

心理学院王垒教授课题组在Food Quality and Preference发表论文，揭示饮茶对收敛性思维创造力的影响

茶作为世界第二大饮品，是人们日常生活中十分常见的饮品。饮茶已被广泛证明与身体健康和认知能力密切相关。然而，关于饮茶与收敛性创造力之间的关系，目前还没有明确的结论。

近期，王垒教授课题组在Food Quality and Preference在线刊发了题为“Drinking tea improves the convergent creativity performance”的研究论文。以往研究证明，饮茶有利于发散性创造力，而收敛性创造力与发散性创造力密不可分。鉴于此，该研究假设饮茶也可以促进收敛性创造力。

该研究通过两个实验，分别使用远程联想测验（RAT）和中文字谜任务探究了饮茶对收敛性创造力的促进作用，以及可能的中介机制(积极情绪的作用)和边界条件(智力和饮茶习惯的调节作用)。主要发现有：

- (1) 饮品类型和饮茶习惯对RAT得分之间存在显著的交互作用，平时有饮茶习惯的饮茶组(相对于饮水组)被试表现最好。
- (2) 研究还发现了“分半效应”。在实验的后半段，不同组的被试的收敛性创造力表现得分有显著差异。这表明饮茶会导致被试具有更加持久的收敛性创造力，因此当认知任务进行到后半段时，饮水组被试的收敛性创造力表现下降，而饮茶组被试的表现则持续提升或保持平稳。
- (3) 饮茶组被试在高难度字谜任务上的表现明显高于饮水组，并且饮茶组被试比饮水组被试更快乐、对任务更感兴趣。

该研究的发现进一步丰富了有关饮茶与认知能力，特别是与创造力这种高级认知过程的关系的研究。研究结果对从事创造性工作或容易疲劳的人具有重要的现实意义。例如，从事研究工作、设计工作，或是处于升学阶段的考生，都可以通过平时适当饮茶从而提高自己的工作、学习中创造性思维的表现，抵抗疲劳。

该论文共同第一作者为王垒研究实验室的两位应用心理专业学位硕士生姜一和黄燕。

全文出处及链接：

Yi Jiang, Yan Huang, Yuanzhi Wu, & Lei Wang. (2021). Drinking tea improves the convergent creativity performance. Food Quality and Preference.

<https://authors.elsevier.com/a/1deDo3O579cHMr> (<https://authors.elsevier.com/a/1deDo3O579cHMr>), 或

<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104360> (<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104360>)

©北京大学心理与认知科学学院