

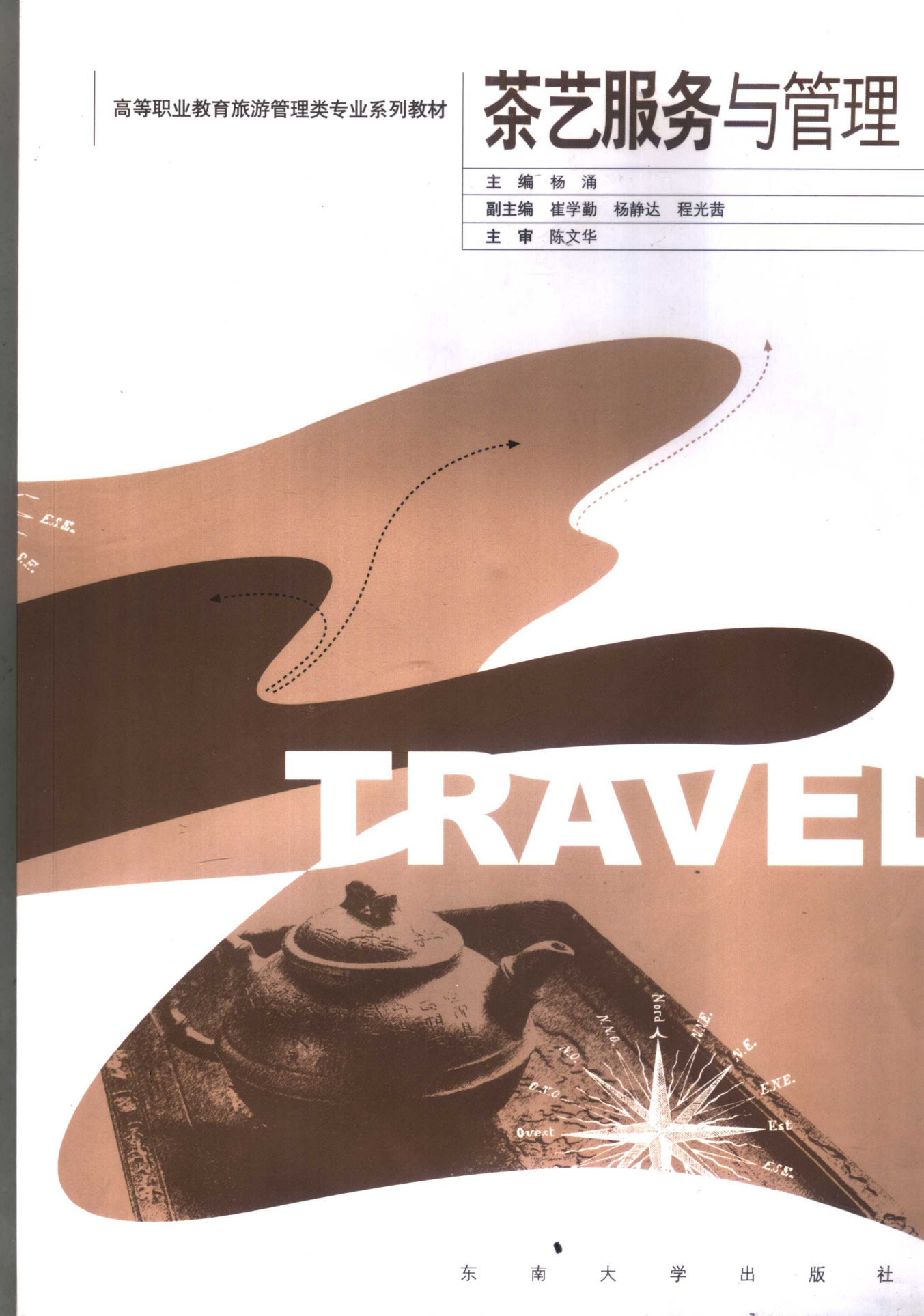
高等职业教育旅游管理类专业系列教材

茶艺服务与管理

主 编 杨 涌

副主编 崔学勤 杨静达 程光茜

主 审 陈文华



TRAVEL

东 南 大 学 出 版 社

高等职业教育旅游管理类专业系列教材

茶艺服务与管理

主 编 杨 涌

副 主 编 崔学勤 杨静达

程光茜

参编人员 吴 姗 金 疆

曾添媛 赖蓓蓓

主 审 陈文华

东南大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶艺服务与管理/杨涌主编. —南京:东南大学出版社,2007.7

(高等职业教育旅游管理类专业系列教材)

ISBN 978-7-5641-0761-1

I. 茶... II. 杨... III. 茶馆—商业经营—高等学校:技术学校—教材 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 066962 号

东南大学出版社出版发行

(南京四牌楼 2 号 邮编 210096)

出版人:江 汉

新华书店经销 南京玉河印刷厂印刷

开本:787mm×1092mm 1/16 印张:17.25 字数:403 千字

2007 年 7 月第 1 版 2007 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5641-0761-1/F·102

定价:29.00 元

(凡因印装质量问题,可直接向读者服务部调换。电话:025-83792328)

茶 叶

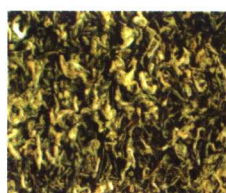
名优绿茶



西湖龙井



老竹大方



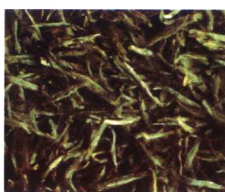
洞庭碧螺春



都匀毛尖



黄山毛峰



庐山云雾



六安瓜片



太平猴魁



南京雨花茶



信阳毛尖



平水珠茶



金奖惠明茶



恩施玉露

名优红茶



小种红茶



祁门红茶



滇红红茶



宁红红茶

名优乌龙茶



武夷大红袍



安溪铁观音



凤凰水仙



白毫乌龙茶



冻顶乌龙茶

名优黄茶



君山银针



蒙顶黄芽



霍山黄芽

名优白茶



白毫银针



白牡丹



普洱茶



仓梧六堡茶



沱茶

茶具



供春壶



提梁壶(时大彬)



莲瓣僧帽壶(时大彬)



松段壶(陈鸣远)



玉蜀黍水卫盂、燕茹、花生(陈鸣远)



玉川饮茶圆壶
(陈鸿寿、杨彭年)



半月瓦当壶
(陈鸿寿、杨彭年)



曼生壶



梅花壶(顾景舟)



竹段松梅壶(朱可心)



莲花茶具(蒋蓉)



提梁花边茶具(徐汉棠)



竹筒壶(李昌鸿)



龙穿凤舞壶(沈遽华)

茶艺表演



(玻璃杯泡法)



图 4-1 备具



图 4-2 赏茶



图 4-3 温杯



图 4-4 置茶



图 4-5 浸润泡



图 4-6 冲泡



图 4-7 奉茶

乌龙茶茶艺

(以台湾功夫茶艺为例)



图 4-8 备具迎客



图 4-9 清泉初沸



图 4-10 孟臣淋霖



图 4-11 仙泉浴盅



图 4-12 倾茶入荷



图 4-13 鉴赏佳茗



图 4-14 乌龙入宫



图 4-15 洗茶



图 4-16 悬壶高冲



图 4-17 推泡抽眉



图 4-18 重洗仙颜



图 4-19 若琛出浴



图 4-20 玉液琼汁



图 4-21 关公巡城



图 4-22 倒转乾坤



图 4-23 敬奉佳茗



图 4-24 喜闻幽香



图 4-25 三龙护鼎



图 4-26 鉴赏汤色



图 4-27 细品佳茗



图 4-28 重赏余韵



花茶茶艺

(盖碗杯泡法)



图 4-29 备具



图 4-30 温碗



图 4-31 投茶



图 4-32 冲泡



图 4-33 奉茶

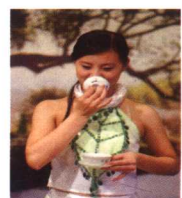


图 4-34 品饮



黄茶茶艺 (以君山银针为例)

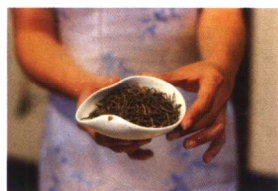


图 4-37 赏茶

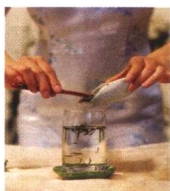


图 4-38 置茶



图 4-35 备具



图 4-36 冲泡



图 4-39 赏茶



图 4-40 奉茶

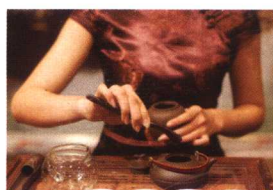


普洱茶茶艺 (紫砂壶泡法)



(a)

图 4-43 置茶



(b)



图 4-41 备器



图 4-42 温壶

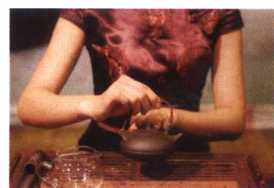


图 4-44 洗茶



图 4-45 冲泡



图 4-46 出汤



图 4-47 分茶



图 4-48 奉茶



图 4-49 品尝



红茶茶艺 (壶泡清饮法)



图 4-50 备具



图 4-51 备具



图 4-52 赏茶



图 4-53 置茶



图 4-54 冲泡



图 4-55 分茶

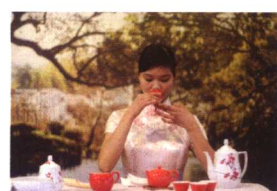


图 4-56 品茶

出版说明

当前职业教育还处于探索过程中,教材建设“任重而道远”。为了编写出切实符合旅游管理专业发展和市场需要的高质量的教材,我们搭建了一个全国旅游管理类专业建设、课程改革和教材出版的平台,加强旅游管理类各高职院校的广泛合作与交流。在编写过程中,我们始终贯彻高职教育的改革要求,把握旅游管理类专业课程建设的特点,体现现代职业教育新理念,结合各校的精品课程建设,每本书都力求精雕细琢,全方位打造精品教材,力争把该套教材建设成为国家级规划教材。

质量和特色是一本教材的生命。与同类书相比,本套教材力求体现以下特色和优势:

1. 先进性:(1)形式上,尽可能以“立体化教材”模式出版,突破传统的编写方式,针对各学科和课程特点,综合运用“案例导入”、“模块化”和“MBA 任务驱动法”的编写模式,设置各有特色的栏目;(2)内容上,重组、整合原来教材内容,以突出学生的技术应用能力训练与职业素质培养,形成新的教材结构体系。

2. 实用性:突出职业需求和技能为先的特点,加强学生的技术应用能力训练与职业素质培养,切实保证在实际教学过程中的可操作性。

3. 兼容性:既兼顾劳动部门和行业管理部门颁发的职业资格证书或职业技能资格证书的考试要求又高于其要求,努力使教材的内容与其有效衔接。

4. 科学性:所引用标准是最新国家标准或部颁标准,所引用的资料、数据准确、可靠,并力求最新;体现学科发展最新成果和旅游业最新发展状况;注重拓展学生思维和视野。

本套丛书聚集了全国最权威的专家队伍和由江苏、四川、山西、浙江、上海、海南、河北、新疆、云南、湖南等省市的近60所高职院校参加的最优秀的一线教师。借此机会,我们对参加编写的各位教师、各位审阅专家以及关心本套丛书的广大读者,致以衷心的感谢,希望在以后的工作和学习中为本套丛书提出宝贵的意见和建议。

高等职业教育旅游管理类专业教材编委会

高等职业教育旅游管理类专业 教材编委会名单

顾问委员会(按姓氏笔画排序)

华国梁 沙 润 沈家模 陈 耀 周武忠
袁 丁 黄震方

丛书编委会(按姓氏笔画排序)

主 任 朱承强 陈云川 杨哲昆 张新南

副主任 毛江海 王春玲 支海成 叶骁军 刘卫民
邵万宽 张绍来 杜 雷 周国忠 胡 强
都大明 徐学书 董正秀

秘书长 张丽萍

编 委 丁宗胜 马洪元 马健鹰 王 兰 王志民
方法林 卞保武 朱云龙 刘江栋 朱在勤
任昕竺 汝勇健 朱 晔 吉根宝 刘晓杰
李广成 李世麟 邵 华 沈 彤 陈克生
陈苏华 陈启跃 吴肖淮 陈国生 张建军
李炳义 陈荣剑 杨 涌 杨海清 杨 敏
杨静达 易 兵 周妙林 周 欣 周贤君
孟祥忍 柏 杨 钟志慧 洪 涛 赵 廉
段 颖 唐 丽 曹仲文 黄刚平 巢来春
崔学琴 梁 盛 梁 赫 韩一武 彭 景
蔡汉权 端尧生 霍义平 戴 旻

高等职业教育旅游管理类专业教材

编委会会员单位名单

扬州大学旅游烹饪学院
上海旅游高等专科学校
江苏经贸职业技术学院
太原旅游职业学院
浙江旅游职业学院
海南职业技术学院
桂林旅游高等专科学校
青岛酒店管理职业技术学院
无锡商业职业技术学院
扬州职业大学
承德旅游职业学院
无锡城市职业技术学院
应天职业技术学院
江苏农林职业技术学院
盐城工学院
江苏食品职业技术学院
浙江工商职业技术学院
浙江育英职业技术学院
上海工会职业技术学院
上海思博学院
南京视觉艺术学院
湖南工学院
湖南财经工业职业技术学院
常州轻工职业技术学院
南京化工职业技术学院
成都市财贸职业高级中学
四川省商业服务学校
南昌女子职业学校

金陵旅馆管理干部学院
四川烹饪专科学校
镇江市高等专科学校
海南经贸职业技术学院
昆明大学
黑龙江旅游职业技术学院
南京铁道职业技术学院
苏州经贸职业技术学院
三亚航空旅游职业学院
无锡市旅游商贸专修学院
金肯职业技术学院
南京工业职业技术学院
江阴职业技术学院
湖南工业科技职工大学
安徽工商职业技术学院
苏州科技学院
登云科技职业学院
新疆职工大学
陕西职业技术学院
海口经济职业技术学院
海口旅游职业学校
长沙环境保护职业技术学院
成都商业高等专科学校
广东韩山师范学院
吴忠职业技术学院
吉林商业高等专科学校
河北旅游职业学院
安徽城市管理职业学院

前言

20世纪70年代我国台湾出现了茶文化复兴浪潮,为与日本的茶道相区别,提出了茶艺这一新兴名词。随之兴起了一大批茶艺馆,继而传播至大陆,并得以广泛发展。目前我国各地的茶艺馆如雨后春笋般纷纷崛起,并在劳动就业上已形成一个专门的工种——茶艺师。为适应当前茶艺行业的专业人才培养需要,很多旅游高职高专院校纷纷将茶艺作为一门专业必修课或选修课开设,本教材正是为了适应当前我国茶艺行业的发展以及旅游高职高专院校茶艺教学需要而编写的教材。本书在编写过程中努力突出以下特点:

第一,突出针对性和适用性。密切结合当前茶艺行业的发展需求和高职高专院校茶艺专业人才的培养需要。强调以实际应用为教学重点,基础理论以够用为度。注重与茶艺企业工作实际相结合,并与国家职业技能鉴定相衔接,难度适中。

第二,注重先进性和可操作性。充分反映和吸收国内外茶艺企业先进的实践管理经验和研究的最新成果,用现代的教学方法和教学手段组织教材。

第三,讲求实效性和新颖性。内容安排上图文并茂,并附有电子课件光盘,以期在实际教学中收到良好的效果。在编写体例上遵循学生的认知规律,每章前都设有学习目标、本章导读,每章中设有小思考、案例分析、小资料以及相关知识链接,每章后附有本章小结和检测,检测设有主要概念、复习思考题和实训题,方便教学效果的检查和评估。

本书既可作为高职高专旅游管理、酒店管理及相关专业学生的教材,也可作为茶艺企业及酒店从事茶艺部服务与管理人员的培训教材或自学用书。

本书由河北旅游职业学院杨涌老师担任主编。全书共分七章,杨涌老师负责第二章、第三章、第五章的编写并担任大纲的制定和全书的统稿工作,青岛酒店管理职业技术学院崔学勤老师负责第一章的编写,南昌女子职业学校程光茜、曾添媛、赖蓓蓓、吴姗四位老师负责第四章的编写,河北旅游职业学院金疆老师负责第六章的编写,吉林商业高等专科学校杨静达老师负责第七章的编写。

本书在编写过程中得到江西省社会科学院陈文华研究员的指导和评审,借鉴和参考了大量专家的相关著述和文献,在此向他们一并表示衷心感谢!

鉴于编者的学识和能力有限,书中不妥或疏漏之处还望同行和广大读者不吝赐教。

编者

2007年4月

目 录

810	第一章 概述	001
840	第一节 茶艺、茶道、茶文化	001
120	一、茶艺	001
130	二、茶道	003
130	三、茶文化	006
820	第二节 茶艺的发展概况	008
820	一、唐前茶饮——茶艺发展的雏形阶段	008
820	二、唐代烹茶法——中国最早的茶艺表现形式	009
820	三、宋代点茶——茶艺的繁荣兴盛	010
820	四、明清瀹饮法——茶艺的创新改革	011
820	五、现代茶艺的发展	011
820	第三节 茶艺的分类	013
820	一、现代茶艺的基本类型	013
820	二、现代茶艺的其他分类	013
820	第二章 茶叶知识	017
820	第一节 茶叶概况	017
820	一、茶叶的溯源	018
820	二、茶叶的功用	019
820	三、茶叶的传播	021
820	四、中国茶区的分布	023
820	第二节 茶叶的种植与加工	025
820	一、茶树的种植	025
820	二、茶叶的加工	026
820	第三节 茶叶的分类	032
820	一、茶叶的分类方法	032
820	二、基本茶类	033
820	三、再加工茶类	038
820	第四节 茶叶的的功效和科学饮用	040
820	一、茶叶的主要成分及其作用	040
820	二、茶的保健功能	042
820	三、科学饮茶	044
820	第五节 茶叶的鉴别与审评	046

一、茶叶的鉴别和审评方法	046
二、不同茶叶的鉴别方法	048
第六节 茶叶的包装与储存	051
一、茶叶的包装	051
二、茶叶的储存	053
第三章 茶艺基本要素	058
第一节 名茶	058
一、名茶的概念与特点	058
二、各类名茶简介	059
第二节 鉴水	067
一、水的分类	068
二、用水标准	069
三、名泉简介	071
第三节 选具	074
一、茶具的发展概况	074
二、茶具的分类	079
三、紫砂壶的鉴别和使用	084
四、茶具的组合选配	086
第四节 造境	088
一、环境	089
二、人境	089
三、心境	090
第五节 冲泡	091
一、泡茶三要素	091
二、冲泡基本程序	093
第六节 品饮	095
一、观色	095
二、闻香	095
三、品味	096
四、赏形	096
第四章 茶艺表演	100
第一节 茶艺表演基本要求	100
一、茶艺表演的艺术特征	100
二、茶艺程序编排要求	101
三、茶席设计与意境营造	103
四、解说词的创作	106
五、习茶礼仪与基本手法	107
第二节 生活型茶艺	110
一、绿茶茶艺	110

二、乌龙茶茶艺	112
三、花茶茶艺	115
四、黄茶茶艺	116
五、普洱茶茶艺	116
六、红茶茶艺	118
第三节 表演型茶艺	120
一、清代宫廷茶艺表演	120
二、禅茶茶艺表演	121
三、唐代宫廷茶艺表演	123
四、“将进茶”茶艺表演	125
五、惠安女茶俗	126
第五章 茶艺服务	133
第一节 茶艺服务概述	133
一、茶艺服务的特点	133
二、茶艺服务的要求	134
三、茶艺服务误区分析	136
第二节 茶艺服务主要环节	138
一、营业前的准备工作	138
二、营业中的服务工作	142
三、结束工作	145
四、针对性服务及特殊情况的处理	146
第三节 茶艺服务人员素质要求	150
一、过硬的思想素质	150
二、优雅的个人形象	152
三、卓越的服务技能	152
四、健康的身体条件	156
第六章 茶艺馆的经营与管理	160
第一节 茶馆溯源	160
一、茶馆发展概况	160
二、茶艺馆经营特点	162
第二节 茶艺馆的经营筹备	164
一、茶艺馆的定位	164
二、茶艺馆的装饰设计	166
三、茶馆人员招聘	169
第三节 茶艺馆的经营管理	171
一、采购管理	171
二、生产管理	173
三、成本管理	176
第四节 茶单的设计与制作	179

一、茶单的设计原则	179
二、茶单的内容	180
三、茶单的制作	181
四、茶单设计者的素质要求	182
第五节 茶艺馆的营销	183
一、茶艺馆营销活动的策划	183
二、茶艺馆常用营销活动的具体安排	185
第七章 茶艺相关知识	192
第一节 茶与宗教	192
一、茶与佛教	192
二、茶与道教	195
三、茶与儒学	195
第二节 茶与茶书	197
一、茶书的类型	197
二、历史上重要的茶书	198
第三节 茶与文学	201
一、茶诗词	201
二、茶联	208
三、茶谚	209
四、茶的小说	210
第四节 茶与艺术	210
一、茶与民间歌舞	210
二、茶与美术	210
三、茶与戏曲	211
第五节 茶与民俗	212
一、茶与婚俗	213
二、茶与祭祀	215
三、中国各地饮茶习俗	216
四、国外饮茶习俗	225
附录一 茶艺师国家职业标准	236
附录二 茶艺专业用语(中英文版)	244
附录三 中国名茶录	253
参考文献	260

第一章 概述

学习目标

- ◎ 了解茶艺的分类;
- ◎ 熟悉茶艺发展的概况;
- ◎ 掌握茶道、茶艺、茶文化的概念以及相互关系;茶艺的特点、茶道的内涵、茶文化的功能。

本章导读

茶作为世界三大饮料之一,在中国有着悠久的历史。五千年的灿烂文化和勤劳朴实的中国劳动人民孕育出了具有深厚底蕴的茶文化和具有很高艺术性的茶艺。本章主要介绍了有关茶艺、茶道、茶文化的概念、特点以及相互关系;茶艺在中国的发展概况、茶艺的分类等知识。

第一节 茶艺、茶道、茶文化

中国是茶的故乡,也是最早利用茶和饮用茶的国家。翻开我国五千年的文明发展史,我们不难发现,茶叶的生产、饮用几乎与我国文化的发展息息相伴,无论是文学、美术或是音乐、舞蹈,都有大量以茶为题材的作品。茶叶是世界三大饮料之一,现在全世界已有一百六十多个国家、三十多亿人在喝茶,有五十多个国家在种植茶叶,茶在我国是公认的国饮。老百姓说:“开门七件事,柴米油盐酱醋茶。”茶是我国民众物质生活的必需品。文人们说:“文人七件宝,琴棋书画诗酒茶。”茶通六艺,茶是我国传统文化艺术的载体。人们视茶为生活的享受,健身的良药,提神的饮料,友谊的纽带,文明的象征。饮茶之乐,其乐无穷。正是在这饮茶过程中,逐渐形成了具有中国传统文化特点的茶艺、茶道、茶文化。

一、茶艺

1. 茶艺的概念

中国茶艺古已有之,但在很长的时期都是有实无名。当 20 世纪 70 年代台湾出现茶文化复兴浪潮之后,台湾民俗学会理事长姜子匡教授提出了“茶艺”一词,并被广泛接受,而且传至港澳和大陆。为什么叫“茶艺”,而不是“茶道”?这是因为“茶道”虽然中国自古有之,但是日本茶道在世界上被广为认可,如果中国也使用“茶道”一词会引起误会,认为中国是在学日本。此外中国自古认为“道”是高高在上的,是非常庄重的,中国人是不轻易言道的,而我们要弘扬的茶文化,是要使其既具有中国传统文化的内涵,更要使人们易于接受和

掌握,因此权衡利弊,茶艺一词更适合中国的国情并利于国民接受,所以便决定使用茶艺一词作为中国茶文化的表现形式。

茶艺的具体含义是什么呢?目前学术界对茶艺概念的理解有广义和狭义之分。广义上的茶艺主要是指“茶之艺”,即包括茶的种植、制造、品饮之艺,有的扩大成与茶文化同义,甚至扩大到整个茶学领域;狭义的茶艺主要是指“饮茶之艺”,即将茶艺限制在泡茶和饮茶范围之内,包括选茶、备器、择水、造境、冲泡和品饮等诸多要素。茶艺作为一门新兴学科,我们研究的重点主要是放在“饮茶之艺”上,也就是狭义的茶艺。即茶艺应是泡茶的技艺和品茶的艺术。狭义上的茶艺包含了以下几个方面的内容:

(1) 茶艺应是在茶道精神指导下的茶事实践活动 这里的“艺”是指烹茶、品茶等茶艺之术;“道”则是茶艺过程中所贯彻的精神。茶艺和茶道精神是中国茶文化的核心。因此茶艺必须以道驭艺,以艺示道,尊崇中国茶道道法自然、崇尚俭朴的审美情趣。在艺茶程序上更要顺茶性、合茶理,科学的安排程序,灵活掌握时间等每一个环节。

(2) 茶艺应仅限于泡茶和饮茶的范畴 茶艺是茶文化的重要表现形式,通过冲泡和品饮来体现茶文化的精神内涵,茶叶的种植、销售等其他各方面的用茶都不应包括在此行列之内。

(3) 茶艺展现了泡茶和饮茶的技巧 泡茶的技巧实际上是对选茶、备器、择水、冲泡方法等技术的组合。饮茶技巧则包括了对茶汤的品尝、鉴赏技巧。只有熟练地掌握了泡茶和品茶的技巧,才能真正的、更加深入的体会茶艺,驾驭茶艺。

(4) 茶艺体现了泡茶和品茶的艺术 艺术和技巧有着密切的联系,但是艺术高于技巧。因为技巧是茶艺之本,而艺术则是茶艺之魂。只有茶艺技巧熟练了,才会上升到艺术的范畴,给人以美的享受。茶艺属于实用美学、生活美学、休闲美学的艺术范畴,它包括了境之美、茶之美、器之美、水之美、艺之美等诸多要素。泡茶的艺术之美主要体现在冲泡人员的仪表美和心灵美的和谐统一,容貌、风度、知识和精神思想内涵能够融合,将人、茶、水、器、艺等诸多美的元素以及茶文化的精神内涵能够淋漓尽致地体现出来。当然,饮茶同样要强调艺术美感,品饮者应做到举止文雅,用语文明礼貌,讲究心灵的沟通,这样的茶艺才真正体现出了艺术的美感。

2. 茶艺的特点

(1) 哲理为先 中国茶艺最重要的是道法自然,崇尚简净。“道法自然”是中国茶艺表演的最高法则,就是与自然相一致,物我两忘,发自心性。它要求茶艺的操作者应从精神上追求自由,反对心为物所役,力求去亲近自然、契合大道,尽可能做到物我两忘,达到至美至乐。操作时动作上要求动如行云流水,静如苍松屹立,笑如春花烂漫,言如山泉絮语,举手投足都发自心性,毫不造作。崇尚简净是以简为德,心静如水,怡然自得。

(2) 审美为重 中国茶艺之美表现为文质并重,自由旷达,毫不造作,注重内省,不拘一格。这里的“文”是指文饰,也就是人的外表美;“质”是指人内在的道德品质,也就是内在美。文质并重也就是内涵美与外表美的统一。在茶艺表演中,“文”被引申为服装、道具、表演程序和表演技巧;“质”被引申为通过茶艺表演所要体现的茶道精神内涵。一个茶艺表演者单有华丽的外表,缺乏深刻的内涵,就会显得浮躁;有深刻的思想内涵却不注重自己的仪表、表演程序与技巧,则显得缺乏礼仪。因此,只有文质并重才会意境高远,韵味无穷。此外,茶艺活动中强调内省自性,主张用自己的心去感受茶事活动,注重怡口悦目、怡心惬意、