

家庭茶艺

First step to the Chinese tea world

轻松泡茶 茶更香

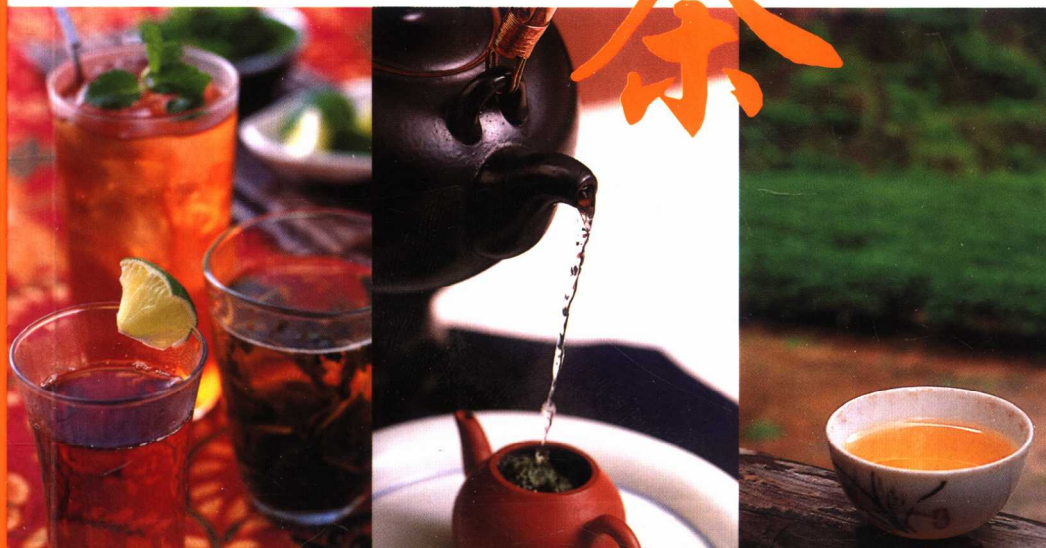
了解茶类六+1

图解泡茶 1 2 3

选配雅致茶具 自制精美茶点

特色鲜明的茶馆 奇异多彩的亚洲茶饮

〔日〕工藤佳治 主编 王玮 翻译



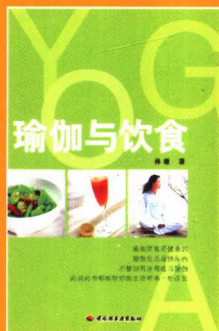
轻松泡茶 茶更香

“喝茶，或浓或淡，清香即可；
品茶，若有若无，平和即是。”
中国无人不饮茶。

饮茶人的口中心头自有滋味。
无论快乐、恬淡，感物、伤怀，
永远是一段清香，静静与你相伴。
茶性如人品。

一样的水，一样的茶，
一样的茶具，一样的冲泡，
每人泡出的味道绝不相同。
不信？
试试吧！





定价：22.00 元



定价：18.00 元

邮购须知

一、邮局汇款

1. 收款人地址：北京市东长安街6号轻工业出版社发行部
2. 收款人姓名：读者服务部收
3. 邮编：100740
4. 请务必用正楷准确填写汇款人详细地址、姓名、邮编和联系电话，确保您能及时收到图书
5. 汇款人附言栏内请写明您所购图书的书名、定价、册数（如需发票请注明）

二、银行汇款

1. 开户行：工商银行北京东长安街支行
2. 账号：0200053419014414793
3. 开户名称：轻工业出版社发行部
4. 请汇款后将汇款凭单复印件、收件人名称、地址、邮编、订购图书的书名、联系电话一并传真至 010-85111730

三、其他

1. 特别注意：每份订单加收 5.00 元邮挂投递费
2. 如询问优惠促销详情请致电：

010-65241695 010-85111729

或登录 <http://www.chlip.com.cn> 查询

家庭茶艺

轻松泡茶

First step to the Chinese tea world

茶更香

[日] 工藤佳治 主编
王玮 翻译



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

轻松泡茶茶更香 / (日) 工藤佳治主编; 王玮翻译.

北京: 中国轻工业出版社, 2008.1

(家庭茶艺)

ISBN 978-7-5019-4821-5

I. 轻… II. ①工…②王… III. 茶—文化

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 028399 号

版权声明

HAJIMETE NO CHINESE TEA

Originally published in Japan by Shufunotomo Co., Ltd. Tokyo

Copyright© 2002 SHUFUNOTOMO Co., Ltd.

责任编辑: 李 梅

策划编辑: 李 梅 责任终审: 劳国强 封面设计: 李若虹

版式设计: 叶 蕾 李若虹 责任校对: 李 靖 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2008 年 1 月第 1 版第 3 次印刷

开 本: 889 × 1194 1/32 印张: 5

字 数: 164 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-4821-5/TS · 2802 定价: 28.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2004-4648

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

71196S5C103ZYW

欢迎进入茶的世界

说到中国的茶，一定会想到龙井、铁观音、茉莉花茶、普洱茶等茶的名称。

中国茶的种类相当多。虽然都是茶，但每类茶的味道却是完全不同的。另外，“中国茶”的概念不只涵括几大类的茶和无数种产地、香气不同的茶，更是蕴涵了茶的历史、文化、器具、种植科学等丰富的内容。大到国际间文化的传播，小到泡茶时的水温，中国的茶文化是一门大学问。

我们就从认识茶叶开始，轻轻松松泡一壶醇和的香茶，一步一步走进茶的清香世界。

主编 （日）工藤佳治

中国国际茶文化研究会（浙江省杭州市）荣誉理事、中国国际茶博览会（同上）原顾问。

中国茶沙龙“Xiang Le”主持。

著有《中国茶图鉴》（文春新书）、《中国茶的乐趣 杂学笔记》（宝石社）等书。

目 录

6 从大千世界走进静逸的茶馆

10 Part1 了解茶类

12 了解茶类“六+1”

15 准备泡茶

20 “六+1”精选名茶 32 种

20 绿茶

30 白茶

32 黄茶

35 **专栏 1** 中国茶的制作

38 青茶

48 红茶

52 黑茶

54 花茶

56 **专栏 2** 解读茶名和等级

58 **专栏 3** 茶的保存方法

Part1



60 Part2 泡茶

62 学习泡茶的方法

63 用紫砂茶壶冲泡乌龙茶

66 用玻璃器皿冲泡绿茶

68 用盖碗冲泡花茶

70 用瓷壶冲泡红茶

72 随意组合手边的器具泡茶

74 多加尝试 得心应手

76 **专栏 4** 中国茶的历史

78 **专栏 5** 茶叶的挑选



80 Part3 茶具

82 茶具为茶添情趣

83 茶壶☆☆☆

86 饮杯☆☆☆

89 闻香杯☆☆ & 茶托☆

90 盖碗☆☆☆

92 公道杯（茶海）☆☆☆

93 茶池☆☆

93 水盂☆☆

93 煮水器☆☆

94 辅助茶具☆

95 专栏6 泡茶话水

96 专栏7 “茶”的大家族

98 Part4 茶点

100 茶点图鉴

102 茶点搭配

104 自己动手做茶点

104 蒸蛋糕

105 炸奶糕

106 麻团儿

107 芒果布丁

108 水果杏仁豆腐

109 黑芝麻布丁

109 香蕉豆沙春卷

110 专栏8 茶的功效



112 Part5 饮茶休闲好去处

114 全国特色茶馆 24 家

128 Part6 亚洲茶饮

130 韩国传统茶饮

132 越南花茶

134 印度尼西亚红茶——爪哇茶

136 启发思路 快乐创意

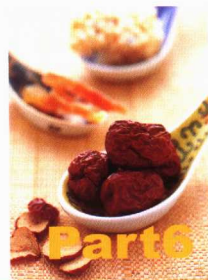
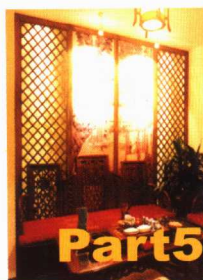
138 亚洲部分产茶国

140 专栏9 中国茶种的传播

141 Part7 中国名茶一览

142 中国产茶区及所产名茶示意

144 中国地方名茶表





从大千世界 走进静逸的茶馆

去茶馆喝茶仍是很特别的事。与市井的喧闹、嘈杂完全不同，低声，慢步，走进茶馆，中国式的含蓄、温婉伴着袭人的茶香，使人沉静、安逸。

轻松品饮香茶，忘记烦恼的事情，让心情归于平静。

1. 精致的茶馆中，古典家具的角落。一种软软的怀旧的感觉。
2. 茶点心“芸豆糕”。放入口中，清爽自口中扩散开来。
3. 古典风格的建筑与现代建筑相互辉映，自成一格。
4. 上海的小巷中玩扑克牌的人们。按照往日的生活节奏，接着就是喝茶了。
5. 人入茶境，显得安恬、从容。

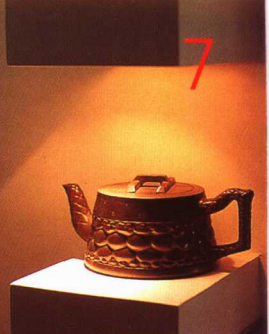




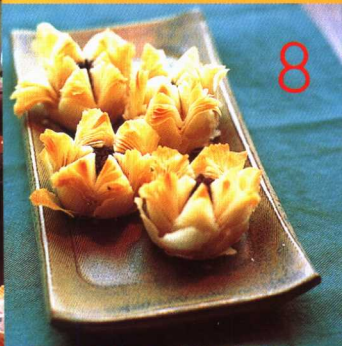
6

6. 窗外修竹，让人感觉到竹的风节。与竹共度品茶的美妙一刻清雅脱俗，心里的满足无以言表。

7. 放在角落的紫砂工艺茶壶安静、优美。



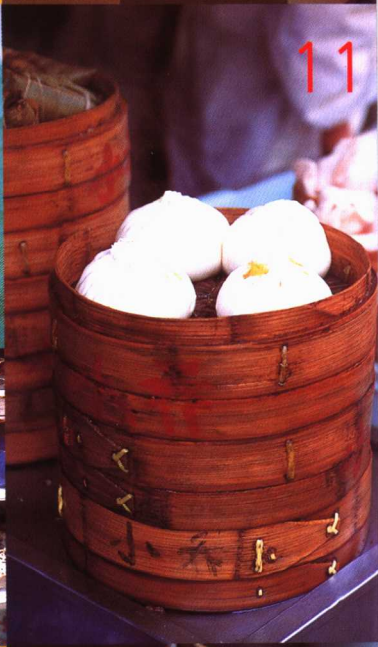
7



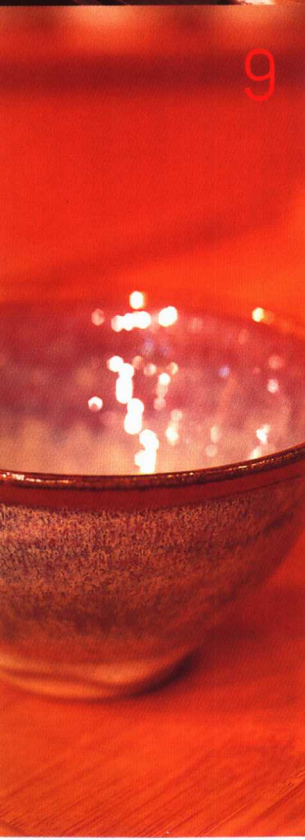
8



10



11



9

8. 台湾茶点——荷花酥。用薄薄的皮包上豆沙馅，做好后如荷花开放般，好看，又好吃。

9. 仿古饮杯。

10. 古董铺里随意摆放的瓷器。不要太在意是正品还是赝品，徘徊其间的乐趣才是最重要的。

11. 随时能引人口水的小笼包子。

12. 是鸟笼？是茶馆里的灯笼。



12

13. 在幽静的茶室里，就一点茶点心，慢慢地饮茶。

14. 红枣可入茶，也可伴茶。

15. 大大的锡制茶罐在灯光下明亮而安静。

16. 越南茶具和中国茶具。

17. 闻香杯与品茗杯。先将茶倒入细长的闻香杯中，再扣入品茗杯饮用。这是台湾式的品茶方法。

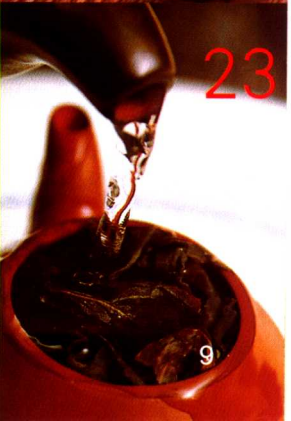
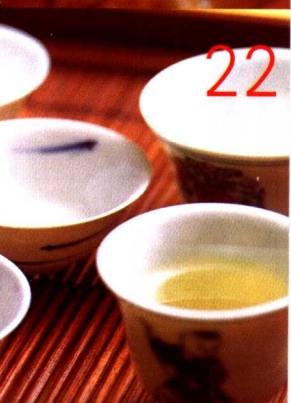
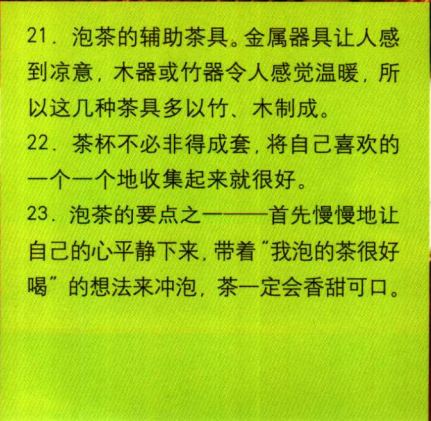


18. 现代的茶艺馆中，古典与现代可以结合得如此完美。

19. 茶已泡好，来，坐下喝杯茶，聊聊天。

20. 看茶叶上下沉浮的样子，闻飘来的淡淡香味，真正心旷神怡的感觉。





21. 泡茶的辅助茶具。金属器具让人感到凉意，木器或竹器令人感觉温暖，所以这几种茶具多以竹、木制成。

22. 茶杯不必非得成套，将自己喜欢的一个一个地收集起来就很好。

23. 泡茶的要点之一——首先慢慢地让自己的心平静下来，带着“我泡的茶很好喝”的想法来冲泡，茶一定会香甜可口。

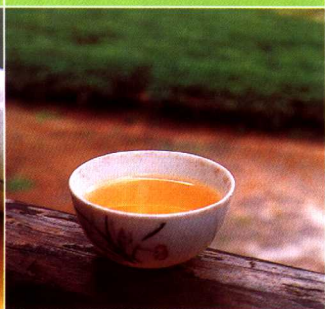
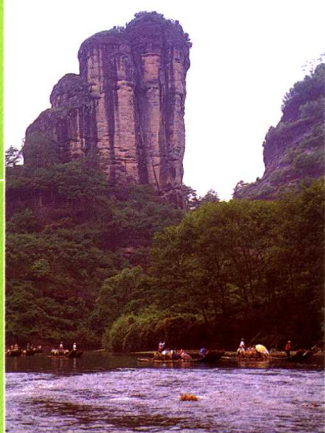


Part1

了解茶类



茶的种类——六大类茶+花茶
了解 32 种中国名茶
充分感受茶的魅力



了解茶类“六+1”

一、茶类“六+1”

中国茶自古至今有不同的分类方法。比如唐代陆羽把茶大致分为粗茶、散茶、末茶、饼茶；元代分芽茶和叶茶。中国现代茶的分类则把茶分为基本茶类和再加工茶类两大类。

基本茶类，即茶鲜叶经过不同制作过程制成不同品质的茶叶。依茶的发酵程度由不发酵到全发酵大致分绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶（青茶）、黑茶、红茶等六大类。

再加工茶类，即用基本茶为原料经再加工而制成的茶。如紧压茶、果味茶、药用保健茶、含茶饮料、花茶等等。其中大家最为熟悉的的就是茉莉花茶了。

所以，可以将我们平时最常接触的茶大体看作：六大类茶+花茶。

中国茶类

基本茶类 ①绿茶②白茶③黄茶④乌龙茶（青茶）⑤黑茶⑥红茶

再加工茶类 紧压茶、果味茶、药用保健茶、含茶饮料、花茶（茉莉花茶）等等

我们最常饮用的茶是按照其发酵程度分成六大类（基本茶类），加上再加工茶里的花茶，共七大类。

把茶按发酵程度由浅至深排列，六大类茶的分类和名称记忆起来就会比较容易——绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶（青茶）、红茶、黑茶。

在此基础上再加上花茶就行了。

六大类茶的发酵程度、香气类型和有代表性的名茶

茶类	发酵度	香气类型	代表性名茶
绿茶	无	草、豆	龙井茶、碧螺春等
白茶	弱	水果	白毫银针、白牡丹等
黄茶	弱/后	水果	君山银针等
青茶	半	花、草、水果、果实、木、药、奶	武夷岩茶、安溪铁观音、冻顶乌龙等
红茶	全	水果	祁门红茶等
黑茶	后	药、木	普洱茶等



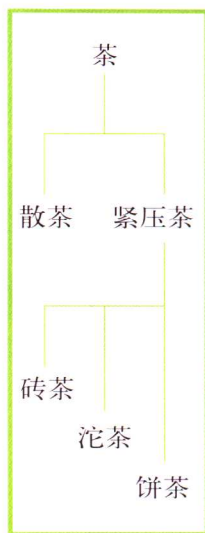
中国茶现在的茶类,是根据制茶过程中茶叶发酵程度的深浅而划分的。同时因为制茶的工艺和茶叶的发酵程度不同,产生了茶叶外观的颜色和茶汤颜色的不同。

花茶是把茶和香花混合,使花的香气吸附到茶叶里制成(制茶见P35)。花茶的茶名依所选用的香花和茶叶种类而定,如用茉莉花与绿茶窰制的,称茉莉花茶;用红茶和玫瑰花窰制则称玫瑰红茶等等。

二、散茶和紧压茶

茶制成后的样式主要有两种:散茶,茶叶一片一片或一团一团(如冻顶乌龙)的,像我们平时在茶叶店里看到的放在茶叶罐里的各种茶叶;紧压茶,是把制好的茶叶用模具紧压成一定形状的茶,最常见的是云南的沱茶,还有其他形状的紧压茶,如砖茶、饼茶等等。

由于紧压茶搬运方便,所以在中国古代,“团饼茶”(紧压茶的一种)为茶叶的主要制作形式。散茶在唐宋时期就已经有少量生产,元代生产量逐渐增大。到明代,朱元璋颁布了废团茶兴叶茶的诏书,团饼茶日衰,散茶逐渐普及起来。



三、各种中国茶的特征

绿茶



也叫“不发酵茶”，茶叶、茶汤色、叶底（经水泡的茶叶）都是绿色。绿茶是中国茶中产量最多的一种，也是中国人最常饮用的茶。著名的绿茶有“龙井茶”和“碧螺春”等。绿茶完全不经发酵。由于制作工艺的不同，同为绿茶，味道和香气可能完全不同。

白茶



经轻微发酵制成，种类和产量都较少，茶汤颜色较浅。白茶表面布满白色的茸毛。著名白茶有“白毫银针”、“白牡丹”、“贡眉”等。

黄茶



黄茶为弱发酵茶，经“闷黄”工艺形成黄汤黄叶。黄茶的代表“君山银针”产量非常少，为难得一见的名贵茶种。

青茶

(乌龙茶)



又称半发酵茶，经过半发酵工序制成，形成叶底“绿叶红镶边”的特征。茶叶青褐色，茶汤黄亮，花香浓郁。著名的品种有武夷岩茶、大红袍、铁观音、冻顶乌龙等。

红茶



全发酵茶，是中国的主要出口茶类。红茶品质的特点为“红汤红叶”。著名的红茶有“祁门红茶”、“滇红”（又名云南工夫红茶），以及需用松烟熏制而成的具有烟香特征的“小种红茶”等。

黑茶



制作过程中堆积发酵时间较长。通常作为黑茶紧压茶的原料。著名的黑茶普洱茶，其保存的时间越长、价值越高。

花茶



让绿茶、青茶或红茶吸收花的芳香，或将花混合入茶叶中制作而成的茶。如“茉莉花茶”是使绿茶吸收茉莉花的香气，“玫瑰红茶”是让红茶吸收玫瑰的香气，“桂花乌龙茶”是让乌龙茶吸收桂花的香味和甜味，“菊花普洱茶”是让普洱茶吸收杭白菊的香气等。

