

茶艺

叶羽晴川

Cha Yi

茶艺

茶艺的终极目的是泡好每一泡茶。

让自己的眼，

口，鼻，手，心都能享受到茶的愉悦。

好茶是突然而至的幸福。

那是个人的感受，没有具体的标准来衡量，

在乎的是你的心。

鲁迅先生说，

有好茶喝，会喝好茶，是一种幸福。

普洱茶汤上逡巡的烟篆，

绿茶杯中翩翩的茶舞，

把暖人心扉的祁红捧在手，

让鼻子陶醉在花香的芬芳中。

即使没有丝竹，即使身居陋室，

品杯中之茶，也是一种清福。

口啜茶汤，手执杯，

在忙碌和忙碌的间隙，

我们享受泡出好茶的快乐。

这就是我们的茶艺吧。

喝茶吧，品茶吧，

自己泡茶，也喝一杯好茶。



茶艺

叶羽晴川

Cha Yi

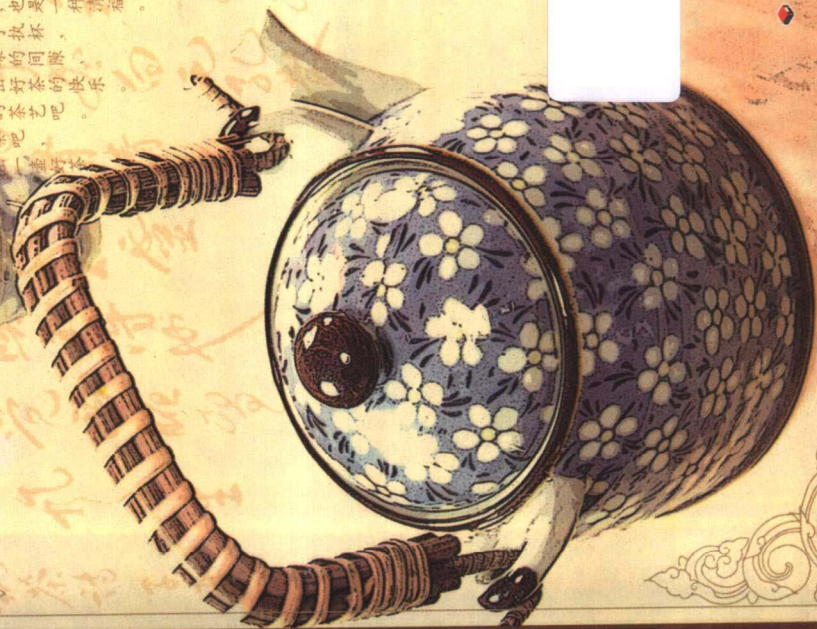
十品

茶艺的终极目的是泡好每一泡茶。
让自己的眼，
口、鼻、手、心都能享受到茶的愉悦。
好茶是突然而至的幸福，
那是个人的感受，没有具体的标准来衡量，
在乎的是你的心。

鲁迅先生说

有好茶喝，会喝好茶，是一种幸福。

普洱茶汤上逡巡的烟雾，
绿茶杯中翩跹的茶舞，
把暖人心扉的那抹绿意，
让鼻子陶醉在花香的芬芳中，
即使没有翠竹，即使身居陋室，
品杯中之茶，也是一种幸福。
口嗜茶汤，手执杯，
在忙碌和忙碌的间隙，
我们享受泡出好茶的快乐。
这就是我们的茶艺吧。
喝茶吧，品茶吧，
自己动手泡上一壶好茶。



图书在版编目 (CIP) 数据

茶艺/叶羽晴川主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2005.4
ISBN 7-5019-4816-X

I. 茶… II. 叶… III. 茶-文化 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 018256 号

茶艺

策划编辑: 林媛
责任编辑: 林媛 古倩
责任终审: 劳国强

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)
印刷: 北京高岭印刷有限公司
经销: 全国新华书店
版次: 2005 年 4 月第 1 版 2005 年 4 月第 1 次印刷
开本: 889×1194 1/24 印张: 7
字数: 150 千字
书号: ISBN 7-5019-4816-X/TS·2800 定价: 38.00 元

读者服务邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730
发行电话: 010-85119845 85119925

网址: <http://www.chlip.com.cn> Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

50120S5X101HBW

享受茶

卢仝的七碗茶歌说饮茶到七碗，则是『唯觉两腋习习清风生』。此境几破仙，世间俗事皆可抛。我们通常会把那些认真喝茶，懂茶的人喝茶都称为品茶，仿佛含着多么高深的玄机。

进茶艺馆里喝茶，看茶艺小姐慢条斯理地泡着茶。或红亮的普洱，或碧色欲滴的绿茶，或翩翩起舞的君山银针，或暖人心扉的祁门红，耳边的丝竹、杯中茶、漂亮的茶艺小姐、温柔的莞尔、沁入心脾的清香，不觉就忘了身在何处。眼中有茶，口中有茶，心中有茶。『有好茶喝，会喝好茶，是一种清福。』这是鲁迅先生的感叹。其实这种清福每个人都应当有，这种清福是我们的民族为我们每一个人留下的。

Ac203/12

也许我们过于忙碌，忘了手中的茶，忘了自己应该享受的清福。我们会累，会厌倦，有时候会颓废。

我们可以去茶艺馆喝茶，享受清福。我们可以去茶叶店，买上自己喜爱的好茶，自己烧水、沏茶，一个人，或者二三好友，在忙碌中抽出一点闲，享受着自己亲手泡出好茶的快乐，享受着自己冲出的满室春香，享受着那漂亮的茶芽像花一样，在自己的盛情之下盛开。

茶艺的终极目的是泡好每一泡茶。让自己的心、手、眼、口，都能享受到茶的愉悦。

好茶就如幸福，讲究的是人的感觉，没有具体的标准来衡量，在乎的是你的心。

喝茶，品茶，自己动手泡出一壶好茶。

第一章 茶叶知识

茶叶的分类	2
依制造发酵程度分类	5
依制造萎凋程度分类	8
依产茶季节分类	8
依制茶形状分类	10
依制造程序分类	12
依薰花种类分类	13
依茶树品种分类	14
茶的选用	15
依茶的作用	15
选茶概略	16
选用适合自己的茶	17
茶的鉴别	18
冻顶乌龙茶	21

文山包种茶	22
铁观音	25
龙井茶	26
花茶	29
茶的保存	30
茶叶变质的原因	31
保存的方法	32
注意事项	34

第二章 壶的选择

鉴别紫砂壶	36
造型美	36
材质美	39
适用美	40

工艺美	41
品位美	44
如何选择紫砂壶	46
自然型	47
圆型	48
方型	49
筋纹型	50
壶的实用性	51
茶壶种类	51
茶壶大小	52
选一把现代好壶	57
壶的造型结构	58
茶壶的外观	59
茶壶的品质	65
如何养壶	66
新壶的养护	67
日常养壶	68
壶的修整	75

第三章 冲泡技法

不同茶类的冲泡技法	79
绿茶的冲泡法(以龙井为例)	79
红茶的冲泡法(以祁门红茶为例)	83
乌龙茶的冲泡法(以铁观音为例)	89
黑茶的冲泡法(以普洱熟茶为例)	97
不同器皿的冲泡技法	105
玻璃杯冲泡法(以年子仙毫为例)	105
盖碗冲泡法一(以花茶为例)	109
盖碗冲泡法二(以乌龙茶为例)	115
握把壶冲泡法(以红茶为例)	120
提梁壶冲泡法(以红茶为例)	126
小壶冲泡法(以乌龙茶为例)	130
不同地方的特色冲泡法	139
潮州式冲泡法	139
安溪式冲泡法	145
宜兴式冲泡法	149
论安溪式冲泡法	155
鸣谢	162

第一章 茶叶知识

随着制造技术的进步，现代茶的品种也多了，纵使有陆羽茶经中“善别茶者，正如相工之视人气色，隐然察之于内”的功夫，也不足以鉴别选择好茶。

因此，我们把鉴别茶的好坏、如何选择自己所喜爱之茶的一些基本常识，逐一细说。也许在你选茶的时候，在品尝各种茶的不知不觉中，已进入一种清闲的境界。



茶艺

茶叶的分类

对于茶的类别区分，众说纷纭。有些人说，我国的茶大致可分为红茶和绿茶两种；有些人说，我国的茶可分为红茶、绿茶、乌龙茶、花茶、砖茶、沱茶六种；有人说，除了乌龙茶、岩茶、水仙茶之外，应加入青茶、白茶。如此的说法不一而足。其实，科学的分类，可分10类。



祁门红茶样	午子仙毫茶样
祁门红茶汤	午子仙毫茶汤
祁门红茶叶底	午子仙毫叶底



第一章 茶叶知识



大叶乌龙茶样



本山茶样



铁观音茶样



普洱茶饼



普洱茶汤



普洱叶底



五大品种比较

第一章 茶叶知识

依制造发酵程度分类

一般人对茶叶的分类都按制造茶叶时的发酵程度来分，约可分为三种：全发酵茶、半发酵茶与不发酵茶。

红茶为95%发酵，黄茶85%发酵，黑茶80%发酵，乌龙茶60%~70%发酵，包种茶30%~40%发酵，青茶15%~20%发酵，白茶约5%~10%发酵，绿茶则完全不发酵。

绿茶属不发酵茶，品质特征为“清汤绿叶”，是我国产量最多的一类茶叶。绿茶的基本加工工艺流程分为杀青、揉捻、干燥三个步骤。根据加工工艺不同绿茶又分为炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶和晒青绿茶。

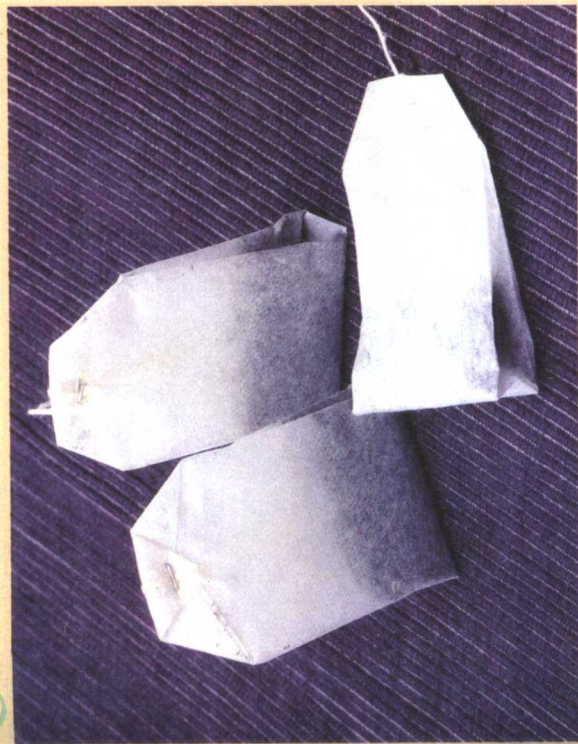


乌龙茶属半发酵茶，其外形色泽青褐，因此也被称为“青茶”。制作过程包括晒青（日光萎凋）、晾青（室内萎凋）、作青（搅拌）、炒青、揉捻及干燥等，工序缺一不可；在晾青、作青过程中进行部分发酵，从而产生乌龙茶特有的香气及滋味。



红茶属全发酵茶，品质特征为“红汤红叶”，其制作的基本工艺流程为萎凋、揉捻、发酵、干燥。发酵是制造过程中的关键工艺。中国红茶分小种红茶、工夫红茶和红碎茶三类。





上班时间,不能享受自己私有环境的情况下,无法喝到一杯色香味俱佳的好茶,是一件很郁闷的事情,而包装茶恰好弥补了这一缺陷。

(五月中下旬),也就是春茶采后二三十日所新发的茶叶采制成的茶。

秋茶:又称三水茶,即夏茶采后一个月所采制成的茶。

冬茶:即秋分以后所采制成的茶,我国东南茶区很少采制,仅云南及台湾,因气候较为温暖,尚有采制。

除此之外,尚有所谓明前茶,系清明前采制,雨前茶,系谷雨前采制;六月白,系第一次夏茶之后秋茶之前,于农历六月间采制;白露茶,系白露后所制,霜降茶,系霜降后所采制者。

依制造萎凋程度分类

茶按发酵与否来分类,就科学的观点而言,并不是很正确,如乌龙、包种、青茶等,在制造过程中并未经过正式发酵过程,而名曰半发酵茶,也有含混之处。所以有人主张按萎凋与否分类,将茶叶分为“萎凋茶”(红茶、黄茶、黑茶、青茶、乌龙茶、包种茶、白茶)与“不萎凋茶”(绿茶)两大类。

依产茶季节分类

中国及日本的许多产茶区,均按季节性来为茶分类。

春茶:又名头帮茶或头水茶。为清明至夏至(三月上旬至五月中旬)所采之茶。茶叶至嫩,品质甚佳。采摘期间约20日至40余日,随各地气候而异。

夏茶:又称二帮茶或二水茶,即在夏至前后



依制茶形状分类

依制茶形状分类，各种茶叶可分成：散茶、副茶、砖茶、束茶等类；依形状分类，散茶（正茶）可分为：条茶类（如红茶 O.P.P.、绿茶、茶珍眉、抽蕊等）、碎茶类（如红茶 B.O.P.、B.P.、绿茶特针、针眉等）、圆茶类（如红茶茶头、绿茶珠茶、贡熙、虾目等）；副茶包括：茶末、茶片、茶梗、干介级 Bohea、砖茶（如岷砖、米砖、小京砖、泾阳砖）、饼茶（如普洱茶、沱茶）、束茶（如束茶、龙须茶）、线茶。



圆茶：铁观音



碎茶：祁门红茶



茎茶：茉莉花茶