

茶艺师培训辅助教材之四

茶

# 茶馆用语 百句



张莉颖 李隽  
编译

浙江摄影出版社

茶博览丛书·茶之初四种之四

(茶艺师培训辅助教材)

# 茶 馆 用 语 百 句

张莉颖 李隽 编译

浙江摄影出版社

责任编辑 孙小昭 孟祥旭  
装帧设计 郎水龙  
责任校对 程翠华 朱晓波  
责任出版 朱圣学

### 图书在版编目(CIP)数据

茶之初四种 / 阮浩耕主编. —杭州: 浙江摄影出版社, 2001. 7(2001. 9 重印)

ISBN 7—80536—845—7

I. 茶... II. 阮... III. 茶—文化—普及读物  
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 032088 号

## 茶之初四种

阮浩耕 主编

浙江摄影出版社出版发行

(杭州市葛岭路 1 号 邮编: 310007)

排版: 杭州兴邦电子印务有限公司

印刷: 千岛湖环球印务有限公司

开本: 850×1168 1/32

印张: 12

字数: 325 千

印数: 3001—5000

2001 年 7 月第 1 版

2001 年 9 月第 2 次印刷

ISBN 7—80536—845—7/T·40

定价: 35.00 元

(如有印、装质量问题, 请寄本社出版室调换)

# 一、茶 礼

## TEA ETIQUETTE

您好！欢迎光临！

Good morning! (or Good afternoon, Good evening) Welcome to our tea house...

(ようこそ)いらっしゃいませ。

请问先生(小姐)几位。

Can I help you?

何名様ですか。

请往这边走。

This way, please.

どうぞ こちらへ \ こちらへ どうぞ。

请问先生喜欢坐包厢还是大厅。

You want a separate room or sit in the hall?

個室になさいますか、それとも普通の席になさいますか？

靠窗的位子好吗？从这里可以看到室外的景色。

How about seats near the window? You can see beautiful scenes outside.

窓際の席はいかがですか、こちらから外の景色が見えますから。

这是我们茶馆的茶单，请随意挑选。

This is our tea menu, please make your choices.

これはメニューでございます。どうぞ。

对不起,我现在可以知道您们喜欢喝哪种茶吗。

Excuse me, would you please tell me which kind of tea you prefer?

どんなお茶がよろしいですか      どんなお茶が好きですか。

我向您们推荐杭州最有名的龙井茶,您看好吗。

I would recommend to you the most famous tea in Hangzhou — Longjing tea.

What do you think?

杭州でいちばん有名なロンジン茶をおすすめします。

对不起,让你们久等了,这是你们点的开化龙顶,请品尝。

Sorry for having kept you waiting for so long. Here is Kaihua Longding you ordered. I hope you'll like it.

お待たせしました、ご注文の開化龍頂です。どうぞごゆっくり。

你们好,现在我为大家冲泡乌龙茶。

Hello, everybody. Now, I'm preparing Oolong tea for you.

いらっしゃいません。今ウーロン茶をお入れします。

第一壶茶冲泡好了,请各位慢用。

The first infusion is ready. I hope you'll like it.

これは一煎目のお茶です、どうぞ。

这是您要的茶食,还有什么需要的,请尽管吩咐。

Here are the refreshments you want. If you want something else, please feel free to let me know.

お客様、ご注文のお茶菓子です、ほかに何かほしいものがありましたら、どうぞお知らせ下さい。

对不起,打扰一下,我给壶里加点水。

Excuse me, it's better to add some water.

失礼します。

你们要的几种茶食都已上齐了,请慢慢品尝。

Here are all the tea refreshments you've ordered. Enjoy yourself.

ご注文の茶菓子はこれで全部です。どうぞごゆっくり。

对不起,先生,有您的电话,请到柜台那边去接。

Excuse me, Sir, you are wanted on the phone. Would you please go to the counter?

お客様、お電話です。カウンターへどうぞ、受付へどうぞ。

结账吗? 好,三位是 150 元整,收您 200 整,找您 50 元。

Well, 150 yuan in total. 200 yuan, thank you. Here is your change, 50 yuan.

お勘定ですか、はい、3 名様でちょうど 150 元です、200 元お預かりします、50 元のお釣りです。

谢谢您的光临,欢迎下次再来。

Thanks for coming. Hope to see you again.

ありがとうございました。またどうぞお来し下さい。

## 二、茶 艺

### TEA ART

泡好一杯茶,要做到茶好、水好、火好、器好,这叫“四合其美”。

To prepare a good cup of tea, you need fine tea, good water, proper temperature and suitable tea sets. Each of these four elements is indispensable.

おいしいお茶を入れるためには、茶・水・火・器がよいことが必要です。これを“四合其美”つまり四つの美がそろうと言います。

烧水时,一沸为“蟹眼”,二沸为“鱼眼”,三沸称作“腾波鼓浪”。

There are three stages when water is boiling. At the first stage, the bubbles look like crab eyes; at the second, the bubbles look like fish eyes; finally, they look like surging waves.

お湯を沸かすとき、お湯が沸騰する状態を順に一“蟹眼”二“魚眼”三“騰波鼓浪”と言います。つまり湯が沸いて泡が昇る様子が始めはカニの目、それからサカナの目のように見え、最後は激しくナミを打つという意味です。

泡茶用的开水,一般以“蟹眼已过鱼眼生”时最好。

The water boiling between the crab-eye stage and the fish-eye stage is the best for preparing tea.

お茶を入れるお湯は“蟹眼”と“魚眼”のあいだのお湯がいちばんいいです。

烧水要做到活火快煎。

We should use big fire to make water boil quickly.

お湯を沸かす時、強火で速く沸かします。

水老(即已腾波鼓浪多时)不理想。

The water that has been boiling for a long time is not good.

長い間沸騰しすぎたお湯はよくないです。

好茶还需巧冲泡。

A cup of good tea requires skills in preparing.

おいしいお茶を入れるには技術つまり上手な入れ方が大切です。

泡茶用的水,以天然的山泉水为上。

Natural mountain spring water is best for tea.

(お茶の)水は山の泉から流れ出る天然の水が最上です。

今天我们选用的是虎跑泉水。

Today, we prepare tea with water from Hupao spring.

今日使いますのは虎跑泉の水です。

## 1. 緑茶

### GREEN TEA

今天我为大家冲泡的是龙井茶。

Today, I'll prepare Longjing tea for you.

今日みなさまに入れるお茶はロンジン茶です。

龙井茶以色绿、香郁、味醇、形美著称。

Longjing tea is famous for its green color, delicate aroma, mellow taste and beautiful shape.

ロンジン(茶)は鮮やかな緑色、香ばしいかおり、芳醇な味、美しい形で有名です。

龙井茶的外形特点是光、扁、平、直，色如翡翠。

The appearance of Longjing tea is characterized by smoothness, flatness, straightness and its jade-green color.

ロンジン茶の外形の特徴はつやがあり、平たく、まっすぐで翡翠色です。

“龙井茶、虎跑水”称为杭州的“双绝”，请品尝虎跑泉水。

Longjing tea and Hupao spring water are known as “the double best” of Hangzhou. Please help yourself to some Hupao spring water.

ロンジン茶と虎跑水は杭州の二つの絶品とされています。



龙井茶和其他细嫩绿茶一般都只能冲泡 2~3 次。

Usually, Longjing tea and other kinds of tender green tea can be drawn for only two or three times.

ロンジン茶などの高級な緑茶はふつう2~3回しか入れません。

先进行浸润泡有利于茶叶的舒展和茶汁的浸出。

First, soak the tealeaves with a little boiling water. The soaking process can make the leaves unfold and make it easy to infuse.

まずお湯を五分の一だけそそぎなじませると、茶の葉が広がり茶の成分が出やすくなります。

1 克茶一般用 50 毫升的水冲泡。

Usually we use 50 milliliters of water for 1 gram of tea.

普通は1グラムのお茶を50ccのお湯で入れます。

细嫩绿茶一般以 80 摄氏度左右的开水冲泡为宜。

Water at 80 degrees centigrade is preferred for tender green tea.

高級な緑茶は80度ぐらいのお湯で入れるのがいいです。

品饮龙井茶时,先闻茶香,后观汤色和茶叶的形态,再尝茶汤滋味。

When you drink Longjing tea, it's better to enjoy the aroma first, then appreciate the liquor color and the moveing of tealeaves in the glass and finally taste the liquor.

ロンジン茶は、まずは香りを楽しむ、そして湯の色と葉の姿を觀賞、それからお茶を味わいます。

泡茶时,如果使用水的温度过高,会使茶叶泡熟,茶汤很快变黄。

If the water for making tea is too hot, tea leaves will be spoiled and tea liquor will turn to dark yellow very quickly.

お茶を入れる時、お湯の温度が高すぎると、本来の茶葉の色が変化し、お湯がすぐ黄色くなってしまいます。

泡茶时,如果使用水的温度过低,茶汁不易浸出,还会使茶叶浮出汤面。

If the water is not hot enough, tea will be not easy to infuse and the leaves will float on the surface of the water.

お茶を入れる時、お湯の温度が低すぎると、茶の成分がしみ出ず、葉も上に浮いて沈みません。

一杯茶の冲泡时间一般需要二三分钟。

It usually takes two or three minutes to make a cup of tea.

お湯をそそいだあと2~3分ぐらいで飲みます。

用玻璃杯泡茶时,可以欣赏到嫩芽乘叶飘动沉浮的美丽姿态。

When we make tea in a glass, we can appreciate the beautiful dancing of the tender tea leaves and buds.

ガラスのコップで飲むと、柔らかい茶の葉がゆっくりと浮き沈みする美しい姿を楽しめます。

用盖碗或瓷杯冲泡细嫩茶时,不加杯盖为宜。

It's better not to cover the tea cups when we make tea with tender teas.

柔らかい上品なお茶を入れる時は、蓋のない器のほうがよい。

冲泡普通绿茶可选用加盖的杯子。

Usually, we can use a teacup with a lid for preparing ordinary green tea.

普通の緑茶は蓋のある器を使ってもだいじょうぶです。

冲泡普通茶时可选用紫砂壶。

Usually, we use a zisha teapot to prepare ordinary tea.

普通のお茶を入れる時は紫砂壺を使ってもかまいません。

## 2. 茉莉花茶

### JASMINE TEA

花茶的特点是既有茶的滋味,又有花的香气,特别为北方茶人喜爱。

Jasmine tea is characterized by tea flavor as well as the fragrance of jasmine flowers. It is popular among tea lovers in the north of China.

花茶の特徴はお茶の味と花の香りがあり、特に北の地域の人に人気があります。

花茶以花香鲜灵持久,茶味醇厚回甘为上品。

Top-grade Jasmine tea always has enduring fragrance and unforgettable after-taste.

花茶は香りが長く続き、味が濃厚で、飲んだあと甘みを感じるのが良いものです。

花茶是由含苞待放的鲜花与茶坯混合窈制而成。

Jasmine tea is made through scenting tea with fresh flower buds.

花茶は蕾が開きかけた花を茶の葉に混ぜて、香りを染み込ませて作ります。

窈制花茶的茶坯以烘青绿茶为主,常见的为茉莉花茶。

Baked green tea mainly selected for jasmine tea scenting, Jasmine tea is the most popular flower-scented tea.

花茶になる茶は焙じた緑茶が主です。よくあるのは茉莉花茶です。

玫瑰花茶较为特殊,它的茶坯不是绿茶,而是红茶。

Rose tea is something different. The tea used for scenting is not green tea but black tea.

ローズ茶は特殊なお茶です、緑茶ではなく紅茶を使います。

品饮花茶, 主要是欣赏香味, 现在请您闻一下。

To enjoy Jasmine tea is to enjoy its fragrance. Please smell it.

花茶は主に香りを楽します。どうぞ、先ず香りを楽しんでください。

花茶一般采用有盖瓷杯和盖碗冲泡, 以利保香。

Jasmine tea is usually prepared in a covered porcelain cup or other kinds of cups with lid in order to keep its aroma.

花茶は香りを逃がさないように、ふつう蓋付きの茶碗を使います。

花茶用 90 摄氏度的开水冲泡为宜。

The best water temperature is 90 degrees centigrade for infusing jasmine tea leaves.

花茶は90度のお湯で入れるのがいいです。

花茶一般可以冲泡 2~3 次。

Usually jasmine tea can be drawn two or three times.

花茶はふつう2~3回お湯を入れることができます。

饮花茶时, 除闻茶汤香气外, 还可闻杯的盖香。

When enjoying Jasmine tea, one can smell not only the fragrance of the tea liquor but also the fragrance on the lid.

花茶を飲む時、茶の湯の香りだけでなく、蓋についた香りも楽しめます。

### 3. 乌龙茶

#### OOOLONG TEA

乌龙茶属半发酵茶,有“绿叶红镶边”之称。

Oolong tea is a kind of semi-fermented tea. People describe it as “green leaves with red edges”.

ウーロン茶は半発酵茶です。“緑葉紅鑲邊”つまり葉の中央部は緑、週辺部は発酵して紅変していくと言われます。

乌龙茶既有绿茶的清香,又有红茶的甘醇。

Oolong tea has both the delicate fragrance of green tea and the sweetness and mellowness of black tea.

ウーロン茶は緑茶のさわやかな香りと、紅茶の甘みがあります。

铁观音产于福建安溪,品质好,有观音韵,人称“七泡有余香”。

Tie Guanyin Oolong tea is from Anxi, Fujian Province. It has a high quality and has a “Guanyin” flavor. It is said that it is still fragrant after seven infusions.

鉄観音は福建省安溪で生産されます。品質のいいものは7回入れでもまだ香りがあると言われます。

凤凰水仙产于广东潮安。

“Phoenix Narcissus” Oolong tea is from Chao'an, Guangdong Province.

鳳凰水仙は広東省潮安で生産されます。

凤凰水仙品质特点是条索挺直、肥大、有天然花香,耐冲泡。

“Phoenix Narcissus” is characterized by its straight and plump leaves and natural flower aroma. The tea can endure repeated infusions.

鳳凰水仙の特徴は茶の葉がまっすぐで大きい、そして天然の花の香りがあり、何回もお湯を入れることができます。

冻顶乌龙产于台湾冻顶山。

Dongding Oolong tea grows in Dongding Mountain in Taiwan Province.

凍頂ウーロンは台湾の凍頂山で生産されます。

冻顶乌龙发酵轻,具有“香、浓、醇、韵、美”五大特点。

Dongding Oolong is slightly fermented and it has five characteristics: fragrant, mellow, fermentative, rhythmic and beautiful.

凍頂烏龍は発酵度が軽く、“香り・こく・醇厚・風格・美しさ”の五つの特徴を具えています。

冲泡乌龙茶的茶具除辅助器具外,主要的有烧水壶、茶壶、茶杯和茶船。

Besides some supplementary tea wares, the main tools used to prepare Oolong tea are kettle, teapot, teacup and pitcher.

烏龍茶を入れる茶具の主なもの、“焼水壺・茶壺・茶杯・茶船”です。

用台湾方法冲泡乌龙茶时,增加闻香杯和公道杯。

To make Oolong tea in Taiwan style, we need two more tools: a cup for smelling fragrance and a gongdao mug (or a fair for everybody mug).

台湾式の烏龍茶の入れ方は、このほかに“聞香杯と公道杯”を使います。

冲泡茶时,要做到高冲低斟。高冲使茶在水中翻滚,促使茶汁尽快溶于茶汤;低斟是为了茶香不易散失,茶汤不会外溅。

When pouring water, hold the kettle high, so the down-pouring water can make tea leaves stirring in the pot and speed up the process of dissolving, and, keep the teapot close to the tea cup in order to prevent the loss of tea fragrance and the splashing of tea water.

お茶を注ぐ時、高くからそそぎ、低く入れます。高くからそそぐと茶の葉が湯の中で上下し、茶の成分が湯の中に溶けやすく、低く入れるのは香りが逃げない、また湯が外にこぼれないためです。

公道杯的作用,是使乌龙茶汤的浓度、香气、色泽达到一致,公平待人。

The fair mug ensures that every guest can drink the Oolong tea with same concentration, same aroma and same color. So it is fair to everybody.

公道杯は茶海とも言います。烏龍茶の濃さ、香り、色を均一にし、お客様を公平にもてなします。

冲泡乌龙茶,要先温杯洁具。

Warm up the teacup, and clean the tea sets before you making Oolong tea.

烏龍茶を入れる時、まず茶杯を温め、茶具を清潔にします。

茶叶的用量一般为壶的三分之一。

Usually, the dose of tealeaves is in one-third of the teapot's volume.

茶の葉の量は、ふつう茶壺の三分の一ぐらい入れます。

第一泡为洗茶,不饮用。

The first infusion is for washing the tea leaves and it's not for drinking.

一煎目のお茶は飲みません。洗茶と言います。

用第一泡的茶水润壶,叫养壶。

The first infusion is used for moistening the teapot. We call this "warming up the teapot".

一煎目の茶湯で茶壺を潤すことを“養壺”と言います。

第二泡,称为之正泡。

The second infusion is called "actual infusion".

二煎目から飲むことができます。

品茶時,一般先聞茶香,后品茶味。

When people drink tea, usually they smell the tea fragrance first and then taste the flavor.

お茶を味わう時、まず香りをかいで、それから味を楽しみます。

中国的“品”字,由三个口字组合,品尝乌龙茶时,以三口品为妙。

The Chinese character "pin", which means "to taste", is made up of three "kou" (mouth). When tasting Oolong tea, you won't feel its excellence before three sips.

“品茶”の“品”という字は三つの口です、烏龍茶を味わう時三口で飲むのがよいと言われます。

上品的乌龙茶喝过之后,口腔有无穷余韵的感觉。

Top-grade Oolong tea will bring a marvelous and enduring aftertaste into your mouth.

上等の烏龍茶は飲み終わったあと、口の中にいつまでも余韻が残ります。

好的铁观音滋味醇厚,喝过之后回甘持久。

Tie Guanyin of high quality tastes mellow and the sweet aftertaste lasts long. よい鉄観音は味にコクがあり、飲み終わったあと、いつまでも喉に甘みが残ります。

上等冻顶乌龙啜过之后,鼻口生香,舌有余甘。

A sip of high-quality Dongding Oolong will bring aroma to your mouth and nose, and sweetness to your tongue.



上等の凍頂烏龍は飲んだあと、また香りが漂い、舌に甘みが戻ってくる感じがあります。

冲泡乌龙茶，水以刚烧沸为佳。

Water that just reaches the boiling point is best for infusing Oolong tea.

烏龍茶は、沸かしたばかりのお湯で入れるのがいいです。

半球形乌龙茶，正泡的冲泡时间大约在 45 ~ 60 秒之间。

The first actual infusion of "half-ball" Oolong tea should last about 45 to 60 seconds.

半球形の烏龍茶は一煎目を捨て、二煎目のお湯を入れておく時間は45 ~ 60 秒ぐらいです。

半球形乌龙茶，正泡之后的冲泡时间在前一壶的冲泡时间上增加 15 秒，以后，以此类推。

For "half-ball" Oolong tea, the infusion after the first actual infusion should last about 15 seconds longer than the previous infusion.

半球形の烏龍茶は二煎目のあと一煎ごとに15秒ずつ長くします。

条索形乌龙茶，正泡的冲泡时间 45 秒左右为宜。

As for strip-shaped Oolong tea, it is better that the first actual infusion last about 45 seconds.

長い形の烏龍茶は、二煎目お湯を入れて45秒ぐらいおくのがよい。

把茶壶中的茶汤来回分别注入各个饮杯中，称为“关公巡城”。

You pour tea into the guests' teacups one by one and this act has a nickname, that is, "the fabled Lord Guan making an inspection of the city".

お茶をそれぞれの茶杯に順々に入れていくことを“関公巡城”つま