

CHENGXIANG



适用于各市职业教育学校使用

广西城乡就业培训系列教材

- ◎主 编 刘 芳 谭朝晖
◎副主编 段 洁 潘 玲 龙凌英
梁卫华 廖显桂

CHAYISHI

茶艺师

【初级技能】



接力出版社
Publishing House

全国优秀出版社
SPLENDID PUBLISHING HOUSE IN CHINA

图书在版编目(CIP)数据

茶艺师/刘芳 谭朝晖著. —南宁:接力出版社, 2005. 7

(广西城乡就业培训系列教材)

ISBN 7-80679-944-3

I. 茶... II. ①刘... ②谭... III. 茶-文化-技术培训-教材
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 011504 号

刘芳 谭朝晖等著

责任编辑:金芷竹 肖云

出版人:李元君

出版发行:接力出版社

社址:广西南宁市园湖南路9号 邮编:530022

电话:0771-5863339(发行部) 5866644(总编室)

传真:0771-5863291(发行部) 5850435(办公室)

E-mail:jjelipub@public.nn.gx.cn

经销:新华书店

印制:广西民族印刷厂

开本:880毫米×1230毫米 1/32

印张:4.5 字数:129千

版次:2005年7月第1版 印次:2005年7月第1次印刷

定价:6.80元

版权所有 侵权必究

如有印装质量问题,可直接向本社调换。如发现画面模糊,字迹不清,断笔缺画,严重重影等疑似盗版图书,请拨打有奖举报电话。 电话:0771-5849336 5849378

整合培训资源 落实培
训责任 创新培训
机制 提高培训质
量

陆兵
二〇〇八年

广西壮族自治区人民政府主席陆兵题词

拓寬就業
渠道
促進農
村經濟快
速發展

為廣西職工
就業培訓系
副教材數

二〇〇四年
月於廣西
潘琦

中共广西壮族自治区委员会副书记潘琦题词

加強就業培訓
創造美好人生

張文學
甲申年九月

广西壮族自治区人民政府副主席张文学题词

序

曹伯纯

农村劳动力向非农产业和城镇转移，是建设现代农业、解决“三农”问题、推动城乡经济协调发展的重要途径，是经济和社会发展的必然要求，也是社会进步的重要标志。这在全党上下已经形成共识，各级党政部门给予了高度重视。

问题的关键在于怎样才能有效地帮助数以百万计的农民朋友顺利地、完成这个具有伟大意义的转移。我在这里强调的是“有效地帮助”。希望各个部门的同志开动脑筋，想想办法，拿出一些适合广西区情的切实可行的措施来。

就目前我们广西的情况来看，全区农村仍有近500万富余劳动力，每年还要新增近30万农村劳动力，农村劳动力转移就业的任务非常艰巨。而且我区大部分农村地处偏远，信息相对闭塞，劳动力的文化素质较低，基本技能缺乏。当今社会，各行各业所需要的人力，都强调具有一定的文化素质和具备一定的基本技能。就连最普通的家政服务，都涉及护理知识、卫生知识、家电使用知识、安全知识以及与社会沟通等多方面的知识。一个盲目流向城市，光有体力和初等文化的人，连做保姆都难以胜任。为此，自治区党委、自治区人民政府全面启动“阳光工程”，整合资源，统筹规划，分步实施，突出抓好农村劳动力职业技能培训，把劳

动力转移就业培训列为就业准入制度的重要内容。通过对务工农民进行就业技能培训,进一步提高务工农民的文化素质和技能水平,以达到进城创业就业的目的。

在这方面,自治区劳动和社会保障厅、广西出版总社、接力出版社做了一件很好的事情。他们根据广西区情,开发出这套面向劳务输入地市场需求的“广西城乡就业培训系列教材”,为我区广大农村劳动力转移就业提供了一套高质量的培训知识读物。据我看,这套教材具有以下几个特点:第一,实用性。该套教材提供了农民工进城创业就业所普遍需要的法律、安全、城市生活基础知识以及各行各业的基本知识和技能。第二,科学性。对各方面的知识的介绍,语言表述力求做到言之有据,准确无误。第三,全面性。科目涵盖面广,内容全面精当,适合不同层次的农民朋友选修学习。第四,新颖性。内容选材新颖精练,通俗有趣,农民朋友易学易会,能够短期做到学以致用,取得实效。

“广西城乡就业培训系列教材”的开发,是一个全新的领域,我们必须加强领导,集中力量,整合资源,使农村劳动力培训教材逐步走向规范化。各地培训机构也要注意总结经验,根据用人单位需要,和有关部门一起编写一些时代性、适用性强的教材,并逐步实现培训场所和培训教材的固定化和规范化,为我区数以百万计的农村劳动力在向非农产业和城镇转移的过程中,做到学习有教材、培训有场所、努力有方向、进步看得见。我相信,通过各方面的不懈努力,广西的农村劳动力转移就业培训工作一定能够取得实效,让温暖的阳光照亮八桂山村的每一个角落。

编者的话

中国,作为历史悠久的文明古国,拥有着无数的文化宝藏。其中,茶文化从被神农氏发现并利用,经历了文化历史的积淀,其源远流长的魅力至今仍散发出夺目的光彩。

自古以来,中国人就有“柴米油盐酱醋茶”、“琴棋书画诗歌茶”的生活实践,人们把茶作为物质生活和精神生活不可缺少的组成部分。从二十世纪七十年代茶艺文化在中国复兴,到近年来茶艺在我国甚至全世界迅速推广,茶艺、茶道及茶文化在现代人的精神生活中扮演着越来越重要的角色。茶叶,已经具有长盛不衰的生命力和商业文化价值。专家预言,二十一世纪将是茶、茶文化、茶产业的黄金时代。茶叶消费量的不断扩大使得茶的生产资料及与之相关的产业也必须相应地发展和增长。品茶作为一种生理活动(止渴生津)和心理活动(怡情养性),既是消费文化、休闲文化,又是行为文化、心态文化,这一具有中国传统的茶文化将与茶产业互相促进与发展。

随着饮茶休闲的方式深入人们的日常生活,作为宣扬茶文化的媒介场所——茶庄和茶艺馆,人们对其内在品质的要求会越来越高。为了在众多的竞争者中生存和壮大,茶庄、茶艺馆的核心竞争力——茶艺师的素质提高成为一个迫切需要解

决的问题。由于目前茶艺没有严格的就业资质要求,因此造成茶艺就业人员素质良莠不齐的普遍现象。在技能方面,不少就业人员不专业,缺乏相应的文化知识,不会鉴别茶叶的优劣,不懂茶艺技巧,高级茶艺人才的短缺日益成为茶庄、茶艺馆产业发展壮大的瓶颈。在管理方面,从事茶庄、茶艺馆工作的人员培训基本上由茶庄、茶艺馆自身进行非标准的简单培训,没有形成标准的培训方式和方法。在职业标准越来越规范化的当今社会,茶艺人员应当而且必须进行规范化的培训和管理才能适应社会的需求。在求职就业方面,随着市场需求的增加,茶业的潜在市场很大,茶艺业具有持续发展的巨大潜力,而茶艺师作为一种新兴职业,也有很大的需求空间和发展前景,对解决社会的就业问题起到了积极作用。

为了解决日益紧迫的培训需求,我们在自治区劳动和社会保障厅的大力支持和帮助下编写了这本就业培训教材。它是自治区劳动和社会保障厅推荐的职业技能培训与鉴定考核的教材。本书从茶叶基础开始,深入浅出地介绍了茶叶的起源、茶叶茶具的分类及鉴别、各种茶叶的冲泡技巧及茶文化,对于茶行业的投资者,提供经营管理建议,以助其顺利发展。本书对于从业人员的技能提升,求职人员的上岗培训及经营者的经营咨询都有所帮助,并有助于茶文化爱好者更好地了解茶文化。

目 录

| | |
|------------------------------|----------|
| 序 | 曹伯纯(1) |
| 编者的话 | (1) |
| 第一章 茶叶的认识 | (1) |
| 第一节 茶树的基础知识 | (1) |
| 第二节 茶叶的分类 | (3) |
| 第二章 茶叶的成分及其保健功效 | (21) |
| 第一节 茶叶的成分及功效 | (21) |
| 第二节 茶叶的保健功效 | (25) |
| 第三章 茶叶的冲泡技能 | (27) |
| 第一节 茶艺的定义和要素 | (27) |
| 第二节 茶叶的冲泡技巧 | (29) |
| 第三节 各类茶茶艺 | (35) |
| 第四节 茶艺中的品茶艺术 | (59) |
| 第五节 茶艺中的礼仪艺术 | (60) |
| 第四章 茶叶的选购和饮用 | (68) |
| 第一节 茶叶品质的鉴别知识 | (68) |
| 第二节 科学饮茶常识 | (76) |
| 第五章 泡茶的器具与水晶 | (82) |
| 第一节 泡茶的器具 | (82) |

| | | |
|------------|---------------------|----------------|
| 第二节 | 其他茶具 | (95) |
| 第三节 | 茶叶与泡茶用水 | (96) |
| 第六章 | 中国茶文化 | (99) |
| 第一节 | 中国用茶的源流 | (99) |
| 第二节 | 饮茶方法的演变 | (103) |
| 第三节 | 茶的传播 | (106) |
| 第四节 | 中国茶道精神及世界茶文化 | (107) |
| 第五节 | 中外饮茶风俗 | (110) |
| 第六节 | 茶艺文及茶诗、茶联、茶典故 | (116) |
| 第七章 | 茶艺就业 | (131) |
| 第一节 | 茶艺馆的类型与特色 | (131) |
| 第二节 | 茶艺馆的经营管理 | (133) |

第一章 茶叶的认识

第一节 茶树的基础知识

一、茶树的起源

中国是茶的故乡,是最早发现和利用茶树的国家。茶树起源至今已有 6 000 万~7 000 万年的历史,文字记载表明,我们的祖先在 3 000 多年前就已经开始栽培和利用茶树。

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,堪称世界之最。在《尔雅》(公元 200 年左右)中就提到有野生大茶树。目前全国有 10 个省区共发现 198 处野生大茶树,仅是云南省内树干直径在一米以上的就有 10 多株,其中云南哀牢山发现的一株古茶树的树龄已达 2 700 多年,有的地区野生茶树群落甚至大至数千亩。(图 1-1-1)



图 1-1-1

茶树的原产地在中国西南部的云、贵、川一带。唐代的陆羽在《茶经·一之源》中称:“茶者,南方之嘉木也。”这就很好地说明了茶树的原产地。

二、茶树的类型

茶树是多年生、木本、常绿植物,在植物分类系统中属于被子

植物门, 双子叶植物纲, 山茶科, 山茶属, 学名为 *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze。全世界山茶科植物共有 23 属 380 多种, 我国就有 15 属 260 多种, 大多分布在云南、贵州、四川一带。

《茶经·一之源》中描述茶树的形态是这样的: “其树如瓜芦, 叶如梔子, 花如白蔷薇, 实如栝榈, 蒂如丁香, 根如胡桃。” 同时也说明了野生的茶树是高大的乔木, 其文字描述是“一尺两尺乃至数十尺。其巴山峡川有两人合抱者, 伐而掇之。”

茶树在漫长的生长演变过程中, 按叶片的大小分类, 分为大叶种、中叶种和小叶种; 按树型分为乔木型、半乔木型(也称小乔木型)和灌木型。中国的西南地区群山起伏, 河谷纵横交错, 地形变化多样, 形成了许许多多的小地貌区和小气候区, 在低纬度和海拔高低相差悬殊的情况下, 导致气候差异大, 从而使得茶树在栽培和传播过程中叶片形态和树型发生了变化。生长在西南地区多雨炎热地带的野生茶树多数是树冠高大, 叶大如掌的乔木型大叶种, 在一些比较寒冷的偏北地区, 如长江中下游地区种植的茶树, 则演变成比较耐旱、耐寒、树冠矮小、叶片较小的灌木型中小叶种。处于两者之间的是半乔木型的中叶种, 现在云南省西双版纳地区种植的茶树多属此列。

茶树按进化程度可分为野生型、过渡型和栽培型。现在云南的西南部还保存着一些野生的大茶树, 如勐海县的大黑山森林中 1700 年前的野生型八达茶树王, 澜沧县 1000 年左右树龄的过渡型邦崴茶树王和勐海县树龄 800 年左右的南糯山茶树王, 都是有力的实证。(图 1-1-2)



图 1-1-2 野生型、过渡型和栽培型茶树的对比

茶叶是由茶树的新鲜叶子加工制作而成的, 并不是绿茶树的叶子制成绿茶, 而红茶是由红茶树的叶

子制成的。只是由于茶树芽叶内各

种物质含量比例不同,就形成了不同的茶树适合制成不同的茶叶,例如分布在云南、海南的大叶种茶树,由于茶多酚含量高,适合于制造红茶;分布在长江流域茶区的中小叶种茶树,氨基酸含量相对较高,适合于制造绿茶;分布在台湾、广东、福建的中叶种茶树,一般适合于制造乌龙茶。

第二节 茶叶的分类

现在形成的各类茶叶都是采摘茶树的鲜叶后经过不同的加工方法制成的。不同的加工方法形成了不同的茶叶分类。

中国茶叶的分类,依据茶叶发酵程度的不同,可分为不发酵茶类、半发酵茶类、全发酵茶类和后发酵茶类。

但目前最为普遍的分类是综合分类,即中国茶叶主要分为基本茶类和再加工茶类两大类。基本茶类又分为绿茶、红茶、青茶(乌龙茶)、白茶、黄茶、黑茶六大类;再加工茶类又分为花茶、紧压茶、萃取茶、果味茶、保健茶等。

针对不同茶类的茶叶,我们将分别进行介绍。

一、绿茶

绿茶是中国茶叶中生产历史最早、产量最大、名品最多的茶类。茶树被人类发现后,所经历的由直接咀嚼生吃到采集野生茶树芽叶晒干的过程,可作为茶叶加工的萌芽时期,距今至少有3 000多年的历史。但真正意义上的绿茶加工,据史料记载,应该是从公元8世纪发明了蒸青的制法开始,一直到12世纪又发明了炒青制法,标志着绿茶加工技术已比较成熟,此后绿茶的加工方法一直沿用至今,并不断完善。

绿茶的产区分布很广,全国大多数产茶的省、市、自治区均有生产,而且生产出了不少品质优良的地方名茶,其中以浙江、安徽、江西三省的绿茶产量最高,质量最优,是我国绿茶生产的主要基地。在作为最基本的茶类同时,绿茶又是生产再加工茶类中花茶

类的主要原料。

绿茶属不发酵茶类,具有“绿汤绿叶,滋味收敛性强”等特点。高档的绿茶通常以细嫩的茶树新梢为原料经绿茶的加工方法制成,采摘时间早的品质佳,尤其是绿茶中的“明前茶”、“雨前茶”,这两者指的是在清明和谷雨前采摘嫩芽细叶制成的绿茶,品质特别优良。

绿茶的加工方法是将采下的茶树鲜叶(其采摘标准有单芽、一芽一叶或二叶等)经适当的摊放后,进行以下典型工艺制成:

1. 杀青:利用高温杀死茶叶中多酚酶类的活性,阻止茶叶氧化变红的过程。
2. 揉捻:利用手工或机械方法将茶叶搓揉成形,并缩小茶叶体积。
3. 干燥:将茶叶干燥,减少水分以便保存。

由于其干燥和杀青方法不同,绿茶又可以细分为炒青绿茶、烘青绿茶、晒青绿茶和蒸青绿茶四类,其特点分别如下:

1. 炒青绿茶:干燥时利用锅炒进行,由于在干燥过程中受到机械或手工操力的作用不同,以及干燥的温度不同等,茶叶外形较紧结,香气高,有明显的板栗香。著名的茶叶有西湖龙井、洞庭碧螺春、老竹大方等。

2. 烘青绿茶:干燥时是用烘笼进行烘干的,能较好地保持茶叶的外形,但香气一般不及炒青绿茶高,不少烘青名茶品质特优。大宗的烘青毛茶经再加工精制后大部分作为窈制花茶的茶坯,用于再加工成花茶。高档烘青绿茶有六安瓜片、黄山毛峰、太平猴魁等。

3. 晒青绿茶:在干燥这一环节是用日光进行晒干的。晒青绿茶以云南大叶种的品质最好,称为“滇青”。其他还有川青、黔青、桂青、鄂青等,品质各有差异。

4. 蒸青绿茶:在杀青时是以蒸汽进行的。以蒸汽杀青是我国古代的杀青方法,从唐朝起传沿至今。蒸青是利用蒸汽杀死茶鲜叶中酶活性,形成干茶色泽深绿,茶汤碧绿和茶底青绿的“三绿”品

质,但香气带青气,涩味也较重。主要品种有湖北恩施的恩施玉露,产于浙江、福建、安徽的煎茶。

绿茶的品种繁多,茶名难以一一记全,容易混淆,但著名的品种大多有其独特的外形、香气及口感等,了解各种名茶的特征,有助于我们对茶叶进行品质好坏及真假的鉴定,以下是全国著名的绿茶名品。

西湖龙井(图 1-2-1)

全国名茶之首,属炒青绿茶。产于浙江省杭州市西湖区附近山中,产地分布主要有狮峰山、龙井村和梅家坞等地,其中以狮峰所产的茶叶品质最佳。其外形扁平光滑、挺直,色泽翠绿,或黄绿呈糙米色,滋味甘鲜醇和,香气优雅清高,具豆香或板栗香,汤色碧绿清澈,叶底细嫩成朵。以“色翠、香郁、味醇、形美”四绝著称于世,素有“国茶”之称,并与杭州的虎跑泉并称为“杭州双绝”。



图 1-2-1

洞庭碧螺春(图 1-2-2)

全国名茶前列,属炒青绿茶。产于江苏省吴县太湖洞庭山,有东山、西山之分,其地不但是碧螺春的产地,也是著名的水果之乡,自古实行茶、果间作。碧螺春其外形条索纤细,卷曲似螺,茸毛密披,银白隐翠,素有“钢丝身、螺旋体”的美誉。

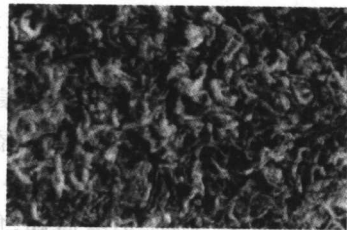


图 1-2-2

汤色碧绿明亮,香气浓郁芬芳,带花果香,滋味鲜醇甘厚,叶底嫩绿明亮。有香鲜浓、味鲜醇、色鲜艳“三鲜”之说,花果果味,回味绵长。相传由于此茶香气浓郁芬芳,原名“吓煞人香”,清朝时作为贡品,康熙皇帝因其名不雅,赐茶名为“碧螺春”。

黄山毛峰(图1-2-3)

传统名茶,属烘青绿茶。产于安徽省黄山市风景区内山,黄山为我国东部的最高山峰,素以“苍劲多姿之奇松,嶙峋维妙之怪石,变幻莫测之云海,色清甘美之温泉”闻名于世。黄山风景区境内海拔700~800米的桃花峰、紫云峰、云谷寺、松谷庵、吊桥庵、慈光阁一带为黄山毛峰的主要产地,现已扩展到黄山山峰南北麓的黄山市徽州区、黄山区、歙县、黟县等地。黄山毛峰形似雀舌,匀齐壮实,峰显毫露,色如象牙,鱼叶金黄(俗称“黄金片”),清香高长,汤色清澈,滋味鲜浓醇厚,甘鲜回甜,叶底嫩,肥壮成朵。其中“黄金片”和“象牙色”是特级黄山毛峰外形与其他毛峰不同的两大明显特征。



图1-2-3

六安瓜片(图1-2-4)

六安瓜片,又称片茶,为烘青绿茶特种茶类。主要产于安徽省六安市裕安区,金寨县等地,采自当地特有品种,经扳片、剔去嫩芽及茶梗,通过独特的传统加工工艺制成的形似瓜子的片形茶叶。因地处大别山北麓,高山环抱,云雾缭绕,气候温和,形成其香气清高、回味悠长等特有品质。其外形似瓜子单片,无芽、无梗,边缘微翘,色泽宝绿,油润起霜,汤色青绿明亮,香气清高,滋味鲜醇回甘,叶底嫩绿明亮。在清朝被列为“贡品”。六安瓜片具有消暑解渴、清心明目、提神消乏的功效,是消食、解毒、美容、去疲劳的保健佳品。



图1-2-4

太平猴魁(图 1-2-5)

太平猴魁是中国名茶中的极品,产于安徽省黄山市黄山区(原为太平县)新明乡的猴坑、猴岗及颜村三村。以猴坑高山茶园所采制的尖茶品质最优,特称“猴魁”。其外形两叶抱一芽,平扁挺直,自然舒展,白毫隐伏,有“猴魁两头尖,不散不翘不卷边”之说。色泽苍绿油润,花香高爽,有独特的“猴韵”,滋味甘醇,汤色清绿明净,叶底嫩绿匀亮。1915年在巴拿马举办的万国博览会上,获金质奖章和证书。



图 1-2-5

信阳毛尖(图 1-2-6)

产于河南省大别山区信阳县西南山区,俗称“五云两潭一寨”,即车云山、连云山、集云山、天云山、云雾山、白龙潭、黑龙潭、何家寨。其外形条索细、圆、紧、直,色泽翠绿,白毫显露,因茶形紧细圆直,峰苗显,茸毛显露,称之为“毛尖”,汤色清绿明亮,香气清高,板栗香明显,滋味浓醇,叶底嫩绿匀齐,素以“色翠、味鲜、香高”著称。信阳毛尖在清代时就已成为全国名茶之一,1915年荣获巴拿马万国博览会金质奖章,1959年评为全国十大名茶之一。



图 1-2-6

都匀毛尖(图 1-2-7)

都匀毛尖产于贵州布依族苗族自治州的都匀山区,明代列为贡茶。其外形条索紧结,纤细披毫,色泽翠绿,香气清高,汤色清澈明亮,滋味醇厚回甘,叶底嫩匀明亮。特别是具“三绿三黄”的特点,即“干茶绿中带黄,茶汤绿中带黄,叶底绿中显黄”。



图 1-2-7