

艺术入门书系

茶艺 入门教程

刘海军 主编

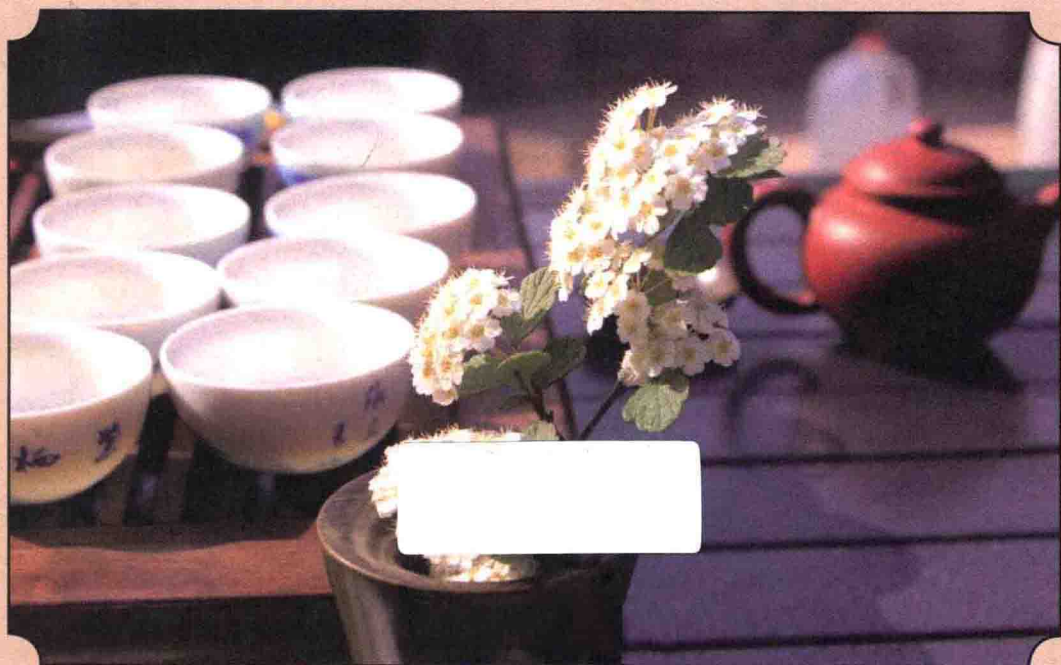


中国书籍出版社
China Book Press

艺术入门书系

茶艺入门教程

刘海军 主编



图书在版编目 (C I P) 数据

茶艺入门教程 / 刘海军主编. -- 北京: 中国书籍出版社, 2013.7

ISBN 978-7-5068-3607-4

I. ①茶… II. ①刘… III. ①茶叶 - 文化 - 中国 - 教材 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 161813 号

茶艺入门教程

刘海军 主 编

责任编辑 徐世明

责任印制 孙马飞 张智勇

封面设计 徐 琳

出版发行 中国书籍出版社

地 址 北京市丰台区三路居路 97 号 (邮编: 100073)

电 话 (010) 52257143 (总编室) (010) 52257153 (发行部)

电子邮箱 yywhbjb@126.com

经 销 全国新华书店

印 刷 青岛新华印刷有限公司

开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/16

字 数 78 千字

印 张 6

版 次 2013 年 8 月第 1 版 2013 年 8 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5068-3607-4

定 价 28.00 元

本书编委会

主 任：刘海军

副主任：聂麦花 边毅纯 孙树珍

成 员：张 涌 周 杰（以下按姓氏笔画排列）

王 柯 王冠峰 任敦厚 金 辉 赵新宪

郝 光 徐永俊 徐爱真 温燕生 谭群蕾

总 主 编：刘海军

本册主编：刘海军

副 主 编：龙 文 李 娜 徐永俊

前 言

经过全体教职工的不懈努力，青岛市综合实践教育中心从最初的4个专业发展到今天的26个专业。学校把专业创新作为发展的永恒主题，形成了专业建设的“三化”特色：专业设置系统化、教学模式课程化、实践内容项目化，学校成为全国综合实践教育的领头军。

近几年来，随着课程改革的不断深化，我校的专业创新氛围日趋浓厚，开发、开设了许多新专业，内容更加贴近青岛的实际、贴近学生的生活、贴近现代科技。

为适应社会和科技发展的需要，满足学生的兴趣和爱好，更好地实施素质教育，培养学生的创新精神和实践能力，我们组织专业教师编写了《书法与篆刻入门教程》、《陶艺入门教程》、《茶艺入门教程》、《摄影与图片处理入门教程》等艺术入门系列丛书。

丛书中的素材大都来源于专业教师日常的教学工作，教材中运用了大量的日常教学的实例以及许多教师和学生的优秀作品，并用大量清晰的图片来说明复杂的操作步骤，保证了本套图书的实用性。

《茶艺入门教程》介绍了茶的起源、茶的发展、六大茶类、茶具、茶艺表演等内容，结合学生的认知水平、知识水平和兴趣爱好进行编写，注重学生的亲身体验和积极实践，同时能增强学生的道德修养、艺术修养、规范学生的行为习惯。编写过程中我们体现新课改精神，力争做到图文并茂、形象生动、通俗易懂。

本书在编写过程中得到了各级领导、教师的大力支持与帮助，在此诚表谢意，同时也衷心希望广大读者多提宝贵意见。

《茶艺入门教程》编委会

2013年7月

目 录

第一单元 茶的基础知识

1.1 茶的历史·····	03
1.2 我国茶区分布·····	04
1.3 茶叶的分类·····	06
1.4 茶的功效·····	17
1.5 茶的保存·····	19

第二单元 茶艺基础

2.1 茶艺概述·····	23
2.2 中国茶艺的特征·····	23
2.3 常用茶艺器具·····	24
2.4 冲泡技艺·····	40
2.5 茶的鉴赏·····	47

第三单元 茶艺要领

3.1 冲泡要领·····	53
3.2 茶艺表演者的形象要求·····	54
3.3 茶艺表演者的姿态·····	54
3.4 茶艺表演者的语言·····	56
3.5 茶艺表演者的礼仪·····	56

第四单元 泡茶基本手法

4.1 取器物手法·····	61
4.2 提壶手法·····	62
4.3 握杯手法·····	64
4.4 翻杯手法·····	65
4.5 温具手法·····	66
4.6 投茶手法·····	69
4.7 冲泡手法·····	70

第五单元 崂山绿茶茶艺演示

5.1 崂山绿茶·····	75
5.2 崂山绿茶茶艺表演步骤·····	75

第六单元 茉莉花茶茶艺演示

6.1 茉莉花茶·····	81
6.2 茉莉花茶茶艺表演步骤·····	81

附：茶诗欣赏·····	84
-------------	----



第一单元 茶的基础知识

- 1.1 茶的历史
- 1.2 我国茶区分布
- 1.3 茶叶的分类
- 1.4 茶的功效
- 1.5 茶的保存





第一单元 茶的基础知识

1.1 茶的历史

我国是最早发现茶树、利用茶树的国家。传说茶是“发乎于神农，闻于鲁周公，兴于唐而盛于宋”。茶树原产于我国西南地区，早在三国时期(220~280年)，我国就有关于在西南地区发现野生大茶树的记载。

“茶为国饮”，早在远古时期我们的祖先就已经开始用茶了，神农氏是最早发现和利用茶的人。相传他尝百草，中毒后用茶叶来解毒。

在最初很长的一段时间内，茶一直被作为药品服用。直到秦汉时期，由于人工栽培的茶树逐渐增多，人们发现了茶具有生津醒神的功效，制茶和饮茶才渐成风气。西汉时，我国已经形成饮茶习俗，并出现茶叶市场。

到了晋朝，茶叶在南方已经成为普通之物了。

具有中华特色的茶礼、茶俗、茶禅、茶食在唐朝逐渐形成了，茶文化成为人们精神生活的主要内容之一。平民把茶看成盐米，文人墨客把茶看成雅事，茶叶成为举国之饮。唐代陆羽所著的《茶经》是我国第一部茶叶百科全书，总结了唐代以前茶叶生产情况及饮茶方法，并创造了富有特色的茶学、茶艺、茶道思想。即使在今天，也有很大的参考价值。陆羽本人也被称为“千古第一茶人”。

茶的地位在宋朝最高，宋朝的饮茶习俗最鼎盛。

明清两代，泡茶之用具变得讲究起来。精巧的紫砂壶和瓷器茶具品种繁多，精美茶具也先后进入了百姓人家，茶也和丝绸、瓷器一样成为中华文明的象征。

1.2 我国茶区分布

我国茶区大致分为四个：江北茶区、江南茶区、西南茶区、华南茶区。

(1) 江北茶区

包括长江中下游以北的山东、皖北、陕南、苏北、河南、甘肃等地。江北茶区盛产绿茶，该茶区所产名茶有信阳毛尖、六安瓜片等。

(2) 江南茶区

包括长江中下游以南的浙江、皖南、苏南、江西、湖北、湖南等地区，是我国目前茶叶生产最集中的茶区。江南茶区适宜种植绿茶、青茶、花茶，也生产红茶、砖茶。该茶区有西湖龙井、黄山毛峰、洞庭碧螺春、祁门红茶等名茶。





云南三大古茶树王

云南从野生茶转移为家种已经有 2100 年的历史。迄今仍生长在云南勐海南糯山 800 余年的栽培型古茶树，勐海巴达 1700 多年的野生古茶树和临沧邦崴 1000 余年的野生型与栽培型之间的过度型古茶树，被誉为“世界三大古茶树王”。

(3) 西南茶区

包括云南、四川、贵州和西藏东南等地。适合产红碎茶、绿茶、普洱茶、花茶等。该茶区的名茶有滇红、普洱茶、蒙顶茶、都匀毛尖等。

(4) 华南茶区

包括岭南以南的广东、广西、福建、海南和台湾等区域。该茶区以生产红茶、乌龙茶为主。该区的乌龙茶最有特色，品种繁多，品质优良。

目前，我国的茶园面积和产量都居世界第一位，出口量居世界第三位。

1.3 茶叶的分类

我国关于茶叶的分类方法有很多，有的以产地划分，有的以采茶季节划分，有的以制作方法划分，有的以销路划分，有的以品质划分。现在我们对茶叶的分类，基本上是根据茶叶制作方法，结合茶叶品质的特点来分类，具体分为基本茶类和再加工茶类，这样较为合理。

下面以基本茶类为重点，讲解六大茶类的特点。

茶叶	基本茶类	绿茶	红茶	乌龙茶
		黄茶	白茶	黑茶
	再加工茶类	花茶	紧压茶	速溶茶
		罐装茶	保健茶	造型工艺茶

(1) 绿茶

初识茶品



在各类茶中，绿茶的名品最多，在所有有名气的茶品中，绿茶占一半以上。由于其内敛的特性，绿茶的香味悠长，非常适合浅啜



细品。绿茶不仅品质优异而且造型独特，具有较高的艺术价值。著名的绿茶有西湖龙井、洞庭碧螺春、蒙顶甘露等。

制茶有方



绿茶经鲜叶摊放、杀青、做形、干燥而成。杀青为关键，它保证了茶的品质不受到破坏。

观形赏色



干茶色绿，清汤绿叶。因为绿茶没有经过任何发酵的程序，所以很好地保存了新鲜茶叶中的天然物质，其中保留了茶叶中的茶多酚、咖啡碱 85% 以上，保留叶绿素 50% 左右，维生素损失也比较少，从而形成了绿茶“清汤绿叶，滋味收敛性强”的特点。



沁著茶香



绿茶香气为清香、熟栗香或甜花香，滋味鲜醇。

(2) 乌龙茶（青茶）

初识茶品



乌龙茶又称青茶，属于半发酵茶，明末清初创制于武夷山。乌龙茶的制法结合了绿茶和红茶制法的优点，叶底有绿叶红镶边的特点，味道兼备绿茶的鲜浓和红茶的甜醇。著名的乌龙茶有闽南的铁观音和闽北的武夷岩茶，其次为闽北的四大名枞，即大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟。





制茶有方



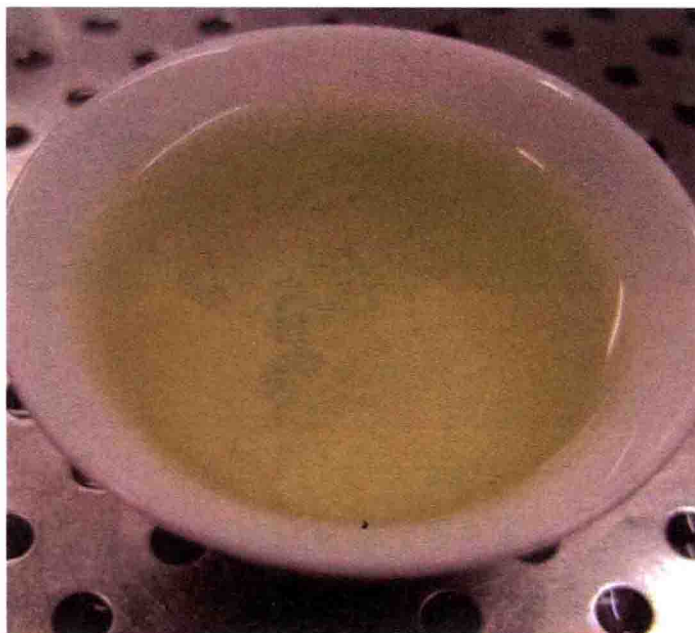
乌龙茶的制作工序概括起来可分为：萎凋、做青、炒青、揉捻、干燥。其中，做青是形成乌龙茶特有品质特征的关键工序，是奠定乌龙茶香气和滋味的基础。

萎凋后的茶叶置于摇青机摇动，叶片互相碰撞，擦伤叶缘细胞，从而促进酶的氧化作用，使茶叶发生了一系列生物化学变化。叶缘细胞被破坏，发生轻度氧化，叶片边缘呈现红色。叶片中央部分的叶色由暗绿转变为黄绿，即所谓的“绿叶红镶边”。

观形赏色



乌龙茶因为产地和品种不同，茶汤颜色有明亮的浅黄色、明黄色，还有非常漂亮的橙黄色、橙红色。干茶色越绿，发酵程度越轻，茶汤色越浅；反之，干茶色越褐绿、褐红、乌润，茶汤色则越深。



沁著茶香

乌龙茶属于半发酵茶，其采摘十分讲究。因为乌龙茶属于半发酵茶，发酵度只有 20% 左右，所以既保留了绿茶的清香甘鲜，适度的发酵又使其具有红茶的浓郁芬芳的优点。乌龙茶取两家之长，从而也博得了更多人的喜爱。

(3) 红茶

初识茶品

红茶属于全发酵茶类，中西方都有很多它的拥护者，是全世界生产与销售量最多的一个茶类。著名的红茶有祁门红茶、滇红、正山小种、金骏眉等。



制茶有方

红茶制作的基本工艺是鲜叶经萎凋、揉捻、发酵、干燥四道工序。