

王建荣 周文劲 著

茶艺百科

浙江摄影出版社

七碗流风
丛书

七碗流风丛书

茶艺百科

王建荣 周文劲 著

浙江摄影出版社

责任编辑: 王文元
封面设计: 任惠安
版面设计: 周红霞
责任校对: 朱晓波

图书在版编目(CIP)数据

茶艺百科/王建荣, 周文劲著. - 杭州: 浙江摄影出版社, 2005.8
(七碗流风丛书)
ISBN 7-80686-375-3

I. 茶... II. ①王... ②周... III. 茶-文化-中国
IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第066754号

茶 艺 百 科

王建荣 周文劲 著

出版发行: 浙江摄影出版社

地址: 杭州市体育场路347号

邮编: 310006

电话: 0571-85170300-61010

网址: www.zjpub.org

经销: 全国新华书店

制版: 杭州富春电子印务有限公司

印刷: 杭州星晨印务有限公司

开本: 880 × 1230 1/32

印张: 5.75

字数: 130千 图: 208幅

印数: 0001-2000

2005年8月第1版 2005年8月第1次印刷

ISBN 7-80686-375-3/T·42

定价: 29.00元

(如有印、装质量问题, 请寄承印单位调换)

味如甘露胜醍醐，
服之顿觉沉疴苏。
身轻便欲登天衢，
不知天上有茶无。

茶艺百科



王震荣 周文勃 著

宋茶图典



梁纪平 著

茶事百味



于良子 著

目录

CONTENTS



第一章 茶艺

第一节 茶品 2

- 一 茶的起源、发展 2
- 二 茶叶加工发展史 5
- 三 现代茶叶分类 12
- 四 现代茶叶加工 21
- 五 茶叶成分及功能 30
- 六 茶叶审评 34

第二节 茶具 44

- 一 茶具的概念及其分类 44
- 二 古代茶具 50
- 三 现代茶具 54
- 四 茶具的选配 59

第三节 水品 63

- 一 鉴水试茶 63
- 二 古人对水的认识 63
- 三 沏茶择水 67

第四节 冲泡技艺 70

第五节 名茶茶艺 73

- 一 绿茶茶艺 73
- 二 红茶茶艺 76
- 三 乌龙茶茶艺 78
- 四 白茶茶艺 82
- 五 黄茶茶艺 83
- 六 普洱茶茶艺 83
- 七 花茶茶艺 85
- 八 袋泡茶茶艺 86
- 九 砖茶茶艺 86

第六节 环境 87

第二章 茶与文艺

- 一 茶与文学 94
- 二 茶与绘画 101
- 三 茶与歌舞 115
- 四 茶与戏曲 118

第三章 茶馆经营管理

- 一 经营 123
- 二 管理 128

第四章 民族茶俗

- 一 民族饮茶习俗 134
- 二 茶与婚嫁 147
- 三 茶与祭祀 156
- 四 客来敬茶 160
- 五 茶话会 161

第五章 国外饮茶风俗

- 一 日本茶道 164
- 二 韩国茶礼 166
- 三 美国饮茶风俗 167
- 四 英国人的午后茶 169
- 五 俄罗斯饮茶风俗 169
- 六 法兰西与茶 171
- 七 西北非人爱喝绿茶 172
- 八 阿根廷的马黛茶 173
- 九 印度人的饮茶方法 174
- 十 伊朗人每天十杯茶 175
- 十一 土耳其人饮茶成风 177
- 十二 大洋洲茶俗 178



中国茶叶博物馆

茶艺

第一章

茶艺是指赏茶、沏茶、品茶等艺茶之术及其风俗习惯，茶道则是艺茶过程中所追求和体现的精神享受。茶艺是茶道的载体，是茶事活动中物质和精神的中介，通过茶艺活动，能很好地体现充满诗情画意和富有哲理色彩的茶文化。茶艺是茶文化的外在表现形式，茶道则是需要通过心灵去体会的内在的精神本质。

茶艺的要素包括茶品、茶具、水品、技艺、环境、茶侣。首先欣赏和鉴别茶的品类，然后选择合适的茶具和水，选择和装点环境，通过精湛的习茶技艺，与茶侣一同享受茶带来的清香与愉悦。

一 茶的起源、发展

神農本草

《神农本草》



牛首人身的神农氏

神農氏之始也曰女媧鍊石而生人壽千百有常理民食鳥獸血而天降嘉禾是後聚米和餅而饗之以教萬民使世世食之而為百穀之祖使世之以食而命者知所自也

汉代甘露祖师吴理真
植茶遗址



中国茶叶博物馆内的茶圣陆羽像

人饮茶。人均年消费茶叶500克,茶已成为在全世界普遍受欢迎的一种天然营养保健饮料。

我国是茶叶的故乡,分为四大茶区:江南茶区、江北茶区、华南茶区、西南茶区。茶区的地理

区域东起台湾基隆,南到海南琼崖,西至藏南察隅河谷,北达山东半岛。全国茶叶产区以福建、浙江和云南产量较多,其次为湖南、四川和安徽等。随着我国茶叶生产的发展,茶叶科研机构和教育机构也得到了较大发展,已建立健全了科研和教育网络。大量的研究成果得以推广、应用,科学种茶、科学制茶和茶业管理的水平正在不断提高,为我国茶叶生产的发展奠定了坚实的基础。

中国茶主要生长在气候温润、土壤肥美、光照适宜、空气清新、雾气蒸腾的名山秀水之间。它吸天地之灵气,收万物之精华,在优越的生态条件下完成生长发育和生理生化的代谢过程。

中国茶种类繁多,品种优良,栽种管理精细,加工方法科学,加工工艺



黄山奇峰云海茶园



杭州西湖龙井茶园



云南西双版纳茶园

先进，花色品种齐全，品质风格独特，其中名优茶品种就有六百多个，这是世界上没有一个国家可以比拟的。

茶从发现、利用至今，已延续了数千年之久。在这期间，茶作为一种饮料，早已为人们所熟知；茶作为可延年益寿，防病治病的药物，也早已应用于临床实践。如今，随着科学的进步，茶学研究的不断深化，茶应用的广泛性、多样性，以及因某些特有成分而形成的专一性用途，愈来愈受到人们的瞩目。

我国西南地区的云、贵、川一带，是世界上最早发现野生大茶树和现存野生大茶树最多，最集中的地方。这里的野生大茶树具有最原始的特征和特性；与茶树同科、同属的植物也在这里为多。再根据茶树的生活特性，结合地质变迁、气候演变等大量资料考证，我国西南地区是茶树起源的中心地带，这已为世界众多的植物学家所认同。



海南通什茶园

古茶树

二 茶叶加工发展史

中国制茶历史悠久。自发现野生茶树，从生煮羹饮到饼茶，散茶，从绿茶到多茶类，从手工到机械化制茶，期间经历了复杂的变革。各种茶类品质特征的形成，除了茶树品种和鲜叶原料、土壤、气候等影响外，加工条件和制造方法也是重要的决定因素。

成，除了茶树品种和鲜叶原料、土壤、气候等影响外，加工条件和制造方法也是重要的决定因素。

（一）从生煮羹饮到晒干收藏

茶之为用，从咀嚼茶树的鲜叶开始，发展到生煮羹饮。类似现代的煮菜汤。《晏子春秋》记载了春秋时期齐国宰相晏婴的生平事迹，有一段以茶作餐菜的记载：“晏子相齐，衣十升之布，脱粟之食，五卵、茗菜而已。”说的是晏婴身为国相，饮食节俭，

吃糙米饭，几样荤菜之外只有“茗菜而已”。茶作羹饮，有《晋书》记：“吴人采茶煮之，曰茗粥。”晋人郭璞《尔雅注》则说，茶叶“可煮作羹饮”，说明晋朝人还采用这种饮茶法。甚至到了唐代，仍有吃茗粥的习惯。云南基诺族至今保存着吃“凉拌茶”的习俗，即将鲜叶揉碎放碗中，加入少许黄果叶、大蒜、辣椒和盐等，再加泉水拌匀，就成为美味可口的菜肴了。

三国时期，魏国已出现了简单的茶叶加



汉·煮注

工，采来的叶子先做成饼，晒干或烘干，这是制茶工艺的萌芽。



汉·青铜釜

（二）从蒸青团茶到龙团凤饼

三国魏张揖《广雅》中有这样的记载：“荆巴间采茶作饼，成以米膏出之。”人们将采来的茶叶先做成饼，晒干或烘干，饮用时，碾末冲泡，加佐料调和作羹

饮。两晋时愈来愈多的文人加入了饮茶的行列，不仅出现了《登成都楼》等吟及茶事的诗歌，而且出现了杜育的《荈赋》，其中“器择陶简，出自东隅，酌之以匏，取式公刘”等描写，明显可见文人以茶待客的礼俗，而且对烹茶择器已颇为讲究。

初步加工的饼茶仍有很浓的青草味，经反复实践，发明了蒸青制茶，即将茶的鲜叶蒸后制成饼茶，穿孔贯串烘干，去其青气，但味仍苦涩。于是又通过洗涤鲜叶，蒸青压榨，去汁制饼，使茶叶苦涩味大大降低。

自唐至宋，贡茶兴起，成立了贡茶院，组织官员研究制茶技术，从而促使茶叶生产不断改革。唐代蒸青做饼已经逐渐完善，陆羽《茶经·三之造》记载：“晴，采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”晴天将茶采摘下来，然后放到甌釜中蒸一下，再将蒸过的茶叶用杵臼捣碎，将茶末拍制成团饼，最后将一个个茶饼穿起来，焙干，封存。经过这样的加工，茶去掉了青草味，变得鲜美甘醇了。

宋代制茶技术发展很快。北宋年间，做成团饼状的龙凤团茶盛行。宋代《宣和北苑贡茶录》记述：“太平兴国初，特置龙凤模，遣使即北苑造团茶，以别庶饮，龙凤茶盖始于此。”龙凤团茶的制造工艺，据北宋赵汝励《北苑别录》记述，有六道工序：蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄、烘茶。茶芽采回后，先浸泡于水中，挑选匀整芽叶进行蒸青，蒸后以冷水冲洗，然后小榨去水，大榨去茶汁，置瓦盆内加水研细，再入龙凤模压饼、烘干。制作龙凤团

茶的工序中，以冷水快冲可保持绿色，提高了茶叶质量，而水浸和榨汁的做法，由于夺去真味，使茶香受到极大损失，且整个制作过程耗时费工，这些均促成了蒸青散茶的出现。



龙凤团茶图谱

(三) 从团饼茶到散叶茶

在蒸青团茶的生产中，为了改善苦味难除、香味不正的缺点，逐渐采取蒸后不榨不压、直接烘干的做法，将蒸青团茶改造为蒸青散茶，保持茶的香



汉墓茶文化壁画

味，同时还出现了对散茶的鉴赏方法和品质要求。

唐代制茶虽以饼茶为主，但也有其他的茶。陆羽《茶经·六之饮》：“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者。”说明当时除饼茶外，尚有粗茶、散茶、末茶等非饼茶，只是饼茶作为贡茶（即宜兴阳羡茶和长兴顾渚茶）最负盛名罢了。《宋史·食货志》载：“茶有两类，曰片茶，曰散茶。”片茶即饼茶。

由宋至元，团饼茶和散茶同时并存。到了明代，由于明太祖朱元璋下诏废龙团兴散茶，使得蒸青散茶大为盛行。

元王桢在《农书》卷十“百谷谱”中对当时制蒸青散茶工序有详细记载：“采讫，以甑微蒸，生熟得所。蒸已，用篴箔薄摊，乘湿略揉之，入焙，匀布火，烘令干，勿使焦。”

（四）从蒸青散茶到炒青散茶

相比于团饼茶，茶叶的香味在蒸青散茶中得到了更好的保留，然而，使用蒸青方法，依然存在香味不够浓郁的缺点，于是出现了利用干热发挥茶叶香气的炒青技术。炒



宋·《斗茶图》(局部)

青散茶自唐代始而有之。唐刘禹锡《西山兰若试茶歌》云：“宛然为客振衣起，自傍芳丛摘鹰嘴。斯须炒成满室香，便酌湖下金沙水。”指的就是炒青散茶生产。改蒸青团茶为蒸青散茶，保持了茶叶原有的香味，而改蒸青散茶为炒青散茶，利用炒锅的干热，令茶叶芳香馥郁。

经唐、宋、元代的进一步发展，炒青散茶逐渐增多，到了明代，炒青制法日趋完善，在《茶录》、《茶疏》、《茶解》中均有详细记载。其制法大体为：高温杀青、揉捻、复炒、烘焙至干，这种工艺已与现代炒青绿茶制法非常相似。

（五）从绿茶发展至其他茶类

在制茶过程中，由于注重确保茶叶香气和滋味的探讨，通过不同加工方法，从不发酵、半发酵到全发酵这一系列不同发酵程序引起的茶叶内质变化中探索到了一些规律，使茶叶通过不同的制造工艺，制成色、香、味、形品质特征不同的六大茶类，即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶、青茶（乌龙茶）。

1. 黄茶的产生

绿茶制作的基本工艺是杀青、揉捻、干燥，当绿茶炒制工艺掌握不当，如炒青杀青温度低，蒸青杀青时间长，或杀青后未及时摊凉，及时揉捻，或揉捻后未及时烘干、炒干，堆积过久，使叶子变黄，产生黄叶黄汤，类似后来出现的黄茶。因此，黄茶的产生可能是从绿茶制法不当演变而来。明许次纾《茶疏》中说：“顾彼山中不善制造，就于食铛大薪炒焙，未及出釜，业已焦枯，诟堪用哉。兼以竹造巨筴，乘热便贮，虽有绿枝紫笋，辄就萎黄，仅供下食，奚堪品斗。”许次纾对此种茶类嗤之以鼻，而以绿茶为正宗，认为黄茶原料即使是上等的“绿枝紫笋”，也不能登大雅之堂以供人品赏与斗茶，宁去供下等人饮用还差不多。但由于人的口味及主观感受各不相同，偏偏有不少茶人偏爱黄茶，故黄茶也成为茶类中的一个品种。

2. 黑茶的出现

唐宋以来的历代王朝都实行“以茶易马”之法，扩充军备，以茶治边，至清雍正十三年（1735）停止“以茶易马”，前后约有千年的历史。最初的黑