

# 現代茶藝

【新增版】

蔡榮章 著



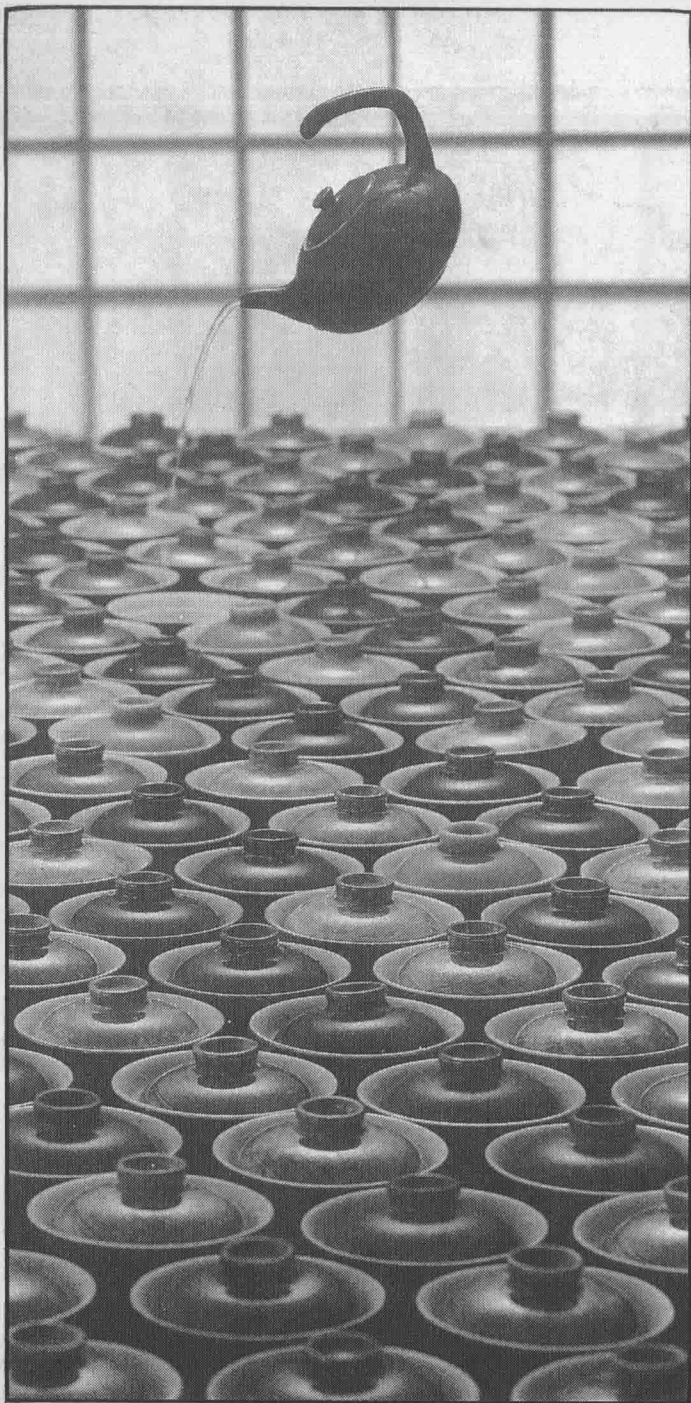
中國電視  
CHINA TV

中視文化公

# 現代茶藝

【第一冊】

蔡榮章 著



中國  
CNC

中視文化公司 出版

# 現代茶藝【第一冊】

行政院新聞局出版事業登記局版臺業第二〇八三號

發行者／中視文化事業股份有限公司

臺北市仁愛路三段十九號

電話：七五一—六〇三一—四

郵政劃撥 第 076355-5 帳號

作者／蔡榮章

印製／麗明彩色印刷股份有限公司

台北市萬大路四二三巷廿二號

電話：三〇七—六一六二九

總經理／聯宏書報社有限公司

臺北市南京西路二六二巷十一號

電話：五六二—八五八七

初版／中華民國七十三年清明節

柒版／中華民國七十八年五月

版權  
所有  
必究

定價 一八〇元

# 目錄

## 序 跋 行家說茶

- 四版序／現代茶藝的第二階段（蔡榮章） 8
- 序 一／初探中國茶藝第一步（吳振鐸） 9
- 序 二／讓傳統茶藝融入生活（李瑞河） 10
- 序 三／中國茶藝文化傳播人（張武順） 11
- 目 序／共享茶藝生活的樂趣（蔡榮章） 13
- 跋 尾／來，不單是愛喝茶（張國雄） 205

## 第一章 茶葉的製造

- 先認識一下「茶」 16
- 製茶過程圖解 18
- 花不只是看的，喝它一 26
- 火功對茶造成的影響 27

## 第二章 茶樹的栽培

- 茶樹的栽培與採收 30
- 茶樹品種的問題 34

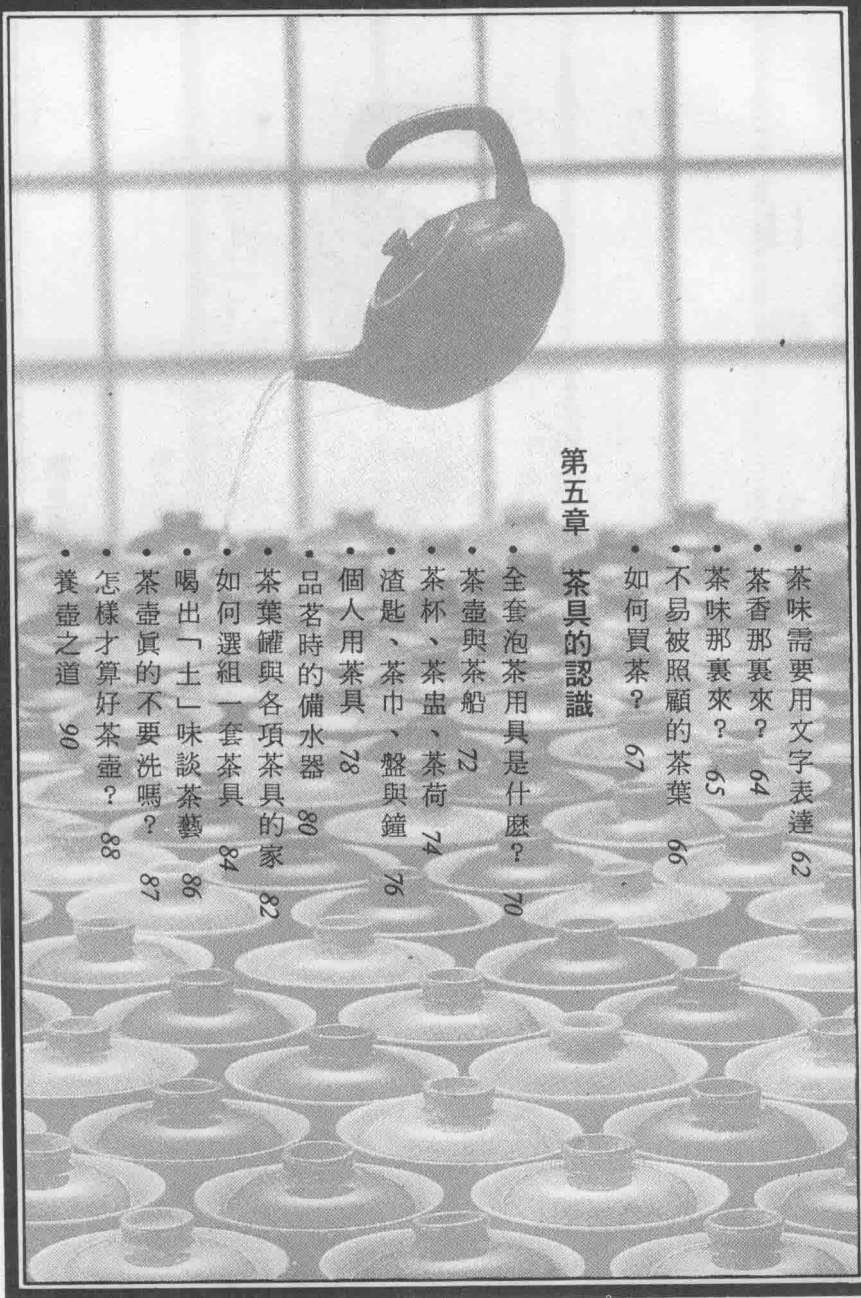
### 第三章 茶葉的認識

- 可愛的烏龍茶有那些？ 38
- 高級名貴的「白茶」 40
- 不同的茶有不同的外形 42
- 茶師傳的難題 44
- 臺灣主要茶葉的分類 46
- 臺灣主要茶葉的識別 47
- 臺灣常見茶葉的外形與泡後的葉底 48
- 從發酵與焙火看茶湯顏色的變化 52

### 第四章 茶葉的鑑賞

- 冠軍茶如何產生？ 54
- 買茶先看茶乾 55
- 透過玻璃杯看茶 56
- 從「香」判斷茶葉的好壞 57
- 色味任君賞 58
- 從茶渣看茶的祕密 59
- 品茗四訣 60
- 品茗的欣賞境界 61





## 第五章 茶具的認識

- 茶味需要用文字表達 62
- 茶香那裏來？ 64
- 茶味那裏來？ 65
- 不易被照顧的茶葉 66
- 如何買茶？ 67
- 全套泡茶用具是什麼？ 70
- 茶壺與茶船 72
- 茶杯、茶盅、茶荷 74
- 渣匙、茶巾、盤與鐘 76
- 個人用茶具 78
- 品茗時的備水器 80
- 茶葉罐與各項茶具的家 82
- 如何選組一套茶具 84
- 喝出「土」味談茶藝 86
- 茶壺真的不要洗嗎？ 87
- 怎樣才算好茶壺？ 88
- 養壺之道 90

## 第六章 茶的沖泡

- 好壺需要常照顧 91
- 泡茶三要素——用量、水溫、時間 94
- 泡茶用水及水溫 95
- 用多少茶葉泡多久？ 97
- 第一泡要不要倒掉？ 98
- 誰說隔夜茶不能喝？ 99
- 宜興式茶具品茗法 100
- 從「有法」到「無法」談茶藝 101
- 大壺茶怎麼泡？ 102
- 個人品茗組的使用法 104
- 蓋碗茶使用法 106
- 泡茶花招系列之一——置茶 110
- 泡茶花招系列之二——沖水 111
- 泡茶花招系列之三——湯前香 112
- 泡茶花招系列之四——湯後香 113
- 泡茶花招系列之五——燙杯 114
- 泡茶花招系列之六——倒湯 115

## 第七章 宜興式茶具品茗法細部解說

• 服裝儀容應注意的事項 118

• 茶具的準備 120

• 持壺法 126

• 提溫的作法 131

• 置茶法 135

• 賞茶與聞香 138

• 奉茶與喝茶的禮節 141

• 茶食與泡茶用水的運用 149

• 看葉底、換茶與清壺 151

• 泡茶如何打分數 155

• 坐位的安排與助手的應用 157

• 環境配備與茶藝話題 160

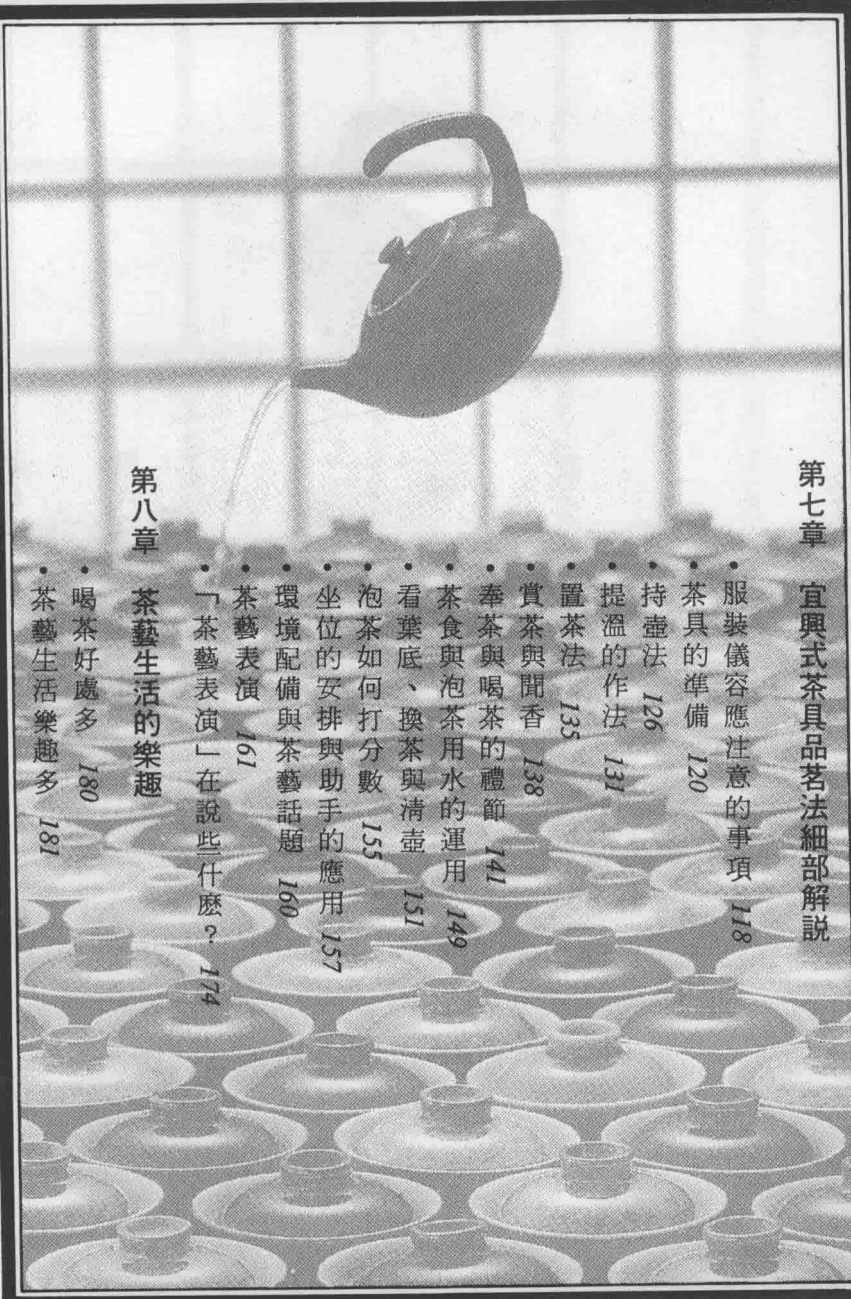
• 茶藝表演 161

• 「茶藝表演」在說些什麼？ 174

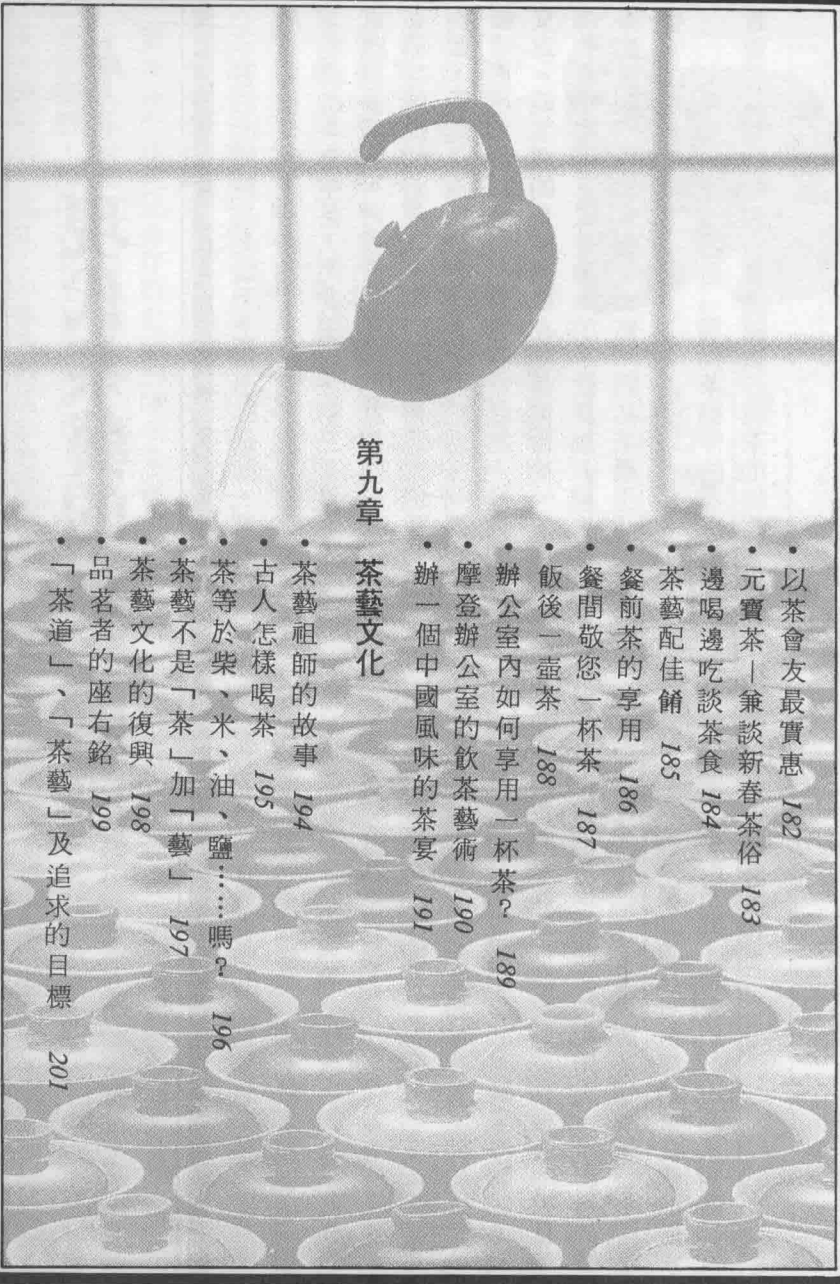
## 第八章 茶藝生活的樂趣

• 喝茶好處多 180

• 茶藝生活樂趣多 181





A black and white photograph of a teapot pouring water into many small teacups. The teapot is at the top, tilted, with a stream of water falling from its spout. Below it, there are rows of small, identical teacups, each with a small lid. The background is a window with a grid pattern. The text is overlaid on the right side of the image.

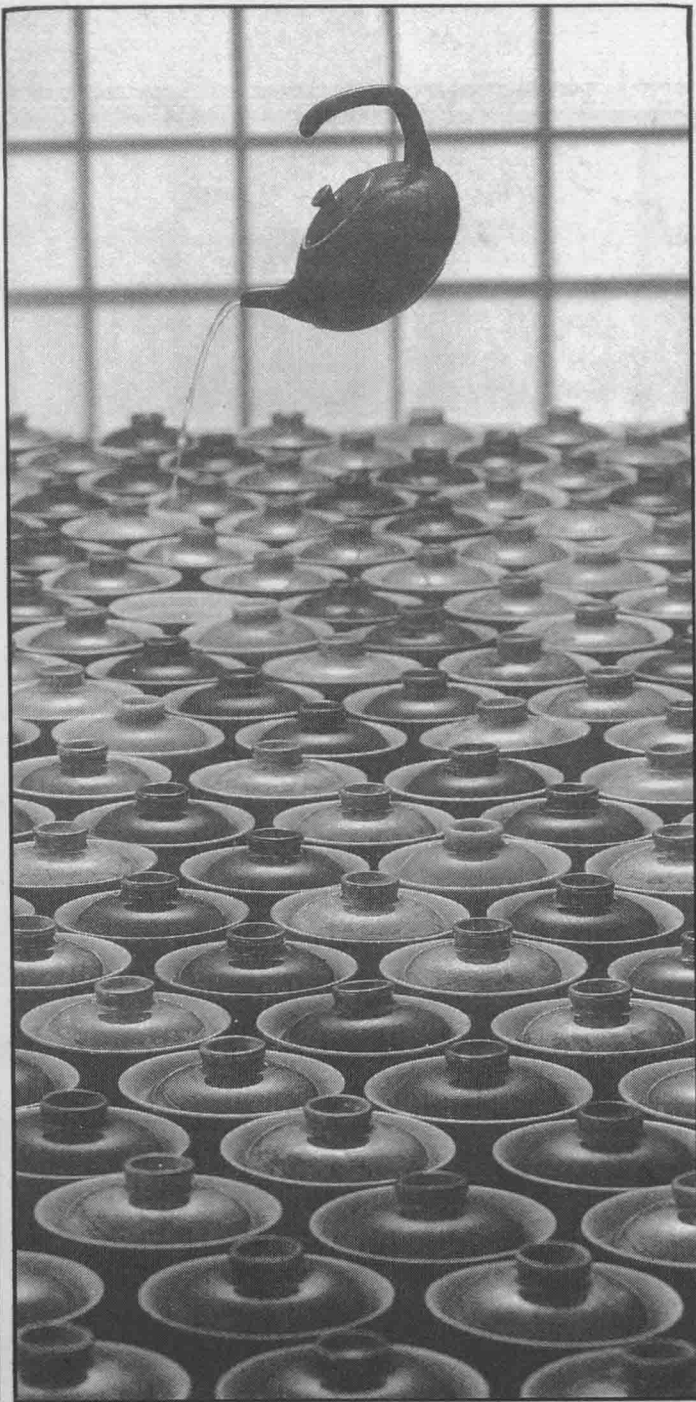
## 第九章 茶藝文化

- 以茶會友最實惠 182
- 元寶茶——兼談新春茶俗 183
- 邊喝邊吃談茶食 184
- 茶藝配佳餚 185
- 餐前茶的享用 186
- 餐間敬您一杯茶 187
- 飯後一壺茶 188
- 辦公室內如何享用一杯茶 189
- 摩登辦公室的飲茶藝術 190
- 辦一個中國風味的茶宴 191
- 茶藝師的故事 194
- 古人怎樣喝茶 195
- 茶等於柴、米、油、鹽……嗎？ 196
- 茶藝不是「茶」加「藝」 197
- 茶藝文化的復興 198
- 品茗者的座右銘 199
- 「茶道」、「茶藝」及追求的目標 201

# 現代茶藝

【第一冊】

蔡榮章 著



中國  
China

中視文化公司 出版

# 目錄

## 序 跋 行家說茶

- 四版序／現代茶藝的第二階段（蔡榮章） 8
- 序 一／初探中國茶藝第一步（吳振鐸） 9
- 序 二／讓傳統茶藝融入生活（李瑞河） 10
- 序 三／中國茶藝文化傳播人（張武順） 11
- 自序／共享茶藝生活的樂趣（蔡榮章） 13
- 跋 尾／來，不單是愛喝茶（張國雄） 205

## 第一章 茶葉的製造

- 先認識一下「茶」 16
- 製茶過程圖解 18
- 花不只是看的，喝它一 26
- 火功對茶造成的影響 27

## 第二章 茶樹的栽培

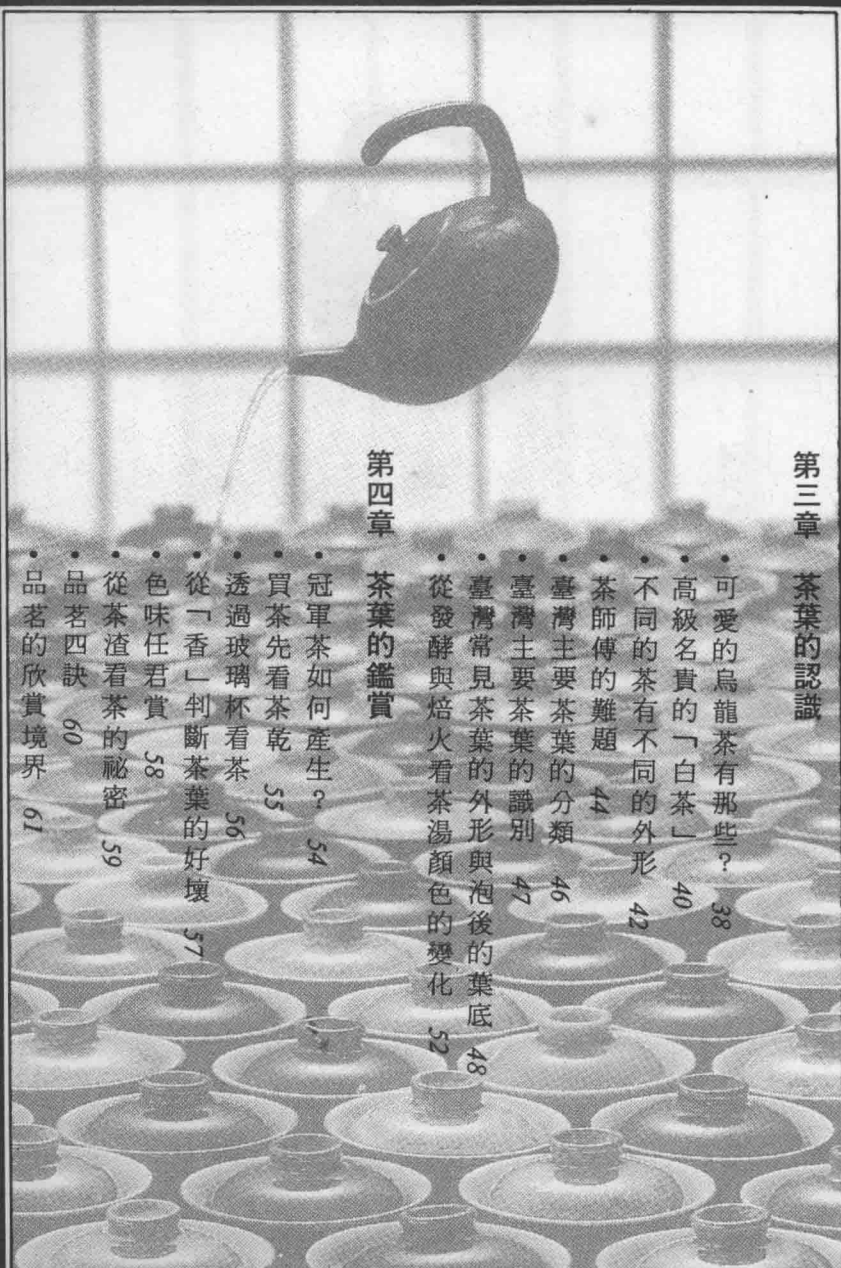
- 茶樹的栽培與採收 30
- 茶樹品種的問題 34

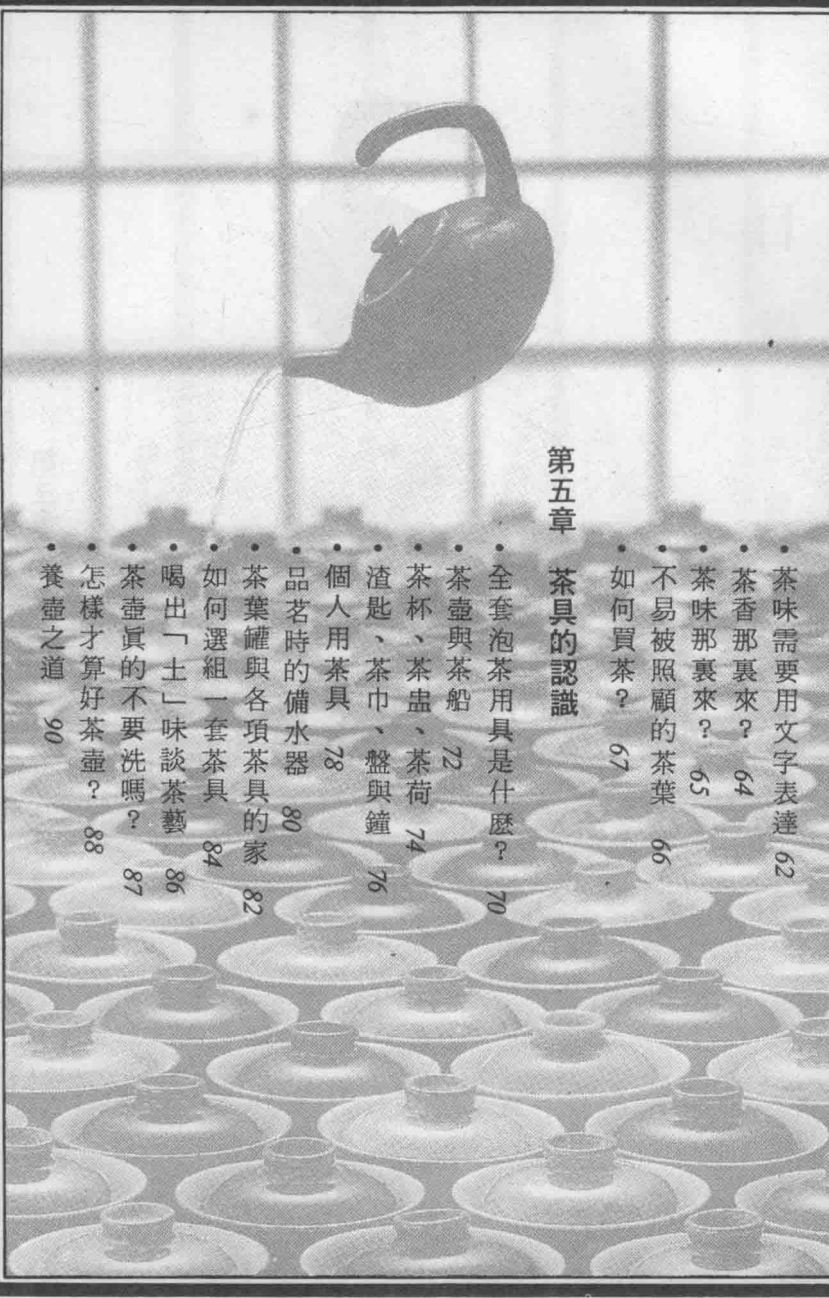
### 第三章 茶葉的認識

- 可愛的烏龍茶有那些？ 38
- 高級名貴的「白茶」 40
- 不同的茶有不同的外形 42
- 茶師傳的難題 44
- 臺灣主要茶葉的分類 46
- 臺灣主要茶葉的識別 47
- 臺灣常見茶葉的外形與泡後的葉底 48
- 從發酵與焙火看茶湯顏色的變化 52

### 第四章 茶葉的鑑賞

- 冠軍茶如何產生？ 54
- 買茶先看茶乾 55
- 透過玻璃杯看茶 56
- 從「香」判斷茶葉的好壞 57
- 色味任君賞 58
- 從茶渣看茶的祕密 59
- 品茗四訣 60
- 品茗的欣賞境界 61





## 第五章 茶具的認識

- 茶味需要用文字表達 62
- 茶香那裏來？ 64
- 茶味那裏來？ 65
- 不易被照顧的茶葉 66
- 如何買茶？ 67
- 全套泡茶用具是什麼？ 70
- 茶壺與茶船 72
- 茶杯、茶盅、茶荷 74
- 渣匙、茶巾、盤與鐘 76
- 個人用茶具 78
- 品茗時的備水器 80
- 茶葉罐與各項茶具的家 82
- 如何選組一套茶具 84
- 喝出「土」味談茶藝 86
- 茶壺真的不要洗嗎？ 87
- 怎樣才算好茶壺？ 88
- 養壺之道 90



## 第六章 茶的沖泡

- 好壺需要常照顧 91
- 泡茶三要素——用量、水溫、時間 94
- 泡茶用水及水溫 95
- 用多少茶葉泡多久？ 97
- 第一泡要不要倒掉？ 98
- 誰說隔夜茶不能喝？ 99
- 宜興式茶具品茗法 100
- 從「有法」到「無法」談茶藝 101
- 大壺茶怎麼泡？ 102
- 個人品茗組的使用法 104
- 蓋碗茶使用法 106
- 泡茶花招系列之一——置茶 110
- 泡茶花招系列之二——沖水 111
- 泡茶花招系列之三——湯前香 112
- 泡茶花招系列之四——湯後香 113
- 泡茶花招系列之五——燙杯 114
- 泡茶花招系列之六——倒湯 115

## 第七章 宜興式茶具品茗法細部解說

• 服裝儀容應注意的事項 118

• 茶具的準備 120

• 持壺法 126

• 提溫的作法 131

• 置茶法 135

• 賞茶與聞香 138

• 奉茶與喝茶的禮節 141

• 茶食與泡茶用水的運用 149

• 看葉底、換茶與清壺 151

• 泡茶如何打分數 155

• 坐位的安排與助手的應用 157

• 環境配備與茶藝話題 160

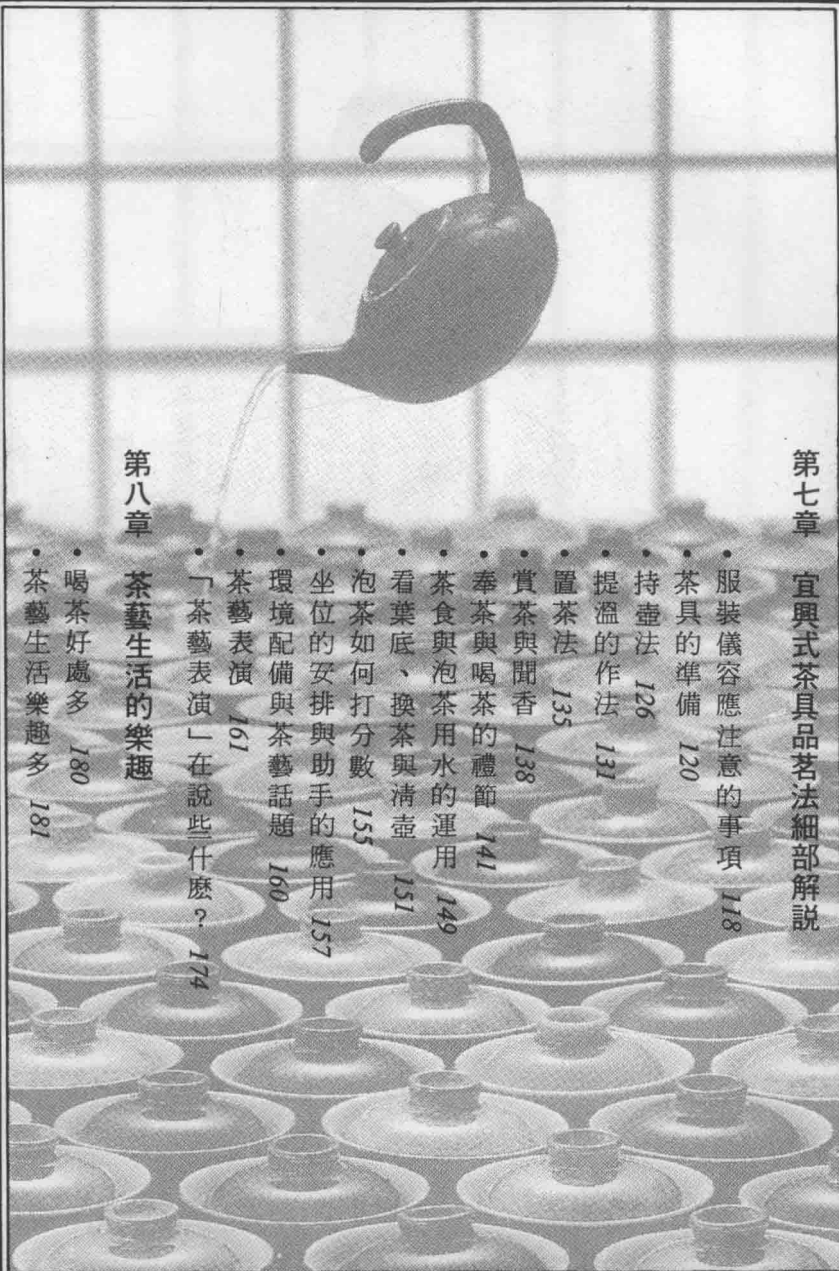
• 茶藝表演 161

• 「茶藝表演」在說些什麼？ 174

## 第八章 茶藝生活的樂趣

• 喝茶好處多 180

• 茶藝生活樂趣多 181





## 第九章 茶藝文化

- 以茶會友最實惠 182
  - 元寶茶——兼談新春茶俗 183
  - 邊喝邊吃談茶食 184
  - 茶藝配佳餚 185
  - 餐前茶的享用 186
  - 餐間敬您一杯茶 187
  - 飯後一壺茶 188
  - 辦公室內如何享用一杯茶 189
  - 摩登辦公室的飲茶藝術 190
  - 辦一個中國風味的茶宴 191
- ### 茶藝文化
- 茶藝祖師的故事 194
  - 古人怎樣喝茶 195
  - 茶等於柴、米、油、鹽……嗎？ 196
  - 茶藝不是「茶」加「藝」 197
  - 茶藝文化的復興 198
  - 品茗者的座右銘 199
  - 「茶道」、「茶藝」及追求的目標 201

肆版序

## 現代茶藝的第二階段

蔡榮章

書的出版往往是跟不上自己的進度，只有在出版者的催促與下令截稿下，寫到那裏算到那裏。這本粗淺的茶藝生活入門在第二、第三次再版的時候就應該修增的，結果沒想到一季就得印一次，只有在銷售單位的追趕下，先印一版再說。但是到了第四版，不能再這樣敷衍了，趕緊把過去刊誤表上的錯字更正，增加幾篇年來在報章雜誌上發表的有關文章。最主要的是將茶藝在「美健性倫」上所要表現的種種層面，以較精緻的手法詳細介紹，並以「茶藝表演」的形式作一總結，開拓茶藝生活，更為豐富的境界。

本書的一至三版是「現代茶藝」的第一階段，着重於從茶的栽培與製造認識各種茶的特性、泡性

與欣賞，再從各種茶具的應用談到各種不同茶類的沖泡技術。將原本衆說云云的茶藝知識理出一個頭緒，以使茶藝文化復興第一階段「普及茶藝知識」工作留下一份基本資料。

經過大家多年來的努力，這一年是茶藝文化成長快速的階段，各項茶藝活動在各地紛紛展開，今日的當代茶藝文化也開始會合，國家博物館、國家航空公司也將茶藝列入展覽與業務推廣的項目，陸羽茶藝中心的茶學講座突破七千人，所舉辦的歷屆泡茶師檢定考試建立了大家對茶學的信心。這樣的時刻，基本的茶藝知識已無法滿足茶友們的要求，希望藉着本書的增刊，再度引發有心人對茶藝文化工作更進一步的開拓。