；雀舌(1) **197**；雀舌(2) **395**
Spear appearance　矛形 **392**
Special fertilizer for tea plant　茶树专用肥 **137**
Specialized group on tea production　茶叶专业组 **514**
Specialized standard　专业标准 **415**
Specialized team on tea production　茶叶专业队 **514**
Special Products Speciality, Enshi Agricultural School　恩施农业学校特产专业 **768**
Special Products Speciality, Xiangyang Agricultural Middle School　襄阳农业学校特产专业 **768**
Specific coal consumption　煤耗率 **446**
Specific construction weight　比结构质量 **446**
Specific heat capacity of tea　茶叶比热容 **362**
Specific leaf weight　比叶重 **301**
Specified evaporative capacity　干燥强度 **444**
Speed-up close-planting　密植速生 **123**
Spice tea　添香茶 **284**
Spiders in tea garden　茶园蜘蛛 **207**
Spiral appearance　螺形 **393**
Spiral bagworm　螺纹蓑蛾 **173**
Spiral compressor　螺旋式压砖机 **460**
Spiral cutter　螺旋式切茶机 **453**
Spiral flow furnace　螺旋式热风炉 **446**
Spiral green tea　螺形绿茶 **221**
Spiral-knife cut tea plucking machine　螺旋滚切式采茶机 **430**

Spiral rotorvane 全螺旋式转子揉切机 439
Spiral-vibrating circle sifter 振动圆筛机 454
Spiral-vibrating screen 茶叶旋振筛分机 454
Spongy 松泡 393
Spora lygodii tea 金沙蜡面茶 487
Spotting application 挑治 205
Spout 嘴 516；流❷ 516
Spray drying 喷雾干燥 384
Spray drying equipment 喷雾干燥设备 462
Spreading Abroad of China Tea and Foreign Tea Affairs 茶趣异彩——中国茶的外传与外国茶事 694
Spring and Tea——China Tea Culture 玉泉清茗——中国茶文化 690
Spring shoot 春梢 291
Spring tea 春茶(1) 147
Spring water 地泉 581
Sprinkling irrigation 喷灌 140
Sprinkling irrigation intensity 喷灌强度 141
Sprinkling irrigation system for tea garden 茶园喷灌系统 432
Sprouting ability 发芽力 304
Sprouting index evaluation 萌展值鉴定 70
Sprouting uniformity 发芽整齐度 300
Square packing tea manufacturing method 方包茶制法 382
Square tea manufacturing method 方茶制法 383
Square teapot figured with cloud and bats 云蝠方壶 534
Sri Lanka 斯里兰卡 777
Sri Lanka high-grown tea area 斯里兰卡高地茶区 777
Sri Lanka low-grown tea area 斯里兰卡低地茶区 777
Sri Lanka medium-grown tea area 斯里兰卡中地茶区 777
Sri Lanka Tea Research Institute 斯里兰卡茶叶研究所 785
Stachyose 水苏糖 345
Stainless steel tea set 不锈钢茶具 519
Stair-type continuous roller 层叠式连续揉捻机 438
Stale 失风(1) 400；失风(2) 403
Stale taste 陈气(1) 400；陈气(2) 403
Stalk separating rate 拣净率 457
Stalk separation 拣剔 378
Stalky 露梗 394
Stamen 雄蕊 293
Standardization 标准化 415
Standard manufacture 正焙 5
Standard of inspection methods 检验方法标准 416
Standard of leaf-maintaining plucking 留叶标准 146
Standard of organoleptic examination methods for export tea 出口茶感官审评方法标准 423
Standard of organoleptic examination methods for tea 茶叶感官分析方法标准 423
Standard of pesticide residue inspection methods for export tea 出口茶农药残留量检验方法标准 423
Standard of physical and chemical inspection methods for export tea 出口茶理化检验方法标准 422
Standard of requirements of organoleptic examination room for export tea 出口茶感官审评室条件标准 423
Standard of roasted green tea 炒青绿茶标准 419
Standard of variety registration 品种审定标准 73
Standard of weight determination methods for export tea 出口茶重量鉴定方法标准 422
Standard sample for tea processing 茶叶加工标准样 417
Standard sample for tea trade 茶叶贸易标准样 417
Standard sample of export tea 出口茶标准样 417
Standard sample of raw tea 毛茶标准样 417
Standard sample of tea 茶叶标准样 417
Standard specimen 标样 417
Standard variety 标准品种 69
Starch 淀粉 346
State monopoly of tea purchase 茶叶统购 506
Static electric stalk extracting 静电拣梗 378；电拣 378
Static tea biochemistry 静态茶叶生物化学 323
Stationary sprinkling irrigation system for tea garden 茶园固定式喷灌系统 433
Statistics of tea industry 茶业统计 496
Steam compressor 蒸汽式压砖机 460
Steamed green tea 蒸青绿茶 221；蒸青 221；煎茶(1) 221
Steamed leaf cooling conveyor 蒸叶冷却输送机 437
Steamed leaf cooling machine 蒸叶冷却机 437
Steamed leaf pre-dryer 叶打机 437
Steam heat exchanger 蒸汽热交换器 446
Steam heating rotary fixing machine 蒸汽式滚筒杀青机 436
Steaming 蒸 381
Steaming and pressing 蒸压 382
Steaming bucket 蒸桶 450
Steaming-compressed tea manufacturing method 蒸压茶制法 381
Steaming green tea manufacturing method 蒸青制法 371

Stele 中柱 307
Stem 茎 288
Stem diseases of tea plant 茶树茎部病害 159
Stem growth 茎生长 299
Step type tea stalk separator 阶梯式茶叶拣梗机 456
Sterility improving tea 益孕茶 489
Sterol 固醇 344；甾醇 344
Stewed 水闷气味(2) 402；钝熟(1) 400；钝熟(2) 403
Stewed tea in Hani nationality 哈尼族煨酵茶 564
Stick 有梗 395
Stigma 柱头 294
Stirring hot and fast 武火催之 364
Stock 接本 65
Stock-seed plantation of tea plant 茶树原种场 72
Stoma 气孔 309
Stomatal movement 气孔运动 311
Stomatal resistance 气孔阻力 311
Stone carving mini-teapot 微型石雕茶壶 538
Stone tea set 石茶具 517
Stone tea stove 石鼎 543
Storage protein 储藏蛋白 337
Storage tissue 贮藏组织 306
Storing-up manuring 贮备性施肥 137
Stove ash receptacle 灰承 543
Stove Innovating and Energy Saving for Tea Processing 改灶节柴用本地煤制茶 721
Straight 挺直 393；平直 393
Straight and elegant 挺秀 393
Straight crossing 正交 64
Straight-through furnace 直流式热风炉 445
Strain 品系 69
Strain comparative garden 品系比较圃 72
Strand-shaped green tea 束形绿茶 221
Strawberry fruit juice tea 草莓果汁茶 472
Stretcher tea plucking machine 担架式采茶机 431
Stretcher tea pruner 担架式茶树修剪机 428
String 穿 549
Strip appearance 条形 392
Strip black tea 条红茶 274
Stripping 剥 391
Strip-shaped green tea 条形绿茶 221
Strong 雄壮 395；味浓 401；味强 401；强 405
Strong and astringency 浓烈 402
Strong strength and freshness 浓强鲜 402
Strong-tasting Oolong tea 浓味乌龙茶 272
Strontium,Sr 锶 349
Structure of lateral root 侧根结构 308
Structure of soil profile 土壤剖面构型 126
Structure of tea industry 茶业产业结构 504
Studies on Chinese Pu'er Tea Culture 中国普洱茶文化研究 719
Study on Lu Yu 陆羽研究 689
Study on Tea Sets and the Methods of Drinking Tea in the Song Dynasty 宋代吃茶法与茶器之研究 695
Style 花柱 294
Subculture 继代培养 320
subgen. *Thea* (L.) Zhang 茶亚属 54
Sub-irrigation 地下灌溉 140
Submerged drainage ditch 排水暗沟 142
Subordinate suitable area for tea growing 次适宜区 112
Subsoil 心土 76
Substandard 次 405
Substituted benzene fungicides 取代苯类杀菌剂 201
Suction dryer 负压式烘干机 444
Suction mechanism 吸水机理 312
Suction winnower 拉风式风选机 456；吸风式风选机 456
Sudan 苏丹 782
Suichang pan-fired green tea 遂炒青 229
Suichang Tea Factory 遂昌茶厂 743
Suichang Yinhou 遂昌银猴 228
Suitability for manufacture 适制性 361
Suitable area for tea growing 适宜区 112
Suitable firing 火之必良 366
Suitable growing division of tea plant 茶树适生区划 112
Suitable season 茶天 10
Suitable steaming process for good flavour of compressed tea 蒸之必香 366
Suitable sweet and sour taste 甜酸适度 402
Suitable tightness 紧度合适 393
Sulfur-containing amino acid 含硫氨基酸 337
Sulfur nutrition 硫素营养 134
Sulfur,S 硫 349
Sumenghao 苏萌皋 279
Summary of China Tea Books 中国茶书提要 724
Summer brick tea 伏砖茶 282
Summer green manure 夏季绿肥 139
Summer shoot 夏梢 291
Summer tea 夏茶 147
Sun Changqing 孙长卿 666

Sun Chu 孙楚 661
Sun Dashou 孙大绶 670
Sun-drying tea 日晒茶 391
Sundry Records of Tea Gardens 茶苑杂录 682
Sun-exposed taste 日晒气味 400
Sun Hao 孙皓 661
Sunshade frame 遮阴棚 77；遮阳棚 77
Sunshine-dried green tea manufacturing method 晒青制法 371
Sunshine withering 日光萎凋 368；晒青(2) 374；生晒 374
Sun Tongyuan 孙同元 675
Sun Yiyuan 孙一元 669
Superhigh frequency desiccation 超高频干燥 369
Superior famous tea 名优茶 218
Supernatant of tea infusion 茶清 477
Superoxide dismutase 超氧化物歧化酶 340
Supervising inspection 监督检验 388
Supervising officer 监当场务官 17；监当官 17
Supplementary pollination 辅助授粉 65
Supplementary Records of Beiyuan 北苑别录 681
Supply 供给 497
Supporting tissue 支持组织 306
Surface crusting of tea garden soil 茶园土壤板结 130
Surface free water 表面水 149
Surface irrigation 地面流灌 140
Surface run-off 地表径流 142
Survey on the family livelihood of tea farmers 茶农家计调查 495
Survey on the family revenue and expenditure of tea farmers 茶农家庭收支调查 495
Survival percentage of cutting 扦插成活率 77
Su Shi 苏轼 666
Susong Tea Plantation 宿松县茶场 730
Suspension culture of plant 细胞悬浮培养 320
Su tea 束茶 268
Suxin tea 素馨茶 271
Su Yi 苏廙 665
Su Zhe 苏辙 667
Suzhou 苏州 36
Suzhou spring board tea 苏州跳板茶 568
Suzhou Tea Corporation 苏州茶叶公司 754
Suzhou Tea Factory 苏州茶厂 742
Swallowing tea after drinking 吃茶(1) 580
Sweat beating 拍汗 376
Sweden 瑞典 781
Sweet aftertaste 苦后回甘 403
Sweet and brisk 甜爽 402
Sweet and gentle 甜和 402
Sweet and mellow 甜醇 402
Sweet and smooth 甜润 402
Sweet aroma 甜香 399
Sweet substances of tea 茶叶甜味物质 327
Switzerland 瑞士 781
Sword bean and chrysanthemum honey tea 蝶菊蜜茶 479
Sword bean tea 刀豆茶 481
Sympodial branching 合轴分枝式 299
Synergistic effect 增效作用 205
Synthetic seed 合成种子 78
Syria 叙利亚 780
Systematic selection 系统选种 65
Systemic herbicides 内吸性除草剂 202

T

Table for separating bag-and-chest 拆包拆箱台 458
Taibai Dingya 太白顶芽 225
Taibai Yinhao 太白银毫 243
Taibei Tea Trade Association 台北市茶商业同业公会 774
Taicha 1 台茶 1 号 109
Taicha 10 台茶 10 号 110
Taicha 11 台茶 11 号 110
Taicha 12 台茶 12 号 110
Taicha 13 台茶 13 号 110
Taicha 14 台茶 14 号 110
Taicha 15 台茶 15 号 110
Taicha 16 台茶 16 号 110
Taicha 17 台茶 17 号 110
Taicha 2 台茶 2 号 109
Taicha 3 台茶 3 号 109
Taicha 4 台茶 4 号 110
Taicha 5 台茶 5 号 110
Taicha 6 台茶 6 号 110
Taicha 7 台茶 7 号 110
Taicha 8 台茶 8 号 110
Taicha 9 台茶 9 号 110
Taifeng high mountain tea 太峰高山茶 271
Taifu si 太府寺 15
Taihua tea 太华茶 564

Taihu Biluochun　太湖碧螺春 **223**
Taihu Cuizhu　太湖翠竹 **223**
Taiji tea　太极神茶 **486**
Taiji Yunhao　太极云毫 **233**
Taiping　太平 **40**
Taiping Houkui　太平猴魁 **230**
Taiping Jiancha　尖茶(1) **230**
Taiping Laoyingcha　太平老鹰茶 **109**
Taiqing Yunfeng　太青云峰 **252**
Taishun Huangtang　泰顺黄汤 **267**
Taiwan Baozhong　台湾包种 **270**
Taiwan black tea　台红 **276**
Taiwan distinctive tea　台湾特色茶 **219**
Taiwan Oolong　台湾乌龙茶 **270**
Taiwan scented fanning　台湾熏香片 **280**
Taiwan Tea Experiment Station　台湾省茶业改良场 **766**
Taiwan Tea Industry Trade Association　台湾制茶工业同业公会 **774**
Taixiangzi　苔香紫 **82**
Taizhou Tea Factory　台州茶厂 **743**
Taizicha　苔子茶 **104**
Taking a sip of tea　呷茶 **580**
Taking medicine with tea infusion　茶汤送药 **477**
Talking about Spring Water　说泉 **692**
Talking about Tea　说茶(1) **692**；茶说(2) **685**；茶说(1) **683**；茶话(2) **683**；茗谭 **685**；茶谭 **690**；说茶(2) **697**
Talking about tea Allusion　数典 **692**
Talking about Tea and Porcelain　谈茶说瓷 **700**
Talking about Tea Arts　谈艺 **692**
Talking about Tea Books　研书 **692**
Talking about Tea Classics　茶经百话 **689**
Talking about Tea Customs　问俗 **692**
Talking on Tea and Drinking Tea　说茶饮茶 **700**
Talking over the taoism with tea tasting　品茶议道 **554**
Talse grape　乌蔹莓 **199**
Tangchi Chunlan　汤池春兰 **237**
Tangerine peel tea　橘红茶 **486**
Tang Tidian　汤提点 **546**
Tang Yin　唐寅 **669**
Tannase　单宁酶 **341**
Tannin acylhydrolase　单宁酰基水解酶 **341**
Tanyang congou　坦洋工夫 **275**
Tanyang Jinzhen　坦洋金针 **275**
Tanzania　坦桑尼亚 **778**
Tanzhou　潭州 **44**
Tanzhua　炭柁 **543**
Tao Baowen　陶宝文 **546**
Taocheng Overseas Chinese Plantation　桃城华侨农场 **737**
Tao Hongjing　陶弘景 **662**
Taoism and tea　道教与茶 **554**
Taojia Jiayou teapot　陶家佳友 **533**
Taojiang Zhuye　桃江竹叶 **250**
Taoliyuan Lianxin　桃李园莲心 **268**
Taoren　桃仁 **89**
Taotaoju Tea House　陶陶居茶楼 **762**
Taoyuan Shanzhen　桃源杉针 **250**
Taoyuan Tea Factory　桃源茶厂 **746**
Taozhou Wei tea-horse department　洮州卫茶马司 **13**
Taproot system　直根系 **288**
Taquan Yunwu　塌泉云雾 **235**
Target orientating spray　对靶喷洒 **205**
Tashan Shanlan　塔山山岚 **250**
Taste　滋味 **401**
Taste-recording table　审评表 **392**
Tasting accompanied by tasted tea sample　陪衬评茶 **390**
Tasting in contrast with standard sample　对样评茶 **390**
Tasting sensation　口感 **401**
Tasting substances of tea　茶叶滋味物质 **327**
Tasting with secret code　密码审评 **390**
Tax-collecting place in mountain area　山场 **12**
Tax evaluated in terms of money　折色 **32**
Tax increment decree　减引添课法 **23**
Tax in original kind　本色 **31**
Tax levied on goods taken to and sold in a place　落地税 **32**
Tax on economic commodities　农业特产税 **496**；特产税 **496**
Tax reimbursement for tea export　出口退税 **513**
Tax valuated in terms of tea　折税茶 **30**
Tazishan Tea Plantation　塔子山茶场 **739**
Tea　茶叶(1) **1**；茶(1) **1**；茶茗 **2**；茶(5) **705**；茶叶(3) **705**；茶叶(2) **705**；茶(4) **705**；茶叶(4) **705**
Tea acaciae velvet blight　茶烟草色膏药病 **161**
Tea addict　甘草癖 **6**；茶颠 **6**
Tea advertisement　茶叶广告 **496**
Tea advertisement selling　茶叶广告推销 **511**
Tea affair managing office　都茶务 **12**
Tea Affairs　茶事茶话 **689**

Tea affairs 茶事 10
Tea affairs department 提举茶事司 14
Tea Affairs in and out of China 中外茶事 691
Tea Affairs in Hongkong and Taiwan 港台茶事 693
Tea Affairs in the Ancient and Today 古今茶事 687
Tea affairs managing officer 提举茶事 16；提举措置茶事 16；措置茶事 16；都茶场 12
Tea agar 茶叶羊羹 471
Tea algae leaf spot 茶藻斑病 158；茶白藻病 158
Tea Allusion 茶的典故 697
Tea amatid 茶鹿蛾 178；霄鹿蛾 178
Tea and Buddhism 茶与禅 699
Tea and chess house in Beijing 北京棋茶馆 573
Tea and Culture 茶与文化 689
Tea and Flower 茶与花 699
Tea and food presented by bride's side 点茶盘 570
Tea and fruits 茶果● 8
Tea and Fruit Speciality, Xiannin Agricultural Middle School 咸宁农业学校茶果专业 768
Tea and Health Preserving 养生寿老茶话 702
Tea and horse policy 茶马政策 18
Tea and horse policy in Ming Dynasty 明代茶马政策 19
Tea and horse policy in Qing Dynasty 清代茶马政策 20
Tea and horse policy in Song Dynasty 宋代茶马政策 19
Tea and Human Health 饮茶与健康 704；茶叶与健康 702
Tea and light refreshments house 窝窝馆 573
Tea and Literature 茶与文学 696
Tea and medicine 茶药❶ 8
Tea and nuts 茶果❸ 8
Tea and pastry house 红炉馆 573
Tea and refreshments house 搬壶馆 573
Tea and Sugarcane Department Agricultural College of Zhongshan University 中山大学农学院茶蔗部 767
Tea and wedding ceremony 婚恋茶俗 566
Tea and wine house in Beijing 北京茶酒馆 573
Tea and wine office 茶酒班 16
Tea and wine service 茶酒司❶ 5；茶酒司❷ 5；茶酒(1)❷ 9
Tea anthracnose 茶炭疽 155
Tea, A Popular Beverage in the World 茶 风靡世界的饮料 687
Tea area dividing method advanced by CHEN Chuan 陈椽茶区划分法 113
Tea area dividing method advanced by LI Lianbiao 李联标茶区划分法 113
Tea area dividing method advanced by Tea Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences 中国农业科学院茶叶研究所茶区划分法 113
Tea area dividing method advanced by WANG Zenong 王泽农茶区划分法 113
Tea area dividing method advanced by Zhejiang Agricultural University 浙江农业大学茶区划分法 113
Tea area dividing method advanced by ZHUANG Wanfang 庄晚芳茶区划分法 113
Tea area in Ming Dynasty 明代茶区 113
Tea area in modern times 现代茶区 113
Tea area in Qing Dynasty 清代茶区 113
Tea area in Song Dynasty 宋代茶区 113
Tea area in South China 华南茶区 114
Tea area in Southwest China 西南茶区 114
Tea area in Tang Dynasty 唐代茶区 112
Tea area in Yuan Dynasty 元代茶区 113
Tea aroma 茶香(1) 400
Tea article bar code 茶叶商品条码 512
Tea artistry 茶艺(1) 576
Tea artistry for children 少儿茶艺 577
Tea artistry for children in Hangzhou 杭州青少年茶艺 577
Tea artistry for children in Hong Kong 香港儿童茶艺 577
Tea artistry for children in Shanghai 上海少儿茶艺 577
Tea artistry for itinerant 江湖茶艺 577
Tea artistry for nobles 富贵茶艺 576
Tea artistry for populace 平民茶艺 577
Tea artistry from buddhist monk 禅师茶艺 576
Tea artistry from scholar 文人茶艺 576
Tea artistry in Hong Kong 香港茶艺 577
Tea Arts 茶艺(2) 699；茶艺(3) 699
Tea Arts and Health Preserving 茶艺与养生 698
Tea as a custom of marriage in Zang nationality 藏族婚礼茶 569
Tea as a gift for making marriage-offer in Deang nationality 德昂族以茶求婚 567
Tea as betrothal gift in Bai nationality 白族彩礼茶 567
Tea as friend of water and fire as the teacher of water 茶友火师 579
Tea as offerings 茶供❶ 8
Tea as the betrothal gift 定茶 570
Tea as the engagement gift in Bonan nationality 拿茶

567；千礼 567
Tea as the engagement gift in Dongxiang nationality 总茶 567
Tea as the engagement gift in Salar nationality 撒拉族以茶订婚 567
Tea as the gift of marriage-offer 送茶包 567
Tea attendant 茶博士(2) 575；煎茶博士 576
Tea auto-weighing and packing machine 茶叶自动称量装箱机 458
Tea bacterial stem cancer 茶细菌性枝癌病 162
Tea bag 袋泡茶 280
Tea-bag packing machine 袋泡茶包装机 463
Tea bagworm 茶蓑蛾 172
Tea baking jug 烤茶罐 539；小砂罐 539；小茶罐 539
Tea bamboo broom 茶筅(1) 545
Tea bamboo utensil 茶笼篥 541
Tea bed for emperor 御茶床 8
Tea belt-bucket elevator 茶叶斗带式升运器 466
Tea belt conveyer 茶叶带式输送机 466
Tea beverages 茶叶饮料 472
Tea Biochemistry 化学部 323；茶叶生物化学(2) 714；茶叶生物化学(3) 714
Tea biochemistry 茶叶生物化学(1) 323
Tea Biochemistry (Attached with Inspection) 茶叶生物化学(附检验) 714
Tea Biology 茶树生物学 714；生物部 287
Tea bird's eye spot 茶圆赤星病 157
Tea biscuit 茶叶饼干 472
Tea black naevus 茶黑痣病 161
Tea black root rot 茶黑根腐病 166
Tea black rot 茶黑腐病 157
Tea black tussock moth 茶黑毒蛾 168；茶茸毒蛾 169
Tea blender 茶叶拼配商 513
Tea blending and packing machine 茶叶匀堆装箱机 457
Tea blending combine 联合式茶叶匀堆机 457
Tea blending equipment 茶叶拼配设备 457
Tea blending machine 茶叶匀堆机 457
Tea blister blight 茶饼病 154
Tea board 茶板 8
Tea boat 茶舟(1) 9；茶船(1) 8
Tea boil 茶沸 10
Tea Book — Aesthetics of Tea Ceremony 茶之书 — 茶道美学 698
Tea border and local trade 茶叶边境贸易和地方贸易 513
Tea *Botryodiplodia* root rot 茶黑心根腐病 166
Tea *Botrytis* bligh: 茶葡萄孢菌病 158
Tea bowl 茶碗 523；茶瓯 523；茶盏 524；茶缸(1) 523；茶杯 523
Tea bowl array 茶碗阵 577
Tea branch blight 茶枝枯病 162
Tea branch fringed scale 茶枝壶蚧 188
"Tea branch"in She nationality 畲族茶枝 571
Tea brand name 茶叶品牌 385
Tea Breeding 茶树育种学(1) 711；茶树育种学(2) 712
Tea Breeding and Reproduction 茶树选种与良种繁育学 711
Tea brewing 泡茶 579
Tea brick withdrawing machine 退砖机 460
Tea broker 茶叶经纪人 510
Tea broom 茶帚 544
Tea brown bagworm 茶褐蓑蛾 173
Tea brown blight 茶云纹叶枯病 155
Tea brown leaf spot 茶褐色圆星病 157；茶褐色叶斑病 156
Tea brown naevus 茶褐痣病 161
Tea brown root rot 茶褐根腐病 166
Tea brown velvet blight 茶褐色膏药病 160
Tea bucket 茶桶 541
Tea bucket elevator 茶叶斗式提升机 466
Tea bud blight 茶芽枯病 155
Tea bud midge 茶芽瘿蚊 195
Tea Bunch Caterpillar 茶蚕(2) 712
Tea bunch caterpillar 茶蚕(1) 178
Tea bureau 茶局(2) 15；茶局批验所 15
Tea business 茶忙 11
Tea buyers' market 茶叶买方市场 508
Tea by-products 副茶 378；茶叶副产品 379
Tea caddy 茶罐 540；茶盒 540
Tea cake 茶饼 8；茶食 566
Tea cake drying equipment 饼茶干燥工具 549
Tea cake in *Dong* nationality 侗家茶饼 564
Tea cake manufacturing equipment 饼茶制具 548
Tea cake manufacturing method 饼茶制法 383
Tea cake processing 采茶作饼 366
Tea cake shaping equipment 饼茶成型工具 548
Tea cake steaming cauldron 饼茶蒸茶釜 548
Tea cake steaming equipment 饼茶蒸茶工具 548
Tea cake steaming stove 饼茶蒸茶灶 548
Tea candy 茶糖 472

Tea category 茶品● 10
Tea cattail utensil 茶笼 541；草大虫 541
Tea Ceremonies in Tang and Song Dynasties 中国唐宋茶道 700
Tea ceremony 茶道 555
Tea certificate decree 长短引法 23；引法 23；茶引法 23；卖引法 23
Tea certificate extending officer 茶引批验大使 17
Tea certificate for delivery 中茶 27
Tea certification trademark 茶叶证明商标 386
Tea chain store 茶叶连锁商店 510
Tea charcoal stump root rot 茶炭根腐病 166；茶黑纹根病 166
Tea chest 茶箱 459
Tea chest-and-bag elevator 茶箱茶袋提升机 458
Tea chest roller conveyer 茶箱传送滚道 458
Teaching Materials of Basic Knowledge on Tea Production 茶叶生产基本知识讲义 707
Tea chlorosis 茶黄化病 159；茶萎黄病 159
Tea circulation channel 茶叶流通渠道 510
Tea Classics 茶经(1) 679；茶经(2) 683；茶经(3) 683；茶经(4) 685
Tea Classics • Tea Ceremony • Tea Prescription 茶经·茶道·茶药方 692
Tea clearness 茗爽 10；茶爽 10
Tea cloth 巾 544；茶巾 544
Tea cloudy looper NPV, *Bt*NPV 云尺蠖核型多角体病毒 211
Tea cochlid 茶锈刺蛾 176
Tea cold storage 茶叶冷库 467
Tea collar and branch canker 茶茎溃疡病 159
Tea Collections 茶博览 693
Tea colour 茶色 10
Tea Commercial Knowledge 茶叶商品知识(1) 722；茶叶商品知识(2) 722
Tea commercial port 茶埠 5
Tea Commodity 茶叶商品学(1) 722；茶叶商品学(2) 722
Tea commodity economy 茶叶商品经济 505
Tea commodity price 茶叶商品价格 506
Tea Competition 斗茶记(2) 681
Tea competition 茗战 556；斗茶 556
Tea components extraction equipment 茶叶成分提取设备 462
Tea compound-prescription 茶复方 477
Tea comprehensive utilization 茶叶综合利用 469
Tea Contracts 茶约 685
Tea conveying equipment 茶叶输送装置 466
Tea-cooked egg 茶叶蛋 472
Tea cooked food house 二荤铺 573
Tea corridor 茶轩 4
Tea cost per hectare 茶叶公顷成本 503
Tea cost per kilogram 茶叶千克成本 503
Tea courtesy 茶礼仪 553
Tea courtyard 茶院 5；磨茶院 6
Tea crate 茶筐 429
Tea *Craterium* leaf blight 茶黏菌病 158
Tea *Cryptospora* stem blight 茶立枯病 161；茶褐色茎枯病 161
Tea Cultivar Records 茶树品种志 711
Tea Cultivated Techniques in Eastern Fujian 闽东茶树栽培技术 707
Tea Cultivating and Tea Manufacturing 种茶与制茶 709；茶树栽培与茶叶制造 709；茶树栽培和茶叶采制 709
Tea Cultivating and Tea Processing 栽茶与制茶 706
Tea Cultivation 种茶 706；茶作学 706；茶树栽培学(1) 687
Tea Cultivation and Tea Primary Processing 茶树栽培与茶叶初制 708
Tea Cultivation and Tea Primary Processing(Revised) 茶树栽培与茶叶初制(修订本) 708
Tea Cultivation and Tea Processing 茶树栽培和茶叶制造 706
Tea cultivation history 茶树栽培史 111
Tea cultivation technique 茶树栽培技术(1) 111
Tea Culture 茶韵 691；茶的礼俗 696
Tea Culture in Southern Hubei 鄂南茶文化 719
Tea Culture in Tang Dynasty 大唐茶文化 693
Tea cup 茶盅 523
Tea cup engraved with chrysanthemum petal decoration 金菊茶杯 527
Tea cup made by Ruochen 若琛杯 526
Tea *Cuscuta* 茶菟丝子病 163
Tea custom 茶俗 551
Tea customer 茶客❷ 7
Tea custom for marriage in She nationality 畲族婚礼茶 569
Tea custom in memorial ceremony 龙籽袋 570
Tea custom spread beyond the Great Wall 茶风出塞 551

Tea cutsom in Zhuang nationality　壮乡敬茶筛鞋 569
Tea cutter　切茶机 453
Tea Cutting　茶树短穗扦插法 711
Tea dark leafhopper　茶乌叶蝉 181
Tea decoction　茶汤剂 477
Tea decree in ancient China　茶法 21
Tea deity　茶神❷ 6
Tea deity temple　茶神庙 6
Tea deodorizing gum　茶叶除臭口香糖 469
Tea Department, Anhui Agricultural University　安徽农业大学茶业系 766
Tea Department, Guangxi Staff-and-Workers University of Agri-Reclamation　广西农垦职工大学茶叶系 767
Tea Department, South Anhui Agricultural College　皖南农学院茶叶系 767
Tea Department, Zhejiang University　浙江大学茶学系 766
Tea developmental level　茶叶发展水平 495
Tea Director　茶董 684
Tea *Discosia* leaf spot　茶双毛壳孢叶斑病 158
Tea Diseases and Their Control　茶树病害及其防治 713
Tea distribution channel　茶叶销售渠道 509
Tea doctor　茶博士(1) 6
Tea drinking　茗饮(1) 2
Tea Drinking and Health　吃出健康——茶疗篇 705
Tea Drinking and Tea Cultivating　饮茶与种茶 705
Tea Drinking and Tea Houses in Ancient China　中国古代的饮茶与茶馆 695
Tea Drinking Art in Ancient China　中国古代饮茶艺术 699
Tea drinking as a custom of engagement　吃细茶 567
Tea Drinking Culture in China　中国饮茶文化 691
Tea drinking custom in Beijing　北京茶俗 557
Tea drinking custom in Guangdong　广东茶俗 557
Tea drinking custom in Heilongjiang　黑龙江茶俗 558
Tea drinking custom in Zhejiang　浙江茶俗 557
Tea drinking instead of wine　以茶当酒 559
Tea drinking together with lyrefish　琴鱼佐茶 565
Tea drinking with beating drum　击鼓饮茶 555
Tea drinking with nine steps in Kunming　昆明九道茶 559
Tea drinking with refined tasting　清饮法 562
Tea drinking with seasoning　调饮法 562
Tea drinking with three-article tea set　三炮台盖碗茶 560；三香碗子茶 560
Tea drinks　含茶饮料 285
Tea dryer　茶叶烘干机 442
Tea drying equipment　茶叶干燥设备 441；茶叶烘干设备 442
Tea dust and honey paste　茶末蜜调方 488
Tea dust cyclone　旋风式茶尘分离器 465
Tea dust filter　茶尘过滤器 465
Tea dust inertia separator　惰性茶尘分离器 465
Tea dust tester　茶末测定仪 467
Tea dust wet filter　湿式茶尘过滤器 466
Tea economic contract　茶业经济合同 512
Tea electrostatic characteristics　茶叶静电特性 362
Tea entertained by the bride's side　送茶 570
Tea enthusiasm　茶兴 10
Tea eucleid　茶刺蛾 174
Tea Evaluation and Examination　茶叶审评与检验 722
Tea examining　赏茶(1) 579
Tea *Exobasidium* blight　茶网饼病 156
Tea export agency　茶叶代理出口 513
Tea export operation and management　茶叶出口经营管理 513
Tea factory　茶厂 514
Tea factory lighting equipment　茶厂照明设施 464
Tea farmer　山户 7；茶户 7；园户 7；茶农 7
Tea farmer of hiring field　茶客❸ 7
Tea farmer uprising　茶民起义 20
Tea fault　茶病 366
Tea favorite　茶癖 6
Tea feast　汤社 552；茶宴 552；茗宴 552；摆茶宴 570
Tea feast for celebrating the new-marriage　闹花夜 568
Tea feast for marriage in Taiwan, China　台湾婚礼茶宴 570
Tea fermenting equipment　茶叶发酵设备 441
Tea fissure caries lesion preventing agent　茶叶抗齿斑剂 469
Tea fitness　茶宜 11
Tea fixing and drying combined furnace　杀青烘干联合灶 446
Tea fixing and drying combined machine　杀青烘干联用机 447
Tea fixing machine　杀青机 435
Tea flake　茶片 220
Tea floating velocity　茶叶悬浮特性 363
Tea-flower blending machine　茶、花拼合机 461
Tea flower blight　茶花腐病 167

Tea flush-worm 茶白点小蠹蛾 177
Tea food 茶叶食品 471
Tea for betrothal *gift* 茶礼 566；下茶 566；聘礼茶 566
Tea for breaking off an engagement 退茶 570
Tea for charity 舍施茶 571
Tea for domestic consumption 内销茶 505
Tea for entertaining the matchmaker 食茶(2) 566
Tea Forest 茗林 685
Tea for new-marriage 新婚合杯茶 568
Tea for overseas Chinese consumption 侨销茶 506
Tea for paying interest 耗茶 29
Tea for personal needs 食茶(1) 24
Tea for wishing good health in Tajik nationality 塔吉克族问安礼茶 569
Tea fresh leaves processing 鲜叶加工 367
Tea fresh-preserving agent for moon-cake 茶叶月饼保鲜剂 470
Tea friction meter 茶叶摩擦仪 467
Tea fringed scale 茶链蚧 188
Tea from 1868 to 1939 茶叶(1868～1939 年) 723
Tea function 茶功 10
Tea game 茶令(1) 10；茶令(2) 553；茶百戏 553
Tea Garden 茶园 710
Tea garden covered with polythylene film 塑料膜覆盖茶园 116
Tea garden cultivator 茶园中耕机 425
Tea garden fertilization 茶园施肥 135
Tea garden for the manufacture of tribute tea 御园 5；御茶园 5
Tea garden mulching 茶园铺草 129
Tea garden reclamating machinery 茶园垦殖机械 425
Tea garden tillage machine 茶园耕作机 425
Tea garden tractor 茶园拖拉机 425
Tea garden weeding 茶园除草 130
Tea garden work machinery 茶园作业机械 425
Tea gargle 茶叶漱口剂 469
Tea gathering 集茶 11
Tea geometrid 茶尺蠖(1) 170
Tea Geometrid (*Ectropis obliqua hypulina* Wehrli) 茶尺蠖(2) 714
Tea geometrid NPV, *Eo*NPV 茶尺蠖核型多角体病毒 211
Tea gift 行茶 568
Tea grade 茶叶等级 389
Tea green leaf sifter 茶叶鲜叶分选机 433
Tea grey blight 茶轮斑病 156
Tea grey velvet blight 茶灰色膏药病 160
Tea gruel 粥茶 488；茶粥(2)❷ 557
Tea guest gongjia 茶客功架 574
Tea hammer 锤切机 440
Tea Harvesting and Processing 茶叶采收与加工 706
Tea heads 茶头(2) 378
Tea *Helicotylenchus* nematode 茶螺旋线虫病 167
Tea *Hemicriconemoides* nematode 茶半轮线虫病 167
Tea High Yielding Experience 茶叶丰产经验(1) 707；茶叶丰产经验(2) 708
Tea History 茶史 686；茶的历史 694
Tea History and Tea Allusion 茶史茶典 695
Tea History and Tea Culture 茶的历史与文化 690
Tea History in Guangxi 广西茶业史 695
Tea horned breast leaf beetle 茶角胸叶甲 179
Tea-horse affairs managing department 都大提举茶马司 13
Tea-horse department 茶司 13；茶马司 13
Tea horse hair blight 茶马鬃病 162；茶毛发病 162
Tea-horse managing low-grade officer 行人 17
Tea-horse market in Beisheng 北胜州茶马市 27
Tea-horse officer 茶马大使 17；茶马司令 17
Tea-horse trade interest 茶马课息 30
Tea-horse trade managing officer dispatched by emperor 巡视茶马御史 17；茶马御史 17
Tea horse trade market 博卖都茶场 12
Tea-horse trade market 博马 13
Tea-horse vice-officer 茶马司丞 17；茶马副使 17；茶马大副 17
Tea house 茶舍 4；茗舍 4；茶屋(1) 5；茶楼 572；茶馆(1) 572；茶屋(2) 572；茶肆 572；茶寮 572；茶坊 572；茶房(2)❶ 575；茶房(2)❷ 575
Tea house in Beijing 北京清茶馆 573
Tea house in Beijing suburbs 北京野茶馆 573
Tea houses in Beijing 北京茶馆 573
Tea houses in Changsha 长沙茶肆 575
Tea houses in Chengdu 成都茶馆 575
Tea houses in Fujian 福建茶馆 575
Tea houses in Guangzhou 广州茶馆 575
Tea houses in Hangzhou 杭州茶馆 574
Tea houses in Hefei 合肥茶馆 575
Tea houses in Hong Kong 香港茶楼 576
Tea houses in Nanjing 南京茶馆 574
Tea houses in Shanghai 上海茶馆 574

Tea houses in Shaoxing 绍兴茶馆 575
Tea houses in Taiwan 台湾茶馆 576
Tea houses in Tianjin 天津茶馆 573
Tea houses in Yangzhou 扬州茶馆 574
Tea house with folk art performance in Beijing 北京书茶馆 573
Tea house with information communication 信息茶座 573
Tea house with music performance 音乐茶座 573
Tea house with pastry supply in Guangdong 早茶 575
Tea house with pornographic place 花茶坊 574
Tea hut 茶庵 6
Tea ice-cream 茶叶冰淇淋 471
Tea ice-sucker 茶叶棒冰 471
Tea immortal 茶仙(1) 6; 茶神❶ 6
Tea-importing countries 茶叶进口国 779
Tea Improved Cultivars 茶树良种 712
Tea improved variety plantation 茶树良种场 72
Tea-in-chest feeder 箱茶喂料机 458
Tea indoor air deodorant 茶叶室内空气除臭剂 469
Tea industry 茶业 491
Tea industry enterprise 茶业企业 514
Tea industry resources 茶业资源 494
Tea Information Compilation 茗笈(1) 684
Tea in Fujian China 中国福建茶叶 719
Tea in funeral 善茶 571; 格茶 571
Tea in funeral ceremony in Deang nationality 德昂族葬礼茶 571
Tea infusion 茗汁 2; 茶水(1) 3; 茶墨 9; 茶汤(2) 578
Tea infusion concentrating equipment 茶液浓缩设备 462
Tea infusion filtering equipment 茶液过滤设备 462
Tea in Overseas 国外部 775
Tea Inspection 茶叶检验学 722; 茶叶检验(2) 721
Tea inspection 茶叶检验(1) 387
Tea inspection in ancient times 古代茶叶检验 387
Tea inspection in contemporary times 现代茶叶检验 388
Tea inspection in modern times 近代茶叶检验 387
Tea inspection institution 茶叶商检机构 513
Tea inspection managing office 茶园提领所 15; 批验茶引所 15
Tea inspection office 茶叶检查所 16
Tea inspection officer dispatched by emperor 巡茶御史 17
Tea inspection regulation 整理茶叶办法并检验条例 23
Tea instead of soldier's pay and provisions 搭饷 31
Tea interest 息钱 29; 茶息 30
Tea in three-article tea set 盖碗茶 565
Tea in treating guests in wedding ceremony 新婚请茶 568
Tea introduction from the north to the south 北茶南迁 68
Tea introduction from the south to the north 南茶北引 67
Tea in Zhejiang 浙江茶叶 719
Tea *Jankowskia* geometrid 茶用克尺蠖 171
Tea jaw's ear disease 茶木耳病 163
Tea kanzawa spider mite 茶神泽叶螨 190
Tea kiosk 茶亭(1) 4; 茶亭(2) 574
Tea label 茶叶标签 386
Tea lac scale 茶硬胶蚧 188
Tea land selection 茶地选择 119
Tea Laws and Regulations of the Dynasty 本朝茶法 681
Tea leaf beetle 茶叶甲 179; 毛股沟臀叶甲 179
Tea leaf crinkle 茶皱叶病 158
Tea leaf maggot 茶潜叶蝇 195
Tea leaf roller 茶细蛾 177
Tea leaves blight 茶叶枯病 155
Tea levy 茶捐 32
Tea lichens 茶树地衣病 163
Tea liquor meeting 茶汤会 10
Tea loan 茶叶贷款 495
Tea longhorned beetles 茶天牛 191
Tea machinery 茶叶机械 425
Tea machinery enterprise standard 茶叶机械企业标准 420
Tea machinery professional standard 茶叶机械行业标准 420
Tea machinery standard 茶叶机械标准 416
Tea *Macrophoma* branch canker 茶枝腐病 162; 茶胴枯病 162
Tea *Macrophomina* root rot 茶壳球孢菌根腐病 166
Tea maker 泡茶师 580
Tea man 茶人 6
Tea Manual by Quxian 瞿仙茶谱 682
Tea manufacture 制茶 361
Tea manufacture in Ming Dynasty 明代制茶 364
Tea manufacture in Qing Dynasty 清代制茶 364
Tea manufacture in Song Dynasty 宋代制茶 363
Tea manufacture in Tang Dynasty 唐代制茶 363

Tea manufacture in Yuan Dynasty 元代制茶 364
Tea Manufacturing 茶叶制造 716；制茶学(1) 717；茶叶制造学 716；制茶学(2) 717；制茶学(3) 717；制茶学(4) 717
Tea manufacturing trademark 茶叶制造商标 386
Tea Manufacturing (Vol·Ⅰ) 茶叶制造学(第一册) 715
Tea Manufacturing (Vol·Ⅱ) 茶叶制造学(第二册) 716
Tea manufacturing worker 研茶丁夫 7
Tea manufacturing workshop 制茶车间 386
Tea market 茶市(1) 5；茶市(2) 23；茶业市场 511
Tea market directed economy rules 茶业市场经济规律 511
Tea market in ancient Hangzhou 人情茶肆 574
Tea Marketing 茶叶市场学 723
Tea market investigation 茶叶市场调查 512
Tea market segmentation 茶叶市场分隔化 512；茶叶市场分割化 512；茶叶市场细分 512
Tea market system 茶业市场体系 511
Tea mast 茶樯 8
Tea master 茶师 7；茶匠 7
Tea material 茶料 8
Tea means longlive 茶寿 558
Tea measure spoon 仙媒 545
Tea measuring spoon 茶合 545；茶荷 545
Tea meeting 茶会(2) 551
Tea meeting in large scale 大茶会 554
Tea meeting in temple 寺院茶会 555
Tea meeting of ancient imperial college students 太学生茶会 552
Teamen village 茶人之村 558
Tea merchant 茶客● 7
Tea merchant and agent 茶叶中间商 510
Tea mill 茶磨 542；茶碾 542
Tea misfortune 茶厄 11
Tea mistletoe 茶槲寄生病 163
Tea monk 茶头(1)● 7；茶僧 7
Tea monopoly 榷茶 18
Tea monopoly department 榷茶司 14
Tea monopoly in Ming Dynasty 明代榷茶 19
Tea monopoly in Qing Dynasty 清代榷茶 20
Tea monopoly in Song Dynasty 宋代榷茶 19
Tea monopoly in Tang Dynasty 唐代榷茶 18
Tea monopoly in Yuan Dynasty 元代榷茶 19
Tea monopoly managing department 榷茶都转运使司 15；榷茶提举司 15
Tea monopoly managing officer 榷茶使 16
Tea monopoly market supervising department 监榷茶场使司 15
Tea mono-prescription 茶单方 477
Tea Morphological Structure and Quality Appraisal 茶树形态结构与品质鉴定 715
Tea mortar 茶臼(1) 542
Tea mosquito bug 唼宁角盲蝽 182；茶角盲蝽 182
Tea mosses 茶树苔藓病 163
Tea mulberry parasitic 茶桑寄生病 163
Tea natural antioxidant 茶叶天然抗氧化剂 470
Tea natural drying 茶叶自然干燥 370
Tea net-plucking technique 茶叶网采技术系统 431
Tea office 茶局(1) 5
Tea officer 茶官 7
Tea oiltree geometrid 油茶尺蠖 172
Tea ointment 茶膏 9；珍膏 9
Tea oral disinfectant 茶叶口腔消毒剂 469
Tea Organization 机构部 727
Tea organoleptic evaluation 茶叶感官审评 388
Tea organoleptic testing 茶叶感官检验 388
Tea oystashell scale 茶牡蛎蚧 185
Tea package 茶叶包装 385
Tea package standard 茶叶包装标准 417
Tea packer 茶叶包装商 513
Tea packing equipment 茶叶包装设备 463
Tea packing machine 茶叶装箱机 457
Tea pan 茶铛 538
Tea partner 茶侣 7
Tea party 茶会(1) 10；茶话会(1) 10；茶话会(2) 552
Tea *Patellaria* stem blight 茶荒皮病 161；茶粗皮病 161
Tea periphery 茶缘(1) 504
Tea Personage 茶人部 661
Tea personal selling 茶叶人员推销 510
Tea pest and pathogen resistance to pesticides 茶树病虫抗药性 214
Tea pestling in new-marriage in Jingpo nationality 景颇族新婚舂茶 569
Tea pests 茶树害虫 168
Tea Pests and Diseases 茶树病虫害(1) 712；茶树病虫害(2) 713；茶树病虫害(3) 713
Tea Pests and Diseases and Their Control 茶树病虫害防治(1) 712；茶树病虫害防治(2) 712；茶树病虫害防治(3) 713；茶树病虫害防治(4) 713；茶树病虫害防治

(5) 713；茶树病虫害防治(6) 714
Tea Pharmacology　茶药学 702
Tea *Phenacaspis* white scale　白囊蚧 186
Tea *Phenacaspis* white scale　茶白点蚧 186
Tea Physiology　茶树生理 715
Tea Physiology and Cultivation　茶树生理与种植 715
Tea pill　茶丸剂 477
Tea pillow in funeral in Hunan　湖南丧者茶枕 571
Tea pill with dark plum and brown sugar　梅糖茶丸 484
Tea pink disease　茶绯腐病 162；茶赤衣病 162
Tea pink rust mite　茶橙瘿螨 189
Tea plant as a dowry　陪嫁茶树 569
Tea plantation　茶场 514
Tea Plantation of Lingyun Baihao Tea Company　凌云县白毫茶叶公司茶场 737
Tea Plant Cultivation　茶树栽培(1) 706；茶树栽培(2) 707；茶树栽培(3) 707；茶树栽培(4) 708；茶树栽培(5) 710
Tea Plant Protection　植保部 153
Tea plant protection　茶树保护 153
Tea pleasure　茶趣 11
Tea plucking　茶叶采摘 145；摘茶 145；采茶 145；摘山 145
Tea Plucking and Tea Processing　采茶与制茶 705
Tea plucking implement and machinery　茶叶采摘机具 429
Tea plucking machine　采茶机 429
Tea plucking shears　采茶剪 429；采茶铗 429
Tea Poems and Tea Ci Poetry　茶诗与茶词 696
Tea policy　茶政 17
Tea policy investigating office　详定茶法所 14
Tea polishing machine　茶叶车色机 452
Tea polyphenols　茶多酚类 328
Tea pool　茶船(2)❷ 527；茶池 527
Tea *Poria* branch canker　茶茎黄斑病 162
Tea porridge　茶粥(1) 472；茗糜 557
Tea pot　茶注 528
Teapot　茶壶 528
Teapot figured with dragon and phoenix　龙凤呈祥壶 536
Teapot jointly made by Chen Mansheng and Yang Pengnian　曼生壶 534
Teapot made by Hui Yigong　直筒泥绘壶 534
Teapot sculptured with dragon and waves　鱼化龙壶 535
Tea pot-shaped fringed scale　藤壶链蚧 188
Teapot shaped with various fruits and gourds　百果壶 535
Tea Pots in Yangxian　阳羡茗壶系 685
Teapot with bamboo-shaped handle　竹节提梁壶 535
Teapot with flat shoulder and figured with Ruyi on the lid　平肩如意壶 534
Teapot with handle and engraved with flower design by Ren Bonian　任伯年刻画提梁壶 536
Teapot with handle made by Shao Xumao　邵旭茂提梁壶 533
Teapot with stringed decoration and Ruyi figured lid　弦纹金钱如意壶 530
Teapoy　茶几 9
Tea Practical Knowledge　茶叶实用知识 705
Tea Practice　习茶 692
Tea preparing　备茶 578
Tea Prescriptions for Health and Curing　养生治病茶疗方 703
Tea price　茶叶价格 506
Tea price policy　茶叶价格政策 506
Tea Primary and Refined Manufacture Technique　茶叶初(精)制技术 718
Tea primary and refining processing factory　初精制联合茶厂 386
Tea primary processing factory　茶叶初制厂 386
Tea primary processing machinery　茶叶初制机械 433
Tea processing　茶叶加工 361
Tea processing equipment　茶叶加工机械(1) 433
Tea Processing Machinery　茶叶加工机械(2) 721
Tea Processing Management　制茶管理 721
Tea processing thermopump installation　热泵制茶设备 462
Tea producing area in Ming and Qing dynasties　明清茶叶产地 35
Tea producing area in Song and Yuan dynasties　宋元茶叶产地 35
Tea producing area in Sui and Tang dynasties　隋唐茶叶产地 35
Tea producing area in Wei Dynasty, Jin Dynasty as well as Southern and Northern dynasties　魏晋南北朝以前茶叶产地 35
Tea-producing countries　茶叶生产国 775
Tea Production and Business in the North-Song Dynasty　北宋茶之生产与经营 694
Tea production cycle　茶叶生产周期 502
Tea production expenses　茶叶生产费用 503

Tea production per unit area 茶叶单位面积产量 502
Tea Production Techniques in Anhui 安徽茶叶生产技术 707
Tea productive base 茶叶生产基地 502
Tea productive line 茶叶生产线 464
Tea product life cycle 茶叶产品生命周期 509
Tea profit 茶利 28
Tea prohibition decree 茶禁 23
Tea promotion funds 茶叶改进费 504
Tea-providing society 施茶会 555
Tea pruning 茶树修剪 143
Tea psocid 茶纹啮虫 195
Tea public relation 茶叶公共关系 511；茶叶公众关系 511
Tea pulvis 茶散剂 477；茶叶散 479
Tea purchase by tea state 茶叶派购 506
Tea purple mite 茶叶瘿螨 189
Tea purple root rot 茶紫纹羽病 165
Tea quality 茶品❷ 10；茶叶品质 389
Tea Quality Supervising and Testing Center, Ministry of Agriculture 农业部茶叶质量监督检验测试中心 769
Tea *Rado pholus* nematode 茶穿孔线虫病 167
Tea rank 茶品❸ 10
Tea received as the betrothal gift 受茶 570
Tea Recording 纪茗 692
Tea red leaf spot 茶赤叶斑病 157
Tea red root rot 茶红根腐病 165
Tea red rust 茶红锈藻病 159
Tea red winged longicorn 茶红翅天牛 192
Tea Reference Book 茶谱(1) 680；茶谱(2) 681；茶谱(3) 682；茶谱(4) 682；茶谱(5) 682；茶谱(6) 682；茶谱(7) 683
Tea refining factory 茶叶精制厂 386
Tea refining processing combine 茶叶精制联合机 455；茶叶精制组合机 455
Tea refining processing machinery 茶叶精制机械 452
Tea rent 茶租钱 29
Tea re-processing 茶叶再加工 380
Tea re-roasting cum polishing machine 茶叶炒车机 452
Tea re-roasting machine 茶叶复炒机 452
Tea Research Foundation of Central Africa 中非茶叶研究基金会 785
Tea Research Foundation of Kenya 肯尼亚茶叶研究基金会 785
Tea Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences 中国农业科学院茶叶研究所 763
Tea Research Institute, Fujian Academy of Agricultural Sciences 福建省农业科学院茶叶研究所 764
Tea Research Institute, Guangdong Academy of Agricultural Sciences 广东省农业科学院茶叶研究所 764
Tea Research Institute, Hunan Academy of Agricultural Sciences 湖南省农业科学院茶叶研究所 764
Tea Research Institute, National Import and Export Corporation 中国茶叶进出口公司茶叶研究所 763
Tea Research Institute, Sichuan Academy of Agricultural Sciences 四川省农业科学院茶叶研究所 765
Tea Research Institute, Trade Committee of the Ministry of Finance 财政部贸易委员会茶叶研究所 764
Tea Research Institute, Yunnan Academy of Agricultural Sciences 云南省农业科学院茶叶研究所 765
Tea resting angle determining equipment 茶叶安息角测定仪 467
Tea retail certification 茶由 25
Tea retailer 茶叶零售商 514
Tearing 撕裂 371
Tea Road Course—— Brief History on the Evolution of China Tea Culture 茶路历程——中国茶文化流变简史 693
Tea roasting equipment 茶叶炒制设备 442
Tea roasting machine 茶叶炒干机 447
Tea robber 茶盗 6
Tea *Robillarda* leaf spot 茶三毛孢叶斑病 158
Tea rolling machine 茶叶揉捻机 437；揉茶机 437
Tea room 茶房(1) 4；茶堂 572；茶室 572；茶座 572
Tea root declining nematode 茶弯曲针线虫病 167
Tea root knot nematode 茶苗根结线虫病 166
Tea root lesion nematode 茶短体线虫病 167；茶根腐线虫病 167
Tea root splitting disease 茶根裂病 165；茶根朽病 165
Tea *Rosellinia* root rot 茶白纹羽病 165
Tea rules for unmarriaged girl 未婚少女茶规 566
Tea sack 茶袋 429；茶囊 539
Tea sale channel 茶叶分销渠道 510
Tea sales promotion 茶叶营业推销 511；茶叶促销 510
Tea sales promotion by country of origin 产地茶叶促销 510
Tea-salt affairs manager 提举茶盐公事 16
Tea-salt affairs managing department 提举常平茶盐司 13；提举茶盐司 14；茶盐司 14；仓司 14；庾司 14；

庚台 14
Tea-salt tax managing department 茶盐转运司 15
Tea-salt transporting and managing officer 制置茶盐使 17；发运制置茶盐使 16
Tea-salt transporting officer 茶盐都转运使 17
Tea sample plate 茶样盘 391
Tea sampling scale 样茶秤 391
Tea saponin foam stabilizer 茶皂素稳泡剂 471
Tea saponin paraffin emulsifier 茶皂素石蜡乳化剂 470
Tea saponin pesticide wetting agent 茶皂素农药湿润剂 470
Tea saponin washing and raising shampoo 茶皂素洗理香波 470
Tea scale 茶梨蚧 186
Tea scarlet mite 茶短须螨 189
Tea scenting bin 窨花囤 461
Tea scenting chest 窨花箱 461；箱式窨花机 461
Tea scenting machine 窨花机 461
Tea Science Research Proceedings 茶叶科学研究论文集(1) 705
Tea Science Society of China 中国茶叶学会 769
Tea Science Speciality, Fujian Agricultural University 福建农业大学茶学专业 767
Tea screen 筛子 542；茶罗 542；罗子 542；罗合 542
Tea screw conveyer 茶叶螺旋输送器 466
Tea scurfy scale 茶紫红蚧 186
Tea seal 茶封(1) 10
Tea sealing with cattail leaves 蒻叶封裹 385
Tea seed bug 茶盾蝽 183
Tea seed harvesting 茶籽采收 122
Tea seedling blight 茶苗白绢病 164
Tea seedling crown gall 茶苗根癌病 164
Tea seedling lifter 茶苗起苗器 426
Tea seedling *Pythium* root rot 茶苗猝倒病 164；茶苗绵腐性根腐病 164
Tea seedling setting 茶苗定植 123
Tea seedling transplantation 茶苗移植 123
Tea seedling transplanting 茶苗移栽 122
Tea seed oil 茶籽油 471
Tea seed oil cake 茶枯 9；茶籽饼 9
Tea seed oil for external application 茶籽油涂方 479
Tea seed oil for tinea eliminating 茶油去癣 488
Tea seed quality testing 茶籽品质检验 74
Tea seed storaging 茶籽贮藏 122
Tea seed weevil 茶籽象甲 194
Tea sellers' market 茶叶卖方市场 508
Tea selling promotion 茶叶销售推广 510
Tea selling trademark 茶叶销售商标 386
Tea serving by newly married couple 新人茶 569
Tea-serving shop 分茶店 553
Tea serving to builders 建房茶 570
Tea-set basket 苦节君行省 539；都篮 539
Tea set for buttered tea drinking 酥油茶茶具 547
Tea set for gongfu tea 工夫茶茶具 546
Tea set for Lei tea drinking 擂茶茶具 547
Tea set for marriage 婚礼茶具 566
Tea set for milk tea 奶茶茶具 547
Tea set for tea drinking with nine setps in Kunming 九道茶茶具 548
Tea set inlaid with tin 镶锡茶具 518
Tea set in minority nationality 少数民族茶具 547
Tea Sets 茶具部 515
Tea Sets Collected by Chuli 初梨藏砂 701
Tea-set stand 茶架 539；茶棚 539；竹架 539
Tea shaping table 茶叶做形台 449
Tea shoot 茶笋 9
Tea shoot blight 茶枝梢黑点病 159
Tea shoot borer 茶梢蛾 190
Tea shoot die-back 茶梢枯死症 160；茶梢回枯病 160
Tea shoot gall midge 茶枝瘿蚊 195
Tea shoot witches broom 茶嫩梢丛枝病 160；茶天狗巢病 160
Tea shot-hole borer 茶枝小蠹虫 192
Tea sieve 核桃筛 448；水筛 448；方眼筛 448；茶筛 448
Tea,Silkworm and Mulberry 茶叶蚕桑 710
Tea silvery geometrid 茶银尺蠖 170
Tea small bagworm 茶小蓑蛾 173
Tea small leafroller sex pheromone 茶小卷叶蛾性信息素 215
Tea smell 透素 399
Tea smoke 茶烟(1) 10；茶烟(2) 488
Tea soldier 茶卒 7
Tea sooty mould 茶煤病 157
Tea sorting and grading machinery 茶叶筛分机械 454
Tea sorts 茶叶花色 389
Tea sound 茶声(1) 10
Tea Speciality, Agricultural College, Wuhan University 武汉大学农学院茶叶专修科 767
Tea Speciality, Ankang Agricultural Middle School 陕西

省安康农业学校茶叶专业 768
Tea Speciality, Fudan University 复旦大学茶叶专修科 766
Tea Speciality, Hunan Agricultural College 湖南农学院茶叶专业 767
Tea Speciality, Sichuan Agricultural University 四川农业大学茶叶专业 767
Tea Speciality, South China Agricultural University 华南农业大学茶叶专业 767
Tea Speciality, Southwest Agricultural University 西南农业大学茶叶专业 767
Tea Speciality, Xinyang Agricultural College 信阳农业高等专科学校茶叶专业 768
Tea Speciality, Yunnan Agricultural University 云南农业大学茶叶专业 767
Tea special selling 茶叶特殊推销 511
Tea spoon 茶匙子 545; 茶匕 545; 茶匙(2) 545; 茶匙(1) 392
Tea spoon in Southern Dynasty 南朝茶匙 545
Tea stalk separator 茶叶拣梗机 456
Tea standard of Anhui Province 安徽省茶叶标准 421
Tea Standard of Australia 澳大利亚茶叶标准 786
Tea Standard of Bangladesh 孟加拉国茶叶标准 786
Tea standard of China 中国茶业标准 416
Tea Standard of Egypt 埃及茶叶标准 786
Tea Standard of France 法国茶叶标准 786
Tea standard of Fujian Province 福建省茶叶标准 421
Tea Standard of Germany 德国茶叶标准 786
Tea standard of Guizhou Province 贵州省茶叶标准 421
Tea standard of Hunan Province 湖南省茶叶标准 421
Tea Standard of Hungary 匈牙利茶叶标准 786
Tea Standard of India 印度茶叶标准 786
Tea Standard of Indonesia 印度尼西亚茶叶标准 786
Tea Standard of Japan 日本茶叶标准 787
Tea standard of Jiangsu Province 江苏省茶叶标准 421
Tea standard of Jiangxi Province 江西省茶叶标准 421
Tea Standard of Kenya 肯尼亚茶叶标准 787
Tea Standard of Pakistan 巴基斯坦茶叶标准 787
Tea Standard of Romania 罗马尼亚茶叶标准 787
Tea Standard of Saudi Arabia 沙特阿拉伯茶叶标准 787
Tea standard of Sichuan Province 四川省茶叶标准 422
Tea Standard of Sri Lanka 斯里兰卡茶叶标准 787
Tea standard of Taiwan Province 台湾省茶叶标准 422
Tea Standard of Turkey 土耳其茶叶标准 787
Tea Standard of UK 英国茶叶标准 787
Tea Standard of USA 美国茶叶标准 787
Tea standard of Yunnan Province 云南省茶叶标准 422
Tea standard of Zhejiang Province 浙江省茶叶标准 421
Tea steam 茗气 9; 茶气 9
Tea steamer 蒸茶器 459
Tea steaming machine 蒸青机 437
Tea stem basal rot 茶茎基腐烂病 162
Tea stem borer 茶蛀梗虫 190
Tea stem cancer 茶枝瘤肿病 162; 茶枝癌病 161
Tea stem girdler 茶吉丁虫 192
Tea stem linoclostis borer 茶枝木掘蛾 191
Tea stipulation in the imperial court of Qing Dynasty 清宫茶制 553
Tea storage warehouse 茶叶仓库 386
Tea storehouse 茶库 5; 茶仓 5
Tea stove 茶炉 542; 茗炉 542; 风炉 542; 茶灶 543
Tea substitute drinking 代茶饮 476
Tea supplier 茶担 557
Tea supplier for tour 出游茶担 557
Tea supplier in Hangzhou 杭州茶担 574
Tea sweetness 茶甘 10
Tea talk 茶话(1) 10
Tea talking 付茶钱 574; 吃讲茶 574
Tea talking together with birds enjoying in Hangzhou 杭州鸟儿茶会 574
Tea tannin 茶鞣质 328; 茶单宁 328
Tea tariff 茶叶关税 514
Tea taste 茶味 401
Tea tasting 品赏 579
Tea tasting bowl 审评碗 391
Tea tasting cup 审评杯 391
Tea tasting environment 评茶环境 392
Tea tasting implements 评茶器具 391
Tea tasting net 网匙 392
Tea tasting personnel 评茶人员 389
Tea tasting plate 审评盘 391
Tea tasting room 茶叶审评室 392
Tea tasting sequence 评茶顺序 389
Tea tasting spittoon 吐茶桶 392
Tea tasting table 湿评台 392
Tea tasting terms 评茶术语 389
Tea tasting with double infusion 双杯审评 390
Tea tax 茶税 27
Tea tax according to the amounts of tea plant 根税茶 30
Tea tax decree 茶法十二条 21

Tea tax department　茶课司 15
Tea tax for tea farmer　茶课 29
Tea tax in cash　茶课钞 31
Tea tax in crossing the border　翻引钱 30
Tea tax in Ming Dynasty　明代茶税 31
Tea tax in Qing Dynasty　清代茶税 31
Tea tax in Song Dynasty　宋代茶税 28
Tea tax in Tang Dynasty　唐代茶税 27
Tea tax in the name of troop supply　供军税茶 30
Tea tax in the period of the Republic of China (1912～1949)　民国茶税 32
Tea tax in Yuan Dynasty　元代茶税 31
Tea tax revenue　茶叶税收 496
Tea, Tea Science, Tea Cul-ture　茶·茶科学·茶文化 688
Tea technique　茶术 9
Tea testing　品茶(1) 580
Tea Therapy　茶疗治百病 704
Tea therapy taken in single dosing　茶顿服 477
Tea therapy via blending　茶调服 477
Tea therapy via external application　茶外治法 476
Tea therapy via holding in mouth　茶噙服 477
Tea therapy via oral taking　内服茶疗 476
Tea thief　茶贼 7
Tea thorny eucleid　茶角刺蛾 174
Tea thread blight　茶线腐病 157
Tea-three and wine-six　三茶六酒 570
Tea thrip　茶棍蓟马 183
Tea tineidid　茶谷蛾 177
Tea tingid　茶脊冠网蝽 183；茶网蝽 183；茶军配虫 183
Tea tongs　茶钤 544
Tea tortrix　茶卷叶蛾 177；褐带长卷叶蛾 177
Tea total output value　茶叶总产值 503
Tea trade and tax-collecting market　榷场 12；官场 12；榷茶场 11
Tea trade and tax-collecting office　榷货务都茶场 12
Tea trade and tax department　提举茶场司 14；茶场司 14
Tea trade and tax managing office　榷务 11；榷货务 11
Tea trade bill　茶票 26
Tea trade certification　茶照 25；茶引 24；茶券 24
Tea trade certification interest　引息 30
Tea trade decree　议茶法 34
Tea trademark　茶叶商标 385
Tea Trading　茶叶贸易学 722
Tea trading company set up by official merchant　公行 15
Tea transporting standard　茶叶运输标准 417
Tea tray array in Dong nationality　侗族茶盘阵 560
Tea trimming and tipping　整形提毫 373
Tea troop　茶商军 7
Tea trough　茶槽 9
Tea truth　茶理 11
Tea tussock moth　茶毒蛾 168；茶毛虫 168
Tea tussock moth NPV, *Ep*NPV　茶毛虫核型多角体病毒 211
Tea twig geometrid　茶枝尺蠖 171
Tea urn　烧心壶 538；茶坎 538；冲天炉 538；茶汤壶 538；茶炊子 538
Tea used as a food additive in Mongol nationality　蒙古族食茶 563
Tea vacuum and nitrogen filling packing machine　茶叶真空充氮包装机 463
Tea vacuum packing machine　茶叶真空包装机 463
Tea valley　茗坞 4；茶坞 4
Tea valuation tasting　计价评茶 390
Tea value　茶值 10
Tea vehicle　泡茶专用车 539；茶车 539
Tea vitamins　茶叶维生素 347
Tea waiter　茶役 6；茶头(1)❷ 7
"Tea war"　"茶叶大战" 498
Tea washing　洗茶 578
Tea wedding　茶喜 11
Tea weevil　茶叶象甲 179；茶丽纹象甲 178
Tea white scab　茶白星病 154
Tea white spotted leafroller　茶白点小卷蛾 177
Tea-white sweetmeat in Gelao nationality　仡佬族茶泡 565
Tea wholesaler　茶叶批发商 513
Tea wide-leg weevil　茶芽粗腿象 179
Tea wine　茶酒(1)❸ 9；茶酒(2) 473
Tea, Wine and Human Health　茶酒治百病(1) 704；茶酒治百病(2) 704
Tea, Wine and Tobacco　茶酒烟 703
Tea winnower　茶叶风选机 455
Tea withdrawing　撤茶 559
Tea with pickled vegetables　腌菜茶 568
Tea wood rot　茶树木腐病 160
Tea work　茶务 11
Tea worker　茶工 7

Tea xylorictrid 茶堆砂蛀蛾 **190**
Tea yellow geometrid 茶斜纹黄尺蠖 **172**
Tea yellow mite 茶跗线螨 **189**；茶黄螨 **190**
Tea yellow thrip 茶黄蓟马 **183**
Technical-economic effectiveness index of tea industry 茶业技术经济效果指标 **500**
Technical-economic effectiveness of tea industry 茶业技术经济效果 **499**
Technical effectiveness of tea industry 茶业技术效果 **499**
Technical Handbook on Tea Processing 茶叶加工技术手册 **718**
Technique on Refining Manufacture of Tea 茶叶精制技术 **718**
Techniques of Famous and Quality Tea Processing 名优茶加工技术 **718**
Techniques of High-Yielding and Being Rich by Cultivating Tea 栽茶高产致富技术 **710**
Techniques of Tea Cultivation 茶树栽培技术(2) **709**；茶树栽培技术(3) **709**
Techniques of Tea Machinery Plucking 机械化采茶技术(2) **721**
Techniques of Tea Processing 茶叶加工技术 **718**
Techniques of Tea Production 茶叶生产技术 **705**
Techniques of Tea Production in Henan 河南茶叶生产技术 **708**
Techniques of Tea Production in Hunan 湖南茶叶技术 **708**
Technological economics of tea industry 茶业技术经济学 **493**
Technological market of tea industry 茶业技术市场 **497**
Technological transformation of tea factory 茶厂技术改造 **465**
Technology of Tea Manufacturing 制茶工艺学 **716**
Tedding fresh leaves 摊青 **374**
Tejian 特尖 **231**
Temple tea 寺院茶 **555**
Temporary standard sample 临时标准样 **417**
Tender 柔嫩 **404**
Tender and fresh 细腻 **399**；嫩鲜 **402**
Tender basket-fired green tea 细嫩烘青 **221**
Tender catchweed bedstraw 猪殃殃 **198**；小叶锯子草 **198**
Tender chestnut flavour 嫩栗香 **399**
Tender green 嫩绿(1) **395**；嫩绿(2) **397**；嫩绿(3) **404**
Tender pan-fired green tea 细嫩炒青 **220**
Tender tip 顶叶包芽 **394**
Tender yellow 嫩黄(1) **398**；嫩黄(2) **404**
Tengcha 藤茶 **79**
Tengcui Meilü 腾翠眉绿 **261**
Tengcui tea 腾翠茶 **261**
Tenglong Cuihao 腾龙翠毫 **248**
Terminal bud 顶芽 **289**
Ternate pinellia 半夏 **199**
Ternstroemia gymnanthera (Wight et Arn.)Sprague 厚皮香 **59**
Terpene Index 萜烯指数 **359**
Terpene index of tea flower 茶花萜烯指数 **359**
α-Terpineol α-萜品醇 **353**
Terpinolene 萜品油烯 **350**；异松油烯 **350**
Terraced tea garden 梯级茶园 **121**
Terrace-protecting plant 护坎植物 **121**
Test nursery 试验苗圃 **72**
Test run of tea machine 茶叶机械试运转 **465**
Tetraploid 四倍体 **59**
Tetrose 四糖 **345**
Textual Criticism on Tea 茶考 **683**
Tezhen 特珍 **220**
Thailand 泰国 **777**
Theabrownine 茶褐素 **333**
Theaceae 山茶科 **52**
Theaflagallin 茶黄棓灵 **334**
Theaflavic acid,(±)-TF4 茶黄酸 **333**
Theaflavin 1,TF1 茶黄素 1 **333**
Theaflavin 1a,TF1a 茶黄素 1a **333**
Theaflavin 1b,TF1b 茶黄素 1b **333**
Theaflavin 1c,TF1c 茶黄素 1c **333**
Theaflavin-3,3′-digallate 茶黄素-3,3′-双没食子酸酯 **333**
Theaflavin digallate,TF3 茶黄素双没食子酸酯 **333**
Theaflavin monogallate,TF2 茶黄素单没食子酸酯 **332**
Theaflavin,TF 茶黄素 **332**
Theanine 茶氨酸 **339**
Theanine hydrolase 茶氨酸水解酶 **341**
Theanine synthetase 茶氨酸合成酶 **341**
Theaology 茶学 **1**
Thearubigin 茶红素 **333**
Theasaponin 茶皂素 **358**
Theasinesin 茶素 **334**
Theaspirone 茶螺烯酮 **356**

The Cream of Ancient Tea Pots 古茶壶精华录 **700**
The eight immortals tea 八仙茶(3) **477**
The FAO Intergovernmental Group on Tea 联合国粮农组织政府间茶叶小组 **783**
The Fifth Spring in the World 天下第五泉 **581**
The first ecological evolutionary region 第一生态演化区 **50**
The first suit sample of broken black tea 红碎茶一套样 **417**
The First Tea Factory, Shanghai Tea Import and Export Corporation 上海茶叶进出口公司第一茶厂 **742**
The fourth suit sample of broken black tea 红碎茶四套样 **417**
Theobromine 可可碱 **346**
Theogallin 茶棓因 **332**; 茶没食子素 **332**
Theophylline 茶叶碱 **346**
Theory of Tea Culture in Taiwan 台湾茶文化论 **690**
There are Tea Trees in the South 南方有嘉木 **698**
The Republic of Tea——How an Idea Become a Business 茶叶共和国——重现创意商业化的过程 **723**
Thermal conductivity of tea 茶叶热导率 **362**
Thermal efficiency 热效率 **444**
The second ecological evolutionary region 第二生态演化区 **50**
The second suit sample of broken black tea 红碎茶二套样 **417**
The Second Tea Factory, Shanghai Tea Import and Export Corporation 上海茶叶进出口公司第二茶厂 **742**
The third ecological evolutionary region 第三生态演化区 **50**
The third suit sample of broken black tea 红碎茶三套样 **417**
The Third Tea Factory, Shanghai Tea Import and Export Corporation 上海茶叶进出口公司第三茶厂 **742**
The World of Cinnabar Pots 朱泥壶的世界 **700**
The World Tea Industry in the Past 100 Years 世界茶业100年 **695**
Thiamine 硫胺素 **347**
Thickened 加底 **516**
Thickness of leaf layer 叶层厚度 **146**
Thicky 厚实 **402**
Thin 贫薄 **400**; 单薄 **404**
Thin and flimsy 瘦薄 **405**
Thin and small 瘦小 **405**
Thin aroma 贫乏(1) **400**; 贫乏(2) **403**
Third cycle shoot 三轮梢 **291**
Third drying 三火 **365**; 三青 **371**
Third reciprocating sifting 后紧门 **378**
Third tea 三茶(1) **147**
Three-article tea set 盖碗 **526**
Three avoiding in tea brewing 三不点 **578**
Three boiling method 三沸之法 **578**
Three brewed tea 三泡茶 **562**
Three courses tea in Bai nationality 白族三道茶 **559**
Three courses tea in new-marriage 新婚三道茶 **568**; 行三道茶 **568**
Three courses tea in northern Hunan 湘北三道茶 **561**
Three essentials for tea matter 茶事三欲 **553**
Three grades of collected tea 收茶三等 **555**
Three greens 三绿 **396**
Three morals of tea 茶有三德 **11**
Three nutritional elements 营养三要素 **131**
Three-pan continuous fixing machine 三锅连续式杀青机 **436**
Three-phase ratio of soil 土壤三相比 **126**
Three-star stove 三星灶 **436**
Three taxes decree 三说法 **21**
Three tea customs 三茶(2) **566**
Three times of tea and six times of meal 三茶六饭 **551**
Three times of tea drinking and one time of meal per day in Yugur nationality 裕固族三茶一饭 **565**
Three uniques in Yixing 宜兴三绝 **558**
Three-white tea 三白茶 **485**
Threonine, Thr 苏氨酸 **338**
Thunderclap tea in Bai nationality 白族雷响茶 **559**
Thunderclap tea in Lisu nationality 傈僳族雷响茶 **559**
Thymol 百里香酚 **357**; 麝香草酚 **358**
Tianbai 甜白 **520**; 填白 **520**
Tian'e Tea Plantation 天鹅茶场 **732**
Tiangong tea 天工茶 **242**
Tianhe tea 天鹤茶 **271**
Tianhexuan Tea House 天和轩茶馆 **757**
Tianhua Gujian 天华谷尖 **233**
Tianhua tea 天花茶 **241**
Tianhu Yunluo 天湖云螺 **233**
Tianjin Tea Association 天津市茶业协会 **773**
Tianmu glaze 天目釉 **519**
Tianmu Mountain 天目山 **37**
Tianmu Qingding 天目青顶 **225**
Tianmu tea bowl 天目茶碗 **525**

Tianmu Yunwu tea 天目云雾茶 225
Tianquan Tea Factory 天全茶厂 747
Tianren Tea Art and Culture Foundation 天仁茶艺文化基金会 774
Tianren Tea Corporation, Ltd. 天仁茶叶股份有限公司 757
Tianshan green tea 天山绿茶 237
Tianshan Zhenxiang 天山真香 232
Tiantai Cuifeng 天台翠峰 247
Tiantai Mountain 天台山 37
Tiantaishan Tea Plantation 天台山茶场 732
Tiantang Lianxin 天堂莲芯 229
Tiantang Yunwu 天堂云雾 245
Tiantianwang Tea Ceremony 天天旺茶道馆 760
Tianxin Tea Industry Corporation, Ltd. 天心茶业股份有限公司 757
Tian Yiheng 田艺蘅 670
Tianzhong tea 天中茶 481
Tianzhu 天竺 37
Tianzhu Jianhao 天柱剑毫 233
Tianzhu Mountain 天柱山(1) 37; 天柱山(2) 40
Tianzhu Xiangjian 天柱香尖 233
Tianzhu Xianyue 天柱弦月 233
Tianzhu Yunwu 天柱云雾 233; 天竺云芽 236
Tianzun Mount 天尊岭 37
Tianzun tea as tribute 天尊贡茶 225
Tianzun Yan tea 天尊岩茶 225
Tidying tea strip with hand 理条 373
Tiefeng Feicui 铁峰翡翠 257
Tieguanyin 铁观音(1) 86; 铁观音(2) 268
Tieguanyin flavour 音韵(1) 399; 观音韵 399; 音韵(2) 403
Tieluohan 铁罗汉(1) 91; 铁罗汉(2) 268
Tieshi Zhangfu teapot 铁石丈夫 531
Tight and elegant 紧秀 393
Tight and heavy 紧实 393
Tight and slender 锋苗 395
Tight and straight 紧直 393
Tightly 紧结 393
Tihu Spring 醍醐泉 584
Tikui 提魁 231
Times of batch plucking 采摘批次 146
Timing clock 定时器 391
Tin-covered zisha teapot engraved with painting and calligraphy 紫砂胎刻书画锡壶 534
Tincture and Healthy Tea 药酒与健康茶 703
Tinea eliminating tea 去癣茶 488
Tingsong'an bamboo tea stove 听松庵竹茶炉 543
Tingxi Lanxiang 汀溪兰香 236
Tin tea set 锡茶具 518
Tip 茶钱 573
Tipping and bush-maintaining 打顶养蓬 147; 打顶采 148
Tippy 显毫 393; 披露 394
Tissue breakage rate 组织破损率 368
Tissue culture 组织培养 319
Tissue of tea plant 茶树组织 305
Titanium, Ti 钛 350
TO-891 tea manufacturing lubricating grease TO-891 制茶专用油脂 471
Tobacco-cutter or leg-cut manufacturing method 切烟丝机制法 371
Tobacco, Wine, Tea and Human Health 烟酒茶与健康 702
To build the terrace ridge to protect the soil 砌坎保土 152
Tocklai Tea Experimental Station 托克莱茶叶试验站 785
Tocopherol 生育酚 348
Togo 多哥 782
Tongbai Bigou 桐柏碧钩 244
Tongbai Improved Tea Clone Plantation 桐柏县茶树良种场 732
Tongchangcheng Tea Shop 同昌成茶庄 761
Tongcheng Xiaohua 桐城小花 231
Tongfang Tea House 同芳茶居 758
Tongleyuan Tea House 同乐园茶馆 757
Tongluoguan Tea Plantation 铜锣观茶场 734
Tonglu Tea Factory 桐庐茶厂 743
Tongmuguan Souchong 桐木关小种 274
Tongren Prefecture Tea Plantation 铜仁地区茶场 741
Tongs 夹 543; 箝 544
Tongtianyan tea 通天岩茶 240
Tongza Tea Plantation 通什茶场 738
Tongzi Tea Factory 桐梓茶厂 748
Too 嫌 405
Top-dressing in tea garden 茶园追肥 136
Top unplucked 留顶养标 148
Total developmental cycle 总发育周期 296
Total irrigation guota 灌溉定额 140

Total tea output　茶叶总产量 **502**
Toutianxiang　透天香 **269**
Tower tea in She nationality　畲族宝塔茶 **569**
Toxicity　毒力 **203**
Track propelled comprehensive tea garden managing equipment　轨道行走式综合茶园管理装置 **431**
Track propelled tea plucking machine　轨道行走式采茶机 **431**
Trade decree　通商法 **22**
Traditional inspection　型式检验 **389**
Traditional planting　常规种植 **123**
Traditional spary application　传统喷雾法 **204**
Traditional tasting　常规审评 **390**
Traditional tea industry　传统茶业 **492**
Traditional variety　传统品种 **68**
Transitive type tea plant　过渡型茶树 **51**
Translation of Lu Yu's *Tea Classics*　陆羽茶经译丛 **696**
trans-Limonal　反柠檬醛 **354**
Transpiration　蒸腾作用 **312**
Transpiration coefficient　蒸腾系数 **313**
Transpiration coefficient of tea plant　茶树蒸腾系数 **139**
Transpiration efficiency　蒸腾效率 **312**
Transpiration rate　蒸腾速率 **312**；蒸腾强度 **312**
Tray tea scenting machine　链板式窨花机 **461**；百页板式窨花机 **461**
Tremella tea　银耳茶 **486**
Triacylglycerol　三酰甘油 **343**
Triazine herbicides　均三氮苯类除草剂 **202**
Tribute tea　茶供❷ **8**；贡茶 **18**
Tribute tea in Ming Dynasty　明代贡茶 **20**
Tribute tea in Qing Dynasty　清代贡茶 **20**
Tribute tea in Song Dynasty　宋代贡茶 **19**
Tribute tea in Tang Dynasty　唐代贡茶 **18**
Tribute tea in Yuan Dynasty　元代贡茶 **19**
Tribute tea office　贡茶院 **14**
Tribute the early spring tea　荐新 **27**
Tributing tea　茶贡 **9**
Trichoderma　木霉菌 **210**
Trichogram wasp　赤眼蜂 **208**
Trick of infusing tea　茶力❷ **9**
Triglyceride　甘油三酯 **343**
Trihedral zisha teapot　三瓣盉形壶 **530**
3,4,5-Trihydroxybenzoic acid　3,4,5-三羟基苯甲酸 **332**
Tri-leaf tea　三叶茶 **488**
2,6,6-Trimethyl-2-hydroxyclyclohexan-1-one　2,6,6-三甲基-2-羟基环已-1-酮 **356**
Trinary teapot with strainer　三元式胆壶 **536**
1,4,6-Tri-*O*-galloyl-*β*-D-glucose　1,4,6-三-*O*-棓酰基-*β*-D-葡糖 **332**
Triple-scented fanning　三熏香片 **280**
Triple turn furnace　三回程式热风炉 **445**
Triploid　三倍体 **59**
Tripod teapot　三足圈顶壶 **536**
Trip of China Tea Ceremony　中国茶道之旅 **700**
Trisaccharide　三糖 **345**
Triturator　捣碎机 **440**
T-RNA(adenine-1)methyltransferase　T-RNA(腺嘌呤-1)转甲基酶 **342**
Trolley spreading type tea blending machine　行车式茶叶匀堆机 **458**
Trolley tea scenting machine　行车式窨花机 **461**
Trough withering　槽式萎凋 **368**
Trunk　主干 **288**
Tryptophane,Trp　色氨酸 **338**
TS-80 emulsifier　TS-80 乳化剂 **470**
TS-861 foam stabilizer　TS-861 稳泡剂 **471**
Tu　茶 **2**；槚 **3**
Tuanlong tea as tribute　团龙贡茶 **258**
Tuannuo　团挪 **365**
Tuantian Dayecha　团田大叶茶 **106**
Tu Benjun　屠本畯 **671**
Tu Long　屠隆 **670**
Tunba tea　屯巴茶 **255**；土锅茶 **560**
Tung oil tree geometrid　油桐尺蠖 **170**；大尺蠖 **170**
Tung oil tree geometrid NPV,*Bs*NPV　油桐尺蠖核型多角体病毒 **211**
Tunisia　突尼斯 **782**
Tunlü　屯绿 **230**
Tunnel withering　隧道式萎凋 **368**
Tunxi　屯溪 **40**
Tunxi Experimental Tea Plantation　屯溪实验茶场 **729**
Tunxi Tea Factory　屯溪茶厂 **744**
Tunxi Tea Machine Factory　屯溪茶叶机械厂 **751**
Tunxi Tea Middle School　屯溪茶业学校 **768**
Tunxi Tea Shop　屯溪茶庄 **761**
Tuo tea compressor　沱茶压力机 **460**
Tuo tea compressor machine　沱茶压制机具 **460**
Tuo tea manufacturing method　沱茶制法 **382**
Tuqiao Tea Plantation　土桥茶场 **732**
Turbid　混浊 **398**

Turkey 土耳其 777
Turkish Tea Research Institute 土耳其茶叶研究所 785
Turtle shaped eucleid 红点龟形小刺蛾 175；龟形小刺蛾 175
Turtle-shaped eucleid 黑纹白刺蛾 175
Twenty best waters for tea brewing 煎茶用水二十品 581
Twenty-four optimum time for tea drinking 饮茶二十四时宜 552
Twig 小枝 289
Twist 条索 393
Twist leaf and drum-drying 做形烙干 372
Twist tea manufacturing method 条形茶制法 371
Two hands plucking 双手采 147
Two Hundred Questions on Tea Production 茶叶生产二百题 710
Two leaves and a bud 一芽二叶 149
Two leaves banjhi 白合盗叶 366；白合 367；抱娘茶 367
Two-stage tea-plucking method 两段采摘法 431
Typical Cases of Tea Yield-Increasing 茶叶跃进增产典型经验 707
Tyrosine,Tyr 酪氨酸 338

U

Uganda 乌干达 779
Ulcer delivering tea 溃疡茶 485
Ultrafine tea powder 超微粉茶 284
Ultrafine tea powder processing machine 超微粉茶加工机械 463
Ultra-low temperature preservation 超低温贮藏法 320
Ultra-low-volume mister 超低容量茶园弥雾器 427
Ultra low volume spray application, ULV 超低容量喷雾法 204
Ultramicropowdered tea manufacturing method 超微粉茶制法 384
Umbrella-type layer 伞状压条 77
Underglaze colouring 釉下彩 520
Underground irrigation system for tea garden 茶园地下灌溉系统 433
Understanding of Tea 茶通 689
Uneven 老嫩混杂(1) 395；老嫩混杂(2) 405
Uniform dehydration 恒速失水 370
Unilever Foods(China) Co. Ltd., Jing Hua Tea Company 联合利华食品(中国)有限公司京华茶叶分公司 742
Unit cost of tea 茶叶单位成本 503
United Arab Emirates 阿拉伯联合酋长国 780
United Kingdom 英国 781
United States 美国 783
Unsuitable area for tea growing 不适宜区 112
Unsymmetry 脱档 395
UPASI Tea Research Institute 南印度联合种植者协会茶叶研究所 785
Urea herbicides 脲类除草剂 202
Urease 脲酶 342
Urgent tea 急程茶 24
Used certification 退引 25
User's cost 使用者成本 498
U-shaped stove 马蹄灶 436
Using beneficial animals to control pests 以虫治虫 207
Using microorganism for prevention and cure 以菌治病 212
Using microorganism to control pests 以菌治虫 209
Utilizing coefficient of nitrogen 氮素利用率 313
Utilizing coefficient of phosphorus 磷素利用率 313
Utilizing coefficient of potassium 钾素利用率 313

V

Vacuole 液泡 309
Vacuum concentration 减压浓缩 384
Vacuum drying equipment 真空干燥设备 462
Vacuum filter 减压过滤 383
Vacuum freeze drying 真空冷冻干燥 384
Vacuum freeze drying equipment 真空冷冻干燥设备 462
Vacuum nitrogen-infilling packing 抽气充氮包装 385
Vacuum packing 真空包装 385
Valine,Val 缬氨酸 338
K value *K* 值 118
Vanadium,V 钒 349
Vanilla black tea 香兰红茶 285；香草红茶 472
Vanilla green tea 香兰绿茶 285
Vanilla tea 香兰茶 284
Variable cost of tea 茶叶变动成本 503；茶叶变动费用 503
Variation of biochemical character 生化特性变异 61
Variation of bush type 树形变异 62
Variation of chromosome 染色体变异 61
Variation of fruit chamber 果室数变异 62

Variation of fruit form　果形变异 62
Variation of growing stage　生育期变异 61
Variation of leaf apex　叶尖变异 61
Variation of leaf colour　叶色变异 61
Variation of leaf margin　叶缘变异 61
Variation of leaf size　叶片大小变异 61
Variation of leaf surface　叶面变异 62
Variation of physiological character　生理特性变异 61
Variation of reproductive organ　生殖器官变异 61
Variation of seed form　种子形状变异 62
Variation of tea plant　茶树变异 61
Variation of vegetative organ　营养器官变异 61
Variation of vein　叶脉变异 62
Varietal flavour　品种香 399
Varietal resource　品种资源 63
Varietial productive experiment　品种栽培试验 72
Variety　品种 68
Variety arrange in pairs　品种搭配(1) 72；品种搭配(2) 123
Variety confirmation　品种认定 73
Variety degeneration　品种退化 74
Variety mixture　品种混杂 74
Variety registration　品种审定 73
Variety specimen garden　品种标本圃 72
Vascular bundle scar　维管束痕 292
Vascular tissue　维管组织 306
Vegetative bud　营养芽 289
Vegetative growth　营养生长 298
Vegetative growth period　营养生长期 297
Vegetative hybridization　营养杂交 65
Vegetative organ　营养器官 287
Vegetative propagation　无性繁殖 75
Vegetative reproduction　营养繁殖 75
Vegetative seedling　无性苗 76
Vein　叶脉 291
Venation　脉序 292
Ventilating and dust removing equipment of tea factory　茶厂通风除尘设备 465
Ventilating tissue　通气组织 306
Ventilator　通风机 466
Vertical resistance　垂直抗性 214
Vertical view of tea workshop　茶厂车间立体布置 464
Verticillate growth　轮性生长 300
Viability　生活力 304
Viability of tea seed　茶籽活力 303
Vibrating dryer　振动式烘干机 443
Vibrating fluid bed type dryer　振动流化床式烘干机 443
Vibrating sifter　抖筛机 454；振动抖筛机 454
Vienna tea　维也纳茶 473
Viet Nam　越南 777
Viet Nam Tea Research Institute　越南茶叶研究所 785
Vinegar tea　醋茶 487
4-Vinylguaiacol　4-乙烯基愈创木酚 357
4-Vinylphenol　4-乙烯基苯酚 357
Violaxanthin　紫黄素 336；紫黄质 336；堇菜黄质 336
Violet bowl　紫瓯 524
Violet bud　紫芽 290
Violet-pottery teapot with incomplete manuscript figuring　残片紫陶茶壶 537
Violet tea bowl　紫盏 524
Viridity　绿翠 396；翠绿(1) 396；翠绿(2) 404
Vitamin A　维生素 A 348
Vitamin A_1　维生素 A_1 348
Vitamin A_2　维生素 A_2 348
Vitamin B_1　维生素 B_1 347
Vitamin B_2　维生素 B_2 347
Vitamin B_6　维生素 B_6 347
Vitamin B group　维生素 B 族 347
Vitamin C　维生素 C 347
Vitamin D　维生素 D 348
Vitamin D_2　维生素 D_2 348
Vitamin D_3　维生素 D_3 348
Vitamin D_4　维生素 D_4 348
Vitamin D_5　维生素 D_5 348
Vitamin E　维生素 E 348
Vitamin H　维生素 H 348
Vitamin K　维生素 K 348
Vitamin PP　维生素 PP 347
Vitamin U　维生素 U 348
Vitexin　牡荆素 330；牡荆碱 330
Vitexin-7-glucoside　牡荆素-7-葡糖苷 331
Volatile flavour constituents, VFC　挥发性香气组分 327
Volatile substances of tea　茶叶挥发性物质 327
Volume median diameter of droplet　雾滴体积中值直径 205

W

Waiter　茶房(2)❸ 575；幺师 575
Walnut geometrid　木橑尺蠖 171

Walnut-puffed rice tea 核桃米花茶 559；谢客茶 559
Wan Bangning 万邦宁 671
Wanchun Yinye 万春银叶 258
Wang Bao 王褒 661
Wangdachang Tea Shop 王大昌茶庄 761
Wang Duanli 王端礼 665
Wangfu Yinhao 望府银毫 227
Wanghai tea 望海茶 227
Wangjia Tea Plantation 王家茶场 731
Wang Jingmei 王敬美 671
Wangling Tea Factory 网岭茶厂 746
Wangling Xianfeng 网岭险峰 251
Wang Meng 王濛 662
Wang Piweng 王毗翁 671
Wang Qimao 王启茂 671
Wang Shimao 王世懋 670
Wang Shizhen 王世贞 670
Wang Su 王肃 662
Wang Wei 王微 662
Wang Wen 王问 671
Wang Xichun 汪锡纯 675
Wang Ya 王涯 664
Wang Yi 王彝 669
Wangyiji Tea Shop 汪怡记茶庄 760
Wang Yucheng 王禹偁 665
Wangyutai Tea Shop 汪裕泰茶庄 758
Wang Zenong 王泽农 677
Wang Zenong Selected Works 王泽农选集 689
Wang Zhen 王祯 668
Wangzhengda Tea Shop 汪正大茶庄 757
Wang Zhideng 王稚登 670
Wangzhou Mountain 望州山 43
Wangzhuang Tea Shop 汪庄茶号 759
Wanlong Songzhen 万龙松针 242
Wannian Temple 万年寺 45
Wannong 111 皖农 111 号 84
Wannong 95 皖农 95 号 84
Wanshan Chunming 万山春茗 237
Wantian Dayecha 宛田大叶茶 100
Wantian tea 宛田茶 274
Wanxi Zaohua 皖西早花 235
Wanying tea 万应茶 481
Wanzhou Tea Factory 万州茶厂 747
Warehouse tea cold storage 土建式茶叶冷库 467
Warm air generating furnace 热风发生炉 445
Warming cup by fire 焙盏 578
Warming tea set 温具 578
Washing tea pot 淋壶 579
Water-blocking drain 截洪沟 120
Water-blocking pit 蓄水池 120
Water-chestnut-shaped teapot 孤菱壶 535
Water consumption coefficient in tea garden 茶园耗水系数 139
Water consumption in tea garden 茶园耗水量 139
Water-driving mill 水转磨 549
Water for tea drinking 饮茶用水 580
Water holding capacity curve 持水曲线 141
Watering can 水壶 392
Waterlogging tolerance 耐湿性 315；抗涝性 315；耐渍性 315
Water mark 水脚 579
Water pouring 凤凰三点头 579
Water requirement property 需水特性 312
Water-soluble pigments 水溶性色素 332
Water-soluble protein 水溶性蛋白 336
Water-soluble vitamins 水溶性维生素 347
Water-storaging pit 蓄水坑 120
Water supply and drainage equipment of tea factory 茶厂给排水设施 464
Water tank 水方 539
Water tea in Deang nationality in western Yunnan 滇西德昂族水茶 563
Water temperature for infusing tea 泡茶水温 391
Wax tea 蜡面茶 365；蜡茶 365
Wax tea interest 建茶息 30
Weeds in tea garden 茶园杂草 195
Weight inspection 衡量检验 406
Weight pressing roller 重块加压式揉捻机 437
Wei Honglu 韦鸿胪 545
Weishan Maojian 沩山毛尖 266
Weishan Mountain 沩山 43
Weiyinzhong 魏饮种 86
Wenglongsheng Tea Shop 翁隆盛茶号 758
Wengong Yinhao 文公银毫 242
Wenjiatang Dayecha 文家塘大叶茶 106
Wenjun green tea 文君绿茶 257
Wen Long 闻龙 671
Wenquan Tea Plantation 温泉茶场 736
Wenshan Baozhong 文山包种 270
Wenshang Tea Trader House 汶上县茶人之家 761

Wenshan Mountain 温山 38
Wen Tingjun 温庭筠 664
Wenxue Spring 文学泉 583
Wen Yanbo 文彦博 666
Wen Zhengming 文徵明 669
Wenzhou Huangtang 温州黄汤 267
Wenzhou pan fired green tea 温炒青 229
Wenzhou Tea Factory 温州茶厂 744
Western route tea 西路边茶 273
Western route tea manufacturing method 西路边茶制法 382
Westlake Longjing Tea 西湖龙井茶 719
Wet damage 茶树湿害 119
Wheel-shaped layer 轮状压条 77
Whisky tea 威士忌茶 473
White bag bagworm 白囊蓑蛾 173；棉条蓑蛾 173
White bud tea 白芽茶 265
White clay or red ink paste used for seals 白泥赤印 8
White-glazed gourd-shaped teapot 白釉瓜棱形执壶 528
White glazed multicoloured teapot 白釉五彩执壶 536
White glazed porcelain 白釉 519；白瓷 519；白釉瓷 519
White glazed porcelain cup with saucer and handle 白釉连托瓷把杯 524
White glazed porcelain tea cup 白釉花口盏 524
White glazed tea cup with cherry decoration 釉中彩樱桃高白釉金钟茶杯 526
White glazed tea set 9 pieces with blue cottonrose hibiscus decoration 釉下蓝芙蓉高白釉 9 头茶具 547
White glazed zisha tea cup 紫砂白釉钟形杯 527
White leaf tea 白叶茶 265
White porcelain cup 白瓷盏 524；白茶盏 526
White-rabbit caries-preventive toothpaste 小白兔防龋牙膏 469
White spotted 中点刺蛾 176
White spotted borer 茶白纹螟 178
White spot tussock moth 白斑茸毒蛾 169
White tea 白茶(2) 265
White tea by new processing method 新工艺白茶 266
White tea primary processing 白茶初制 376
White wine-rum tea 白葡萄酒-朗姆冰茶 473
Whole shoot 芽叶成朵 404
Wild taro 野芋艿 199
Wild tea plant 野生茶树 51
Wild type tea plant 野生型茶树 51
Wind damage 茶树风害 119
Wind-waved flower-shaped teapot 风卷葵壶 534
Wine tea 酒茶(2) 483
Winnowing 飘簸 378
Winter dormancy 冬眠 305
Winter green manure 冬季绿肥 138
Winter hardiness 越冬性 316
Wiry 细紧 393
Withering 萎凋 368
Withering drum 萎凋筒 435
Withering loft 萎凋棚架 435
Withering machine 萎凋机 434
Withering rack 萎凋帘架 435
Withering trough 萎凋槽 434
Withering tunnel 萎凋洞道 434
Withering workshop 萎凋车间 386
Wokeng tea 窝坑茶 240
Wolongjian 卧龙剑 242
Wolong Mountain 卧龙山 38
Wolong Xiansheng teapot 卧龙先生 533
Wolun Chanshi teapot 卧轮禅师 535
Wood mould 木脥 460
Wood steamer 木甑 451
Wormwood and peony root bark tea 青蒿丹皮茶 488
Wormwood antimalaria tea 青蒿止疟茶 489
Wound branch rate 枝条破损率 428
Writings on Tea 茶著部 679
Wuchang Horticultural Plantation 武昌园艺场 733
Wuchang Mountain 武昌山 42
Wucheng 乌程 37
Wudangshan Baxianguan General Tea Plantation 武当山八仙观茶叶总场 733
Wudang Taihe 武当太和 246
Wudang Zhenjing 武当针井 245
Wudong Lüfeng 雾洞绿峰 246
Wudouba Tea Plantation 五斗坝茶场 739
Wufeng Chunmei 五峰春眉 247
Wufeng Dayecha 五峰大叶茶 94
Wufeng tea 五峰茶 272
Wufu 乌府 540
Wugaishan Mi tea 五盖山米茶 248
Wuhengyou Tea Shop 吴恒有茶店 758
Wuhu Exporting Tea Blending Factory 芜湖出口茶叶拼配厂 744
Wuhu tea decoction 茶叶五虎汤 485

Wuhu Tea Factory 芜湖茶厂 744
Wujiang Tea Plantation 武江茶场 735
Wu Juenong 吴觉农 676
Wukou Tea Plantation 武口茶场 731
Wulin 武林 38
Wulinghong 五岭红 99
Wuling Maofeng 武陵毛峰 251
Wuling tea 武岭茶 271
Wulong Pool 五龙潭 583
Wulü 芜绿 237; 婺绿 239
Wumaping Tea Plantation 五马坪茶场 739
Wuning Tea Plantation 武宁县茶场 731
Wuniuzao 乌牛早 79
Wuqi Cuimei 雾岐翠眉 223
Wuren 乌仁 89
Wushan Qingmingcha 吴山清明茶 85
Wushan Tea House 吴山茶室 761
Wushe Mountain 无射山 43
Wushen tea 五神茶 482
Wushi Plantation 乌石农场 738
Wushi tea 午时茶 481
Wu Shu 吴淑 665
Wuwei Tea Plantation 无为县茶场 729
Wuwo Tea Meeting 无我茶会(2) 699
Wuwo tea meeting 无我茶会(1) 552
Wuxi Hao tea 无锡毫茶 222
Wuxishan Maofeng 五溪山毛峰 233
Wuxi Tea Corporation 无锡市茶叶公司 754
Wuxi Tea Research Institute 无锡市茶叶研究所 765
Wuxi Tea Variety Research Institute 无锡市茶叶品种研究所 765
Wuyang 武阳 45
Wuyang Chunyu 武阳春雨 228
Wuyi Caicha 武夷菜茶 85
Wuyi Mingcong 武夷名丛 91
Wuyi Mountain 武夷山 41
Wuyi Qingyuan tea 武夷清源茶 484
Wuyi Rougui 武夷肉桂 268
Wuyi Shuixian 武夷水仙 86
Wuyi Tea 武夷奇茗 719
Wuyi tea 武夷茶 268
Wuyi Tea Factory 武义茶厂 743
Wuyi Tea Machine Producing General Factory 武义茶机制造总厂 750
Wuyi Yan tea 武夷岩茶 267
Wuyuanda Tea Shop 吴元大茶店 759
Wuyuan Dayezhong 婺源大叶种 92
Wuyuan "four famous tea" 婺源"四大名家" 239
Wuyuan Mingmei 婺源茗眉 240
Wuyuan Moju 婺源墨菊 242
Wuyuan Tea Factory 婺源茶厂 745
Wuyuan Tea Machine Factory 婺源县茶叶机械厂 751
Wuyuan Tea Middle School, Jiangxi 江西省婺源茶业学校 768
Wuyun Maojian 乌云毛尖 252
Wuyutai Tea Shop 吴裕泰茶庄 759
Wuzhan Mountain 乌瞻山 37
Wu Zhenduo 吴振铎 678
Wuzhishan green tea 五指山绿茶 255
Wuzhishan tea 五指山茶 255
Wuzhishan Xianhao 五指山仙毫 255
Wuzhou Dongbai tea 婺州东白茶 225
Wuzhou Juyan 婺州举岩 227
Wuzhou kiln 婺州窑 521
Wuzhou Tea Factory 梧州茶厂 747
Wuzi Dengke tea 五子登科茶 283
Wuzi Mountain 午子山 47
Wuzi Xianhao 午子仙毫 263

X

Xanthine 黄嘌呤 346
Xanthophyll 叶黄素 335
Xanthophylls 叶黄素类 335
Xi 系 516
Xiaguan Tea Factory 下关茶厂 748
Xiaguan Tuo tea 下关沱茶 281
Xiaguan Tuo Tea Corporation, Ltd. 下关沱茶股份有限公司 756
Xiahe tea 下河茶 258
Xiamen Tea Import and Export Corporation, Fujian 福建厦门茶叶进出口公司 754
Xianbolü 湘波绿(1) 97
Xiandong Yunwu 仙洞云雾 243
Xiandu Quhao 仙都曲毫 225
Xiandu Sunfeng 仙都笋峰 225
Xianfeng Plantation 先锋农场 737
Xianfeng tea 仙峰茶 228
Xianfeng Xiuya 仙峰秀芽 257
Xiangbolü 湘波绿(2) 249

Xiangguliao Baihao　香菇寮白毫(1) **80**；香菇寮白毫(2) **227**
Xianghong　降红 **543**
Xianglindong　香林洞 **38**
Xianglongsi Tea Plantation　香龙寺茶场 **732**
Xiangqi tea　象棋茶 **255**
Xiangru　香乳 **3**
Xiangshan Cuifeng　香山翠峰 **244**
Xiangshan Yinya　象山银芽 **227**
Xiangshan Yunjian　香山云尖 **235**
Xiangtan Tea Factory　湘潭茶厂 **746**
Xiangxiang Tea Factory　湘乡茶厂 **746**
Xiangyuanzhong　香橼种 **88**
Xiangzhou　象州 **45**；襄州 **43**
Xianrentai Tea Plantation　仙人台茶场 **733**
Xianrenzhang tea　仙人掌茶 **244**
Xiantai Dabai　仙台大白 **266**
Xianxia tea　仙霞茶 **226**
Xianyushan Jian tea　仙寓山尖茶 **234**
Xianyu Wuhao　仙寓雾毫 **233**
Xianyu Xiangya　仙寓香芽 **234**
Xiaobu Yan tea　小布岩茶 **242**
Xiaoguangshan Jianhao　晓光山剑毫 **261**
Xiaoguangshan Panxue　晓光山盘雪 **261**
Xiaoguangshan steamed green tea　晓光山蒸绿茶 **261**
Xiaoguangshan Yinhao　晓光山银毫 **261**
Xiaogude Dayecha　小古德大叶茶 **107**
Xiaoshan Shiyin teapot　萧山市隐 **531**
Xiao tea　小茶 **231**
Xiaoxianchun　小岘春 **232**
Xiaoxueling Overseas Chinese Tea Plantation　消雪岭华侨茶场 **736**
Xiaoyao Gongzi teapot　逍遥公子 **531**
Xiao Ze　萧赜 **662**
Xiasharenxiang　吓煞人香(1) **222**
Xia Shufang　夏树芳 **671**
Xiashu Tea Plantation　下蜀茶场 **727**
Xiatukeng tea　下土坑茶 **230**
Xiayun Plantation　夏云农场 **740**
Xiazhou　峡州 **43**；硖州 **43**
Xiazhou Bifeng　峡州碧峰 **245**
Xicha 10　锡茶 10 号 **78**
Xicha 11　锡茶 11 号 **78**
Xicha 5　锡茶 5 号 **78**
Xiebei tea　斜背茶 **238**
Xihu Longjing　西湖龙井 **224**
Xijian Chunxue　西涧春雪 **234**
Xijian Xueya　西涧雪芽 **234**
Xin'anjiang Xiangya　新安江香芽 **235**
Xincai　新彩 **520**；洋彩 **520**
Xinchang Improved Tea Clone Propagating Plantation　新昌县茶叶良种场 **729**
Xinchang Tea Factory　新昌茶厂 **744**
Xindu the First Tea Factory　新都第一茶厂 **748**
Xinfeng Tea Plantation　信丰县茶场 **732**
Xingcun Souchong　星村小种 **274**
Xing kiln　邢窑 **521**
Xingning Qilan　兴宁奇兰 **270**
Xingshan Dayecha　兴山大叶茶 **94**
Xingshan Zhuyeqing　杏山竹叶青 **243**
Xinhua Plantation　新华农场 **736**
Xinhua Tea Factory　新化茶厂 **746**
Xining tea-horse department　西宁卫茶马司 **13**
Xinjie Tea and Forestry Plantation　新街茶林场 **728**
Xinjin Plantation　新进农场 **738**
Xinong Xiangming　西农香茗 **280**
Xinqiao Tea Plantation　新桥茶场 **741**
Xinsheng Tea Plantation　新胜茶场 **739**
Xintie　新铁 **367**
Xintun Tea Plantation　新屯茶场 **731**
Xinwei Plantation　新伟农场 **738**
Xinxing Agriculture-Industry-Commerce Tea Corporation　新兴农工商茶叶公司 **756**
Xinxing Plantation　新兴农场 **737**
Xinyang 10　信阳 10 号 **94**
Xinyang Maojian　信阳毛尖 **243**
Xinyang Population　信阳群体 **93**
Xinyang Prefecture Tea Experimental Station　信阳地区茶叶试验场 **766**
Xinyangzhong　信阳种 **94**
Xinzhai teapot　心斋壶 **532**
Xiongdong Yunwu　熊洞云雾 **246**
Xiong Fan　熊蕃 **667**
Xiong Mingyu　熊明遇 **671**
Xiqiao Mountain　西樵山 **44**
Xiqiuwan Tea Plantation　溪丘湾茶场 **734**
Xishancha　西山茶(1) **101**
Xishan Mountain　西山(1) **44**；西山(2) **45**
Xishan tea　西山茶(2) **254**
Xita Temple　西塔寺 **42**

Xi tea 溪茶 **268**
Xitou Liyuan tea 溪头梨园茶 **239**
Xiugu Maojian 秀谷毛尖 **241**
Xiugu Overseas Chinese Plantation 秀谷华侨农场 **731**
Xiuhong 秀红 **99**
Xiumei 秀眉 **220**
Xiuning "four famous tea" 休宁"四大名家" **230**
Xiuning Songluo 休宁松萝 **230**
Xiuning Tea Factory 休宁茶厂 **744**
Xiuning Tea Machine Factory 休宁县茶叶机械厂 **751**
Xiurencha 修仁茶(1) **101**
Xiuren tea 修仁茶(2) **274**
Xiushui Sandu Tea Plantation 修水三都茶场 **731**
Xiushui Tea Factory 修水茶厂 **745**
Xiuyi Yushi teapot 绣衣御史 **534**
Xiwan Paradise 西万乐园 **757**
Xixiang Biyuzan 西湘碧玉簪 **247**
Xiya tea 细芽茶 **262**
Xizang green tea 西藏绿茶 **263**
Xuancheng Jianyezhong 宣城尖叶种 **83**
Xuande red-glazed pear-shaped teapot 宣德鲜红釉梨形小壶 **529**
Xuan'en Taizicha 宣恩胎子茶 **95**
Xuan'en tea as tribute 宣恩贡茶 **245**
Xuanhan Tea Factory 宣汉茶厂 **748**
Xuanhe Gong Tea Classics 宣和贡茶经 **681**
Xuanjiao Mount 悬鹅岭 **39**
Xuanlangguang Tea Refining Factory 宣郎广精制茶厂 **744**
Xuanlao 渲老 **4**
Xuanzhou 宣州 **40**
Xuanzhou Tea Factory 宣州茶厂 **744**
Xu Cisha 许次纾 **670**
Xuefeng Baimaohou 雪峰白毛猴 **238**
Xuefeng Diyichun 雪峰第一春 **238**
Xuefeng Foshou 雪峰佛手 **269**
Xuehao 雪毫 **243**
Xueli 雪梨 **88**
Xuelong tea 雪龙茶 **227**
Xueshan Maojian 雪山毛尖 **238**
Xueshui Yunlü 雪水云绿 **228**
Xuezhen 雪针 **235**
Xuliuying Tea Plantation 许刘营茶场 **741**
Xu Run 徐润 **675**
Xu Wei 徐渭 **670**
Xuyi Tea Plantation 盱眙县茶场 **727**
Xu Zhenqing 徐祯卿 **669**
Xylulose 木酮糖 **345**

Y

Ya'an Tea Factory 雅安茶厂 **748**
Yabo Tea House 雅博茶坊 **763**
Ya dou 亚斗 **365**
Yahuang 压黄❶ **365**
Yajicha 牙己茶(1) **101**
Yaji tea 牙己茶(2) **254**
Yandang Maofeng 雁荡毛峰 **227**
Yandang Mountain 雁荡山 **39**
Yanfeng Dabai 雁峰大白 **250**
Yang'ai Maofeng 羊艾毛峰 **259**
Yang'ai Tea Plantation 羊艾茶场 **740**
Yangbao Mountain 阳宝山 **47**
Yangchun Baixue 阳春白雪 **234**
Yangcun tea 杨村茶 **230**
Yangfeng Changgu 阳峰长谷 **234**
Yanghe Tea Plantation 杨河茶场 **739**
Yangjiang Plantation 阳江农场 **738**
Yangloudong 羊楼峒 **42**
Yangloudong Tea Plantation 羊楼洞茶场 **733**
Yang Pengnian 杨彭年 **674**
Yangshulin 783 杨树林 783 号 **84**
Yangshulin tea 杨树林茶 **230**
Yangshulinzhong 杨树林种 **83**
Yangta Dabai tea 秧塔大白茶 **263**
Yangtian Xuelü 仰天雪绿 **243**
Yang Wanli 杨万里 **668**
Yangxian Tea Art Centre 阳羡茶艺中心 **763**
Yangxian tea meeting 阳羡茶会 **552**
Yangxian Xueya 阳羡雪芽 **222**
Yangxin Army-Reclamation Tea Plantation 阳新县军垦茶场 **733**
Yang Xiong 扬雄 **661**
Yangxu Tea Plantation 阳圩茶场 **737**
Yangzhou Lüyangchun 扬州绿杨春 **223**
Yanhe Tujia Autonomous County Tea Corporation 沿河土家族自治县茶叶公司 **756**
Yanjin Kang brick tea 盐津康砖茶 **281**
Yanming 雁茗 **228**
Yanshan Guihuashudi tea 砚山桂花树底茶 **239**

Yanshan tea　雁山茶 228
Yanshan Yueya　晏山月芽 237
Yantang Plantation　烟塘农场 738
Yan tea　岩茶 268
Yanxishan Baimaocha　沿溪山白毛茶 98
Yan Ying　晏婴 661
Yanzhi Well　胭脂井 583
Yanzhou Bao tea　严州苞茶 226
Yaoshanzhong　瑶山种 101
Yaozhou kiln　耀州窑 522
Yashan Mountain　丫山 40；鸦山 40；雅山 40
Yashou tea cup　抑手杯 524；压手杯 524
Yawu tea　崖雾茶 240
Yayi　芽以 4
Yayijie　芽以结 4
Yayiwan　芽以完 4
Yazhou　雅州 46
Ye Lianxin　叶莲新 674
Yellow-black glazed porcelain　酱釉瓷 519；酱釉 519
Yellow broken　露黄 395
Yellow-brown soil　黄棕壤 125
Yellow bud tea　黄芽茶 266
Yellow flower　黄花 382
Yellow flower blossoming　黄花茂盛 397
Yellow glazed tea grinder　黄釉茶碾 541
Yellowing　过黄 365
Yellowing treatment of mother bush　母树黄化处理 75
Yellowing with piling process　闷黄 376
Yellow large leaf tea　黄大茶 267
Yellow little leaf tea　黄小茶 266
Yellow seal　黄封 27
Yellow soil　黄壤 125
Yellow stripe tussock moth　戟盗毒蛾 170；黑衣黄毒蛾 170
Yellow tea　黄茶 266
Yellow tea primary processing　黄茶初制 376
Yellow tussock moth　黄毒蛾 169
Yelü Chucai　耶律楚材 668
Ye Qingchen　叶清臣 666
Yequeshe　野雀舌 235
Yibin Tea Factory　宜宾茶厂 748
Yichang Dayezhong　宜昌大叶种 95
Yichun tea　宜春茶 260
Yidongtian Tea House　一洞天茶馆 757
Yidu black tea　宜红 275
Yidu Tea Factory　宜都茶厂 745
Yield evaluation　产量鉴定 70
Yihong congou　宜红工夫 275
Yihongzao　宜红早 95
Yihuchun Tea House　一壶春茶馆 759
Yihu Wuluo　漪湖雾螺 237
Yikugui Tea House　一扉鬼茶坊 758
Yiliang Baohong tea　宜良宝洪茶 260
Yiliang Longjing　宜良龙井 260
Yiliang Shilixiang　宜良十里香 260
Yiliang Tea Factory　宜良茶厂 749
Yiling　夷陵 42
Yimeng Biya　沂蒙碧芽 242
Yimeng Qiqiang　沂蒙旗枪 242
Yinfeng tea　银峰茶 246
Ying　篇 429
Yingbin tea　迎宾茶 280
Yingchun Tea Shop　迎春茶叶店 762
Yingde black tea　英德红茶 277；英红 277
Yingde Hongqi Tea Factory　英德红旗茶厂 746
Yingde Improved Tea Clone Plantation　英德茶树良种场 735
Yingde Overseas Chinese Tea Plantation　英德华侨茶场 735
Yingding Tea Plantation　营顶茶场 736
Yinggu Oolong　硬骨乌龙 87
Yinghong 1　英红 1 号 99
Yinghong 2　英红 2 号 99
Yinghong 9　英红 9 号 99
Yinghong Overseas Chinese Tea Plantation　英红华侨茶场 735
Yinghu Xianming　瀛湖仙茗 265
Yingjing Pipacha　荥经枇杷茶 102
Yingjing Tea Factory　荥经茶厂 748
Yingqing glazed porcelain cup with stringed decoration　影青弦纹直口杯 525
Yingqing glazed porcelain saucer attached with the cup　影青连体盏托 528
Yingqing glazed porcelain saucer with high bottom　影青高足盏托 528
Yingqing glazed porcelain tea bottle with engraved designs　影青刻划花花口瓶 529
Yingqing glazed porcelain teapot　影青盘口双系小壶 529
Yingqing glazed porcelain teapot with pearly figure　影青印花珍珠地小壶 529

Yingqing glazed small porcelain pot 影青小壶 **529**
Yingshan population 英山群体 **95**
Yingshuang 迎霜 **80**
Yingzhi Hongxin 硬枝红心 **109**
Yinhou 银猴 **228**
Yinjian 银尖 **228**
Yinkeng Baipian 银坑白片 **226**
Yinqiu tea 银球茶 **259**
Yinsheng Cheng 银生城 **47**
Yintai Zuike teapot 银台醉客 **532**
Yinya tea 银芽茶(1) **223**；银芽茶(2) **259**
Yinzhen 银针(1) **227**；银针(2) **265**
Yinzhen Baihao 银针白毫 **265**
Yi'ong Plantation 易贡农场 **741**
Yishan Mountain 黟山 **40**
Yishan Queshe 黟山雀舌 **231**
Yishan Shimo 黟山石墨 **236**
Yiwu Dayecha 易武大叶茶 **107**
Yiwu Luyacha 易武绿芽茶 **107**
Yixian Experimental Tea Plantation 黟县茶叶实验场 **730**
Yixianhong Oolong 一线红乌龙 **270**
Yixing 义兴 **36**
Yixing Tea Factory 宜兴茶厂 **742**
Yixingzhong 宜兴种 **78**
Yixing zisha tea set 宜兴紫砂茶具 **516**
Yiyang Tea Factory 益阳茶厂 **746**
Yiyuan tea 沂源茶 **230**
Yizhen Tea House 怡珍茶居 **758**
Yizhi Qiyin teapot 一枝栖隐 **535**
Yizhou 夷州 **47**
Yong'an Tea Shop 永安茶庄 **760**
Yongchuan Xiuya 永川秀芽 **255**；川秀 **255**
Yongchun Foshou 永春佛手 **269**
Yonghe kiln 永和窑 **522**
Yong-He-Xing Tea Association 茶郊永和兴 **774**
Yonghu tea 滪湖茶 **267**
Yongle Tianbou flat pot with two ears 背壶 **529**
Yongle white porcelain flat pot with two ears 永乐甜白双耳扁壶 **529**
Yongle white porcelain mitral teapot with engraved design 永乐甜白刻花僧帽壶 **529**
Yongle white porcelain short teapot 永乐甜白四系矮壶 **529**
Yongshi Plantation 勇士农场 **736**
Yongxi Huoqing 涌溪火青 **231**
Yongxi Liuyezhong 涌溪柳叶种 **83**
Yongxi Mountain 涌溪山 **40**
Yongzhuo Yusheng teapot 用拙迂生 **532**
Youhao Plantation 友好农场 **735**
Youhouzhong 犹猴种 **89**
Young shoot 嫩梢 **290**
Youthful vigour recovering tea 返老还童茶 **486**
Youth preserving tea 神仙不老茶 **478**；还童茶 **478**
Yu 育 **549**
Yuan'an Luyuan 远安鹿苑 **267**
Yuanchanghou Tea Company 元长厚茶叶公司 **759**
Yuandingzi Tea and Pasture Plantation 元顶子茶牧场 **739**
Yuan Gao 袁高 **663**
Yuanjiang Nuocha 元江糯茶 **107**
Yuan Jue 袁桷 **668**
Yuan Mei 袁枚 **674**
Yuanxiaolü 元宵绿 **91**
Yuan Zhen 元稹 **664**
Yuanzhou 袁州 **42**
Yuanzi eggshell zisha teapot 圆子薄胎壶 **537**
Yucheng Yunwu 雨城云雾 **257**
Yuchuan Spring 玉川泉 **583**
Yuebei Dabai 岳北大白 **251**
Yue Fei tea 岳飞茶 **561**
Yue kiln 越窑 **521**
Yue-kiln celadon saucer 越窑青瓷盏托 **527**
Yue-kiln porcelain saucer with engraved designs 越窑刻花盏托 **527**
Yuemingxiang 悦茗香 **90**
Yue porcelain bowl 越碗 **523**
Yuetuan 月团 **2**
Yuexi Cuijian 岳西翠尖 **234**
Yuexi Cuilan 岳西翠兰 **234**
Yueya tea 月芽茶 **252**
Yuezhou kiln 岳州窑 **521**
Yuganshi 余甘氏 **3**
Yugou tea 鱼钩茶 **259**
Yugui 玉桂(1) **87**；玉桂(2) **268**
Yuhou Feizi teapot 浴后妃子 **533**
Yu Huai 余怀 **673**
Yuhuangzhang tea 玉皇掌茶 **247**
Yuhua tea roasting machine 雨花茶炒制机械 **450**
Yu Ji 虞集 **668**

Yulan tea 玉兰茶 **271**
Yulan Xiangxue 玉兰香雪 **264**
Yulin Tea Factory 玉林茶厂 **747**
Yulü 豫绿 **94**；玉绿 **244**
Yulu tea 玉露茶(1) **244**；玉露茶(2) **261**
Yuminglu 玉茗露 **247**
Yunda Danlü 云大淡绿 **100**
Yunding green tea 云顶绿茶 **256**
Yunding Lüya 云顶绿芽 **256**
Yunfeng Luohao 云峰螺毫 **238**
Yunfeng Maofeng 云峰毛峰 **238**
Yunfeng Maojian 云峰毛尖 **252**
Yunfeng Qingming 云峰清明 **238**
Yunfengshan Tea Plantation 云峰山茶场 **732**
Yunfeng tea 云峰茶 **246**
Yungui 云瑰 **108**
Yunhai Baihao 云海白毫 **262**
Yunhai Nuosun 云海糯笋 **262**
Yunhai teapot 云海壶 **537**
Yunkang 10 云抗 10 号 **108**
Yunkang 14 云抗 14 号 **108**
Yunkang 37 云抗 37 号 **108**
Yunkang 43 云抗 43 号 **108**
Yunlin tea 云林茶 **241**
Yunlongshan Dayecha 云龙山大叶茶 **107**
Yunlü 云绿 **236**
Yunmei 云梅 **108**
Yunnan black tea 滇红 **274**；云南紧茶 **283**
Yunnan broken black tea 滇红碎茶 **277**；云南红碎茶 **277**
Yunnan cake tea 云南饼茶 **283**
Yunnan compressed tea manufacturing method 云南紧压茶制法 **383**
Yunnan congou 云南工夫红茶 **274**
Yunnan congou with top-quality 滇红特级工夫红茶 **275**
Yunnan gift black tea with top-quality 滇红特级礼茶 **274**
Yunnan green tea 云南绿茶 **262**
Yunnan jasmine scented tea 云南茉莉花茶 **279**
Yunnan large leaf tea 云南大叶茶 **262**
Yunnan magnolia scented tea 云南白兰花茶 **279**；云南玉兰花茶 **279**
Yunnan pan-fired green tea 云南炒青 **262**
Yunnan Pu'er tea 云南普洱茶 **273**
Yunnan Pu'er Tuo tea 云南普洱沱茶 **283**
Yunnan superior famous tea 云南名优茶 **219**
Yunnan taste 云南味 **401**
Yunnan tea as tribute 云南贡茶 **283**
Yunnan Tea Factory 云南茶厂 **749**
Yunnan Tea Machine General Factory 云南茶叶机械总厂 **751**
Yunnan Tea Science Society 云南省茶叶学会 **771**
Yunnan, the Original Locality of Tea Plant 茶树原产地——云南 **695**
Yunnan Tuo tea 云南沱茶 **281**
Yunnan Tuo tea for selling abroad 云南外销沱茶 **283**
Yunnan zhulan scented tea 云南珠兰花茶 **279**
Yunquan taoist Shen 云泉沈道人 **671**
Yuntaishanzhong 云台山种 **95**
Yuntai Yunwu 云台云雾 **223**
Yunwu Baihao 云雾白毫 **254**
Yunwu Cuilü 云雾翠绿 **260**
Yunwu Tea Plantation 云雾茶场 **739**
Yunxian Chafang Tea Factory 云县茶房茶厂 **749**
Yunxian Tea Factory 云县茶厂 **749**
Yunxuan 9 云选 9 号 **108**
Yuquan Mountain 玉泉山 **42**
Yuquan Spring 玉泉 **581**；御泉 **582**
Yuquan Spring in Hubei 湖北玉泉 **584**
Yuquan Xianrenzhang tea 玉泉仙人掌茶 **244**
Yurui tea 玉蕊茶 **262**
Yuru teapot 玉乳 **535**
Yushan Forestry Plantation 虞山林场 **728**
Yushan Ming tea 玉山茗茶 **242**
Yushan tea 玉山茶(1) **239**；玉山茶(2) **271**
Yushu pottery teapot 玉书茶碗 **538**；玉书碗 **539**
Yu tea 雨茶 **220**
Yutong Qiaoqing teapot 渔童樵青 **532**
Yuyao Tea Plantation 余姚茶场 **728**
Yuye Spring 玉液泉 **584**
Yuyin Jianfeng 玉印剑峰 **247**
Yu Zheng 喻政 **671**
Yuzhou Bichun 渝州碧春 **256**
Yuzhou Maofeng 渝州毛峰 **256**

Z

Zanba tea 糌粑茶 **565**
Zangliu Jushi teapot 藏六居士 **534**
Zanlin tea 攒林茶 **240**

Zaobaijian 早白尖 102；早白巅 102
Zaochunlü 早春绿 261
Zaofengchun 早逢春 90
Zaoqilan 早奇兰 88
Zaotou 凿头 22
Ze 则 544
β-Zeacarotene β-玉米胡萝卜素 335
Zeaxanthin 玉米黄质 336；玉米黄素 336
Zeng 甑 548
Zero tillage of tea garden 茶园免耕 130
Zha 札 544
Zhang Dafu 张大复 673
Zhang Dai 张岱 672
Zhang Hongda classification method 张宏达分类法 54
Zhang kiln 章窑 523
Zhanglongquan kiln 章龙泉窑 523
Zhangmiao Tea Plantation 张庙茶场 727
Zhangping narcissus cake tea 漳平水仙茶饼 281
Zhang Qiande 张谦德 670
Zhangqixiang Tea House 张七相干茶坊 758
Zhangren Mountain 丈人山 45
Zhang Tianfu 张天福 677
Zhang Tingyu 张廷玉 673
Zhang Wenqing 张文卿 675
Zhang Yi 张揖 661
Zhangyiyuan Tea Shop 张一元茶庄 759
Zhang Youxin 张又新 664
Zhang Yuan 张源 670
Zhang Zai 张载 662
Zhang Zhicheng designed tea cup 张公杯 527
Zhangzhou Tea Factory 漳州茶厂 745
Zhang Zongxiang 张宗祥 676
Zhaofeng Mountain 赵封山 42
Zhaoguan Yinxu 昭关银须 235
Zhao Ji 赵佶 667
Zhaojun Maojian 昭君毛尖 245
Zhaojun Well 昭君井 583
Zhaoliqiao Tea Factory 赵李桥茶厂 745
Zhao Mengfu 赵孟頫 668
Zhao Ruli 赵汝砺 668
Zhaoting Mountain 昭亭山 40
Zhao Xigu 赵希鹄 668
Zhao Xu 赵顼 667
Zhaoyang 朝阳 90
Zhaoyin Spring 招隐泉 583
Zhao Zan 赵赞 664
Zhao Zhiqian 赵之谦 674
Zhedong tea area 浙东茶区 112
Zhefang Tea Factory 遮放茶厂 750
Zhejiang black tea 越红 276
Zhejiang Famous Tea 浙江名茶 720
Zhejiang Famous Tea Developmental Corporation 浙江名茶开发公司 754
Zhejiang First Tea Export Factory 浙江省第一出口茶厂 743
Zhejiang Kawasaki Tea Machinery Corporation, Ltd. 浙江川崎茶叶机械有限公司 751
Zhejiang Longjing 浙江龙井 224
Zhejiang pan-fired eyebrow tea 浙江炒青眉茶 229
Zhejiang raw basket-fired green tea 浙毛烘青 229
Zhejiang raw black tea 浙毛红 276
Zhejiang Sanming Tea Corporation, Ltd. 浙江三明茶业有限公司 754
Zhejiang Second Tea Export Factory 浙江省第二出口茶厂 743
Zhejiang superior famous tea 浙江名优茶 218
Zhejiang Supply and Marketing Middle School 浙江供销学校 768
Zhejiang Tea Science Society 浙江省茶叶学会 770
Zhejiang Tea Trade Association 浙江省茶叶行业商会 773
Zhenba roast tea 镇巴烤茶 562
Zhengda 政大 86
Zhengdun Tea Plantation 郑墩茶场 731
Zhenghe congou 政和工夫 275
Zhenghe Dabaicha 政和大白茶 86
Zhengshan Souchong 正山小种 274
Zheng Shihuang 郑世璜 675
Zhengtaiyang 正太阳 92
Zheng Xie 郑燮 673
Zhengxingde Tea Shop 正兴德茶庄 760
Zheng Yan tea 正岩茶 268
Zhenjing tea 针井茶 245
Zhenjun 震钧 675
Zhenleichun 震雷春 244
Zhenlei Jianhao 震雷剑毫 244
Zhenmei 珍眉 220
Zhenong 113 浙农 113 号 81
Zhenong 12 浙农 12 号 81
Zhenong 121 浙农 121 号 81

Zhenong 21 浙农21号 **81**
Zhenong 25 浙农25号 **81**
Zhenshan Yinhao 甑山银毫 **250**
Zhenzhu Spring 珍珠泉(1) **583**；珍珠泉(2) **584**
Zhenzhu tea 珍珠茶 **262**
Zhexi tea area 浙西茶区 **112**
Zhibian 直便 **22**
Zhini 脂腻 **367**
Zhixi Chunlü 志溪春绿 **251**
Zhongba Plantation 中八农场 **740**
Zhongcha 102 中茶102号 **82**
Zhongdian tea meeting 中甸茶会 **552**
Zhongkun Plantation 中坤农场 **738**
Zhongling Spring 中泠泉 **581**；中零泉 **581**
Zhongrui Plantation 中瑞农场 **738**
Zhongshan Mountain 钟山(1) **36**；钟山(2) **41**；钟山(3) **42**
Zhongshui Plantation 中税农场 **738**
Zhongzhou Shouxingmei 忠州寿星眉 **256**
Zhoudatie tea 周打铁茶 **240**
Zhou Gaoqi 周高起 **672**
Zhouwang Tea Plantation 周王茶场 **730**
Zhouwang Yunlü 周王云绿 **237**
Zhu 珠 **515**
Zhuanglang tea-horse department 庄浪茶马司 **13**
Zhuang Wanfang 庄晚芳 **677**
Zhuang Wanfang classification method 庄晚芳分类法 **53**
Zhu Changlin 朱昌琳 **675**
Zhu Chun 注春 **528**
Zhu Fushuai 竺副帅 **546**
Zhulan basket-fired green tea 珠兰烘青 **279**
Zhulan Dafang 珠兰大方 **279**
Zhulan Huangshanya 珠兰黄山芽 **279**
Zhulan kuizhen 珠兰魁针 **279**
Zhulan scented tea 珠兰花茶 **278**
Zhuodao Spring 卓刀泉 **584**
Zhuqiansheng Tea Shop 朱乾升茶庄 **759**
Zhu Quan 朱权 **669**
Zhu Rugui 朱汝圭 **673**
Zhushan 杼山 **6**
Zhushan Cuijian 株山翠剑 **246**
Zhushang Oolong 竹山乌龙 **271**
Zhushan Jinxuan 竹山金萱 **271**
Zhushan Tea Plantation 株山茶场 **733**
Zhushan Yinfeng 株山银峰 **246**
Zhusha Spring 朱砂泉 **582**
Zhu Song 朱松 **667**
Zhu Wenzhi 朱文炽 **675**
Zhu Xi 朱熹 **668**
Zhuxi Longfeng 竹溪龙峰 **247**
Zhuye Dafang 竹叶大方 **231**
Zhuyeqi 槠叶齐 **96**
Zhuyeqi 12 槠叶齐12号 **97**
Zhuyeqi 9 槠叶齐9号 **97**
Zhuye Qilan 竹叶奇兰 **88**
Zhuyeqing 竹叶青 **256**
Zhuyeqingcha 竹叶青茶 **106**
Zhu Youbing 朱佑槟 **669**
Zhu Yuanzhang 朱元璋 **669**
Zhu Yuefan 朱曰藩 **670**
Zhu Zigui 朱紫桂 **675**
Zide Temple 至德寺 **45**
Zifang 滓方 **544**
Zigao 渍膏 **367**
Zijin Mountain 紫金山 **36**
Zimbabwe 津巴布韦 **779**
Zinc nutrition 锌素营养 **135**
Zinc,Zn 锌 **349**
Zisha 紫砂 **702**
Zisha combination tea set 紫砂组合茶具 **548**
Zisha Teapot 紫砂茶壶 **701**
Zisha teapot figured with a bunch of bamboo and the Eight Diagrams 束竹八卦纹紫砂壶 **535**
Zisha teapot with charcoal-putting space 暖座式紫砂壶 **535**
Zisha tea set engraved with poem by emperor Qianlong 乾隆御制诗紫砂茶具 **546**
Zisha Yuanquan tea set 紫砂源泉茶具 **547**
Zishi Lanhua 紫石兰花 **235**
Zisun 紫笋 **82**
Zixia tea as tribute 紫霞贡茶 **229**
Zixi Tea Comprehensive Developmental Corporation 紫溪茶叶综合开发公司 **756**
Ziyangcha 紫阳茶 **109**
Ziyang Cuifeng 紫阳翠峰 **264**
Ziyang Dayepao 紫阳大叶泡 **109**
Ziyang Maofeng 紫阳毛峰 **264**
Ziyang Maojian 紫阳毛尖 **264**
Ziyang selenium-rich tea 紫阳富硒茶 **284**
Ziyang Tea Factory 紫阳县茶厂 **750**

Ziyang Xianghao 紫阳香毫 **264**
Ziyang Yinzhen 紫阳银针 **264**
Ziyi Huanzhen Maojian 紫邑宦镇毛尖 **264**
Ziyuan Dayecha 资源大叶茶 **100**
Ziyuan Yunwu tea 资源云雾茶 **255**
Zong Congshi 宗从事 **546**
Zouma Tea Plantation 走马茶场 **733**
Zunyi Improved Tea Clone Plantation 遵义茶树良种场 **741**
Zunyi Maofeng 遵义毛峰 **259**
Zuolaoguo 做老锅 **372**
Zuo Si 左思 **662**
Zymoprotein 酶蛋白 **337**

主要参考文献

辞书后一般不附参考文献，但本书在写作及编辑过程中运用了大量古代的和现代的文献，为便于读者进一步拓宽视野，增加信息量，现将主要参考书目附后。由于某些文献不便按国家 GB 7714—87《文后参考文献著录规则》的规定进行著录，故改按两种方法排序：善本书籍按作者著述年代排序；有确切出版年代的按出版年代排序。两部分文献之间空开两行，请在查阅时注意。

1. 唐，李肇《唐国史补》
2. 唐，裴汶《茶述》
3. 唐，杨晔《膳夫经手录》
4. 唐，苏廙《十六汤品》，日本汲古书院，《中国茶书全集》本
5. 宋，审安老人《茶具图赞》，日本汲古书院，《中国茶书全集》本
6. 宋，胡仔《苕溪渔隐丛话》
7. 宋，赵佶《大观茶论》
8. 宋，李焘《续资治通鉴长编》
9. 宋，庄茹之《续茶谱》
10. 金，元好问《元遗山诗集笺注》
11. 金，王若虚《滹南遗老集》
12. 元，忽思慧《饮膳正要》
13. 元，马端临《文献通考》
14. 明，汤显祖《汤显祖诗文集》
15. 明，程用宾《茶录》
16. 明，徐燉《蔡端明别记》，日本汲古书院，《中国茶书全集》本
17. 清，陈鉴《虎丘茶经注补》，康熙中《檀几丛书》刊本
18. 清，冒襄《岕茶汇钞》，世楷堂，康熙中《昭代丛书》刊本
19. 清，刘源长《茶史》墨韵堂，雍正六年刊本
20. 清，余怀《茶史补》，世楷堂，道光中《昭代丛书》刊本
21. 清，卓尔堪《明遗民诗》
22. 清，赵学敏《本草纲目拾遗》
23. 清，赵尔巽等《清史稿》
24. 清，汪灏《广群芳谱，茶谱》
25. 清，徐松《宋会要辑稿》

26. 邓实、黄宾虹编《美术丛书》，上海神州国光社，1913
27. 张元济等《四部丛刊初编》（1—342 册），商务印书馆，1926
28. 常璩（晋）《华阳国志》，商务印书馆，四部丛刊本，1926

29. 王恽（元）《秋涧先生大全文集》，商务印书馆，四部丛刊本，1926
30. 袁桷（元）《清容居士集》，商务印书馆，四部丛刊本，1926
31. 虞集（元）《道园学古录》，商务印书馆，四部丛刊本，1926
32. 方回（元）《桐江续集》，商务印书馆，四部丛刊本，1926
33. 申时行等《明会典》，商务印书馆，1934
34. 张元济等《四部丛刊续编》(1—82册)，商务印书馆，1934
35. 蔡襄（宋）《茶录》，商务印书馆，丛书集成本，1935
36. 宋子安（宋）《东溪试茶录》，商务印书馆，丛书集成本，1935
37. 陈舜俞（宋）《庐山集》，商务印书馆，丛书集成本，1935
38. 陆树声（明）《茶寮记》，商务印书馆，丛书集成本，1935
39. 许次纾（明）《茶疏》，商务印书馆，丛书集成本，1935
40. 清，高宋敕编《清朝通志》，商务印书馆，1935
41. 清，高宋敕编《清朝通典》，商务印书馆，1935
42. 熊蕃（宋）《宣和北苑贡茶录》，商务印书馆，丛书集成本，1935
43. 赵汝砺（宋）《北苑别录》，商务印书馆，丛书集成本，1935
44. 乐史（宋）《太平寰宇记》，商务印书馆，丛书集成本，1935
45. 宋，吴自牧《梦粱录》，商务印书馆，丛书集成本，1935
46. 清，高宋敕编《清朝文献通考》，商务印书馆，1936
47. 清，高宋敕编《清朝续文献通考》，商务印书馆，1936
48. 陆费逵等《四部备要》(1—281册)，中华书局，1936
49. 颜文彬《明会要》，中华书局，1956
50. 庄晚芳《茶树生物学》，科学出版社，1957
51. 杨衒之（北魏）《洛阳伽蓝记》，古典文学出版社，点校本，1958
52. 田汝成（明）《西湖游览志余》，上海古籍出版社，点校本，1958
53. 郎瑛（明）《七修类稿》，中华书局，1959
54. 朱国桢（明）《涌幢小品》，中华书局，1959
55.《历代小说笔记学（汉魏到清）》，香港商务印书馆，1959
56. 彭定求（清）等《全唐诗》，中华书局，排印本，1960
57. 王钦若（宋）等《册府元龟》，中华书局，影印本，1960
58. 李昉（宋）等《太平广记》，中华书局，排印本，1961
59. 李昉（宋）等《太平御览》，中华书局，影印本，1960
60. 徐坚（唐）《初学记》，中华书局，排印本，1962
61. 许慎（汉）《说文解字》，中华书局，影印本，1963
62. 浙江农业大学《茶树良种学》，上海科技出版社，1964
63. 庄晚芳“论茶树营养特点与茶园管理的综合技术”，《茶叶科学》1，1964
64. 李昉（宋）等，《文苑英华》，中华书局，影印本，1965
65. 黄寿波“浙江茶区主要气候及农业气候分析”，《茶叶科学》2，1965
66. 中国科学院植物研究所主编《中国高等植物图鉴》，第二册，科学出版社，1972
67. 吴振铎等“台湾眉原山野生茶树形态之观察”，《台湾农业季刊》8，1972
68. 徐邦达编“历代流传书画作品编年表”，中华书局香港分局，1974
69. 王安石（宋）《王文公文集》，上海人民出版社，点校本，1974
70. 李贽（明）《初潭集》，中华书局，点校本，1974
71. 陆游（宋）《陆游集》，中华书局，点校本，1976
72. 谷应泰（清）《明史纪事本末》，中华书局，1977

73. 中国科学院南京土壤研究所主编《中国土壤》，科学出版社，1978
74. 朱自振“我国古代茶树栽培技术的发展”，《中国茶叶》1，1979
75. 安徽农学院主编《制茶学》，农业出版社，1979
76. 湖南农学院主编《茶叶审评与检验》，农业出版社，1979
77. 余冠英《汉魏六朝诗选》，人民文学出版社，1979
78. 福建省农业科学院茶叶研究所编《茶树品种志》，福建人民出版社，1979
79. 冯昭隆“茶树密植免耕的实践意义与学术贡献”《中国农业科学》2，1979
80. 王溥（宋）《五代会要》，中华书局，点校本，1979
81. 臧晋叔（明）《元曲选》，中华书局，1979
82. 唐圭璋编《全金元词》，中华书局，点校本，1979
83. 陈确（明）《陈确集》，中华书局，点校本，1979
84. 周汝昌注《杨万里选集》，上海古籍出版社，注释本，1979
85. 郭璞（晋）注、邢昺（宋）疏，《尔雅注疏》，中华书局，十三经注疏本，1980
86. 陆德明（唐）《经典释文》，上海古籍出版社，影印本，1980
87. 唐圭璋等《全宋词》，中华书局，1980
88. 隋树森编《元曲选外编》，中华书局，1980
89. 夏春华、朱全芬“我国茶籽资源和当前利用的概况”，《中国茶叶》2，1980
90. 《中国近代史知识手册》，中华书局，1980
91. 农业出版社编辑部编《中国农谚》，农业出版社，1980
92. 陈祖规、朱自振编《中国茶叶历史资料选辑》，农业出版社，1981
93. 沈从文编《中国古代服饰研究》，商务印书馆香港分馆，1981
94. 张宏达“山茶属植物的系统研究”，《中山大学学报（自然科学版）》(1)，1981
95. 无锡轻工业学院等编《食品工厂机械与设备》，轻工业出版社，1981
96. 王泽农《茶叶生化原理》，农业出版社，1981
97. 庄晚芳等“论茶树变种分类”，《浙江农业大学学报》7，1981
98. 中国综合农业区划编写组《中国农业区划》，农业出版社，1981
99. 隋树森编《全元散曲》，中华书局，1981
100. 江少虞（宋）《宋朝事实类苑》，上海古籍出版社，点校本，1981
101. 范成大（宋）《范石湖集》，上海古籍出版社，点校本，1981
102. 王辟之（宋）《渑水燕谈录》，中华书局，点校本，1981
103. 孔凡礼《全宋词补辑》，中华书局，1981
104. 毛文锡（五代）《茶谱》，农业出版社，《中国茶叶历史资料选辑》本，1981
105. 欧阳询（唐）《艺文类聚》，上海古籍出版社，校订本，1982
106. 王敷（宋）《茶酒论》，巴蜀书社，全宋文本，1982
107. 张岱（明）《陶庵梦忆》，上海书店，1982
108. 李翊（明）《戒庵老人笔谈》，中华书局，点校本，1982
109. 国家出口商品检验局《成品茶检验》，中国财政经济出版社，1982
110. 中国农业科学院茶叶研究所编《茶树病虫防治》，农业出版社，1982
111. 王伯敏《中国绘画史》，上海人民美术出版社，1982
112. 王伏雄、胡玉熹《植物学名词解释形态结构分册》，科学出版社，1982
113. 中国农业科学院茶叶研究所主编《中国茶树品种资源目录》，1982
114. 浙江农业大学主编《茶叶机械基础》，农业出版社，1982
115. 逯钦立辑校《先秦汉魏晋南北朝诗》，中华书局，1983
116. 张又新（唐）《煎茶水记》，中华书局，全唐文本，1983

117. 董浩（清）等《全唐文》，中华书局，影印本，1983
118. 李吉甫（唐）《元和郡县图志》，中华书局，1983
119. 厉鹗（清）《宋诗纪事》，上海古籍出版社，1983
120. 郭绍虞辑《宋诗话辑佚》，中华书局，1983
121. 魏泰（宋）《东轩笔录》，中华书局，点校本，1983
122. 蔡絛（宋）《铁围山丛谈》，中华书局，点校本，1983
123. 何薳（宋）《春渚纪闻》，中华书局，点校本，1983
124. 陆游（宋）《老学庵笔记》，中华书局，点校本，1983
125. 罗大经（宋）《鹤林玉露》，中华书局，点校本，1983
126. 徐渭（明）《徐渭集》，中华书局，1983
127. 傅树勤、欧阳勋《陆羽茶经译注》，湖北人民出版社，1983
128. 中国农业科学院茶叶研究所编《茶树生理及茶叶生化实验手册》，农业出版社，1983
129. 北京农业大学等编《简明农业词典》，科学出版社，1983
130. 许允文“从茶树的需水特性谈茶园喷灌中的主要技术参数”，《中国茶叶》5，1983
131. 中国大百科全书总编辑委员会戏曲编辑委员会《中国大百科全书·戏曲卷》，中国大百科全书出版社，1983
132. 曾巩（宋）《曾巩集》，中华书局，1984
133. 王存（宋）《元丰九域志》，中华书局，点校本，1984
134. 文莹（宋）《玉壶清话》，中华书局，点校本，1984
135. 周密（宋）《武林旧事》，广东人民出版社，1984
136. 颜中其《苏东坡轶事汇编》，岳麓书社，1984
137. 徐珂（清）《清稗类钞》（十三册），中华书局，1984
138. 陈师道《后山居士文集》，上海古籍出版社，1984
139. 胡文彬、周雷编注《高鹗诗文集》，百花文艺出版社，1984
140. 陈椽《茶业通史》，农业出版社，1984
141. 中国化学会《化学命名原则》，科学出版社，1984
142. 张宏达“茶叶植物资源的订正”，《中山大学学报（自然科学版）》（1），1984
143. 阎守和《速溶茶生物化学》，北京大学出版社，1984
144. 晏婴（春秋）《晏子春秋》，中华书局，诸子集成本，1985
145. 严可均校辑《全上古三代秦汉三国六朝文》，中华书局，1985
146. 温庭筠（唐）《采茶录》，上海书店，《古今茶事》本，1985
147. 吴处厚（宋）《青箱杂记》，中华书局，点校本，1985
148. 潘永因（宋）《宋稗类钞》，书目文献出版社，1985
149. 顾元庆（明）《茶谱》，上海书店，《古今茶事》本，1985
150. 田艺蘅（明）《煮泉小品》，上海书店，《古今茶事》本，1985
151. 李时珍（明）《本草纲目·茶录》，上海书店，《古今茶事》本，1985
152. 屠隆（明）《考盘余事·茶录》，上海书店，《古今茶事》本，1985
153. 熊明遇（明）《罗岕茶记》，上海书店，《古今茶事》本，1985
154. 闻龙（明）《茶笺》，上海书店，《古今茶事》本，1985
155. 周高起（明）《阳羡茗壶系》，上海书店，《古今茶事》本，1985
156. 张翰（明）《松窗梦语》，中华书局，点校本，1985
157. 陈梦雷（清）等《古今图书集成》，中华书局、巴蜀书社，1985
158. 纪昀（清）等《文渊阁四库全书（1—1501册）》，台湾商务印书馆，1983—1985
159. 周亮工《闽小记》，上海古籍出版社，1985
160. 徐照、徐玑、翁卷、赵师秀《永嘉四灵诗集》，浙江古籍出版社，1985

161. 西汉，王褒《僮约》，中华书局，《全上古三代秦汉三国六朝文》影印本，1985
162. 吕留良（清）等编《宋诗钞》，中华书局，1986
163. 管庭芬（清）等补《宋诗钞补》，中华书局，1986
164. 耶律楚材（元）《湛然居士集》，中华书局，1986
165. 焦竑（明）《焦氏笔乘》，上海古籍出版社，1986
166. 国家标准局《中华人民共和国国家标准——食品卫生检验方法·理化部分》，中国标准出版社，1986
167. 中国大百科全书总编辑委员会中国文学编辑委员会《中国大百科全书·中国文学卷》，中国大百科全书出版社，1986
168. 沈海宝《饮茶诗话》，甘肃人民出版社，1986
169. 中国农业科学院茶叶研究所主编《中国茶树栽培学》，上海科技出版社，1986
170. 复旦大学及中国历史地名词典编委会《中国历史地名词典》，江西教育出版社，1986
171. 虞富莲“论茶树原产地和起源中心”，《茶叶科学》6，1986
172. 陈宗道“台湾主要茶树品种及其地区分布”，《茶叶》12，1986
173. 陶潜（晋）《搜神后记》，浙江古籍出版社，点校本，1987
174. 虞世南（唐）《北堂书钞》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
175. 陆羽（唐）《茶经》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
176. 陈鸿墀《全唐文纪事》，上海古籍出版社，1987
177. 杜佑（唐）《通典》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
178. 王谠（宋）《唐语林》，中华书局，校证本，1987
179. 黄儒（宋）《品茶要录》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
180. 范仲淹（宋）《范文正公奏议》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
181. 文彦博（宋）《文潞公文集》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
182. 杨万里（宋）《诚斋集》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
183. 周必大（宋）《玉堂杂记》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
184. 周密（宋）《癸辛杂识》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
185. 李贤《明一统志》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
186. 徐光启（明）《农政全书》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
187. 陆廷灿（清）《续茶经》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
188. 张英、王士祯（清）《渊鉴类函》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
189. 陈元龙（清）《格致镜原》，台湾商务印书馆，《文渊阁四库全书》本，1984—1987
190. 陈振孙（宋）《直斋书录解题》，上海古籍出版社，点校本，1987
191. 孔凡礼《宋诗纪事续补》，北京大学出版社，1987
192. 顾嗣立（清）《元诗选初集》，中华书局，1987
193. 顾嗣立（清）《元诗选二集》，中华书局，1987
194. 顾嗣立（清）《元诗选三集》，中华书局，1987
195. 顾起龙（明）《客座赘语》，中华书局，点校本，1987
196. 余继登（明）《典故纪闻》，中华书局，点校本，1987
197. 中国古代画鉴定组编《中国古代书画目录》（第一、二册），文物出版社，1986、1987
198. 文徵明《文徵明集》，上海古籍出版社，1987
199. 北京大学化学系《有机化学词典》，科学出版社，1987
200.《中华人民共和国县以上行政区划沿革》（1949～1983），测绘出版社，1987
201. 刘昭瑞《中国古代饮茶艺术》，陕西人民出版社，1987
202. 浙江农业大学编《农业昆虫学》（第二版）下册，上海科技出版社，1987
203. 林乾良等《养生寿老茶话》，农业出版社，1988
204. 中国农业百科全书总编辑委员会茶业卷编辑委员会《中国农业百科全书·茶业卷》，农业出版社，1988

205. 袁枚《水仓山房诗文集》，上海古籍出版社，1988
206. 吴觉农主编《茶经述评》，农业出版社，1988
207. 庄晚芳《中国茶史散论》，科学出版社，1988
208. 郎绍君等主编《中国书画鉴赏辞典》，中国青年出版社，1988
209. 静岡縣茶業會議所编《新茶業全書（第8版）》，日本三協印刷株式會社，1988
210. 林昌彝《林昌彝诗文集》，上海古籍出版社，1989
211. 袁中道《珂雪斋集》，上海古籍出版社，1989
212. 中国大百科全书总编辑委员会化学编辑委员会《中国大百科全书·化学卷》，中国大百科全书出版社，1989
213. 中国农业百科全书总编辑委员会林业编辑委员会《中国农业百科全书·林业卷》，农业出版社，1989
214. 全国自然科学名词审定委员会地理学名词审定委员会《地理学名词》，科学出版社，1989
215. 全国自然科学名词审定委员会微生物学名词审定委员会《微生物学名词》，科学出版社，1989
216. 全国自然科学名词审定委员会林学名词审定委员会《林学名词》，科学出版社，1989
217. 顾翼东编《化学词典》，上海辞书出版社，1989
218. 关克柬等编《拉汉英种子植物名词》，科学出版社，1989
219. 张堂恒主编《中国制茶工艺》，中国财政经济出版社，1989
220. 钱时霖主编《中国古代茶诗选》，浙江古籍出版社，1989
221. 张贻礼“适宜湖南推广的茶树良种简介”，《茶叶通讯》4，1989
222. 湖南农学院主编《茶树良种学（第二版）》，农业出版社，1989
223. 伊桂茂主编《茶通》，天津科技翻译出版公司，1989
224. 钟萝主编《茶叶品质理化分析》，上海科技出版社，1989
225. 黄伟坤等《食品检验与分析》，轻工业出版社，1989
226. Flament，I. Coffee，Cocoa and Tea. Food Rev. Ineternational，5，1989
227. 王溥（宋），《唐会要》，中华书局，1990
228. 陈宗懋“茶·微量元素·人体健康”，《茶叶文摘》4，1990
229. 赵全仁等编《标准化词典》，中国标准出版社，1990
230. 中国大百科全书总编辑委员会农业编辑委员会《中国大百科全书·农业卷》，中国大百科全书出版社，1990
231. 中国大百科全书总编辑委员会美术编辑委员会，《中国大百科全书·美术卷》，中国大百科全书出版社，1990
232. 农业部农业司、中国农业科学院茶叶研究所编《中国茶树优良品种集》，上海科技出版社，1990
233. 吴觉农《中国地方志茶叶历史资料选辑》，农业出版社，1990
234. 龚琦等编著《茶叶加工机械》，上海科技出版社，1990
235. 王祖农主编《微生物学词典》，科学出版社，1990
236. 郑儒永等编《孢子植物名词及名称》，科学出版社，1990
237. 全明诗编纂委员会编《全明诗（一）》，上海古籍出版社，1990
238. 李传弢选《中国茶诗》，台湾文华印刷事业公司，1990
239. 杨仁恺编《中国书画》，上海古籍出版社，1990
240. 夏春华等“茶皂素的表面活性及其相关的功能性质”，《茶叶科学》10，1990
241. 陈宗懋、陈雪芬《茶树病害的诊断和防治》，上海科技出版社，1990
242. 罗罗、休休选注《茶歌拾萃》，浙江摄影出版社，1990
243. 张耒（宋）《张耒集》，中华书局，点校本，1990
244. 廖盖隆、罗竹风、范源主编《中国人名大辞典·历史人物卷》，上海辞书出版社，1990
245. 施海根《中国名茶图谱（绿茶篇）》，上海文化出版社，1991
246. 朱自振《中国茶叶历史资料选辑》，东南大学出版社，1991
247. 高启《大全集》，上海古籍出版社，1991
248. 朱全芬等“茶皂素的鱼毒活性及其应用研究”，《茶叶科学》11，1991

249. 茅晓《中国药茶》，上海科技出版社，1991
250. 权启爱“茶叶试验加工厂的设计与建造”，《中国茶叶》3，1991
251. 历鹗《樊榭山房集》，上海古籍出版社，1992
252. 万妙玲等“朱泥壶的世界”，台湾《壶中天地》杂志社，1991
253. 中林敏郎等《绿茶、红茶、乌龙茶の化学と机能》，弘学出版株式会社，1991
254. 川雄介、福岛敬一《茶の大事典》，静冈縣茶業會議所，1991
255. 中国大百科全书总编辑委员会生物编辑委员会《中国大百科全书·生物卷》，中国大百科全书出版社，1991
256. 中国农业百科全书总编辑委员会生物卷编辑委员会《中国农业百科全书·生物卷》，农业出版社，1991
257. 陆谷孙主编《英汉大辞典》，上海译文出版社，1991
258. 全国自然科学名词审定委员会生物化学名词审定委员会《生物化学名词》，科学出版社，1991
259.《语言文字规范手册（增订本）》，语文出版社，1991
260. 全国自然科学名词审定委员会化学名词审定委员会《化学名词》，科学出版社，1991
261. 上海辞书出版社主编《中国地名词典》，上海辞书出版社，1991
262. 张岱（明）《张岱诗文集》，上海古籍出版社，点校本，1991
263. 吕祖谦（宋）编《宋文鑑》，中华书局，点校本，1992
264. 全国自然科学名词审定委员会植物学名词审定委员会《植物学名词》，科学出版社，1992
265. 全国自然科学名词审定委员会细胞生物学名词审定委员会《细胞生物学名词》，科学出版社，1992
266.《中华人民共和国分省地图集》，中国地图出版社，1992
267. 于光远主编《经济大辞典》，上海辞书出版社，1992
268. 王宝瑄编著《化合物命名词典》，上海辞书出版社，1992
269. 陈宗懋主编《中国茶经》，上海文化出版社，1992
270. 虞富莲等“茶树优质资源的系统鉴定与综合评价”，《茶叶科学》12，1992
271. 吴尚平等编《世界茶俗大观》，山东大学出版社，1992
272. 朱世英主编《中国茶文化辞典》，安徽文艺出版社，1992
273. 叶大兵、乌丙安主编《中国风俗辞典》，上海辞书出版社，1992
274. 孙达旺编《植物单宁化学》，中国林业出版社，1992
275. 游小清等“茶树种质资源萜烯指数分析”，《茶叶科学研究论文集》，上海科技出版社，1992
276. 陈宗懋“茶叶中农药残留最高允许限量（MRL）”，《农业科学与管理》4，1992
277. 陈尚君辑校《全唐诗补编》，中华书局，1992
278.《茶人之家》编辑部《茶人之家》，1987～1992
279. 邱梅贞主编《中国农业机械技术发展史》，机械工业出版社，1993
280. 孔宪乐《中外茶事》，上海文化出版社，1993
281. 农业部农业司等编《机械化采茶技术》，上海科技出版社，1993
282. 吴振铎“台湾育成适制半发酵茶类的新品种——‘金萱’与‘翠玉’”，《福建茶叶》3，1993
283. 中国农业百科全书总编辑委员会农药卷编辑委员会《中国农业百科全书·农药卷》，农业出版社，1993
284. 陈玉堂等《中国近现代人物名号大辞典》，浙江古籍出版社，1993
285. 全国自然科学名词审定委员会农学名词审定委员会《农学名词》，科学出版社，1994
286.《世界地图集》，中国地图出版社，1994
287. GB 3100～3102—93《量和单位》，中国标准出版社，1994
288. 陈宗懋“茶对人体的生理调节机能”，《茶叶文摘》1，2，1994
289. 农业部全国农业技术推广总站主编《中国名优茶选集》，农业出版社，1994
290. 曾枣庄等《全宋文》，巴蜀书社，1988—1994
291. 傅璇琮等《全宋诗》，北京大学出版社，1991—1995
292. 陈师道（宋）《后山诗注补笺》，中华书局，补笺本，1995

293. 苏轼（宋）《苏轼文集》，中华书局，点校本，1995
294. 苏轼（宋）《苏轼诗集》，中华书局，点校本，1995
295. 中华茶人联谊会、中国茶叶学会编“中国古茶树”，《中国古茶树遗产保护研讨会论文集》，上海文化出版社，1995
296. 胡裕树主编《新编古今汉语大辞典》，上海辞书出版社，1995
297. 寇丹《鉴壶》，浙江摄影出版社，1995
298. Yamanishi，T. Flavor of Tea. Food Rev. International，11（3），1995
299. 中国科学院植物研究所《中国高等植物科属检索表》，科学出版社，1995
300. GB/T 15835—1995《出版物上数字用法的规定》，中国标准出版社，1995
301. 于良子《谈艺》，浙江摄影出版社，1995
302. 中国大百科全书总编辑委员会《中国大百科全书（简明版）》，中国大百科全书出版社，1996
303. 中国农业百科全书总编辑委员会土壤卷编辑委员会《中国农业百科全书·土壤卷》，中国农业出版社，1996
304. 全国自然科学名词审定委员会大气科学名词审定委员会《大气科学名词》，科学出版社，1996
305. GB/T 16159—1996《汉语拼音词法基本规则》，中国标准出版社，1996
306. 中国科学院植物学研究所《新编拉汉英植物名称》，航空工业出版社，1996
307. 张明庚《中国历代行政区划（公元前221—公元1991）》，中国华侨出版社，1996
308. 王箴主编《化工词典》（第三版），化工出版社，1996
309. 蔡妙英、庐运玉、赵玉峰主编《细菌名称》，科学出版社，1996
310. 唐圭璋编《词话丛编》，中华书局，1996
311. 沈括（宋）《梦溪笔谈》，辽宁教育出版社，1997
312. 全国自然科学名词审定委员会建筑、园林、城市规划名词审定委员会《建筑　园林　城市规划名词》，科学出版社，1997
313. 全国自然科学名词审定委员会动物学名词审定委员会《动物学名词》，科学出版社，1997
314. 全国自然科学名词审定委员会物理学名词审定委员会《物理学名词》，科学出版社，1997
315. 马其云等编著《中国植物志拉丁名索引》，科学出版社，1997
316. 彭卿云等《中国名胜词典》，上海辞书出版社，1997
317. 钱仲联、傅璇琮、王运熙、章培恒、陈伯海、鲍克怡主编《中国文学大辞典》，上海辞书出版社，1997
318. 刘义庆（南朝宋）《世说新语》，中华书局，译注本，1998
319. 陈寿（晋）《三国志》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
320. 李世民（唐）《晋书》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
321. 萧子显（梁）《南齐书》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
322. 魏征（唐）《隋书》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
323. 刘昫（五代）《旧唐书》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
324. 薛居正（五代）《旧五代史》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
325. 欧阳修（宋）《新唐书》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
326. 脱脱（元）等《宋史》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
327. 脱脱（元）等《辽史》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
328. 脱脱（元）等《金史》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
329. 宋濂（明）等《元史》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
330. 张廷玉（清）等《明史》，中华书局，二十四史缩编点校本，1998
331. 司马光（宋）《资治通鉴》，中华书局，1998
332. 冯先铭主编《中国古陶瓷图典》，文物出版社，1998
333. 中国大百科全书总编辑委员会物理编辑委员会《中国大百科全书·物理卷》，中国大百科全书出版社，1998
334. 农业大辞典编辑委员会《农业大辞典》，中国农业出版社，1998
335. 英汉农业大辞典编纂委员会《英汉农业大辞典》，中国农业出版社，1998

336. 任继愈主编《宗教大辞典》，上海辞书出版社，1998
337. 沈昭文等主编《英汉汉英生物化学词汇》，科学出版社，1998
338. 陈彬藩、余悦、关博文主编《中国茶文化经典》，光明日报出版社，1999
339. 冯可宾（明）《岕茶笺》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
340. 佚名《茗笈》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
341. 朱权（明）《茶谱》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
342. 徐献忠（明）《水品》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
343. 陈师（明）《茶考》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
344. 张源（明）《茶录》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
345. 张谦德（明）《茶经》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
346. 罗廪（明）《茶解》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
347. 冯时可（明）《茶录》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
348. 龙膺（明）《蒙史》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
349. 徐燉（明），《茗谭》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
350. 喻政（明）《茶集》，光明日报出版社，《中国茶文化经典》本，1999
351. 苏辙（宋）《苏辙集》，中华书局，1999
352. 全国科学技术名词审定委员会土壤学名词审定委员会《土壤学名词》，科学出版社，1999
353. 阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释《中国古代茶叶全书》，浙江摄影出版社，1999
354. 中国茶叶博物馆《品茶说茶》，浙江人民美术出版社，1999
355. 辞海编辑委员会《辞海》，上海辞书出版社，1999
356. 郑天挺、吴泽、杨志玖《中国历史大辞典》，上海辞书出版社，2000
357.《中华人民共和国行政区划手册》，中国地图出版社，2000
358. 吴景荣、程镇球《新时代汉英大辞典》，商务印书馆，2000
359. 科学出版社名词室《英汉化学化工词汇》（第四版），科学出版社，2000
360. 质量　标准化　计量百科全书编辑委员会《质量　标准化　计量百科全书》，中国大百科全书出版社，印刷中