

全 · 国 · 中 · 等 · 职 · 业 · 学 · 校 · 教 · 材

茶艺 基础

CHAYIJICHU

宋晓英 / 主编

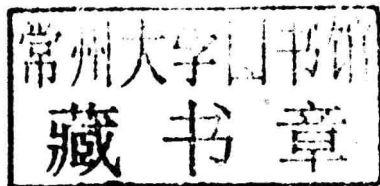


中国林业出版社

全国中等职业学校教材

茶艺基础

宋晓英 主编



中国林业出版社

内 容 简 介

本书分两个模块。模块一为茶艺基础理论，模块二为茶艺实操。全书内容包括茶艺概述、国内外茶艺简史、茶叶基础知识、茶艺要素、茶艺美学、茶艺礼仪、茶艺实操。内容充实，知识面广，实用性强，通俗易懂，可操作性强，适合中职学生的需要。

本书可作为中等职业学校茶叶生产与加工专业、茶艺专业、酒店服务与管理、旅游服务与管理专业学生用书，也可作为茶艺爱好者和茶艺师职业资格培训考试用书。

图书在版编目（CIP）数据

茶艺基础 / 宋晓英主编. —北京：中国林业出版社，2013.7

（全国中等职业学校教材）

ISBN 978-7-5038-7105-4

I. ①茶… II. ①宋… III. ①茶-文化-中国-中等专业学校-教材

IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2013）第 150549 号

中国林业出版社·教材出版中心

责任编辑：吴 卉

电 话：83221489

传 真：83220109

出版发行：中国林业出版社（100009 北京西城区德内大街刘海胡同7号）

E-mail: jiaocaipublic@163.com 电话：(010) 83224477

<http://lycb.forestry.gov.cn>

经 销：新华书店

印 刷：北京中科印刷有限公司

版 次：2013年7月第1版

印 次：2013年7月第1次印刷

开 本：787mm×1092mm 1/16

印 张：10.5

字 数：180千字

定 价：38.00元

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有 侵权必究

前言

随着我国经济、文化的繁荣,科学而高雅的饮茶方式走进了寻常百姓家,人们渴望更多地懂得中华民族传统的茶文化,社会也需要大量符合规范的茶艺服务人员。

《茶艺基础》在编写过程中,从编写理念、教学内容、教材结构、呈现形式以及活动设计几个方面进行创新,主要注重与行业结合,体现以下特点:(1)体现实用性和技能性。教材编写时以“必需和够用”为原则,以中职学生的生活和经验为前提,在第二模块的实操部分以图文并茂的形式呈现泡茶程式。(2)呈现趣味和活动性。教材形式活泼、直观形象。给予同学们充分展现自我的机会。在茶艺的课堂上,你会感受到学习的快乐。

本书第一模块由福建三明林业学校高级讲师、高级茶艺师宋晓英撰写,第二模块由宋晓英和三明市新三味茶业高级评茶艺师、高级茶艺师岳清共同编写,最后由宋晓英完成全书的统稿工作。

本书在编写过程中,借鉴和参考了大量专家相关专著和文献,在此向他们表示衷心感谢!本书图片由陈德旺老师拍摄,茶艺模特由福建三明林业学校旅游管理专业庄夜琳、吴燕红、张华仁示范,在此一并表示谢意!最后对福建三明林业学校黄云鹏教授、聂荣晶高级讲师、赖晓红高级讲师的帮助也表示感谢。

鉴于编者的学识水平有限,书中不妥或疏漏之处还望同行或广大读者不吝赐教。

编者

2013年3月

目录

模块一 茶艺理论

项目一 茶艺概述	3
任务一 掌握茶艺的基本概念	3
任务二 了解中国茶道的精神特点	6
项目二 中外茶艺简史	9
任务一 了解中国茶艺简史	9
任务二 了解日本茶道简史	19
任务三 了解韩国茶礼	24
任务四 了解英国茶俗	29
项目三 茶叶基础知识	34
任务一 认识茶树	34
任务二 了解茶叶的分类	43
任务三 了解茶叶审评的方法	53
任务四 了解茶叶贮藏基础知识	60
任务五 了解饮茶与健康	62
项目四 茶艺要素	70
任务一 选茶	70
任务二 择水	72
任务三 备器	75
任务四 茶室	86
任务五 冲泡	89
任务六 品尝	92
项目五 茶艺美学	97
任务一 了解茶艺美学的基本理念	97
任务二 了解茶艺的美学特征	100



任务三 了解中国茶艺美学的表现特点·····	104
项目六 茶艺礼仪·····	107
任务一 掌握礼仪概述·····	107
任务二 掌握茶艺礼仪·····	111
任务三 掌握接待礼仪·····	121

模块二 茶艺实操

项目 泡茶的基本功·····	125
任务一 掌握绿茶的冲泡技艺·····	125
任务二 掌握红茶的冲泡技艺·····	134
任务三 掌握乌龙茶的冲泡技艺·····	138
任务四 掌握白茶的冲泡技艺·····	148
任务五 掌握黄茶的冲泡技艺·····	151
任务六 掌握黑茶的冲泡技艺·····	152
任务七 掌握花茶的冲泡技艺·····	156
参考文献·····	159

模块一

茶艺理论



【模块导入】

中国是茶的故乡，也是最早发现和利用茶的国家。在人类食用茶叶的历史过程中，经过了食、喝、饮、品几个阶段。其中，品茶属于最高层次，它上升至精神境界，满足人们的审美需要，即对饮茶之水、器具、环境、程序等都有较高的要求，同时，在各种茶事活动中以茶行道，以茶雅志，以茶修身，以茶会友，使简单的饮茶过程上升至茶艺层面。那么茶艺究竟是一门怎样的学科呢？茶艺与我们的生活和工作有什么联系？通过本模块的学习，你将了解茶艺入门的理论知识。



【思考问题】

1. 提到茶艺或茶道，你能想到什么？试将你想到有关茶艺的内容列举出来。
2. 谈一谈如何用高雅的茶艺来美化你未来的工作和生活。

项目一 茶艺概述

【前置作业】

在网上搜集有关茶艺表演的资料，以小组为单位对各成员收集的材料进行整理，以电子幻灯片的形式在课堂上进行演示，每组演示时间控制在5分钟左右。

任务一 掌握茶艺的基本概念

【任务设置】

了解茶艺的概念、分类、特性和功能。

【任务驱动】

一、茶艺的概念

茶艺名称的由来有一个发展过程，在唐代，“艺”就与“茶”字发生联姻；宋代之际，“艺”与烹茶、饮茶联系在一起。

“茶艺”一词于20世纪70年代在台湾出现。据文献介绍，1977年中国民俗学会理事长娄子匡教授等茶叶爱好者，倡议弘扬茶文化和品饮国饮——茶叶，提出了“茶艺”一词，用以表述泡茶的技艺和品茶的艺术，以区别于日本的“茶道”。原因之一是，日本茶道，虽然起源于中国，但已被日本人传承，如果援用茶道，会引起误会；原因之二，认为“茶道”一词过于严肃，国人对“道”字特别敬重，有高高在上之感，一时难以被民众普遍接受。

1978年台湾成立了“台北市茶艺协会”，1982年又成立了“中华茶艺协会”等组织。后来“茶艺”一词传播到港澳和大陆地区，被广泛接受和使用，并且和茶艺馆产生了紧密的联系。这是台湾茶文化界对中国茶文化事业的一个贡献。

茶艺的定义在茶文化界众说纷纭。概括起来，可以分为广义说和狭义说。广义说者认为“茶艺”指茶叶生产、经营和品饮全过程涉及的技艺。其范畴



4 项目一 茶艺概述

几乎与“茶学”同等，即“研究茶的科学和技术”。狭义说者认为“茶艺”指泡茶的技术和品茶的艺术以及茶人在茶事过程中沟通自然、内省自性、愉悦心灵、完善自我的心理体验。狭义说较为科学，符合台湾茶艺界当年提出“茶艺”概念的初衷。

二、茶艺的分类

根据不同的划分原则和标准，茶艺可以具体分为以下类型：

1. 以茶事功能分

可分为生活型茶艺、经营型茶艺、表演型茶艺。生活型茶艺主要包括个人品茗和奉茶待客两方面。经营型茶艺主要指在茶馆、茶艺馆、茶叶店、餐饮店、宾馆以及其他经营场所为消费者服务的茶艺。表演型茶艺又可以分为技艺型茶艺表演（如四川茶馆的掺茶）和艺术型茶艺表演（如现在普遍表演的经过艺术加工的各种类型的茶艺）。

2. 以茶类对茶艺分

可分为绿茶茶艺、红茶茶艺、乌龙茶艺、黑茶茶艺、白茶茶艺、黄茶茶艺6种。

3. 以饮茶器具分

主要有壶泡法（包括紫砂壶小壶冲泡、瓷器大壶冲泡），还有盖碗杯茶艺和玻璃杯茶艺。

4. 以冲泡方式分

包括烹茶法、点茶法、泡茶法、冷饮法等。

5. 以社会阶层分

包括宫廷茶艺、文士茶艺、宗教茶艺、民间茶艺等。

6. 以饮茶人群分

主要是一些特殊人员群体的茶艺，如现在比较流行的少儿茶艺、伤残人茶艺等。

7. 以民族分

包括汉族茶艺、少数民族茶艺。如少数民族茶艺当中又包括蒙古族、藏族、维吾尔族、回族、白族、苗族、侗族、土家族、傣族、裕固族、纳西族、基诺族、布朗族、景颇族、彝族、佤族茶艺等。如大家所熟知的蒙古族咸奶茶、藏族酥油茶、白族三道茶、纳西族龙虎斗、基诺族凉拌茶，都曾有过茶艺表演。



8. 以民俗分

如客家擂茶、惠安女茶俗、新娘茶等。

9. 以地域分

如北京盖碗茶、西湖龙井茶、婺源文士茶、修水礼宾茶等。

10. 以时期分

一是古代茶艺，二是当代茶艺。古代茶艺又根据历史时期分为唐代茶艺、宋代茶艺、明代茶艺、清代茶艺等。

三、茶艺的特性

茶艺是围绕茶及利用它的人所产生的一系列物质的、精神的、形式的、内容的现象，均属于茶艺的范畴，而作为一种文化现象，它具有以下特性：

1. 茶艺是物质和精神的统一

从物质层面来说，茶艺包括茶的选择、鉴泉评水、泡茶技术、茶具搭配、环境的选择与创造等一系列内容。从精神层面来说，包括茶艺过程所包含的思想精神。品茗过程中的感受、茶叶学、表演学、美学、文化学等于茶文化相关的科学。

2. 茶艺常与艺术文化紧密结合

艺术丰富了茶艺，茶艺推广了艺术，比如书法、绘画、文学作品、戏曲、舞蹈、音乐等艺术形式与茶艺的结合，不仅使得茶艺具有更好的文化载体，也使上述艺术具有更多的文化特色。

3. 茶艺与生活文化密不可分

茶艺不仅仅是舞台艺术，它来源于生活，运用茶艺的行为，在生活中创造美、表现美、感动美、体会美，用茶艺之美来还原生活。

四、茶艺的功能

(1) 宣传普及茶文化。

(2) 彰显茶叶品质，促进茶叶销售。

茶艺是决定茶叶商品质的一个重要环节。

茶叶商品的保障因素和魅力因素最终要靠茶艺来展示。

(3) 引导茶叶消费，培育茶叶市场。

(4) 友谊的纽带，社交的桥梁。

(5) 修身养性、延年益寿。



拓展知识

茶艺分类的方法还有很多。

(1) 按茶类、用具和烹茶技术三者综合,将茶艺分为煎茶茶艺、点茶茶艺、泡茶茶艺、煮茶茶艺 4 种。其中,泡茶茶艺因用具和技艺不同,又分为工夫茶艺、壶泡茶艺、盖杯泡茶艺、玻璃杯泡茶艺、工夫法茶艺和民族茶艺 6 种。工夫茶艺又分为武夷山工夫茶艺(青茶小壶单杯泡法)、武夷变式工夫茶艺(用盖杯替代茶壶的双杯泡法)。台湾工夫茶艺(小壶双杯泡法)和台湾变式工夫茶艺(用盖杯替代茶壶的双杯泡法)。壶泡茶艺又细分为绿茶壶泡茶艺、红茶壶泡茶艺。盖杯泡茶艺又分为绿茶盖杯泡茶艺、红茶盖杯泡茶艺、花茶盖杯泡茶艺。玻璃杯泡茶艺可分为绿茶玻璃杯泡茶艺和红茶玻璃杯泡茶艺。工夫法茶艺又分为绿茶工夫法茶艺、红茶工夫法茶艺和花茶工夫法茶艺。

(2) 按茶艺在社会活动中的不同功能可划分为休闲型茶艺、表演型茶艺。

任务二 了解中国茶道的精神特点

【任务设置】

了解中国茶道的定义及精神特点。

【任务驱动】

一、茶道

“茶道”一词最早约出现于中国的唐代。唐代僧人皎然在《饮茶歌·诮崔石使君》诗中曰:“熟知茶道全尔真,唯有丹丘得如此。”同时代的封演在《封式闻见记饮茶》中亦有“因鸿渐之论,广润色之,于是茶道大行,王公朝士,无不饮者”的记述。

据 2000 年出版的《中国茶叶大辞典》对“茶道”的解释为:“茶道是以吃茶为契机的综合文化活动。起自中国,传到海外,并在域外形成日本茶道、韩国茶礼等。茶道之道,有多种含义:一指宇宙万物的本原、本体;二指事物的规律与准则;三指技艺与技术。茶道能强调环境、气氛和情调,以品茶、置茶、烹茶、点茶为核心,以语言、动作、器具、装饰为体现,以饮茶过程中的思想和精神追求为内涵。”“茶道基于儒家的治世机缘,倚于佛家的淡泊



节操，洋溢道家的浪漫理想，借品茗倡导清和、俭约、廉洁、求真、求美的高雅精神。”

通俗地说，茶道就是人们在品茗过程中所应遵循之道。它是人们在操作茶艺过程中所追求、所体现的精神境界和道德风尚，经常是和人生处世哲学结合起来而具有一种教化功能，从而成为茶人们的行为准则。因此，茶道是茶艺的灵魂，是茶文化的核心，是指导茶文化活动的最高原则。

二、中国茶道的精神特点

1. 为中和之道

“中和”为中庸之道的主要内涵。儒家认为能“致中和”，则天地万物均能各得其所，达到和谐境界。人们常常把这种相对的和谐作为一种理想的境界。“文质彬彬，然后君子”，人的生理与心理、心理与伦理、内在与外在、个体与群体都达到高度和谐统一，是古人追求的理想。而个体与社会以及社会中各种关系的均衡、和谐、有序、稳定的发展，则是封建君主心目中理想的太平盛世。

2. 为自然之性

“自然”一词最早见于《老子》：“人法地，地法天，天法道，道法自然。”这里的自然具有两方面的意义：其一是天地万物，其二是自然而然的人性。就第一个意义说，它是人类生存的整个宇宙空间，是天地日月、风雨雷电、春夏秋冬、花鸟虫鱼等诸种现象。就第二个意义说，它又使人们在大自然中获得思想和艺术启示，是人在自然境界里的升华。

自然是生命的体现，尊重自然就是尊重生命。在中国文化中，生是自然的最高品格——“天地之大德曰生”。中国文化的自然精神主要体现为“万物含生”的生命精神。从这样的原则出发，儒家不仅主张万物含生，而且这种生命是融会贯通的，人与自然是相连的。道家的生命气象是阴柔的、宁静的，但这样的生命不是寂灭，而是与大自然打成一片。自然是道家最高的旗帜——“天地与我并生，万物与我合一”。在中国影响颇大的大乘佛教，主张“一切众生，皆有佛性”，人人皆有佛性，物物皆有佛性，因此它的法界是自然的世界而不是物质的世界。在思想主张上，中国的儒释道旨趣相异，但其基本倾向是肯定自然，肯定生生不息的生命流动。

3. 为清雅之美

此处不用“静”，因为“清”本身是和“静”有联系的，而且“清”可指物质的环境，也可以指人格的清高。清高之人于清净之境饮的清清茶汤，



8 项目一 茶艺概述

茶道之意也就呼之欲出了。“雅”可以雅俗并称，可以有“高雅”“文雅”等多种意义。环境要雅、茶具要雅、茶客要雅、饮茶方式要雅，无雅则无茶艺、无茶文化，自然也就达不到茶道的境界。

4. 为明伦之礼

礼仪作为一种人类形式化了的行为体系，可追溯到原始社会。当原始人的生存尚处于各种压力之下时，他们把万事万物的存在归之于超自然存在。原始巫术仪式，怕是人类最早的礼仪行为。而后中国数千年的社会发展史，可以说就是一个礼制发展的历史。礼制的产生与中华文明、国家的形成有着直接的内在联系。历代封建统治者以“礼义以为纪”维系社会专制秩序的基本制度和规则，而“非礼勿视、非礼勿听、非礼勿言、非礼勿动”（《论语·颜渊》）乃是社会成员之间的交往规则。

【课后习题】

1. “茶艺”一词最早产生于什么时代，什么地方？
2. “茶艺”的狭义定义是什么？
3. 茶道的通俗定义是什么？
4. 品茶与喝茶、饮茶的最大区别是什么？
5. 茶艺的功能是什么？
6. 茶艺如何分类？
7. 茶艺的特性是什么？
8. 中国茶道的精神特点是什么？
9. 讨论中职生学习传统茶文化对提高自身修养的重要意义。结合自身情况写出心得体会。

项目二 中外茶艺简史

【前置作业】

请以“日常生活泡茶你采用哪几道程序？”为题目进行一次调研，以小组为单位整理调研的资料，以电子幻灯片的形式在课堂上进行演示，每组演示时间控制在5分钟左右。

任务一 了解中国茶艺简史

【任务设置】

观看有关茶艺起源的影像资料。

【任务驱动】

在漫长的历史演变过程中，由于人们对茶艺的理解和释义存在着不同的分歧，本书对茶艺现象划定一个范围，认为茶艺现象是伴随人类发展利用茶的过程，以茶为载体，以技术发展和人们对茶的功能和审美取向相结合为特点，所产生的有关茶的冲泡技艺和品茶的艺术过程及表现形式的总和。以此标准考察不同历史时期，茶艺因技术和人们对茶叶功能和审美取向的变化而发展变化。

一、中国茶艺的起源

“神农尝百草之滋味，水泉之甘苦，令民知所避就。当此之时，日遇七十二毒，得茶而解之。”这一传说被公认为在人类发现利用茶叶之初，茶叶最早被人类发现利用于巴蜀鄂西一带是因为其特殊的解毒功能而被人类偶然发现，从此人类与茶结下了不解之缘。中华民族对茶叶功能的利用经历了从药用、食用、饮用的发展历程，药用和食用强调茶的功能为主，其审美没有大的发展，只有茶叶被当作一种休闲饮品以后，其审美功能特性才有较大发展。目前发现最早记载制茶和饮茶方法的历史文献是三国时期张揖的《广雅》：“荆、巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米膏出之。欲煮茗饮，先炙令赤



色，捣末，置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、橘子芼之。其饮醒酒，令人不眠。”但张揖的《广雅》并没有对饮茶审美实践进行记述。

据考证，人类第一次全面真实地记述茶树生长环境、采茶、用水、茶具、茶汤、泡沫、功效各方面的作品是西晋杜育的《荈赋》，该作品记述了茶艺的几个要素，如择水、备器、冲泡、观赏汤色等，对饮茶具有一定的审美实践，赋予了饮茶审美功能和艺术性，因此，可以说茶艺萌芽于晋代。

二、中国茶艺发展阶段

中国饮茶的历史经历了漫长的发展和变化时期。不同阶段，饮茶的方法、特点都不相同，大约可分为唐前茶饮、唐代茶饮、宋代茶饮、明代茶饮、清代茶饮和当代茶饮。

（一）唐以前及唐代

1. 唐以前

如前所述，西晋时期为中国茶艺的萌芽期，人们对茶的利用完成了由药用、食用到饮用的转变，同时，茶文化功能与审美相结合的特点逐渐显现。

2. 唐代

唐代茶品主要是蒸青饼茶，饮法则是煎茶法。陆羽《茶经》第一次总结和全面反映了饮茶文化功能与审美相结合的特征，把茶饮的方法程式化，并辅以美学思想，将饮茶上升到富有审美情趣的艺术活动，标志着饮茶美学诞生和中国茶艺的最初形式。

补充阅读

唐代煎茶法程式：

唐代煎茶法程式包括列具、取火、用水、炙茶、碾磨、罗茶、煮水、投茶、加盐、育华、酌茶等过程。

列具 即茶具选择与准备的过程。

取火 陆羽对于煎茶煮水燃料的选择十分苛刻，燃料最好是用木炭，其次是硬柴，不可以用那些沾染了膻腻和含油脂较高的柴薪以及已经朽烂的木头。

炙茶 炙烤茶饼，一是因为当时成品茶含水量较高，烘烤茶叶使其干燥，利于碾末；二是进一步激发茶的香气，散发青草气。陆羽对于炙茶的技术很有研究，提



出了烤茶的温度要高，要使茶受热均匀；烤茶分为两次烤，中间有一定的冷却时间，这与现代制茶干燥中分步干燥同理。

碾罗 茶饼烤好之后就趁热装入纸袋，隔纸袋敲碎。纸袋既可保香，又可以防止茶末飞溅。继而入碾碾成末，用罗合筛出细末，使碎末大小如米粒般为佳。

择水煮水 陆羽对于煮茶用水有“其水，用山水上，江水中，井水下”，“其山水，拣乳泉石池慢流者上……其江水，取去人远者。井取，汲多者。”认为山上出于乳泉石池的流动缓慢的水为好，喝起来清爽，适合煮茶，而江水一般污染较大，因此少有人去的地方水较洁净，井水要去使用频繁的井取，因为“汲多则水活”，水比较洁净、鲜活，适合煎茶。

陆羽对于水温的判断有“三沸”之说：“其沸，如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸；已上，水老，不可食也。”其中一沸时水温大概 90℃，二沸 95℃，三沸则达到 100℃。

投盐 当水初沸的时候，按照水的比例加入盐。

备汤 二沸时，舀出一瓢水放在熟盂中。

旋汤 用竹夹旋激沸水中心使其形成旋涡。

投茶 用则量取适当茶末从旋涡中心投下。

育华 等到水沸腾翻滚，放进之前舀出的水止沸，使其孕育沫悖，称为育华。

酌茶 即用瓢将茶舀出。这一步也是十分讲究，当水第一次沸腾时，要去掉水面上形成的一层类似黑云母的水膜。酌茶时，将第一瓢茶称之为“隽永”，要放在熟盂中以备孕育沫悖或止沸之用，然后依次舀出几碗茶，各碗中的沫悖要均匀，因为“沫悖，汤之华也”。茶分好之后要趁热饮用，“如冷，则精英随气而竭”。

（二）宋代

宋代茶品主要是蒸青饼茶，名贵的“龙凤团茶”茶饼上有造型精美的龙凤图案。宋代制茶工艺比唐代更加精致化。由于宋代帝王将相的爱好与广泛参与，使宋代茶文化有显著的贵族化倾向。

宋代点茶与唐代煮茶技艺一个明显区别是茶汤泡沫的产生方法。煮茶法的泡沫是在煮茶时在釜中自然产生的，而点茶法的泡沫是在茶盏中通过人工击拂产生的，是人们有意在茶盅中搅打出来的。点茶法大大提升了茶的品饮艺术，注重茶汤的色、香、味。在茶汤中不加任何佐料，已经是纯粹的清饮了，这是宋代茶艺臻于成熟的一个重要标志。

宋代茶艺由于对汤花的过分追求，客观上弱化了茶的饮用功能，而使宋代点茶艺术偏向于游戏与娱乐，因此，催生了两种流行的竞技游戏——斗茶和茶百戏。