

茶技茶艺与茶馆经营全攻略

樊丽丽 编

 中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

北京

图书在版编目 (CIP) 数据

茶技茶艺与茶馆经营全攻略/樊丽丽编. —北京: 中国经济出版社, 2008. 1

ISBN 978-7-5017-8392-2

I. 茶… II. 樊… III. ①茶—文化—普及读物②茶馆—商业经营—普及读物 IV. TS971-49 F719.3-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 193053 号

出版发行: 中国经济出版社 (100037 · 北京市西城区百万庄北街 3 号)

网 址: www.economyph.com

责任编辑: 后东升 (电话: 010-68359423)

责任印制: 常 毅

封面设计: 白长江

经 销: 各地新华书店

承 印: 北京金华印刷有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印张: 13.25 字数: 254 千字

版 次: 2008 年 1 月第 1 版

印次: 2008 年 1 月第 1 次印刷

印 数: 5000 册

书 号: ISBN 978-7-5017-8392-2/F · 7384

定价: 25.00 元

版权所有 盗版必究

举报电话: 68359418 68319282

国家版权局反盗版举报中心电话: 12390

服务热线: 68344225 68341878

前言

中国茶文化历史悠久，内容也很广泛，既是中华民族优秀传统文化的体现，又是茶在精神领域的延伸。茶文化给中华民族千姿百态、异彩纷呈的传统文化增添了新的形式、新的内涵和旺盛的生命力。饮茶交谈、赋诗，为全国人民所普遍接受，根植于民间社会生活的沃土，积淀固定为一种民族文化形态。

茶为国饮，历经中华民族数千年历史；茶为国粹，贯穿中华文明之始终。在各种果汁饮料、碳酸饮料、酒精饮料春笋般崛起的现代社会，茶始终戴着她高贵、典雅的面纱，静静地以高雅的姿态矗立在世界饮料之林。当茶和中华民族灿烂的文化交织在一起，和中华民族闪亮的人格品性共鸣，一种与茶一样清静典雅的茶文化便伴随着中华民族的历史走过了千年，并依然接受着世人的顶礼膜拜。弘扬茶文化，有益于提高人们的道德修养和艺术欣赏的水平。

在中国经济迅猛发展的今天，经济全球化日益加强，茶经济也将不可避免的融入全球经济的大环境中，逐渐以一条商业化的道路，来巩固和发扬茶文化，并不断给她添加新的内容。伴随着这种茶经济的，是茶和茶文化的交流，并不断上升为世界经济和文化本身的交流。

茶在中国人心中占有独特的地位。生活中关于茶我们有许许多多话题，茶可谓是雅俗共赏，老少皆宜。喝茶不仅仅是生活需要，是一种遍及中国人社会生活各个角落的家常事，同时也是一种意味深长的生活情趣。饮茶既带来生理上的享受，也给人一种精神的愉悦。

茶对人类生存、享受、发展的三方面都有关系。从生存来说，中国人均寿命已从1948年的48岁提高到70多岁，茶是健康饮品，对人均寿命的提高有一份功劳；从享受来说，开门七件事就是“柴米油盐酱醋茶”，“粗茶淡饭”是一种生活享受，静静地品茶更是一份生活乐趣的享受；从发展来说，饮用茶在中国已有四五千年的历史，从粗放到精细，从烹煮到冲泡，茶一直是随人类文明生活的发展而同步发展的。

因此，茶既是文化的，又是经济的，更是生活的。茶的文化属性、经济属性、生活属性的空间载体就是茶馆。西方文化是咖啡文化，东方文化是茶文化。凡是有中国人的地方就有茶，就有茶馆。茶作为一种世界性的饮料，维系着中国人民和世界各国人民深厚的情感。茶馆则作为一种大众社交雅聚场所，维系着人世间新朋旧友的友好交往。



本书探讨了茶馆文化的渊源及其变迁，介绍了茶叶品种和制作过程，并对茶技茶艺、茶风茶俗、茶具茶事进行了讲解，更详细介绍了茶馆的筹办经营管理的各具体环节和过程。本书适于茶馆经营管理者、茶馆服务人员、茶艺师及对茶馆茶事感兴趣的人士阅读。

参加本书编写的人员包括：樊丽丽、孔伟明、张兴华、李宏伟、王京豫、朴燕、龚剑、彭镇坤、周燕、李爱玉、高锋、张焕强、凌菡、祁雪峰、贾朝娟等。

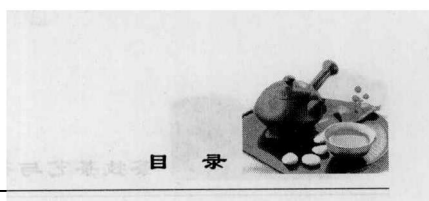
编者

目 录

第一章 开茶馆的筹备工作	1
第一节 茶馆历史文化知识准备	1
一、茶文化的形成与发展	1
二、茶馆的形成	3
三、茶馆的发展	4
四、风格各异的茶馆	6
第二节 寻求伙伴和筹集资金	8
一、选择合作伙伴	8
二、筹集茶馆开办资金	11
三、资金与茶馆的选址和定位	14
第三节 茶馆选址定位和市场调查	15
一、选址地段分析	15
二、所在地段消费者分析	16
三、茶馆面向顾客分析	17
四、小地域环境与茶馆经营	19
五、茶馆的定位	19
六、茶馆的类型	20
附录：几家出色的个性茶馆	20
第四节 茶馆的选址和租赁	22
一、茶馆的选址策略	22
二、茶馆的车位策略	23
三、茶馆选址的租金因素	24
四、茶馆店面的租赁	25
五、顶店须知秘诀	27



第五节 茶馆的取名和登记注册	28
一、为茶馆起一个好名	28
二、申办营业执照	29
三、领取茶馆卫生许可证	31
四、税务登记证的办理	31
五、到银行去开设账户	32
第二章 茶馆的空间布局设计	35
第一节 茶馆的外观设计与布置	36
一、外观设计的目的	36
二、茶馆外观设计的共性与个性	36
三、外观设计中橱窗艺术的运用	37
第二节 茶馆的门窗设计	38
一、茶馆门的设计	38
二、茶馆窗的设计	38
第三节 茶馆的内部的布局和装修	40
一、茶馆内部布局原则	40
二、茶馆装修原则	40
三、茶馆散台区域	41
四、茶馆前台区域	42
五、茶馆商品销售区域	42
六、茶厅与包厢区域	43
七、茶馆卫生设施区域	44
八、茶馆内的通道	44
九、茶馆演艺台与观景场所的布置	45
十、茶馆后勤服务场地的布置	46
第四节 茶座的设计与布置	47
一、茶座设计与布置原则	47
二、茶座的形式	47
三、茶桌	48
四、凳子	49
五、椅子	49



六、沙发	50
七、茶座的舒适与舒服	51
八、茶座家具的购置	51
第五节 茶馆内的分隔与地面处理	53
一、茶馆内的分隔	53
二、茶馆的地面处理	53
三、茶馆的吊顶处理	54
四、茶馆的墙面处理	54
五、茶馆的立柱装修	55
第三章 茶馆的文化氛围和品位	56
第一节 茶馆陈列物品的布置	56
一、传统文化气息的陈列物品	56
二、乡土气息的陈列物品	56
三、茶文化气息的陈列物品	57
第二节 茶馆中的动态景观与景象	58
一、茶馆动态景观与景象	58
二、茶馆内演艺的动态景象	59
三、茶馆服务人员的动态景观	60
四、服饰的动态景象	60
五、茶馆内其他动态的景观景象	61
第三节 茶馆空间静态景物的布置	62
一、茶馆空间静态景物的内涵	62
二、特色装饰物	62
三、精致的茶单	63
四、桌上摆设	63
五、窗外的景致	64
六、一张店卡	64
第四节 茶馆中的虚化景象	64
一、音乐与燃香	65
二、声音	67
三、光线与影像	68



四、茶馆内的空气、温度	70
五、香气	70
第四章 茶馆的日常管理	72
第一节 茶馆的采购管理	72
一、采购物品清单	72
二、茶具分类	73
三、茶具的材质	76
四、茶具的色泽	78
五、茶水	79
六、茶叶的采购	81
七、采购合同的签订	82
第二节 茶馆营业管理	84
一、从构想到开店营业的步骤	84
二、茶馆的建章立制	85
三、遵纪守法与文明经商	86
四、合理安排营业时间	86
五、茶品定价的依据和策略	87
六、制定茶单及定价	88
七、特色茶餐馆的菜单设计	89
附录：分析“一茶一坐”菜单	91
第三节 茶馆的财务管理	92
一、经营预算与成本核算	92
二、养成记账习惯	93
三、控制茶馆成本支出	96
四、茶馆实现利润最大化	96
五、合理薪酬保证利润	97
第五章 茶馆的经营策略	99
第一节 茶馆市场调查与预测	99
一、茶馆的市场调查	99
二、茶馆的市场预测	99
三、茶馆顾客消费心理	100



第二节 茶馆的促销策略	102
一、茶馆宣传与广告	102
二、借开业典礼开展宣传促销	103
三、精心培育市场	104
四、特色茶馆八大促销策略	105
五、茶馆的营销模式	106
第三节 茶馆的特色和创新	108
一、产品特点	108
二、环境特色	109
三、服务特色	110
四、质量特色	110
五、文化特色	111
六、茶馆的创新与效益	112
第六章 茶馆员工培训和服务	113
第一节 茶馆员工的招聘和培训	113
一、茶馆员工的招聘	113
二、茶馆员工培训基本内容	114
三、茶馆员工训练步骤	115
四、茶馆员工的管理	117
第二节 茶馆服务接待	121
一、茶馆服务接待礼仪和方式	121
二、茶馆服务的细节	125
第七章 茶叶货品知识	127
第一节 茶叶品种和质量	127
一、茶叶的分类	127
二、基本茶类	129
三、再加工茶类	136
四、茶叶的鉴别	137
第二节 茶叶制作和质量	142
一、中国古代的制茶法	142
二、从“三把火”说到茶叶制作	144



三、影响茶叶质量的要素	147
四、话说茶叶的深加工	149
第三节 茶叶的等级品评	149
一、如何品评茶叶等级	149
二、茶叶品评专业术语	151
第四节 茶叶货品的储藏包装	152
一、茶叶的陈放和储藏	152
二、茶叶的贮存方法	154
附录：中国茶叶名品	155
第八章 茶叶的冲泡品饮和茶艺	170
第一节 中国茶叶传统泡饮法	170
一、古代茶叶冲泡法	170
二、绿茶的冲泡品饮	171
三、乌龙茶的冲泡品饮	172
四、龙井茶的冲泡品饮	172
五、普洱散茶的冲泡品饮	172
六、白茶的冲泡品饮	173
七、红茶的冲泡品饮	173
八、花茶、紧压茶的冲泡品饮	173
九、盖碗茶的冲泡品饮	174
十、茶叶冲泡对水的要求	174
十一、冲泡茶叶对茶具的要求	174
第二节 中国饮茶文化品味	175
一、传统饮茶的演变史	175
二、烹茶饮茶的美好韵味	177
三、饮茶中的分茶和斗茶	178
四、茶令：茶叶品饮的又一雅致	179
第三节 基本茶艺知识	180
一、茶艺的分类	180
二、绿茶茶艺	182
三、乌龙茶茶艺	187
四、花茶茶艺	198



第一章 开茶馆的筹备工作

第一节 茶馆历史文化知识准备

在决定自己要开一家茶馆前，先储备一些茶馆的历史文化知识。饮茶是文化，茶馆业同样也是文化。有历史便有经验，熟悉茶馆历史文化知识对成功开办茶馆至关重要。

一、茶文化的形成与发展

中国茶文化源远流长，巴蜀常被称为中国茶业的茶文化的摇篮。六朝以前的茶史资料表明，中国的茶业最初兴起于巴蜀。茶文化的形成，与巴蜀地区早期的政治、风俗及茶叶饮用有着密切的关系。

1. 三国以前的茶文化启蒙

很多书籍把茶的发现时间定为公元前 2737 至前 2697 年，其历史可推到三皇五帝。东汉华佗《食经》中：“苦茶久食，益意思”，记录了茶的医学价值。西汉已将茶的产地县命名为“茶陵”（即湖南的茶陵）。到三国魏代《广雅》中已最早记载了饼茶的制法和饮用：荆巴间采叶作饼，叶老者饼成，以米膏出之。茶以物质形式出现且渗透至其他人文科学而形成茶文化。

2. 晋代、南北朝茶文化的萌芽

随着文人饮茶之兴起，有关茶的诗词、歌赋日渐问世，茶已经作为一般形态的饮食走入文化圈，起着一定的精神、社会作用。

3. 唐代茶文化的形成

“自从陆羽生人间，人间相学事新茶。”中唐时陆羽《茶经》的问世使茶文化发展到一个空前的高度，标志着唐代茶文化的形成。《茶经》概括了茶的自然和人文科学双重内容，探讨了饮茶艺术，把儒、道、佛三教融入饮茶中，首创中国茶道精神。以后又出现大量茶书、茶诗，有《茶述》、《煎茶水记》、《采茶记》、《十六汤品》等。唐代茶文化的形成与佛教的兴起有关，因茶有提神益思、生津止渴功能，故寺庙崇尚饮茶，在寺院周围植茶树，制定茶礼、设茶堂、选茶头，专承茶事活动。在唐代形成的中国茶道分宫廷茶道、寺院茶礼、文人茶道。《茶经》是个里程碑。千百年来，历代茶人对



茶文化的各个方面进行了无数次的尝试和探索，直至《茶经》诞生后茶方大行其道，因此具有划时代的意义。

4. 宋代茶文化的兴盛

宋代茶业已有很大发展，推动了茶文化的发展，在文人中出现了专业品茶社团，有官员组成的“汤社”、佛教徒的“千人社”等。宋太祖赵匡胤是位嗜茶之士，在宫廷中设立茶事机关，宫廷用茶已分等级。茶仪已成礼制，赐茶已成皇帝笼络大臣、眷怀亲族的重要手段，还赐给国外使节。至于下层社会，茶文化更是生机勃勃，有人迁徙，邻里要“献茶”，有客来要敬“元宝茶”，订婚时要“下茶”，结婚时要“定茶”，同房时要“合茶”。民间斗茶风起，带来了采制烹点的一系列变化。

5. 明代茶文化的普及

明代已出现蒸青、炒青、烘青等各茶类，茶的饮用已改成“撮泡法”，明代不少文人雅士留有传世之作，如唐伯虎的《烹茶画卷》、《品茶图》，文徵明的《惠山茶会记》、《陆羽烹茶图》、《品茶图》等。随着茶类的增多，泡茶的技艺亦有别，茶具的款式、质地、花纹千姿百态。晚明时期，文人雅士们对品饮之境又有了新的突破，讲究“至精至美”之境。

在那些文人墨客看来，事物的至精至美的极至最后之境就是“道”，“道”就存在于事物之中。张源首先在其《茶录》一书中提出了自己的“茶道”之说：“造时精，藏时燥，泡时洁。精、燥、洁茶道尽矣。”他认为茶中有“内蕴之神”即“元神”，发抒于外者叫做“元体”，两者互依互存，互为表里，不可分割。元神是茶的精气，元体是精粹外观的色、香、味。只要在事茶的过程中，做到淳朴自然，质朴求真，玄微适度，中正冲和，便能求得茶之真谛。张源的茶道追求茶汤之美、茶味之真，力求进入目视茶色、口尝茶味、鼻闻茶香、耳听茶涛、手摩茶器的完美之境。





张大复则在此基础上更进一层，他说：“世人品茶而不味其性，爱山水而不会其情，读书而不得其意，学佛而不破其宗。”他想告诉我们的是，品茶不必仅仅于其水其味之表象，而要求得其真谛，即通过饮茶达到一种精神上的愉快，一种清心悦神、超凡脱俗的心境，以此达到超然物外、情致高洁的仙境，一种天、地、人融通一体的境界。这可以说是明人对中国茶道精神的发展与超越。到清朝时，茶叶出口已成一种正规行业，茶书、茶事、茶诗不计其数。

二、茶馆的形成

茶馆，又可以叫做茶坊、茶楼、茶社等。对于茶馆的文字记载，最早是在唐代。唐代封演的《封氏闻见记》中记：“自邹、齐、沧、棣，渐至京邑城市，多开店铺，煎茶卖之，不问道俗，投钱取饮。其茶自江淮而来，舟车相继，所在山积，色额甚多。”这是很简单的店铺，煎茶以卖，说明唐代还是煮饮的方式。价格也不贵，投钱自取，有点大碗茶的味道。

宋代，茶肆、茶馆、茶楼、茶邸蓬勃发展起来，同时功能也有所拓展，发展成为以饮茶为中心的综合性群众活动场所。从北宋张择端的名画《清明上河图》中可以窥见当时茶馆业的繁荣。《水浒传》第三十三回《宋江夜看小鳌山，花荣大闹清风寨》中写道：“那清风镇上也有几座小勾栏并茶房酒肆”，不光在繁华的东京汴梁，就是乡村小镇，也有茶馆的踪迹了。当时商品经济活跃，使茶馆的经营管理建立了它的古典类型，并逐步趋近完善。宋代茶馆大多实行雇工制，那时精熟烹茶技艺的人称为“茶博士”，专门为顾客服务，集烹茶与饮茶顾问为一身的功能，很有特色。宋代的茶肆十分重视设计装修。《梦粱录》记载：“插四时花，挂名人画，装点门面。”很赏心悦目，有苏东坡的诗为证：“尝茶看画亦不恶”。宋代茶馆内的娱乐活动，较为常见的是弦歌，《东京梦华录》中所谓“按管调弦于茶馆酒肆”。还有曲艺博弈，茶点供应，和今天已经很类似了。茶客在这里可以听曲听书，可以品茗下棋，更可以交朋识友，里短家长。斗茶更是宋代茶馆的一个重要节目。斗茶始于唐代，发源于福建，也叫“茗战”。每年新茶制成后，茶农茶客们凑在一起，比赛各自茶叶的优良次劣，比技巧、斗输赢，十分有趣。今天这项古老活动又被很多茶馆开发起来，并衍生出很多新的项目。

明代以后，茶馆之称肇始，清代以后就惯称茶馆了，其繁盛程度更胜于古代，上至达官贵人，下到黎民百姓，茶馆成了他们常常光顾的地方。泡茶馆在明清时期尤其成为一种市井时尚，看老舍先生的话剧《茶馆》，就能领略当年大茶馆小社会的热闹风俗。这时候的饮茶方法，已从煎茶改为较为简便的冲泡饮用，一直流传至今。所谓“简单便异常，天趣悉备，可谓尽茶之真矣。”（文震亨《长物志》）茶馆的娱乐功能也更为凸显：北方的大鼓和评书，南方的弹词和评话，江南江北茶香飘逸，鼓乐升平，泡茶馆不啻为当时最休闲最时尚的活动。



三、茶馆的发展

历史上的茶馆种类很多，有大茶馆、清茶馆、书茶馆、野茶馆、茶摊、茶棚等。近代又有音乐茶室、茶轩、茶亭等的出现！这些场所主要提供人们休闲、联络、洽商、议事，到茶馆来的人，各行各业都有，有文人墨客，商旅庶民，青年学子等，各选择合乎自己口味的茶馆，因而形成了各种不同的茶馆文化。

1. 书茶馆

此类茶馆以听评书为主要内容，饮茶只是媒介。这些书茶馆在开书以前是卖清茶，供过往行人歇息、解渴；开书以后，饮茶便与听评书结合，不再单独接待一般茶客。顾客一边听书，一边品茶，以茶提神助兴，此时听书才是主要目的，品茶则为辅了。那时的茶客各个阶层皆有：有在职官员，也有失意政客、商店的经理、账房的先生、纳福的老太太，还有一般劳苦大众。听书的费用，不称“茶钱”，而叫“书钱”，正说明这类书茶馆中听书才是主题，茶是佐兴。

著名的书茶馆布置讲究，有藤桌藤椅，墙上挂字画，酝酿听书的气氛。茶馆人员预先请来说书先生，评书的内容有说史的书，有公案书，有神怪书，也有才子佳人的故事，内容雅俗共赏。一部大书可以说上两三个月，收入三七分账，茶馆三成，说书先生七成。一般而言，因说书先生是文化人，所以受到茶馆老板十分的敬重。

书茶馆直接把茶与文学相联系，传递历史知识，又达到休闲娱乐的目的。

2. 清茶馆、棋茶馆

清茶馆顾名思义是专卖清茶的，饮茶是主要的目的。一般的布置是方桌木椅，陈设雅洁简朴。春、夏、秋三季，茶客较多时，在门外或内院搭上凉棚，前棚坐散客，

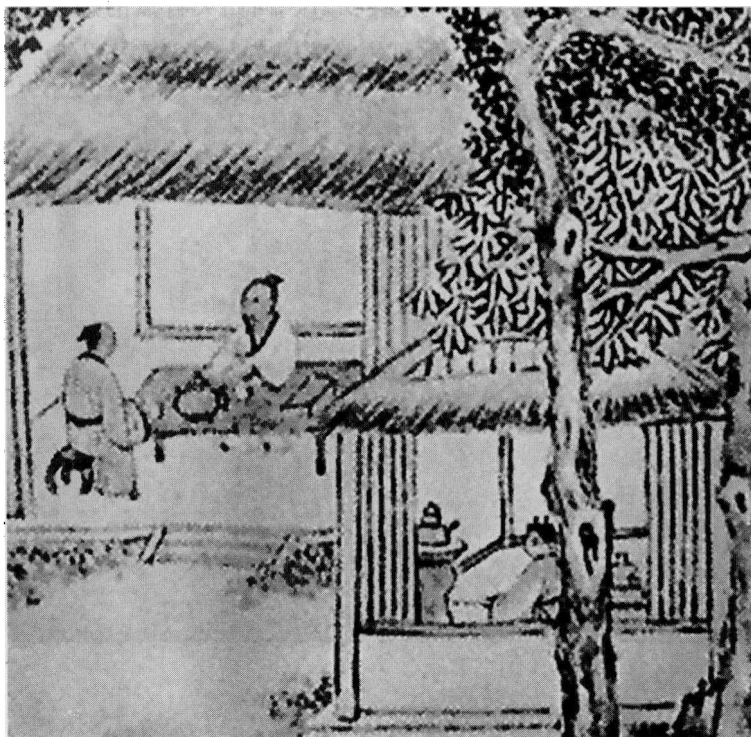


室内是常客，院内有雅座。茶馆门前或棚架檐头挂有木板招牌，刻有“毛尖”、“雨前”、“雀舌”、“大方”等名目，表明所卖茶的内容种类。每日清晨5时许便挑灯开门营业，这时候来的茶客大都是悠闲的老人，少有一般市民。中午以后，又一批新茶客人店，主要是商人、牙行、小贩，他们来此谈生意，讨论事情。

若是专供茶客下棋的棋茶馆，设备则较简陋，但也称得上朴素清洁，常以圆木或方桩埋于地下，上绘棋盘，或以木板搭成棋案，两侧放长凳。茶客边饮茶，边对弈，以茶助弈兴，喝着并不贵的“花茶”或盖碗茶，把棋盘作为另一种人生搏击的战场，暂时忘却生活的烦扰，茶也就被认为“忘忧君”了。

3. 野茶馆和季节性的“茶棚”

野茶馆就是设在野外的茶馆，大都设在风景秀丽的郊外，环境幽僻的瓜棚豆架下、葡萄园、池塘边，是春天踏青、夏季观荷、秋季看红叶、冬天赏雪景时，品茶雅叙的好去处。这些茶馆也会选择有甜美山泉水、风景好、水质佳之处来吸引茶客。另有设在公园、凉亭内的季节性茶棚，来此饮茶，欣赏着花红蝶粉，枫火蝉噪，一派田园风光，大有陆放翁和野老闲话桑麻的乐趣，使得终日生活在喧闹都市的人们获得一时的清静。



4. 大茶馆

大茶馆是一种多功能的饮茶场所，一方面可以品茶，并搭配品尝其他食物，另一方面也是文人交往、同学聚会、洽谈生意的地方。茶在大茶馆确实仅仅是一种媒介，



因为大茶馆的社会功能往往超过了物质本身的功能。

从老舍先生的名剧《茶馆》，我们可以了解到大茶馆的概况：其布置十分讲究，入门为“头柜”，负责外卖和条桌账目。过了条桌即“二柜”，管腰栓账目。最后是“后柜”，管理后堂及雅座。三层柜台，各有界地，接待不同的来客。

大茶馆的茶具大都是盖碗，一则卫生，二则保温。喝盖碗茶讲礼仪，喝茶不露口，碗盖打开，首先用于拨茶，饮时则用于遮口。在这种茶馆饮茶，可以终日长饮，中午回家吃饭，下午回来还可以接着喝，堂官会把你的茶具、茶座妥为照应。

大茶馆集饮茶、饮食、社交、娱乐于一身，所以较其他种类茶馆规模大，影响深远。直到现在，北京、成都、重庆、扬州等地，仍然有这类型茶馆的踪迹。

四、风格各异的茶馆

1. 庭院式茶馆

庭院式茶馆的布置以中国江南园林建筑为蓝本，有小桥流水、亭台楼阁、曲径花丛、拱门回廊，令人有一种“庭院深深深几许”的感觉。室内陈设多以民艺、木雕、文物、字画等为主，清静悠闲，有一种返璞归真、回归大自然的感觉。令人有种进入“庭有山林趣，胸无尘俗思”的境界，并可领略中国文人的心境及思维。



2. 厅堂式茶馆

厅堂式茶馆的布置以传统的家居厅堂为蓝本，摆有古色古香的家具，张挂名人字画、陈列古董、工艺品等，布置典雅清幽。所用的茶桌、茶椅、茶几等，古朴、讲究，或红木，或明式，也有采用八仙桌、太师椅等，反映了中国文人家居的厅堂陈设，让人有种时光倒流的感受。



3. 乡土式茶馆

乡土式茶馆的布置强调乡土特色，追求乡土气息，以乡村田园风格为主轴，大都以农业社会时代的背景作为布置的基调，如竹木家具、马车、牛车、蓑衣、斗笠、石臼、花轿等，充分反映乡土的气味。有的直接利用废置的古屋、古厝加以整修成茶馆，有的特别设计成野趣十足的客栈门面，户外是花轿、牛车；屋内是古意盎然的古井、大灶，店里的工作人员穿着农家服装来接待客人，更增添一番情趣。

