

中华 茶 文化基础知识

第二版

陈文华 编著

中国农业出版社



1200328204



1200328204

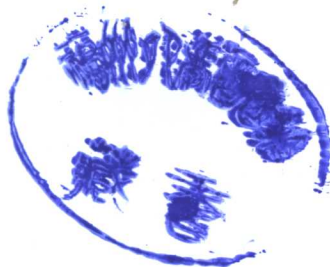
中华茶文化基础知识

第二版

陈文华 编著

中国农业出版社

Ts971
082



图书在版编目(CIP)数据

中华茶文化基础知识/陈文华编著. —2版. —北京:
中国农业出版社, 2003. 2
ISBN 7-109-08124-9

I. 中... II. 陈... III. 茶-文化-中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 003402 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100026)

出版人:傅玉祥

责任编辑 穆样桐

中国农业出版社印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行
2003 年 2 月第 2 版 2003 年 2 月第 2 版北京第 1 次印刷

开本:850mm×1168mm 1/32 印张:6.375 插页:4

字数:140 千字 印数:1~8 000 册

定价:18.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误,请向出版社发行部调换)



前 言



从 1989 年在北京举办“茶与文化展示周”以来,仅仅十年期间,在祖国大陆已出现茶文化的滚滚热潮。作为茶文化热潮的标志,除了各地纷纷举办的茶文化节和国际茶会、专家学者们撰写了大量的茶文化论著和出版茶文化刊物之外,雨后春笋般涌现的茶艺馆尤其引人注目。特别是 90 年代后期,各地纷纷举办茶艺馆,仅是首都北京,目前就有 100 多家,而在内地的湖南长沙市竟达 300 余家,形势非常喜人。

茶艺馆不同于传统的老茶馆,不仅在于它的装潢华美、新潮或者古典高雅,还在于它具有更高的文化品位。更重要的是现代茶艺馆的经营者具有自觉、主动的文化意识,把向群众传授品茶技艺和传播茶文化知识作为日常的一项重要工作,除了进行茶水、茶叶和茶具等商业经营之外,还经常举办茶艺讲座,开展茶文化活动。因此,茶艺馆可以说是茶文化事业的前哨阵地,它每天都在吸收、运用专家学者研究茶文化的成果再普及到群众中去。它每天都在用高雅的文化熏陶感染群众,对中华茶文化事业的发展起着很大的积极作用。在这方面作出显著成绩者,在台湾有蔡荣章先生当年在台北主持的陆羽茶艺



中心,在香港有叶惠民先生的香港茶艺中心,他们培训过的学习茶艺的学生都是数以万计。在祖国大陆,虽然起步较晚,但也有些茶艺馆做了这方面工作,如上海湖心亭茶楼、福州别有天茶艺居、珠海心灵茶艺公司、广州闲云居茶艺馆、郑州泰和茶艺社、银川茗秀园茶艺馆、乌鲁木齐的红茶坊、北京的五福茶艺馆……等,其中尤以五福茶艺馆最为出色。

五福茶艺馆创办于1994年,当时在首都是第一家,可见北京的茶艺馆事业起步远晚于江南各省。但是,令人惊讶的是,经过几年的艰苦奋斗,到1999年,五福茶艺馆竟然在北京办起了11家连锁店,且规模越来越大,装修越来越考究,文化品味也越来越高,这在国内外都是独一无二的。五福茶艺馆是经营现代茶艺的商业性企业,但却花大力气去开展茶艺培训,举办茶艺、茶道讲座,积极参与举办国际茶艺博览会,进行国际茶艺交流,协助组织华侨茶叶发展研究基金会茶人之家,支持茶文化书籍的出版和发行,等等,充分发挥了茶艺馆在茶文化活动中的重要作用,在社会上产生很大影响。在五福茶艺馆的带动下,北京的茶艺馆终于出现热潮,现在已经发展到100多家,其中有很多家都是办得相当不错的。

但是并非所有茶艺馆的经营者都对茶文化有足够的认识,有的人甚至连基本常识都没有,居然不懂得品茶需



要观色、闻香、品味，将茶艺馆的灯光弄得非常昏暗，让你连红茶绿茶都分不清，以致正人君子们不敢涉足。至于那些临时招聘来的服务人员，虽然也叫做“茶艺小姐”，但却连什么是茶艺、什么是茶道也说不清楚，常常是一问三不知，有时客人比她们懂得还多。于是对这些从事茶艺事业的人员进行培训，提高她们的茶文化素质，就成了目前大陆茶艺馆界的迫切要求。限于她们的文化水平，不容易直接去阅读专家们的学术著作，目前也还没有一本专为茶艺小姐们编写的普及性著作。因此经常有人向我索取茶艺教材，使我产生撰写普及性读物的念头，可以说是客观的社会需要促使我编写这本《中华茶文化基础知识》。

这些年来，我应南昌女子职业学校的邀请，为该校的茶艺专业讲授茶文化课程。该校是目前国内最大的茶艺培训基地，有 600 多位同学在学习茶艺。著名的茶艺专家如台湾的范增平先生、陈俊良先生、香港的叶惠民先生、韩国釜山大学金吉子教授和大陆的学者余悦以及茶艺专家刘心灵、谭波、肖翔等先生都在该校讲过课。德高望重的中国国际茶文化研究会王家扬会长和杨招棣执行会长以及中国农业科学院茶叶研究所姚国坤研究员还专门到校视察，给予很高评价。该校目前已经为全国各地的一些知名茶艺馆输送了数百名茶艺小姐。现在出版的这本小册子，就是我在该校授课的讲义的基础上扩充而成的。



对于茶艺馆工作人员来说，只懂得如何泡茶是远远不够的。要想使自己成为一名出色的泡茶师，使泡茶成为一门具有审美价值的艺术，就需要扩大知识面，提高自己的审美能力。本书所述的仅是一些基本常识，权当一个向导，读者可以根据本书提供的一些线索进一步阅读有关著作，以丰富自己的茶文化修养。须知在茶艺馆工作的茶艺小姐不同于一般酒馆饭店的服务员，她所从事的是一种具有更高品味和文化价值的专业性服务，她提供给顾客的不仅仅是香气馥郁的茶汤，还有高雅的文化追求。因此必须学习。

本书在编写中参考了茶文化界的许多专家的著作，重要的地方都在书中分别注明，以免有掠美之嫌。读者也可从中大致了解当前活跃在中国茶文化界的一些专家学者的重要成果。此外，本书还参阅了心灵茶艺有限公司刘心灵小姐的茶艺讲义，因未能在书中标明，特此表示感谢。

最后，感谢五福茶艺馆对本书出版的支持。中国农业出版社穆祥桐先生为本书的及时出版提供了很大帮助。四川峨眉山下的冯英小姐为本书提供了精美的插图。在此一并致谢。

编 者

1999年4月



4



1. 云南省澜沧县邦崴村一株高十二米树龄在一千年左右的过渡型大茶树，号称茶树王。
2. 传说最早采集野生茶树叶作为食物的是远古时代的氏族领袖神农氏，以后人们才逐渐学会种植茶树，采制茶叶。图为上海市闸北茶文化公园中的神农雕像。
3. 浙江省湖州市的顾渚山茶园。唐朝政府曾在这里设立专门为皇宫生产“紫笋茶”的贡茶院。
4. 浙江省杭州市梅家坞村是著名的龙井茶生产基地之一。图为本书作者在梅家坞村参观采茶情景。
5. 云南省是我国茶树起源地区之一，茶叶生产自古以来非常发达。云南省思茅地区又是著名普洱茶的产地。图为少数民族姑娘在采摘春茶。



	2
4	3
1	5





6. 江西省是我国产茶大省之一。婺源县是名茶“婺绿”的产地，早在唐代就已出名。陆羽茶经中就有记载。图为采茶姑娘在采摘嫩芽，准备炒制“明前茶”。
7. 龙井茶的炒制有其独特的工艺要求，制出来的茶叶外形扁平光滑，色泽翠绿。图为杭州梅家坞茶农在炒制龙井茶。
8. 图为浙江省湖州市顾渚山的茶农在炒制茶叶。
9. 唐代陆羽撰写的《茶经》是世界上第一部茶学经典著作，对中国的饮茶风气和茶叶生产都起了很大推动作用。图为上海市闸北茶文化公园中的陆羽塑像。
10. 陆羽为唐朝复州竟陵（今湖北天门市）人，后定居浙江省湖州市，用了20多年时间，撰写了《茶经》一书。公元804年，陆羽终老湖州。图为在湖州郊区的陆羽墓。每年都有很多国内外茶人前来祭拜。





9	7	8
10	6	





11	12	13
14	18	17
15	16	

11. 江苏省宜兴市丁蜀镇生产的紫砂茶具，自明代以来一直享有盛名。图为当代制壶名师许四海先生在精心制作紫砂壶及其部分名壶。



12. 葫芦壶
13. 乳泉壶
14. 佛手壶
15. 束柴三友壶
16. 版纳提梁壶
17. 台湾茶艺专家范增平先生二十多年来一直致力于推广茶文化。图为范增平先生在进行茶艺示范表演。
18. 香港茶艺专家长叶惠民先生十几年来在香港积极开展茶文化，创办香港茶艺中心，培养茶艺人才。图为叶惠民先生在进行茶艺教学活动，演示泡茶规范动作。





19. 北京五福茶艺馆茶艺师谭波小姐在进行泡茶规范动作演示

20. 温壶

21. 烫杯

22. 置茶

23. 冲泡

24. 分茶

19	20
21	
22	
23	24





目 录

前 言

一、中国是茶的故乡	2
(一) 茶树的起源	2
(二) 茶叶的种类	4
(三) 茶叶的外传	6
二、中国饮茶简史	9
(一) 原始阶段 (先秦)	9
(二) 南方饮茶已成风气 (两汉、魏晋、 南北朝)	11
(三) 饮茶风气传播全国 (唐代)	13
(四) 饮茶风气的兴盛 (宋代)	17
(五) 饮茶风气的鼎盛 (明清)	23
(六) 中国茶叶再现辉煌 (现代)	28
三、饮茶方法的演变	34
(一) 烹茶 (唐代)	35
(二) 点茶 (宋代)	36



（三）泡茶（明代）	37
（四）罐装茶（今后）	39
四、茶具的基本常识	41
（一）陶瓷茶具	41
（二）紫砂茶具	42
（三）如何选用紫砂壶	46
（四）茶具的种类	48
（五）茶具的各部位名称	52
五、为何要喝茶	54
（一）健康的饮料	54
（二）文明的饮料	58
（三）和平的饮料	59
（四）爱国的饮料	60
六、如何喝好茶	62
（一）选茶	62
（二）择水	63
（三）备器	65
（四）雅室	66
（五）冲泡	67



（六）品尝	89
七、何谓茶文化	96
（一）茶文化的四个层次	98
（二）茶文化的核心是茶道	100
（三）茶文化的社会功能	112
八、附录	115
（一）本书主要参考文献	115
（二）历代主要茶书简介	116
（三）古代著名茶诗选载	120
（四）各地主要名茶简介	149
（五）名茶传说	169