

中国人应知的 茶道常识

蔡荣章 主编

插图本



茶与健康
茶席茶会
茶诗茶文
茶史文化
茶器知识
泡茶技艺
茶叶识别
茶叶制作
茶树栽培

中国人应该知道的

茶道常识

——茶与人生——



茶，是中国人最普遍、最喜爱的饮料之一。它不仅是中国人生活的一部分，也是中国文化的重要组成部分。茶道，作为一种追求精神境界的饮茶方式，在中国有着悠久的历史。本书旨在普及茶道常识，帮助读者了解茶与人生的关系。

茶与健康
茶席茶会
茶诗茶文
茶史文化
茶器知识
泡茶技艺
茶叶识别
茶叶制作
茶树栽培

中国人应知的 茶道常识



插图本

蔡荣章 主编

中华书局

图书在版编目(CIP)数据

中国人应知的茶道常识 / 蔡荣章主编. — 北京: 中华书局, 2012.1

ISBN 978 - 7 - 101 - 08355 - 2

I. 中… II. 蔡… III. 茶 — 文化 — 中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 234640 号

书 名 中国人应知的茶道常识

主 编 蔡荣章

责任编辑 林玉萍

出版发行 中华书局

(北京市丰台区太平桥西里 38 号 100073)

<http://www.zhbc.com.cn>

E-mail: zhbc@zhbc.com.cn

印 刷 北京天来印务有限公司

版 次 2012 年 1 月北京第 1 版

2012 年 1 月北京第 1 次印刷

规 格 开本 700 × 1000 毫米 1/16

印张 22 插页 2 字数 300 千字

印 数 1-10000 册

国际书号 ISBN 978 - 7 - 101 - 08355 - 2

定 价 38.00 元

序

以一问一答的方式来介绍一种学科的内容是让人读来轻松愉快的，有空了，心血来潮了翻它二页读它二条，没有非从头到尾研读不可，否则看不懂的顾虑。但是作为一本专题性的书，仍得要有完整性的内容与系统性的安排。

数位作者一起撰写的著作容易前后说法不一，或是重复太多，所以必须有人认真把关，而且不因某位作者的坚持己见而让读者无所遵循。若非原则性的错误而允许不同的看法，也必须加以注解。

一人独自撰写的著作经常发现非作者专业领域上的错误，这是无可奈何的事，所谓隔行如隔山。采取了多人共同撰写，各自专司自己熟悉的范围是可以较大程度地避免这样的缺点。

本书分为九章来陈述初学茶道之人应理解的茶学知识，第一章 茶树栽培、第二章 茶叶制作、第三章 茶叶识别、第九章 茶与健康 由在学校担任茶叶加工、茶叶识别、茶叶评鉴、茶与健康课的李丽霞老师撰写。第四章 泡茶技艺、第八章 茶席茶会 由对泡茶理论与实践（含茶席设计与茶会举办）有三十年经验，在学校担任茶思想研讨课的蔡荣章老师撰写。第五章 茶器知识 由在学校担任陶瓷艺术、茶具设计、泡茶技艺课的张玲芝老师撰写。第六章 茶史文化 由在学校担任陆羽《茶经》、茶书选读、泡茶技艺课的程艳斐老师撰写。第七章 茶

诗茶文由在学校担任茶文学欣赏、泡茶技艺课的陈茶凤老师撰写。这几位老师都在漳州天福茶职业技术学院茶文化系任职，不但撰写的内容与任教的课程一致，而且彼此联系讨论也很方便，这些都为写好这本书奠定了良好的基础。

这本书涵盖茶学基本知识较为完整，但提问仍然有限，回答的内容质量也只能就撰写者现有的能力与篇幅为之，不足之处，错误之处，尚请各界多加指教。

蔡荣章于漳浦

2011年5月15日

总目

第一章 茶树栽培	1
第二章 茶叶制作	29
第三章 茶叶识别	79
第四章 泡茶技艺	117
第五章 茶器知识	153
第六章 茶史文化	195
第七章 茶诗茶文	229
第八章 茶席茶会	255
第九章 茶与健康	283

目录

第一章 茶树栽培

(一) 环境

茶树要种在什么土壤中?	1
中国什么区域种不了茶树?	2
陆羽《茶经》说茶树最适宜种在何种土壤中?	2
茶树生长环境有何讲究?	3
高山茶的品质为什么好?	3
什么地方利于高质量茶树的生长?	4
世界上有哪几大茶区?	4
茶树起源于中国的什么地方?	5
如果茶树任其生长,会是什么样子?	6
茶树可以像蔬菜水果一样无土栽培么?	7
“名山出好茶”有道理么?	7
为什么说马路边的茶树不好?	8
“武夷岩茶”的“岩”字有何涵义?	8

(二) 品种

何谓大叶种? 何谓小叶种?	10
何谓茶树品种的适制性?	11
茶树品种的适制性有什么规律?	11

“正山小种”是哪种茶树制作成的?	12
直接以茶树品种命名的茶商品有哪些?	12
茶树有所谓的新品种(良种)么?	13
“台茶 12 号”也是茶树品种的名称么?	14
花店里卖的茶花与茶树开的花是同一回事么?	14
茶树在什么季节开花结籽?	15
“茶油”和“苦茶油”有什么区别?	16
茶树到底能活多久?	17
(三) 农法	
人工栽培的茶园是怎样管理的?	18
野生老茶树有什么特点?	19
大叶种如何采摘?	19
修剪型的茶园对茶树的成长与制成茶叶的质量有何影响?	20
茶园耕作上如何避免品种的混杂?	20
茶园施用有机肥或化肥有什么不同?	21
茶叶有农药残留问题吗?	21
何谓有机茶?	22
有机茶与非有机茶喝得出来吗?	22
有机茶与绿色食品茶、无公害茶有何区别?	23
抹茶原料为何要“遮阴”?	23
茶树繁殖有哪些方式?	24
茶树繁殖中的“扦插法”如何操作?	25
经常修剪的茶园为什么要“台刈”?多少年后就得进行“更新”?	26
一望无际的“万亩茶园”对茶叶品质有无影响?	27

第二章 茶叶制作

(一) 采青

采青有一定的采摘标准吗?	29
--------------	----

“手采”与“机采”有何差别?	30
哪些工具可以协助采茶?	31
不良的采青技术会造成什么后果?	31
乌龙茶的采摘标准是什么?	32
茶青越嫩越好吗?	33
瓜片的制作与其他茶叶制作有何不同?	33
采茶讲究时辰吗?	34
为什么有人背着竹篓子采茶,有人提着小篮或小盆采茶?	34
粗老叶制茶如何采青?	35
“茶到立夏一夜粗”是什么意思?	36
为什么各地采青次数不一样?	36
(二) 初制	
茶农为何要将采来的茶叶放在太阳下晒?	37
茶青制作中常遇到的不佳情况有哪些?	38
制茶是彻夜为之吗?	38
什么是制作乌龙茶的真功夫?	39
因儿茶素氧化程度不同将茶叶分为哪几类?	39
茶叶的汤色是如何造成的?	40
造成茶叶特殊香气的因素有哪些?	40
茶有哪些香型?	41
什么茶要被一种虫叮咬过才好喝?	42
调味茶大多以什么茶调成?	43
茶叶的“杀青”是指什么?	44
日本的煎茶为什么那么绿?	44
何谓“手揉”,何谓“机揉”?	45
“包布揉”与什么茶有关?	46
“珠茶”是“球形茶”吗?	47
茶的干燥方法有哪些?	47
“黄茶”有哪些?	49

茶青杀青后为什么要二次干燥?	49
清香型乌龙茶和传统乌龙茶到底有什么不同?	50
好的乌龙茶叶底有何特征?	51
(三) 精制	
制茶厂是如何划分“初制厂”与“精制厂”的?	52
没带茶梗的铁观音与枝叶连理的铁观音有何不同?	53
茶叶是否枝叶连理对外观有何影响?	54
茶叶精制时的剪切有何效用?	54
为何说“拣梗”最费人力?	55
茶叶的“拼配”是怎么回事?	56
茶叶必须在精制时再覆火一次吗?	57
俗话说“酒靠勾兑,茶靠拼配”有道理吗?	57
大茶商怎样才能平稳供应全年度的茶?	58
茶叶的“风选”有何作用?	58
茶叶“精制”有什么效用?	59
(四) 加工	
焙火有何效应?	60
“这批茶在精制的时候覆过火”是何意思?	61
焙火程度对茶叶有何影响?	61
铁观音除了“炭焙”,还有其他烘焙的方法吗?	62
花茶是如何加工的?	63
花茶都是属于绿茶类吗?	63
“双熏茉莉香片”“三熏茉莉香片”的双熏、三熏是何意思?	64
泡茶时放上一朵新鲜的茉莉花,可称之为花茶吗?	64
调味茶是用什么方法加工出来的?	65
什么茶都可以压成饼吗?	65
普洱茶的形状与紧压程度对品茗的效果有何影响?	66
茶叶的存放有何效应?	67
“渥堆”与单纯的“存放”有何差别?	67

后发酵是怎么回事?	68
(五) 贮存	
散茶行销的方式为什么逐渐被取代?	70
一次性真空小包装茶叶的流行趋势好吗?	70
为什么现在的茶都要低温保藏?	71
行销展示法对茶叶的质量有何影响?	72
茶叶应该怎样保存?	73
茶叶的保质期是多久?	73
老茶如何存放?	74
茶叶在长途运输中应如何保存?	75
绿抹茶、未行干燥的冷冻茶应如何存放?	75
江南湿度高的地区,一般日用茶有何简便保存方法?	76
买回来的茶受潮了,可用自家的铁锅翻炒一下吗?可拿去晒晒太阳吗?	77

第三章 茶叶识别

(一) 茶类的基本特点

茶干和茶汤均为绿色的就是绿茶吗?	79
红茶的英文叫什么?	80
工夫红茶因何得名?	80
功夫茶是什么?	81
“小种红茶”和“工夫红茶”有何区别?	81
国际上什么茶使用得最普遍?	82
闽北乌龙和闽南乌龙的茶性有何不同?广东乌龙又有何特点?	82
台湾的乌龙茶各有何品质特点?	83
“高山茶”是指什么茶?	84
白茶与其他茶类有何不同?	84
黄茶与绿茶有什么差别?	85
边疆少数民族主要饮用什么茶?	86

渥堆普洱与存放普洱有何区别?	86
依紧压茶的外形能判断茶的种类吗?	87
“粗茶”到底是什么?	88
(二) 茶叶的分类与命名	
六大茶类产生于何时?	89
茶的六大分类是怎么来的?	90
茶的发酵分类有哪些?	90
茶的市场分类有哪些?	91
有哪些茶类是按色泽命名的?	91
有哪些茶是依形状命名的?	92
有哪些茶是以原产地命名的?	93
“炒青”“烘青”“蒸青”“晒青”等称呼是根据什么命名的?	93
普洱茶的“晒青”有何特点?	94
乌龙茶中的“铁观音”“佛手”“水仙”等是如何得名的?	94
哪些茶是因典故而得名的?	95
菊普茶、罗汉果普洱是因何而得名的?	95
“十大名茶”指哪些茶?	96
“杜仲茶”“菊花茶”是什么茶?	96
(三) 茶叶的鉴赏	
各地方的茶叶比赛如何进行品质评鉴?	98
茶叶的评鉴环境有何讲究?	99
评鉴工作要考虑哪些因素?	100
评茶时对评茶用具有何要求?	101
评鉴时对水有何要求?	102
茶的评鉴程序是怎样的?	103
有“看茶识茶”之说吗?	105
茶汤混浊就说明茶“劣变”了吗?	106
不同的茶类有不同的香型分类吗?	107
评茶术语中的“纯正”“苦”“涩”等用语各指什么?	107

为何说“不苦不涩不为茶”？	108
从茶叶叶底能看出什么呢？	109
古人是如何品茶、鉴茶的？	109
一般消费者如何进入茶之欣赏领域？	110
(四) 购茶须知	
正规营销的茶叶包装上应该有哪些项目的标示？	111
高级茶应有哪些特别标示？	112
购买茶叶时，如何仅从茶叶的形状和色泽来判断品质呢？	112
是不是芽心多的绿茶就代表着质量高？	113
如何从茶汤的汤色、香气、滋味判断品质的高低？	113
每一类茶都是春天采制的最好吗？	114
真茶和假茶如何从外观与香、味加以区分？	114
新茶和陈茶有何区别？	115
为什么有些茶强调早春采制，有些茶强调晚春才采？	115
茶叶市场上高价的品牌与高档的品质有无相对应的关系？	116

第四章 泡茶技艺

(一) 评鉴泡茶法与品饮泡茶法

“审茶杯法”是怎样的一种泡茶方式？	117
利用“审茶杯组”冲泡茶汤有何作用？	118
评鉴泡茶法有哪些泡茶方式？	118
一般生活上所看到的是哪种泡茶法？	119
为何有些人喝茶时会将茶汤在口腔内吸两三回才喝下去？	120
评鉴泡茶法和品饮泡茶法的用具可以相互拿来使用吗？	120
评鉴泡茶法与品饮泡茶法有何交叉应用的机会？	121

(二) 泡茶用水

何谓软水？	122
矿泉水与饮用水适宜泡茶吗？泉水适宜泡茶吗？	122

有什么办法能让自来水变得可以泡茶?	123
冲泡不同类型的茶, 泡茶水温有何不同?	124
有什么简单的方法可以辨别泡茶用水的温度?	124
为何煮老的水不可以拿来泡茶?	125
(三) 泡茶置茶量	
什么是 1.5% 的置茶量?	126
2% 的置茶量有何意义?	127
一般泡茶时衡量置茶量的标准是什么?	127
“上投法”“中投法”“下投法”等术语与什么有关?	128
招待客人时以壶泡茶, 置茶量依什么而定?	128
为了泡好一壶茶, 在置茶量上有何技术性讲究?	129
(四) 浸泡时间	
以壶泡茶的场合, 茶叶浸泡时间有何规则可以遵行?	130
如何判断茶叶的浸泡时间?	131
有哪些非茶叶本身的因素会影响茶叶浸泡的时间?	131
有哪些茶叶本身的因素会影响茶叶浸泡的时间?	133
泡茶一定要达到标准浓度吗?	136
(五) 茶汤之标准	
每道茶的浓度应力求一致吗?	138
泡好茶的意义是什么?	139
茶汤所需要的浓度有一定标准吗?	139
茶汤温度对该种茶的品质欣赏有何影响?	140
(六) 各种泡茶法	
小壶茶法有什么特征?	142
小壶茶法需要的全套泡茶用具有哪些?	143
盖碗茶法有何特别的地方?	143
单位如何准备茶能让同仁们一天到晚都有茶喝?	144
出外旅行或因公出差, 如何让自己随时能喝到一杯好茶?	145
抹茶法有何要领?	147

冷泡茶法的茶水比例与浸泡时间应如何把握?	148
泡沫茶是如何调制的?	149
煮茶法应如何操作, 适合各种茶类吗?	149
有什么方法可以让茶叶一直浸泡在水中也能控制好茶汤浓度?	150
如何让很多人在短时间内一次喝到茶?	150

第五章 茶器知识

(一) 陶瓷材质

紫砂壶制作的泥料是天然的吗?	153
“紫砂壶”就是紫色的吗?	154
选用怎样的紫砂壶泡茶比较好?	155
不是用宜兴的紫砂泥料做的紫砂壶就不能叫紫砂壶吗?	156
怎样识别高温瓷、中温瓷和陶呢?	156
用瓷质的茶壶来泡茶也可以养壶吗?	157
用竹子或木头做的茶壶泡茶, 对茶汤的味道有影响吗?	158
用不锈钢的保温杯泡茶好吗?	159
用金银或玉石做成的茶具泡茶好吗?	160
用塑料瓶来装茶、泡茶好吗?	161
怎样直观判断化工壶和紫砂壶?	162
玻璃与瓷组合的杯子用来喝茶好吗?	162
陶与瓷组合制作的茶壶好吗?	163
用什么壶泡绿茶比较好? 用什么壶泡红茶与普洱茶比较好?	164

(二) 陶瓷工艺

为什么手工茶具会那么贵呢?	165
手拉坯制作的紫砂壶与模具做的壶有什么不同?	166
目前市场上的紫砂壶是怎样制作的?	168
茶具图案的手绘与贴花有什么区别?	168
陶瓷的釉上彩与健康有何关系?	169

彩色的瓷器能放进微波炉里加热吗?	170
高温烧制的茶具与低温烧制的茶具有什么区别?	171
为什么大部分紫砂壶都没有上釉?	173
上釉的茶具和没有上釉的茶具,哪一种拿来泡茶比较好?	174
青花瓷与青瓷是一样的吗?	174
景德镇烧窑的师傅在烧窑前为什么都要拜一下窑神?	175
瓷器烧成中的氧化烧与还原烧有什么区别?	177
选购紫砂壶时为什么要看是否三点平呢?	177
(三) 名家名壶	
陆羽是以什么标准来判断当时窑的优劣?	179
潮州功夫茶的茶具有何讲究?	180
应该从哪些方面去鉴赏名家紫砂壶?	181
紫砂壶真的是用得越久价值越高吗?	182
为什么大家都愿意花高价钱去买一把名家壶?	183
(四) 茶具与茶艺	
紫砂壶在使用前为什么要开壶?	185
长期使用的茶具内壁留有一层茶垢,好吗?	186
正确的养壶方法是怎样的?	186
紫砂壶有何特性?	187
北方大水杯泡茶与小壶多次冲泡相比,有什么区别呢?	188
与茶壶配套的杯子,为什么里面都是白色的?	188
韩国茶道中的茶壶很多都是横把式的,而且会多出一个碗来,为什么?	189
茶杯保温好不好?	190
为什么青花白瓷杯比紫砂白釉杯更容易清洗?	191
用紫砂壶泡茶最好是一把壶只泡一种茶吗?	191
用一个瓷盖碗泡着不同种类的茶会不会串味?	192
选购茶具时,一定要选择同一种材质的配成一套吗?	192
不同颜色的紫砂壶对泡茶有影响吗?	193
用紫砂壶才能泡出茶的真香真味吗?	194