



职业教育旅游专业教学用书



茶艺与调酒技艺



(第2版)

主 编 宋 锐

副主编 刘春英 江 军 杜兴旺



电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY

职业教育旅游专业教学用书

茶艺与调酒技艺（第2版）

主 编 宋 锐

副主编 刘春英 江 军 杜兴旺

电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

内 容 简 介

本书主要内容包括茶文化基础知识、茶叶基础知识、茶水与茶具、茶的冲泡方法与技巧、酒文化基础知识、鸡尾酒概述、鸡尾酒的制作、酒吧服务与经营。本书突出以就业为导向,以能力为核心,结合现代市场茶艺与调酒技艺的实践,注重技能学习与训练。

本书可作为职业教育旅游专业教学用书,也可作为茶艺师与调酒师的培训用书。

本书配有电子教学参考资料包,包括教学指南、电子教案、习题答案、电子模拟试题及茶艺实际操作与调酒的图片,详见前言。

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。

图书在版编目(CIP)数据

茶艺与调酒技艺 / 宋锐主编. —2 版. —北京: 电子工业出版社, 2014.4
职业教育旅游专业教学用书
ISBN 978-7-121-22628-1

I. ①茶… II. ①宋… III. ①茶叶—文化—中国—中等专业学校—教材 ②酒—调制技术—中等专业学校—教材 IV. ①TS971②TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 045287 号

策划编辑: 徐 玲

责任编辑: 徐 玲

印 刷: 三河市鑫金马印装有限公司

装 订: 三河市鑫金马印装有限公司

出版发行: 电子工业出版社

北京市海淀区万寿路 173 信箱 邮编 100036

开 本: 787×1092 1/16 印张: 11 字数: 291.2 千字 彩插: 3

印 次: 2014 年 4 月第 1 次印刷

印 数: 3 000 册 定价: 28.00 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题, 请向购买书店调换。若书店售缺, 请与本社发行部联系, 联系及邮购电话: (010) 88254888。

质量投诉请发邮件至 zltz@phei.com.cn, 盗版侵权举报请发邮件至 dbqq@phei.com.cn。

服务热线: (010) 88258888。

前 言

中国人饮茶的历史悠久，自古以来，茶香留众口，芬芳飘四海，茶叶以其独特的功效深受人民群众的喜爱，成为风靡世界的大众饮品。随着人类文明的不断进步，茶这种饮品早已突破单纯的物质形态，上升到文化层面和精神层面，形成了源远流长、影响深远、最具群众性的茶文化。

中国是茶的故乡，茶是中国的国饮。中国人最懂茶趣，也最讲究饮茶艺术。

当代中国，大部分地区都以清饮的冲泡茶为主，但各地区对茶叶种类的爱好的不同。一般来说，北方人喜欢喝花茶。南方人，尤其是江、浙、皖等地的人喜欢喝绿茶。东南沿海地区的人则喜欢喝乌龙茶。

近年来，茶馆更为兴盛，特别是大中城市，茶馆比比皆是，仅武汉一地，就有茶馆上千家之多。不少茶馆布局优美，置有假山、字画、花木盆景，幽雅宜人，真所谓“座畔花香留客饮，壶中茶浪似松涛”。更多的茶馆则面向大众，摆满竹椅，客来随意设座，三五成群，人持一盅茶，海阔天空，谈笑风生。熙熙攘攘、热热闹闹的茶馆，极具浓厚的地方色彩，成为中外游客慕名而至的重要场所。

酒是中国传统文化中的辉煌篇章，渗透于整个中华五千年文明史的酒文化，从民风民俗、文学艺术、文化娱乐到饮食烹饪、养生保健等各方面，在人们的生活中占有重要的位置，每逢重大节日都有相应的饮酒活动。

随着人民生活水平的极大提高，人们逐渐疏远了传统的烈性白酒，而转向低度酒、保健酒，于是鸡尾酒便悄然兴起。中式鸡尾酒在调酒师的不懈努力下，运用各种中外材料进行调配，创造出花样繁多的款式，为人们提供了无数种口味的选择。

茶和酒与人们的生活息息相关，近年来，随着经济的繁荣和物质文化生活水平的提高，人们对饮食的要求已不仅仅是为了果腹，而是追求更高层次的精神文化享受。

茶文化与酒文化相似之处在于它们都是一种交际文化。对于旅游专业的学生来说，了解社会、熟悉社会是做好服务工作的前提。因此，这门课程对于旅游专业的学生来说是重要的，也是必需的，是每一名旅游专业的学生都应掌握的。学习茶艺，可以对学生进行思想品德教育。通过饮茶的艺术实践过程，引导饮茶人完善其品德、修养，达到人类共同追求和谐、健康、纯洁与安乐的崇高境界。

茶艺与调酒都注重技能训练，其技能、技艺有相当的难度。为加强实践教学，本书精选了大量泡茶与调酒的实际案例，供学生练习。

本书注重运用直观形象的操作示意图，力求深入浅出、图文并茂、通俗易懂。为便于学生学习，本书设有教学目标、小知识、阅读欣赏、课堂讨论等栏目。

参加本书编写的教师，在茶艺与调酒技艺教学战线辛勤耕耘十余年，有娴熟的专业技能和丰富的教学经验。建议茶艺为 30 学时，调酒技艺为 30 学时。授课内容

及主要学时分配如下表所示。

序 号	课 程 内 容	理 论	实 训	课 时	备 注
1	茶文化基础知识	6		6	
2	茶叶基础知识	4		4	
3	茶水与茶具	2	2	4	
4	茶的冲泡方法与技巧	4	12	16	
5	酒文化基础知识	4		4	
6	鸡尾酒概述	4		4	
7	鸡尾酒的制作	4	12	16	
8	酒吧服务与经营	4	2	6	

本书第1版出版后,深受广大职业院校师生的欢迎,在使用过程中也提出了许多宝贵意见。在本书的修订过程中,我们根据具体情况,增加了彩插,更新了内容,希望对师生的“教”与“学”有更大帮助。

本书由武汉市教育科学研究院宋锐担任主编,刘春英担任副主编,杜兴旺担任副主编并编写第二章,江军担任副主编并编写第六章,胡少文编写第一章,方露编写第三章,徐晋霞编写第四章,汤敏编写第五章,王丹编写第七章,黄晓荣编写第八章。全书由武汉市旅游学校占保中主审。

在本书的编写过程中,我们参考了许多权威著作和资料,并得到业内专家、学者的大力支持,武汉商业服务学院刘登峰教授、武汉交通职业学院鄢向荣教授提出大量宝贵意见,在此一并致谢!

为方便教师教学,徐云、何志勇制作了电子教学参考资料包,包括教学指南、电子教案、习题答案、电子模拟试题及茶艺实际操作与调酒的图片。请有此需要的教师登录华信教育资源网(www.hxedu.com.cn),免费注册后再进行下载,有问题请在网站留言板留言或与电子工业出版社联系(E-mail:hxedu@phei.com.cn)。

由于时间和水平有限,本书错误和疏漏在所难免,敬请广大读者指正。

编 者

目 录

第一章 茶文化基础知识	1
第一节 中国茶文化的源流	1
一、中国茶文化的形成	1
二、中国茶文化的发展	2
三、中国茶文化的特征	3
第二节 中华茶德与茶礼	5
第三节 丰富多彩的当代茶文化	9
第四节 中国茶文化精神	12
一、茶文化的概念	12
二、中国茶文化的精神内涵	12
三、茶文化的社会功能	13
复习思考题	14
第二章 茶叶基础知识	18
第一节 茶叶的分类及特点	18
一、基本茶类	18
二、再加工茶类	21
第二节 茶叶的品质鉴别及保管常识	23
一、茶叶的品质鉴别	23
二、茶叶的储存及保管	27
第三节 中国十大名茶	28
第四节 茶与健康	34
一、茶的营养成分	34
二、茶的功效	34
三、饮茶禁忌	35
四、参加茶艺活动的益处	37
复习思考题	39
第三章 茶水与茶具	41
第一节 泡茶用水的分类和名泉	41
一、古人择水观	41
二、现代择水观	42

三、煮水	42
四、泡茶水温的选择	44
五、天下名泉	44
第二节 茶具分类及产地	46
一、茶具的分类	47
二、茶具的产地	51
第三节 茶艺器具的分类和功能	53
复习思考题	56
第四章 茶的冲泡方法与技巧	59
第一节 茶艺基础知识	59
一、泡茶的准备	59
二、冲泡的技艺	61
三、敬茶与品茶	68
第二节 绿茶的冲泡	69
一、绿茶冲泡的基本方法	69
二、绿茶的冲泡程序及具体要求	70
三、冲泡绿茶的讲究	72
第三节 花茶的冲泡	77
第四节 红茶的冲泡	79
一、红茶的冲泡方法	80
二、冲泡红茶应注意的事项	81
三、冲泡红茶的其他注意事项	82
第五节 乌龙茶的冲泡	82
一、乌龙茶的冲泡技艺	83
二、冲泡乌龙茶应把握的几个方面	87
第六节 黑茶的冲泡	89
一、黑茶冲泡的基本方法	90
二、冲泡黑茶应注意的事项	91
复习思考题	91
第五章 酒文化基础知识	95
第一节 酒的源流及酿酒原理	95
一、酒的源流	95
二、酿酒原理	96
第二节 丰富多彩的酒文化	96
一、酒文化	96
二、名人与酒	97
第三节 酒的分类	99

一、按照酒精度分类	99
二、按照酿酒原料分类	99
三、按照生产工艺分类	99
四、按照酒的功能分类	100
五、其他分类方法	100
第四节 名酒知识	100
一、葡萄酒	100
二、黄酒	102
三、啤酒	104
四、蒸馏酒	106
五、配制酒	110
第五节 非酒精饮料	111
复习思考题	114
第六章 鸡尾酒概述	118
第一节 鸡尾酒的源流	118
一、鸡尾酒的起源	118
二、鸡尾酒的发展	119
三、鸡尾酒在中国	119
第二节 鸡尾酒的特点和分类	120
一、鸡尾酒的概念	120
二、鸡尾酒的特点	120
三、鸡尾酒的组成	120
四、鸡尾酒的分类	121
第三节 调酒师的职业要求	124
一、职业道德	124
二、文化素质	125
三、仪容仪表	125
四、专业素养	125
复习思考题	125
第七章 鸡尾酒的制作	127
第一节 调酒用品和用料	127
一、常用酒杯	127
二、调酒用具	128
三、调酒设备	128
四、调酒用料	129
第二节 调酒的基本技法	131
一、鸡尾酒调制的基本技法	131

二、鸡尾酒常见的装饰	132
三、鸡尾酒调制的一般程序	133
四、鸡尾酒调制的基本原则	133
五、鸡尾酒调制的评价标准	134
六、经典款鸡尾酒的调制	134
第三节 花式调酒表演技法	140
一、基本技法	140
二、花式调酒表演技巧	143
三、即兴调酒	144
第四节 鸡尾酒的创作	145
复习思考题	148
第八章 酒吧服务与经营	150
第一节 酒吧分类	150
一、酒吧来历	150
二、国内酒吧状况	150
三、国内酒吧类型	151
第二节 酒吧服务	152
一、酒吧服务的内容	152
二、酒吧设计原则	153
三、吧台的结构及辅助设施	153
四、酒吧客人的类型	154
第三节 酒吧的经营	155
一、酒吧的人员配备与工作安排	155
二、酒吧的质量监督	156
三、如何经营一家让客人满意的酒吧	158
第四节 酒吧经营者应具备的基本素质	159
复习思考题	162
附录	164
附录 A 国家茶艺师职业标准	164
附录 B 国家调酒师职业标准	166
附录 C 经典鸡尾酒中英文对照	167
参考文献	168

第一章 茶文化基础知识



教学目标

1. 认识中国茶文化的特征。
2. 了解中国茶文化的形成。
3. 了解中国茶文化的发展。
4. 掌握中华茶德的核心内容。

第一节 中国茶文化的源流

一、中国茶文化的形成

中国茶文化的起源要追溯到汉代。在茶文化的历史长河中，最早喜好饮茶的多是文人雅士。在文学史上，提起汉赋，首推司马相如和扬雄，他们都是早期著名的茶人。西汉司马相如在《凡将篇》中记录了当时 20 种药物，其中的“莽诧”就是茶。司马相如是四川人，与夫人卓文君在成都开过小酒店，他的记录很可能来源于家乡的亲眼目睹。西汉末，扬雄在《方言》中说：“蜀西南人谓茶曰葍。”“自西汉至晋代二百年间，涪陵、什邡、南安、武阳皆出名茶。”

有正式文献记载的，说得更为具体而生动的，是西汉末年王褒的《僮约》赋。这是一篇游戏文字，是王褒为僮仆列举的种种杂役，其中“烹茶尽具”和“武阳买茶”都与茶有关。规定了必须经常烹茶、洗涤茶具，还建议要到武阳（今四川省彭山县）去买茶，这篇赋写于汉宣帝神爵三年（公元前 59 年），可以看出，至少在西汉时期，茶叶已成为四川民众的日常饮品。

中原地区的饮茶习惯，主要是从四川传入的。清代学者顾炎武在《日知录》里说：“自秦人取蜀而后，始有茗饮之事。”我们也不排除茶叶由云南直接引入中原的可能性。秦汉间所著的《神农本草经》中说：“茶生益州（郡名，汉置，包括云南大理等地），三月三采。”可见汉代人们已知川滇是茶的故乡。

茶文化产生的初期是由儒家积极入世的思想开始的。魏晋南北朝时，一些有眼光的政治家便提出了“以茶养廉”，以对抗当时的奢侈之风。魏晋以后，社会越来越混乱，一些文人整天高谈阔论，清谈之风逐渐风行。每日清谈，必有助兴之物，于是多兴饮宴，所以最初的清谈家多是酒徒，如竹林七贤。但是能豪饮而终日不醉的人毕竟是少数，而茶则可长饮而且始终保持清醒，于是清谈家们就转向喝茶。



二、中国茶文化的发展

唐朝是我国茶文化发展的重要时期。唐朝茶文化的形成与当时的经济、文化发展有密切的关系。唐朝疆域广阔,注重对外交往,长安是当时政治、文化中心,中国茶文化正是在这种大气候下形成的,并得以发展壮大。茶文化的兴盛还与当时佛教的发展、科举制度的兴起、诗风的盛行、贡茶的出现及禁酒有关。唐朝茶圣陆羽(见图 1-1)的茶学、茶艺、茶道思想自成一家,他烹的茶(见图 1-2)非常可口,如图 1-3 所示,所著的《茶经》(见图 1-4)是一个划时代的标志。《茶经》并非只讲茶,而是把诸家精华及诗人的气质和艺术思想渗透其中,奠定了中国茶文化的理论基础。文人志士在饮茶过程中还创作了许多茶诗,仅《全唐诗》中记录并留传至今的就有百余首。



图 1-1 茶圣陆羽



图 1-2 陆羽烹茶



图 1-3 陆羽品茶



图 1-4 《茶经》

唐朝是以僧人、道士、文人为主的茶文化,而宋朝则进一步向社会上层及下层拓展。一方面是宫廷茶文化的出现,另一方面是市民茶文化和民间斗茶之风的兴起。宋代改唐代直接煮茶法为点茶法,讲究色、香、味的统一。到南宋末年,又出现泡茶法,为饮茶的普及、简约化开辟了道路。宋代饮茶技艺是相当精致的,但很难融入思想感情。由于宋代著名茶人大多数是著名文人,加快了茶与相关艺术融为一体的过程。像徐鉉、王禹偁、林逋、范仲淹、欧阳修、王安石、苏轼、苏辙、黄庭坚、梅尧臣等文学家都好茶,所以著名诗人有茶诗,画家有茶画,书法家有茶帖。这使茶文化的内涵得以拓展,成为与文学、艺术等纯精神文化直接关联的部分。宋代市民茶文化主要是把饮茶作为增进友谊、社会交际的手段。如在北宋京城内,有人搬



进新居,左邻右舍要“献茶”,邻居间请喝茶称为“支茶”,当时,已成为一种民间礼节。

宋代拓宽了茶文化的社会层面和文化形式,茶事十分兴旺,但茶艺走向繁复、琐碎、奢侈。元朝时,北方民族虽爱好喝茶,但对宋人烦琐的茶艺不耐烦。文人也无心以茶事表现自己的风流倜傥,而希望在茶中表现自己的气节,磨炼自己的意志。在茶文化中这两种思潮暗暗契合,即茶艺走向简约,返璞归真。从元朝到明朝中期的茶文化形式相近,一是茶艺简约化,二是茶文化精神与自然契合,以茶表现气节。从明末到清初,精细的茶文化再次出现,制茶、烹饮虽未回到宋朝时代的烦琐,但喝茶的社会风尚由盛而衰,不少爱茶的人出现了玩物丧志的倾向。

无论是古代,还是当代;无论是封闭环境,还是开放社会,爱茶人士都很多,茶不醉人人自醉。人们用文言、白话为茶作传,为茶礼赞。茶,已经超越了自身固有的物质属性,迈入了精神领域,成为一种修养、一种人格力量、一种境界。古往今来,“茶文化”就这样被孕育了出来。

三、中国茶文化的特征

茶文化,就是人类在发展生产、利用茶叶的过程中,以茶为载体,表达人与自然,人与人之间各种理念、信仰、思想情感的文化形态的总称。

围绕茶以及相关的一系列物质的、精神的、习俗的、心理的、行为的现象,均属于茶文化的范畴,而作为一种文化现象,它的主要特征如下。

(1) 社会性与群众性。社会性是指饮茶可以使人类得到物质享受,并陶冶情操。随着社会的进步,饮茶文化已渗透到现代社会的方方面面。在人类发展的历史上,无论是王公贵族,还是普通百姓,甚至是三教九流,茶都是生活必需品,只是喝茶方式和品位有所不同,但对茶的需要和推崇却是一致的。群众性是指茶文化是一种范围广泛的大众文化,它雅俗共赏,不同人群从茶中各得其所。随着茶物质文化的发展,茶的精神文化也向着广度延伸和深度发展,逐渐形成了固有的道德和民风民情,成为精神社会的重要组成部分。通过爱茶文人的加工,为后人留下了许多与茶相关的文学艺术作品。

(2) 民族性与区域性。据史料记载,茶文化始于中国古代生活在四川的巴蜀族人,在发展过程中逐渐形成了以汉族茶文化为主体的茶文明,并由此传播扩展。但每个民族都有自己特有的饮茶风俗,并通过各个民族特有的生活、心理、习惯加以表现,这就是茶文化的民族性。区域性是指“千里不同风,百里不同俗”。中国地广人多,由于受历史文化、生活环境、社会风情的影响,造就了中国茶文化的区域性。

【想一想】

为什么说饮茶可以使人类得到物质享受,并陶冶情操?

【课堂讨论】

从“客来敬茶”,谈谈中国人待客的特征。



中国茶道

中国茶道是一种以茶为媒的生活礼仪,也被认为是一种修身养性的方式,它通过沏茶、赏茶、饮茶来增进友谊、美心修德,学习茶礼法,是一种很有益的和美仪式。中国茶道是“饮茶之道”、“饮茶修道”、“饮茶即道”的有机结合,包括茶艺、茶德、茶礼、茶理、茶情、茶学说、茶导引这七种主要义理。中国茶道以“四谛”为总纲,即和、静、怡、真。

1. 和

“和”是中国茶道的灵魂,是中国茶道的哲学思想核心。茶道的“和”其实就是中国佛、儒、道三家思想杂糅的具体体现。我们应该知道“和”的思想并不是儒家独有的。佛、儒、道三家均提出了“和”的思想,三者之间还是有差别的。佛家推崇的是超越现世的主、客体皆空的宗教形式下的“和”。儒家重视礼义引申的“和”。道家倡导纯自然的“和”,反对人为的规范。儒家的“和”,体现中和之美;道家的“和”,体现无形式、无常规的自然美;佛家的“和”,体现规范之美。

中国茶道融合了佛、儒、道三家思想,而突出了道家的随意性,迎合了中国民众的实用心理。这正是区别于日本茶道的根本标志之一。和谐——中国茶文化不朽的灵魂。

“以茶待客”是中国的习俗。有客人来,端上一杯芳香的茶,是对客人极大的尊重,即使客人不来,也可通过送茶表示亲友间的情谊。

在现代生活中,以茶待客、以茶交友,通过茶来表达深情厚意,不仅已深入到每家每户,而且也用于机关、团体,甚至成为国家礼仪。无论是宋代汴京邻里的“支茶”,还是现在的人们以茶待客和茶话会,茶都是礼让、友谊的象征,都是亲和、和谐的体现。

2. 静

“静”是中国茶道的灵魂,“和”是因“静”而“和”的,没有“静”的氛围和境界,“和”只是一份残缺的心灵。中国茶道是修身养性之道。静是中国茶道修习的必由之路。感悟到一个“静”字,就可以洞察万物、思如风云、心中常乐。道家主静,儒家主静,佛家也主静。古往今来,无论是羽士、高僧,还是儒生,都把“静”作为茶道修习的必经之路。因为静则明,静则虚,静可虚怀若谷,静可洞察明鉴、细致入微。可以说:“欲达茶道通玄境,除却静字无妙法。”

中国茶道正是通过茶事创造一种宁静的氛围和虚静的空灵的心境,当茶的清香浸润着你的心田的时候,你的心灵就会在虚静中显得空明,你的精神就会在虚静中升华,你将在虚静中与大自然融合交汇,达到“天人和一”的“天乐”境界。



3. 怡

“怡”是“静”的怡，“和”的怡，因为“怡”是灵魂的跳动，是脉搏，是瞬间的人生顿悟和心境感受，是淡雅生命中的一丝丝感动和一次次颤抖。

中国茶道是雅俗共赏之道，它体现在日常生活之中，它不讲形式，不拘一格。不同地域、不同信仰、不同文化层次的人对茶道的追求也不同。历史上的王公贵族讲茶道重在“茶之珍”，意在炫耀权势，显示富贵，附庸风雅。文人学士讲茶道重在“茶之韵”，意在托物寄怀，激扬文思。佛家讲茶道重在“茶之德”，意在去乏提神，参禅悟道。道家讲茶道，重在“茶之功”，意在品茶养生，羽化成仙。普通老百姓讲茶道，重在“茶之味”，意在解渴，去腥除腻，享受人生。

无论什么人都可以在茶事活动中获得畅适和愉快的感受。儒生可“怡情悦性”，羽士可“怡情养生”，僧人可“怡然自得”。中国茶道的这种“怡悦性”，使它拥有非常广泛的群众基础，这种“怡悦性”也是中国茶道区别于强调“清寂”的日本茶道的根本标志之一。

4. 真

“真”是中国茶道的终极追求。

中国人不轻易说“道”，一旦论道，就会执著于“道”，追求道的“真”。“真”是中国茶道的起点，也是中国茶道的终极追求。“真”不全是真假的真，而是人生真善美的真。“真”是参悟、是透彻、是从容、是宇宙……中国茶道在从事茶事时讲究的“真”，不仅包括茶应是真茶、真香、真味；环境是真山、真水；悬挂名家名人的真迹；器具最好是真竹、真木、真陶、真瓷，还包括对人要真心，敬客要真情，说话要真诚。茶事活动的每个环节都要认真，每个环节都要求真。爱护生命，珍惜生命，让自己的身心健康、畅适，让自己的一生过得真实，做到“天天都是好日子”，这是中国茶道追求的最高境界。

第二节 中华茶德与茶礼

茶德，是指饮茶人的道德要求。简单说来，是将茶艺的外在表现形式上升为一种深层次、高品位的哲学思想范畴，追求真、善、美的境界和道德风尚。

唐代的陆羽在《茶经·一之源》中说：“茶之为用，味至寒，为饮最宜精行俭德之人。”将茶德归之于饮茶人应具有俭朴之美德，不单纯将饮茶看成仅仅是为满足生理需要的饮品。唐末刘贞德在《茶十德》一文中扩展了“茶德”的内容：“以茶礼仁”，“以茶表敬意”，“以茶可雅心”，“以茶可行道”，提升了饮茶的精神要求，包括人的品德、修养，并拓展到和谐的人际关系上。

中国首创的“茶德”观念在唐、宋时期传入日本和朝鲜，产生了巨大影响并得到发展。日本高僧千利休提出茶道的基本精神“和、敬、清、寂”，本质上就是通过饮茶进行自我反省，在品茗的清寂中拂除内心的尘埃和彼此间的芥蒂，达到高尚的



道德要求。朝鲜茶礼倡导的“清、敬、和、乐”，强调“中正”精神，也是主张纯化人的品德的中国茶德思想的延伸。中国当代茶学专家庄晚芳提出的“廉、美、和、敬”，程启坤和姚国坤先生提出的“理、敬、清、融”，台湾学者范增平先生提出的“和、俭、静、洁”，林荆南先生提出的“美、健、性、伦”等，是在新的时代条件下因茶文化的发展与普及，从不同的角度阐述饮茶人应有的道德要求，强调通过饮茶的艺术实践过程，提高品德修养，达到人类共同追求和谐、健康、纯洁与安乐的崇高境界。

一个文明、和谐的现代社会，人们不但需要物质生活的充裕和满足，而且更需要精神生活的充实和心灵的满足。以茶德为中心的茶道精神，完全能够作用于今天的精神文明建设，提供心灵的精神食粮。在现实社会中，发扬茶道精神，实践茶德，可以起到如下的社会功效：“闲寂”、“雅静”，是缓解生活压力和紧张的社会生活的“缓松剂”。“和敬”、“和平”，是以礼待人，以诚处世，互敬互重，互帮互勉，促进新型人际关系的建立，促进社会稳定的“润滑剂”。“廉洁”、“高洁”，是摆脱“名缰利锁”的羁绊，泰然对待人生的顺境与逆境的“心理平衡器”。

茶礼，是指品茗中的礼仪文化。

中国人有句俗话“开门七件事，柴、米、油、盐、酱、醋、茶”。在中国历史上，无论是富贵之家，还是贫困人家，都离不开茶。中国人的习惯是凡有客进门，不请吃饭是可以的，但不用茶敬客，则被认为是有失礼仪的。从晋代王濛“茶汤敬客”、陆纳“茶果待客”、桓温“茶果宴客”到唐人陆士修“泛花邀坐客，代饮引清言”、宋人杜耒“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”，以及清人高鹗“晴窗分乳后，寒夜客来时”，郑清之的“一杯香露暂留客，两腋清风几欲仙”的诗句中，可以看到茶与待客、敬客一直有着不解之缘。“客来敬茶”令茶文化具有浓厚的人情色彩。

“客来敬茶”是中国人的传统美德，无论来客的身份高低，客人来了都要以茶相待，但是客人的身份不同，所敬的茶也可能不尽相同。自古以来，中国人重情好客，以茶会友，用茶示礼。所以，在中国，上至庆祝重大节日，招待各国贵宾，下到庆贺良辰美事，招待亲朋好友，乃至在社交、家庭、车间、码头、田间以及其他场合，茶都是必备的款待物。还有始于唐，盛于宋，经历明、清，绵延至今的斗茶和茶宴、茶会和茶话会，虽然历经千余载，仍经世不绝。茶话会，这一朴实无华、自然祥和、用茶传情、以茶助乐的社交集合形式，如今已风靡世界。早期茶馆如图 1-5 所示。



图 1-5 早期茶馆



近代在大、中城市出现的音乐茶座,以及20世纪80年代以来涌现的茶艺馆,都是古代茶文化和现代文明的结合体。在这里,品茗为了助乐,娱乐不离饮茶,使之成为以高雅的物质生活和精神享受为最终目的的品茗之地。如今,在中国,茶已渗透到各个角落、各个阶层、各个方面,茶已成为与各族人民生活紧密结合的举国之饮。现代茶馆如图1-6所示。

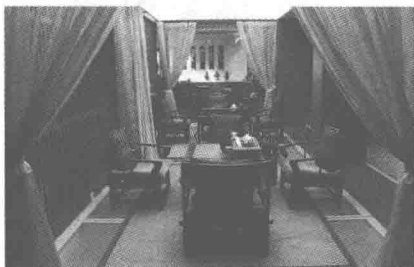


图1-6 现代茶馆

敬茶也体现在对人的尊敬上,通过敬茶可以展现主人的文明礼貌和自身修养。客人应邀而至,主人要亲自洁具备茶、煎水冲泡。清洁是品饮中必不可缺的环节,不仅品饮环境要清洁,茶具要卫生,泡茶时的一切动作都要维护茶的圣洁。

例如,不可用手抓取茶叶;不可在泡茶时涂抹香水和其他具有刺激性味道的东西;敬茶时,要为客人选择最好的茶品、最好的茶具、最优质的水。冲泡过程中,一系列的动作用要连贯、圆融,斟茶不可过满,也不可过浅,以七分为宜。敬茶时,先敬老者、尊者,双手将茶奉上,表示对客人的尊重。客人也应双手接杯,以示对主人的谢意。品饮时,可向客人做必要的解说,帮助客人了解茶性,也可以与客人切磋技艺,还要及时为客人添注茶汤。饮茶时,可以预备一些茶食,以助茶趣。品饮须缓啜慢饮,仔细体察茶之真味。饮毕,要待客人走后才可收具清洗,以示对客人的尊重。

可用九个字来概括全过程:备、洁、煎、沏、奉、接、品、斟、清。

品茶的全过程,每一程序都包含“敬”的意味,敬茶不只是社交礼节,也是生活艺术,更是一个人修养的体现。

【小知识】

日本茶道

日本茶道(见图1-7)源于中国,但在日本独特的环境下,它同宗教、哲学、伦理、美学自然地融为一体,成为一项综合性的文化艺术活动。日本茶道是在“日常茶饭事”的基础上发展起来的。它不仅是物质享受,还可以陶冶人的性情,培养人的审美观念和道德观念。就像桑田中说的:“茶道已从单纯的趣味、娱乐,发展成为表现日本人日常生活文化的规范和理想。”一场正式的日本茶道持续大约四个小时,整个过程中主人都在全神贯注地营造出一个能够给客人带来美好享受并且身心舒畅的



环境,让客人获得心灵的平静。日本茶道是室内传统艺术,是在与日常生活完全隔绝的特殊场所、在特定的时间内举行的艺术仪式,必须通过极其烦琐的手续,使用特定的手法才能完成。



图 1-7 日本茶道

除了讲究特殊的手法,日本茶道还强调人与人之间的联系。日本茶道的茶不是个人的茶,而是集体的、大家共有的。茶道的核心就是茶的聚会。所有参加茶会的人通过茶道,都可以摆脱现实社会的制约,使人与人之间的关系从内心深处变得融洽起来。日本的茶道包括一种精神主义,即强调清、静、和、寂。在茶道的历史上,有不少人为求心之道花费了一生的时间。茶道正是建立在这种基础上,所以它很自然地将追求一种独特的精神境界作为自己的奋斗目标,即所谓的求道性。

日本茶道的礼法分为三种:炭礼法、浓茶礼法和淡茶礼法。

炭礼法就是为烧沏茶水的地炉或者茶炉准备炭的程序。它包括准备烧炭工具、打扫地炉、调整火候、除炭灰、添炭、占香等。浓茶礼法和淡茶礼法是主人制茶、客人品茶的一整套的程序和章法。

在制茶之前,主人要擦拭所有茶具,擦拭前,还要先进行绢巾的操演。主人从腰里拿出白色的绢巾,仔细打量一番,折成三角形,再折小,然后开始擦拭茶罐,擦完茶罐后擦茶勺,横擦一次,竖擦两次,接下来擦清水罐,最后擦茶碗,擦茶碗的程序:先用热水清洗,然后用绢巾擦干,擦三圈半,最后将茶碗的正面转向自己。

制茶时,主人将少许呈粉末状的末茶放进瓷碗中,加进沸水,用特制的竹筴搅拌茶水,直到茶汤泛起泡沫。

敬茶时,主人用左手掌托碗,右手五指持碗边,跪地后举起茶碗,要与自己额头平齐,尊敬地将茶送到正客面前。

正客接过茶碗时也要举案齐眉,以示对主人致谢。再把它放在自己和下一位客人之间,并且向下一位客人道歉说:“对不起,我先喝”。然后放下碗,重新举起才能饮茶。

整个茶会,主客的行、立、坐、送、接茶杯、饮茶、观看茶具,甚至擦杯、放置物件和说话,都有特定的礼仪。一次茶道仪式的时间,一般在四个小时左右。结束后,主人要再次在茶室格子门外跪送宾客,同时接受宾客的临别赞颂。