



职业技术·职业资格培训教材

劳动和社会保障部教材办公室
上海市职业培训指导中心

组织编写

茶艺师



茶艺师

职业技术·职业资格培训教材

茶艺师（初级）

茶艺师（中级）

茶艺师（高级）

责任编辑 / 施顺喆

戎颖

责任校对 / 邓硕

封面设计 / 盛欣

责任美编 / 王利民

版式设计 / 薛俊雷

ISBN 978-7-5045-6782-6



9 787504 567826 >

定价：39.00元



职业技术·职业资格培训教材

茶艺师

（高级）

编写单位 上海市茶叶学会
主 编 刘启贵
副 主 编 周星娣
执行主编 乔木森
编 者 乔木森 卢祺义 方振翔
汪 琛 夏 倩 金惠芬
主 审 刘修明



中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶艺师：高级/刘启贵主编. —北京：中国劳动社会保障出版社，2008
职业技术·职业资格培训教材
ISBN 978-7-5045-6782-6

I. 茶… II. 刘… III. 茶—文化—技术培训—教材 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第036655号

中国劳动社会保障出版社出版发行
(北京市惠新东街1号 邮政编码：100029)
出版人：张梦欣

*

北京京华虎彩印刷有限公司印刷装订 新华书店经销
787毫米×1092毫米 16开本 17.25印张 268千字
2008年4月第1版 2008年4月第1次印刷
定价：39.00元

读者服务部电话：010 - 64929211

发行部电话：010 - 64927085

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话：010-64954652



内 容 简 介

本书由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1 + X职业技能鉴定考核细目——茶艺师（国家职业资格三级）组织编写。本书从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对提高从业人员基本素质，掌握高级茶艺师的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

本书内容分为七个单元，主要包括：名茶品赏与鉴别、紫砂壶工艺与鉴别、时尚茶艺、茶会与茶会实务、茶席设计、培训辅导、茶艺英语等。为便于读者掌握本教材的重点内容，每一单元后附有单元测试题及答案，全书后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷及答案，用于检验和巩固所学知识与技能。

本书可作为茶艺师（国家职业资格三级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业技术学院相关专业师生，以及本职业从业人员参加岗位培训使用。



前言 Preface

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合上海市茶叶学会,组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与

超前性。聘请编写1 + X 鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。每个模块单元所附单元测试题和答案用于检验学习效果,教材后附本级别的知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷,使受培训者巩固提高所学知识 with 技能。

本教材虽结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时,也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作,由于时间紧迫,不足之处在所难免,欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议,以便教材修订时补充更正。

劳动和社会保障部教材办公室

上海市职业培训指导中心



目 录 Contents

第一单元 名茶品赏与鉴别



1.1 名茶概述	3
1.2 名茶品赏	5
1.3 名茶鉴别	33
职业技能鉴定要点	37
单元测试题	38
单元测试题答案	41

第二单元 紫砂壶工艺与鉴别



2.1 陶器的演变与发展	45
2.2 独特五色土	48
2.3 成型手工技艺	53
2.4 器形归类	58
2.5 壶的鉴赏	61
2.6 选择、使用和保养方法	68
2.7 壶的作伪	72
职业技能鉴定要点	74
单元测试题	75
单元测试题答案	78



第三单元 时尚茶艺

3.1 时尚茶艺概述	81
3.2 时尚茶艺创意调制的基本要求	96
3.3 时尚茶艺演示	99
3.4 时尚茶艺实训	102
职业技能鉴定要点	109
单元测试题	110
单元测试题答案	113



第四单元 茶会与茶会实务

4.1 茶会与茶会实务概述	117
4.2 茶会实务	126
职业技能鉴定要点	134
单元测试题	135
单元测试题答案	138



第五单元 茶席设计

5.1 茶席设计探源	141
5.2 茶席设计的基本构成要素	144
5.3 茶席设计的一般结构方式	151
5.4 茶席设计的题材及表现方法	154
5.5 茶席设计的技巧	160

5.6 茶席设计动态演示	172
5.7 茶席动态演示中的服饰	177
5.8 茶席设计展、演中音乐的选择与把握	182
职业技能鉴定要点	185
单元测试题	186
单元测试题答案	189



第六单元 辅导培训

6.1 辅导培训的基本方法	193
6.2 辅导培训的基本组织形式	197
6.3 辅导培训工作的基本环节	199
6.4 教案编写	203
职业技能鉴定要点	209
单元测试题	210
单元测试题答案	213



第七单元 茶艺英语

7.1 TEA ETIQUETTE (茶礼)	217
7.2 TEA SETS (茶具)	219
7.3 TEA CUSTOM (茶俗)	223
7.4 TEA ART (茶艺)	224
职业技能鉴定要点	241
单元测试题	242

单元测试题答案	247
职业技能鉴定考核简介	248
知识考核模拟试卷(一)	250
知识考核模拟试卷(二)	254
知识考核模拟试卷(一)答案	258
知识考核模拟试卷(二)答案	259
技能考核模拟试卷(一)	260
技能考核模拟试卷(一)评分表	261
技能考核模拟试卷(二)	262
技能考核模拟试卷(二)评分表	263
技能考核模拟试卷(三)	264
技能考核模拟试卷(三)评分表	265



第一单元 名茶品赏与鉴别

- 1.1 名茶概述
- 1.2 名茶品赏
- 1.3 名茶鉴别



引导语

我国是茶树原产国，也是世界上最早利用茶叶的国家。

名茶起源于贡茶。贡茶在公元5世纪就有记载，经过一千多年的生产与实践，我国劳动人民利用独有的茶叶资源，创造和发展了品类繁多的名茶。这些名茶，或产自名山名水、或产自名种名丛、或生长条件特别优越，经过独特的制作，形成了千姿百态的外形和各具特色的内质。名茶之所以有名，主要是其具有独特风格、优良品质和较高的产量，并能被社会所公认而形成的。名茶在我国茶业发展史中有着特别重要的地位。

充分了解并掌握各类名茶的茶理与茶性，是认识中国茶叶知识的主要内容。

在本单元中，主要介绍部分具有代表性的名茶，了解如何对它们进行正确的品尝与鉴别，并结合茶艺冲泡方面的知识，使学员对名茶的基本知识有一个比较全面的掌握。

学习要点

● 熟悉

名茶的定义和名茶的基本特征，包括了解红茶、绿茶、青茶、黑茶、黄茶、白茶等各类名茶的外形和内质。

● 掌握

历史名茶与新创名茶的相关知识和基本冲泡方法。



1.1 名茶概述

1.1.1 名茶

名茶是指具有一定知名度的好茶。通常，名茶具有独特的外形和优异的色香味品质，能够被特定消费人群认同，附加值高。

1.1.2 名茶的形成

通常，名茶的形成都具有一定的历史渊源或一定的人文地理条件（如有风景名胜，或有优越的自然条件和生态环境）（见图 1—1）。除了外界因素，名茶往往品种优良，肥培管理较好，有一定的采摘标准和精湛的工艺技术。



图 1—1 龙井茶园

我国在周武王时期（公元前 1135 年），茶叶便已作为贡品。春秋战国时代（公元前 770—前 221 年），茶叶被用作祭品和蔬菜。西汉时期（公元前 206—公元 8 年），茶叶已成为商品。西晋时期（公元 265—316 年），寺庙栽培的茶树已有一部分被采制为贡茶。到了唐朝，宫廷大兴茗饮之风，贡茶品目达 50 多个。

相关链接：

当时，民间流传“春风三月贡茶时，筐箱渐见新茶来”，也有“十日王程路四千”之称。就是指要用十天时间火速将贡茶送到京城，供皇亲国戚在清明宴会上饮用。

贡茶产生的地区很广,按现在的行政区划分,涉及湖北、湖南、河南、陕西、四川、安徽、浙江、江苏、江西、福建等省。在各省区茶界的能工巧匠和制茶工艺师的创造和发挥下,使我国历代名茶层出不穷。名山、名寺出名茶;名种、名树生名茶;名人、名家创名茶;名水、名泉衬名茶;名师、名技评名茶。很多名茶就从贡茶中创造和发展起来了。

贡茶和名茶在历史上是密切关联的,很多茶品,在古代因纳贡而名声大振。所以说“名茶源于贡茶”也不无道理。我国现在的许多历史名茶就是由贡茶演化而来的,如西湖龙井、碧螺春、顾渚紫笋等。名茶中的一部分精品、极品、绝品作为贡品;一部分进入市场成为商品。

名茶源于古代贡茶,贡茶是古代名茶,贡茶和名茶都是品质优良的茶叶,而且贡茶质量可能比名茶更好。贡茶与名茶就茶叶品质这一自然属性来说是相同的。但是,贡茶只作为产品,无偿奉献纳贡,名茶可作为商品进入市场交换。在市场经济条件下,开发名茶,发展名茶生产,更不能忘记它的商品属性。因为没有一定生产量的名茶,没有进入茶叶市场的名茶,不具有商品属性,只能算是名茶样品,是处于“胚胎”状态的名茶。

1.1.3 名茶的特征

培育名茶需要相应的自然条件。茶树是喜阴植物,“茶宜高山之阴,而喜日阳之早”这句话就概括了茶树对环境的要求,明确指出优质茶叶产于向阳山坡有树木荫蔽的生态环境。因为茶树起源于我国西南地区亚热带雨林之中,在人工栽培之前,它和热带森林植物共生,被高大树木所荫蔽,在漫射光多的条件下生长发育,形成了喜温、喜湿、荫蔽的生活习性。



图 1—2 云雾中的茶山



高山云雾出好茶（见图1—2），在海拔800~1200 m的山地，云雾弥漫、漫射光多、湿度高、昼夜温差大，正好满足了茶树生长发育对环境条件的要求。酸性土壤环境（pH4.5~6.5）适宜茶树的正常生长。优良的茶树品种在这种自然条件的环境中，不仅能大幅度提高茶叶产量，而且能显著提高茶叶品质和茶叶的知名度。

每种名茶都有它良好的生态环境，都有一个美好的传说和动听的故事。例如，“碧螺春”有一个碧螺姑娘的传说，并由康熙皇帝将“吓煞人香”改名为“碧螺春”；“君山银针”则包含了君山的起源，也有一个神话般的故事，更有诗句“柳井有泉好作饮，君山无处不宜茶”；而“西湖龙井”有乾隆皇帝御笔亲提的“十八棵御茶”，更是见证了西湖龙井的辉煌。

名茶颇受广大茶友的欢迎，并被社会承认。据统计，2004年我国出口特种茶达90万担左右，同比上升12.49%。

1.2 名茶品赏

我国茶叶生产历史悠久，品类繁多，外观造型千姿百态，香气、滋味各具特色。名茶中有红茶、绿茶、青茶、黄茶、黑茶和白茶。它们的品质特征各有特色，下面逐个进行介绍。

1.2.1 蒙顶甘露茶

1. 蒙顶甘露茶的由来

“扬子江中水，蒙顶山上茶”，这是古往今来名茶爱好者赞誉蒙顶甘露茶的著名诗句。蒙顶甘露是蒙山上最光彩夺目的一颗明珠，历史悠久，在明朝嘉靖二十年（公元1541年）《四川雅安府志》已有“蒙山上清峰产甘露”的记载。

“甘露”两字的来源有下面三种不同说法：

一是公元前53~前50年西汉宣帝刘定把“甘露”定为年号。在此期间正值吴理真在蒙山种茶，后人为纪念吴理真，就把最好的蒙山顶上茶定名为“甘露”。

二是山中多雨露，称为“露茶”，而梵语“甘蒙”是念祖的意思，合起来称为“甘露”。

三是描写茶汤的滋味鲜美如甘露。如陆羽所说的“与甘露醒醐抗衡也”。据记

载上清峰下的皇茶园旁有“古蒙泉”此泉“大雨不盈，大旱不涸，影可鉴人”，用此泉泡茶，色香味更胜一筹。

蒙顶甘露茶在东汉时被称为“圣阳光”吉祥花，采制后献给当地官员。从唐朝起作为贡茶，每年春天茶芽萌发时名山县官率领全县七十二寺院的和尚上山向“仙茶”朝拜后开采，并按一年的天数采360叶，禁止老百姓采摘。“仙茶”制成后装入特制的银盒中进贡（银盒长宽各4寸2分，高4寸），专供皇帝祭祀天地和祖宗之用。蒙顶甘露茶一直延续了一千多年，到满清被推翻后才停止生产，堪称中国茶叶史上的一个奇迹。主要原因是生产制造全由寺院负责，分工明确。名山全县有七十二寺院，蒙山占一半。峰顶有千佛寺、静居庵、天盖寺、永兴寺等名刹，分别负责茶园管理，鲜叶采摘，蒙顶茶加工和鉴评，有“采茶僧、制茶僧、看茶大师”之称。

蒙顶甘露茶是历史名茶、贡茶。据考证，蒙顶甘露是在总结“玉叶长春”（公元1112年）和“万春银叶”（公元1120年）两种茶炒制经验的基础上研制成功的。它继承了上述两种茶炒制方法的优点，又加以改进提高直到现在，逐步形成了蒙顶甘露独特精湛的炒制技术。

2. 生态环境

蒙顶山位于四川省名山县，地处川西平原西南边缘，东临蒲江县，西靠雅安市，南接丹棱的洪雅县，北壤邛崃市。

蒙顶山林木丰茂，莲花山层峦叠嶂，总岗山峭壁奇峰，与蒙莲两山对峙。河流源头出于本境，得天独厚的生态环境，为茶叶生产创造了优越的自然条件。年平均气温在15.4℃。有四季分明的气候特征，但冬无严寒，夏无酷暑。年平均降水量为1501mm，年平均湿度为82%，土壤大多数为酸性和微酸性。

3. 采摘标准与加工工艺

（1）采摘。蒙顶甘露茶采摘细嫩茶芽。每年春分时节，当茶园中有5%左右的茶芽萌发时，即开园采摘，标准为单芽或一芽一叶初展。

（2）加工工艺。加工工艺分为高温杀青，三炒三揉，解块整形，精细烘焙等工序。