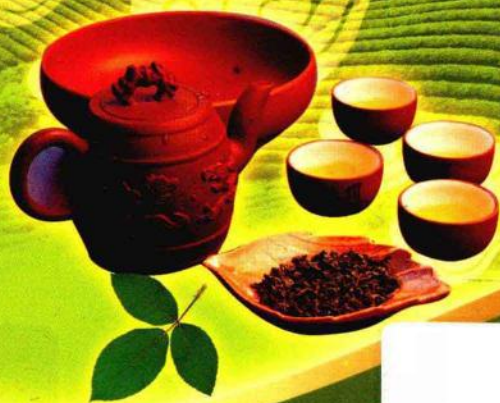


中等职业学校 | 高星级饭店运营与管理 | 专业教材

茶艺基础

CHAYI JICHU

刘小红 易丹 主编



西南师范大学出版社
国家一级出版社 全国百佳图书出版单位



中等职业学校 | 高星级酒店运营与管理 | 专业教材

茶艺基础

CHAYI JICHU

刘小红 易丹 主编



西南师范大学出版社

国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

茶艺基础/刘小红,易丹主编.—重庆:西南师范大学出版社,2013.8

高星级饭店运营与管理专业教材

ISBN 978-7-5621-6405-0

I. ①茶… II. ①刘… ②易… III. ①茶叶—文化—中国—中等专业学校—教材 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 196803 号

茶艺基础

刘小红 易丹 主编

责任编辑:段小佳 李玲

书籍设计:  魏显锋

排版:重庆大雅数码印刷有限公司

出版发行:西南师范大学出版社

(重庆·北碚 邮编 400715)

网址:www.xscbs.com

印刷:重庆市蜀之星包装彩印有限责任公司

开本:787mm×1092mm 1/16

印张:7.25

字数:155千字

版次:2013年9月第1版

印次:2013年9月第1次印刷

书号:ISBN 978-7-5621-6405-0

定 价:21.00 元

总序

随着社会经济的快速发展,旅游业已成为全球经济中发展势头最强劲和规模最大的产业之一。酒店业是旅游业的三大支柱产业之一,旅游业的发展为酒店业和酒店职业教育提供了强大的发展动力。酒店从业人员的服务质量关系企业的生命与行业的声誉,而培养合格的酒店业从业人员须有符合行业需要的专业教材。

为适应我国当前的中等职业教育发展形势,配合国家示范性中等职业学校建设计划,重庆市旅游学校一直致力于打造“服务重庆,辐射西部,面向全国,与国际接轨”的职教品牌学校。学校希望通过示范校建设,切实在中等职业教育改革发展中发挥引领、骨干和示范作用,为国家和区域经济发展培养技能型、实用型人才,在专业建设中能为其他职业学校同类专业提供参考,现特别推出高星级饭店运营与管理专业系列教材。

本系列教材,在吸纳了中澳职教项目课程开发经验的基础上,遵循“以职业能力为本位,以项目任务为载体”的原则,科学选择教材内容,精心编制教材体系。教材编写坚持以就业为导向、以人的全面发展为中心,突出实践技能的培养,注重学生职业素养的提升。教材难度适中,符合中等职业教育学生的现状,实用性强,既可供中职学校高星级饭店运营与管理专业师生作为教材使用,也可作为酒店专业的培训教材。

本系列教材在编写过程中,得到了重庆澳维酒店、重庆白鹭原茶艺馆、重庆天扬咖啡有限公司等企业的大力支持与帮助,在此表示衷心的感谢。

重庆市旅游学校

2013年6月

前言

茶艺是悠久灿烂的中国茶文化最精彩的表现方式,2008年茶艺被列入国家级非物质文化遗产名录,对其进行保护与开发。作为茶文化传播者的茶艺师,已成为服务行业中最紧缺的人才之一。《茶艺基础》的编写突破了传统的学科知识体系,将茶艺师职业岗位能力分析和具体工作过程融入全书,以项目导向、任务驱动和教学做一体化的教学模式进行内容的编排,突出了职业能力和职业素质的培养。全书共安排了七个项目,每一个项目由多个工作任务组成,其主要内容为茶艺相关知识、茶叶的识别、绿茶茶艺、红茶茶艺、乌龙茶茶艺、黑茶茶艺、花茶茶艺。

本书内容反映了茶艺发展的新动向,依照茶艺师岗位和实际工作过程,设计了学习情境,十九个任务均按照项目教学体例编写,将专业能力、方法能力及社会能力融于工作任务之中,并辅以任务拓展版块,有助于培养读者的可持续发展能力。本书文字简明易懂,注重茶艺的实用性,突出茶艺师岗位实践能力的培养。图文并茂的形式使读者能更直观地理解 and 操作,达到事半功倍的效果。

本书既适合作为中等职业学校高星级饭店运营与管理、旅游管理及相近专业教材,也可以作为在职人员或茶艺爱好者的培训教材或自学用书。本教材建议学时为72学时,具体学时分配可参照下表:

项目	内容	建议学时
一	茶艺相关知识	7
二	茶叶的识别	11
三	绿茶茶艺	11
四	红茶茶艺	8
五	乌龙茶茶艺	12
六	黑茶茶艺	8
七	花茶茶艺	10
机动		5
合计		72

本书由重庆市旅游学校刘小红、易丹主编。感谢重庆市旅游学校、重庆白鹭原茶艺馆对本书出版的大力支持！本书在编写中参考了茶文化界的许多专家的著作，在参考文献中分别注明，特此鸣谢！

编者
2013年6月

目录

MULU

项目一	茶艺相关知识	1
	任务一 介绍茶的起源	2
	任务二 介绍茶文化的发展	7
	任务三 介绍茶与文学艺术	14
项目二	茶叶的识别	23
	任务一 认识绿茶	24
	任务二 认识红茶	30
	任务三 认识青茶(乌龙茶)	34
	任务四 认识黄茶	38
	任务五 认识白茶	41
	任务六 认识黑茶	45
项目三	绿茶茶艺	51
	任务一 泡茶用水	52
	任务二 绿茶茶艺服务	55
项目四	红茶茶艺	63
	任务一 认识茶具	64
	任务二 红茶茶艺服务	70

项目五	乌龙茶茶艺	75
任务一	泡茶三要素	76
任务二	乌龙茶茶艺服务	80
项目六	黑茶茶艺	87
任务一	茶叶的品鉴	88
任务二	黑茶茶艺服务	91
项目七	花茶茶艺	97
任务一	茶叶的储存方法	98
任务二	花茶茶艺服务	101
参考文献		107

茶艺相关知识

项目描述

中国是茶的发源地,茶与厚重的中国历史相结合,已经融入到中华民族的古老文明中。俗话说“柴米油盐酱醋茶”,茶已经成为百姓日常生活的必需品。“茶为国饮”,在生活中,每个人都会有自己喜爱的那杯茶。从本项目开始,让我们来学习中国茶艺和茶文化。

学习目标

- ① 通过与客人的主动交流,能热情礼貌地向客人介绍茶文字和茶树的起源以及我国用茶的源流;
- ② 通过与客人的积极沟通,能根据客人需求向客人介绍唐代烹茶文化、宋代点茶文化;
- ③ 在为客人提供茶艺服务的过程中,能以时间为序向客人简要叙述中国饮茶方式的演变;
- ④ 能将茶诗词介绍熟练地运用于茶艺服务中,增加茶艺服务的文化色彩;
- ⑤ 能在茶艺服务中巧妙地用书法、绘画作品来营造意境。

任务一

介绍茶的起源

任务目标

1. 通过与客人的主动交流,能热情礼貌地向客人介绍茶文字和茶树的起源。
2. 通过与客人的积极沟通,能根据客人需求,向客人介绍我国用茶的源流。

资源准备

1. 仿真茶艺馆实训场地。
2. 多媒体教具。
3. 茶艺师化妆用器及服饰。

任务描述

某职业学校高星级饭店运营与管理专业的张同学,对茶艺非常感兴趣,沏茶操作娴熟,常在学校的各类接待活动中进行技能展示。由于表现出色,小张被挑选到某知名高星级酒店的茶艺馆实习。在实习工作期间,小张由于在茶艺服务过程中不能够很好地与客人交流茶艺与茶文化知识,迟迟未能作为茶艺师独立上岗。实习很快就要结束了,小张下决心返校后认真补习茶艺与茶文化理论知识,早日成为一名优秀的茶艺师。

任务分析

一、茶的文字

中国古代是世界上最具有影响力的国家之一,茶也如丝绸、瓷器一样,是中华文明的象征。世界各国最初所饮的茶叶、引种的茶树以及栽培技术、加工工艺、饮茶方法、茶事礼俗等,都是直接或间接地由中国传播去的。中国是世界上最早发现、种植和利用茶的国度,被誉为“茶的祖国”。

“茶”字从“荼”字简化而来,“荼”字在中唐之前一般都写作“荼”字。由于茶叶生产的发展,茶这个文字的使用频率也越来越高,因此,民间的书写者,为了将“茶”的意义表达得更加清楚、直观,就把“荼”字减去一画,成了现在我们看到的“茶”字。

“茶”字由“艹、人、木”三部分组成,意为人在草木间,谁能不喝茶,引导人类回归大自然、热爱大自然。“茶”字有三层含义:第一,茶是植物。种茶说的“茶”,就是指种的茶树。第二,茶是经济作物。制茶说的“茶”,就是指用茶树的叶子经过采制而成的经济作物——茶叶。第三,茶是饮品。喝茶说的“茶”,就是指用加工制作的茶叶泡制的饮料。



“茶”字的各种书法字体

二、茶树的起源

中国是最早发现和利用茶树的国家,被称为“茶的祖国”。文字记载表明,我们的祖先在3000多年前就已经开始栽培和利用茶树。关于茶树的起源问题,历来争议较多,随着考证技术的发展,人们才逐渐达成共识,即中国是茶树的原产地,并确认中国西南地区(包括云南、贵州、四川)是茶树原产地的中心。如今全国有10个省份198处地方都发现了野生大茶树。在云南省勐海县的大黑山原始森林中,有一株1700年前的野生大茶树,树高32.12米,至今仍然枝叶繁茂,被人们称为“茶树王”。从古至今,我国已发现的野生大茶树,时间之早,树体之大,数量之多,分布之广,性状之异,堪称世界之首。

茶树是一种多年生的木本、常绿植物,性喜温暖、湿润,在南纬45°与北纬38°间都可以种植,最适宜的生长温度在18℃~25℃之间。土质疏松、土层深厚、排水、透气良好的微酸性土壤是较理想的茶园土壤。采茶在农历二月、三月、四月之间进行,这时候的茶叶芽嫩如笋。



茶园



茶叶



茶花

三、用茶源流

茶在中国的应用过程,大致可分为三个相承启的阶段:药用、食用和饮用。然而三者又不可能进行绝对划分,现在主要是以品饮为主,但同时又有茶之药用和食用功能。

(一) 药用

传说早在四五千年前的神农时代就有“神农尝百草,日遇七十二毒,得茶(茶)而解之”(《神农本草经》)。神农最早发现和认识了茶,并以茶为药,发现了茶的药用功能,是中国使用茶叶的鼻祖。经过后人长期实践,发现茶叶不仅能解毒,而且配合其他中草药,可医治多种疾病。东汉华佗《食经》中:“苦茶久食,益意思”,记录了茶的医学价值。对于我国

边疆少数民族而言,茶的药用功能更为突出,流传着“宁可三日无粮,不可一日无茶”的谚语。这是因为,像藏族、蒙古族、维吾尔族等少数民族都居住在高寒地区,他们肉、奶食品吃得较多,蔬菜吃得较少,而喝茶既可消食去腻,又可补充人体所需的多种维生素和微量元素。

(二) 食用

食用茶叶,就是把茶叶作为食物充饥,或是做菜吃。直到现在,人们也有把茶叶加工成茶末、茶粉后,加入饼干、糕点中食用的。早期的茶,除了作为药物之外,很大程度上还是作为食物用品而出现的,这在前人的许多著述中都有记载。流传至今的,还有一些原始形态的茶食仍为现代人所享用,如食用擂茶(米茶豆姜等原料做成的浆或粥)。云南部分少数民族仍有吃“竹筒茶”的习惯,就是将茶叶放在竹筒里发酵,三个月后取出晒干,加香油浸泡,作为蔬菜食用。

(三) 饮用

饮用就是做成茶汤来作为饮料,或是解渴,或是提神,因为茶叶清香鲜爽,给人以美好享受。中国的饮茶,在秦统一巴蜀之前,就已经在巴蜀兴起了。巴蜀的茶事可上溯到西周初年,当时巴蜀向周朝进贡的物品中就有茶。

如今,茶已成为风靡世界的三大无酒精饮料之一,饮茶风尚遍及全球。在我国,茶是公认的“国饮”。“开门七件事,柴米油盐酱醋茶”,“文人七件宝,琴棋书画诗酒茶”。人们敬茶爱茶、习茶品茶,以茶待客、以茶会友,从而形成一种具有深刻文化内涵的艺术——茶艺。

任务拓展

★ 世界各国的“茶”字

茶由中国传到世界各地,中国是世界上最早确立“茶”字字形、字音和字义的国家,现今世界各国的“茶”字的译音均起源于中国。在中国,“茶”因为人文、地理的不同,而有两种发音方式,在北方发音为 CHA,在南方发音为 TEE。因此由中国北方输入茶的国家,发音为 CHA,而由中国南方经海线输入茶的国家,发音为 TEE。以下是几国的“茶”字:

茶字	国别	茶字	国别	茶字	国别
お茶	日本	te	瑞典	tea	英国
téh	印尼	thé	法国	teh	马来语
tae	以色列	tsai	希腊	tè	意大利
Thee	荷兰	Čai	捷克	chá	葡萄牙
qai	俄国	çay	土耳其	té	西班牙
Tee	德国	cha	菲律宾越南		

★ 茶故事二则

一、以茶代酒的故事

在酒桌上常听人说“以茶代酒,不成敬意”。对于不喝酒的人来说,既推了酒,又不失礼节。其实“以茶代酒”的做法始于三国东吴的末代皇帝孙皓。孙皓好酒,经常摆酒设宴,

要群臣作陪。他的酒宴有一个规矩：每人以7升酒为限，不管会不会喝，能不能喝，7升酒必须见底。群臣中有个人叫韦曜，酒量只有2升。韦曜原是孙皓的父亲南阳王孙和的老师，也就是太傅，故孙皓对韦曜格外照顾。看他喝不下了，就悄悄换上茶，让他“以茶代酒”，使他不至于因喝不下酒而难堪。



以茶代酒



炎帝神农氏

二、茶伯乐神农的故事

神农，即传说中的炎帝，因发明农耕，带领众人种植粮食，解决了生存危机，人们为了感激他的丰功伟绩，尊称他为神农。相传在公元前2700多年，神农为了给人治病，经常到深山野岭去采集草药，而且还要亲口尝试挑选药材。有一天，神农尝了一种有剧毒的草，有些口渴，于是架起了锅准备煮水喝，但水还没烧开他就昏过去了。后来，一阵香气使神农苏醒过来，当他去舀水喝时，发现锅里多了几片绿叶，水也变成了黄绿色。神农喝了点锅里的汤水，感觉清香中微带苦涩，生津止渴，而且身上的毒很快就解了。神农观察四周，发现这绿叶正是从锅旁边的大树上飘下来的。他便采摘了很多绿叶带回去，作为大家的解毒“圣药”，并为之取名为“茶”。从此之后，茶正式登上了人类社会的舞台。

任务演练

演练一：

在你准备向客人介绍茶的起源之前，请先将下列描述填写完整。

1. 中国_____是茶树原产地的中心。
2. 茶树是一种多年生的_____植物，性喜_____，在南纬45°与北纬38°间都可以种植。
3. 茶在中国的应用过程，大致可分为三个相承启的阶段：_____。
4. 流传至今的，还有一些原始形态的茶食仍为现代人所享用，如_____和_____。
5. “茶”字在中唐之前一般都写作_____字。

演练二：

学生两两配对，进行客人与茶艺服务员的角色扮演，在教师的指导下，模拟介绍茶树的起源。

演练三：

学生两两配对，进行客人与茶艺服务员的角色扮演，模拟介绍我国用茶的源流。

学习评价

依据小组演练的情况,实行小组内成员互评和教师评价,给出提升建议并进行综合评价,填入下表中。

“介绍茶的起源”任务评价表

评价项目	技能标准	评价					
		组内成员			教师		
解说效果	内容充实,清晰流畅	好	合格	不合格	好	合格	不合格
	语音标准,语调柔和	好	合格	不合格	好	合格	不合格
职业素养	端庄大方,热情周到	好	合格	不合格	好	合格	不合格
	能与客人有效沟通,有团队合作精神	好	合格	不合格	好	合格	不合格
知识要求	茶树的起源	好	合格	不合格	好	合格	不合格
	我国用茶的源流	好	合格	不合格	好	合格	不合格
老师建议:					综合评价: 好 合格 不合格		
个人努力方向:							

任务二

介绍茶文化的发展

任务目标

1. 通过与客人的主动交流,能根据客人需求介绍唐代烹茶文化。
2. 通过与客人的积极沟通,能根据客人需求介绍宋代点茶文化。
3. 在为客人提供茶艺服务的过程中,能以时间为序,向客人简要讲述中国饮茶方式的演变。

资源准备

1. 仿真茶艺馆实训场地。
2. 多媒体教具。
3. 茶艺师化妆用器及服饰。

任务描述

周六下午,茶艺馆里来了两位客人,茶艺师小李热情有礼地接待了客人的到来。随后,客人用有些生硬的汉语点了冻顶乌龙茶,小李开始娴熟地一边为客人泡茶,一边做茶艺解说。在品饮时,客人不断地点头称赞,其中一位客人对小李说道:“你泡的茶口感很好,丝毫不比我们的家乡茶逊色!我们是来重庆学汉语的日本留学生。你们的传统文化博大精深,很有意思,茶文化也是如此。”另一位客人接着称赞道:“我们日本人一般都喜欢茶,用喝茶时间来谈生意、读书、约会等等。听说你们中国人用茶有几千年以上了,真是伟大!我们两个国家是近邻,不知道茶文化有没有关联?”小李笑着回答说:“当然有联系啦,现在日本茶道中的抹茶道采用的就是中国宋代的点茶法。如果你们有兴趣,我可以给你们详细介绍点茶是如何进行的。”两位客人不约而同地点头称是。随后,小李根据自己掌握的茶知识,为客人绘声绘色地介绍了我国宋代的点茶、斗茶等茶文化。

任务分析

一、三国以前茶文化的启蒙

中国饮茶历史最早。陆羽《茶经》记载:“茶之为饮,发乎神农氏,闻于鲁周公。”早在神农时期,茶及其药用价值已被发现。《神农本草经》等史籍所记载的神农尝百草的故事,实际是中国茶叶与中华文化相互结合的本源,也是中华茶文化的摇篮。古人直接含嚼茶叶鲜叶,汲取茶汁,感受其芬芳、清口。随着人类生活的改善,生嚼茶叶的习惯转变为煎服。

巴蜀是我国茶叶文化最初兴起的地区。根据《华阳国志·巴志》记载,周武王伐纣后,巴蜀等西南小国曾以所产的茶叶作为贡品,而且西周初年已经有了人工栽培的茶园。顾炎武曾指出,“自秦人取蜀而后,始有茗饮之事”,即认为秦统一巴蜀之后,中国的饮茶习俗才出现并慢慢传播开来。史料记载,西汉时期,饮茶活动在巴蜀一带开始盛行。相传,汉宣帝时期的谏议大夫王褒专门买了一个家奴负责茶事,并制定了“烹茶茶具”、“武阳买茶”等“工作守则”(《僮约》)。可以看出,西汉时,四川一带已经开始饮茶,茶已是宫廷及官吏家中的一种高雅消遣,买茶也成为一种生活常事,并出现了茶叶交易市场,茶业开始发展。三国魏代《广雅》中已最早记载了饼茶的制法和饮用。



武阳买茶



以茶待客

二、两晋、南北朝茶文化的萌芽

到了两晋、南北朝,茶叶从奢侈品逐渐成为普通饮料,茶俗进入日常生活。随着文人饮茶的兴起,有关茶的诗词歌赋日渐问世,茶已经脱离作为一般形态的饮食步入了文化领域,中国茶文化开始萌芽。以茶待客、以茶示俭、以茶为祭、以茶入文成为这一时期茶文化的主要特征,茶慢慢发展成为了酒的替代品。东晋《中兴书》记载有吴兴太守陆纳以茶和水果招待将军谢安的故事。南齐武帝萧赜也提倡以茶为俭,曾下诏书说:“我灵座上,慎勿以牲为祭,但设饼果、茶饮、干饭、酒脯而已。”

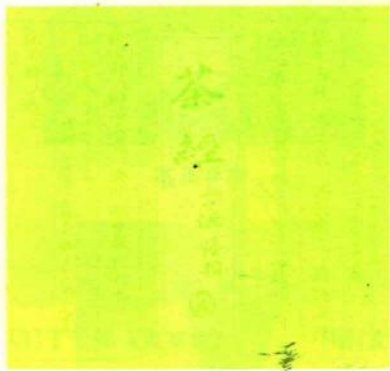
三、唐代茶文化的形成

唐朝具有强盛的国力、开放的文化,佛教发展,诗风大盛,促使饮茶之风传遍全国。茶叶生产迅速发展,产茶区域扩大,茶的品种增加,品质明显提高,涌现了许多名茶。由于唐代的茶叶已经远销我国西北少数民族地区,故茶马交易也开始出现,并逐渐发展。唐朝实行贡茶制,最早在浙江长兴县顾渚山设立贡茶院,并实行国家茶叶专卖制,开始征收茶税。

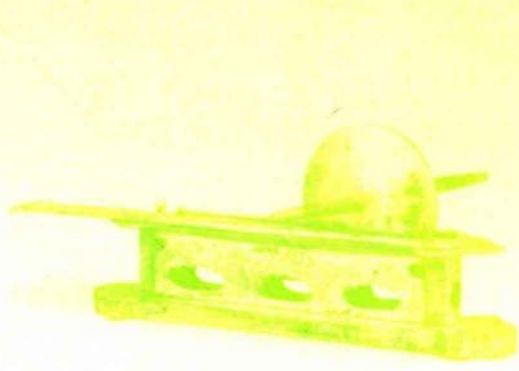
唐人饮茶讲究鉴茗、品水、观火、辨器。唐朝已经出现专门的烹茶器具和论茶专著。陆羽的《茶经》问世使茶文化发展到一个空前的高度,标志着唐代茶文化的形成。《茶经》是世界上第一部茶文化专著,总结了唐代以前有关茶的特征、产地、功效、培植、采摘、煎煮、饮用等十分广泛的内容,被誉为“茶叶的百科全书”。《茶经》首次把饮茶作为一门艺术,并且把儒、释、道三家的思想文化融入饮茶中,首创中国茶道精神,是中国茶叶生产、茶叶文化历史的里程碑。因此陆羽也被后人称为“茶圣”。一时间饮茶之风盛行华夏南北,真可谓“自从陆羽生人间,人间相学事新茶”。此后唐代又出现大量茶书、茶诗,有张又新的《煎茶水记》、苏廙的《十六汤品》、斐汶的《茶述》等。

唐中叶盛行煎茶,这主要与当时的制茶工艺有关。陆羽在《茶经》中力倡煎饮法,对煎

茶方法做了详细的叙述。煎茶法用的茶是饼茶,主要程序是:炙茶(烘干发香),碾茶(打成粉末),罗茶(筛出细粉),烧水,一沸时加盐,二沸时舀水、环击汤心、倒入茶粉,三沸时点水,分茶入碗,敬奉宾客。陆羽特别重视煎茶时要培育出美丽的“沫饽”,沫饽即汤花,指的是茶汤表面上浮起的一层细密均匀的白色泡沫。唐代的其他诗人也都很欣赏汤华,常用乳、花等美好事物来形容。



(唐)陆羽《茶经》



陕西法门寺出土的唐代宫廷茶具——银茶碾

四、宋代茶文化的兴盛

宋朝时期的茶区在不断扩大,种植、采制、烹茶技艺等日趋精湛。茶业重心开始南移,建茶(广义的武夷茶区)崛起,贡茶院南迁至福建建安北苑,成为中国团茶、饼茶制作的主要技术中心。建安北苑出产的龙凤茶名冠天下,这种模压成龙形或凤形的专用贡茶又称龙团凤饼。

宋代市井间茶馆林立,饮茶方法在唐代基础上又迈进了一步,盛行典雅精致的点茶法。点茶法和唐代烹茶法最大不同之处就是不再将筛过的茶末放到锅里去煮,而是放在茶盏里,用少量开水调匀后,再添加开水,边添加边用一种竹制的茶筴反复击打,使之产生泡沫(称为汤花),达到茶盏边壁不留水痕者为最佳状态。宋代茶人除了追求美丽的茶汤泡沫外,也讲究茶汤的真味,点茶不添加食盐,单纯品尝茶叶的芳香和滋味。南宋末期,日本僧人南浦昭明到我国求学取经,首次将中国的点茶法传到日本,成为中国茶道在日本的最早传播者。后经日本茶道创始人千利休改造而成日本茶道。现在日本茶道中的抹茶道采用的就是点茶法。

宋代风行评比调茶技术和茶质优劣的斗茶,也称茗战。斗茶时采用点茶法。斗茶实际上就是茶艺比赛,通常是三五知己聚在一起,煎水点茶,互相评审,看谁的点茶技艺更高明。决定胜负的因素有二:一是汤色,二是汤花,最后综合评定味、香、色。汤呈乳白色,汤面泛“汤花”能较长时间凝住杯盏内壁不动,这样才算点泡出一杯好茶。点茶追求茶的真香、本味,并十分注重点茶动作的优美协调。斗茶时所使用的茶盏是黑色的,它更容易衬托出茶汤的白色,茶盏上是否附有水痕也更容易看出来。因此,当时福建建安生产的黑釉茶盏最受欢迎。

宋代茶业已有了很大发展,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。除了茶诗词、茶题材书画外,涌现出一批有关茶的著作,如蔡襄的《茶录》、熊蕃的《宣和北苑贡茶录》、审安老人的《茶具图赞》等。最为