

茶事服务指南

叶羽 编著 中国轻工业出版社

茶馆从业准入制度即将实施，茶事服务日趋系统化、规范化。本书为茶事人员提供全面系统的茶知识，为茶事人员从事茶艺茶道表演、服务提供规范的指导。

茶文化系列图书
Every thing about tea

茶缘

【茶艺入门】

茶艺

茶道

茶艺辞典

中国茶馆八景



采用传统装修、装饰，可边品茗边欣赏中国古典音乐的高级茶艺馆。



承袭民间传统，饮茶时欣赏吹拉弹唱、说书曲艺的旧式茶馆。



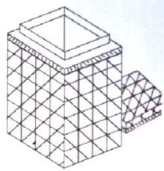
设于山旁河边，可边饮茶休憩边观景的路边茶肆。

唐·陆羽煎茶法图示（一）

一、备具炙茶



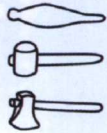
风炉



炭斗



夹



炭挝



火夹



贮茶笼子

备具，炉中加炭生火，用竹夹夹住团茶在微火上慢烘。待火力透彻，茶身膨胀略呈弯曲即可。炙好的茶饼趁热用纸袋装好，以免香气散失。

风炉—火炉，形如古鼎；炭斗—竹或藤编的箱子承炭用；夹—小青竹制成，用以夹茶饼炙烤；炭挝—铁棒或锤、斧状供敲炭用；火夹—铁或铜制的火筷子，取炭用。贮茶笼子—此为法门寺出土唐代文物鎏金纹银笼子，用于贮炙茶后放于纸囊中的茶饼。

二、碾罗



碾



拂末



罗合



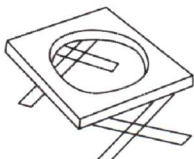
待茶饼在纸袋中冷却后，用夹将其夹入茶碾中磨碎。用拂末将茶末扫入罗合，筛出的细粉存储在合中，罗中较粗的茶末则不用。

碾—木制内凹容器，配有一车轮状带轴的堕，用以碾碎饼茶；拂末—用鸟羽毛做成，碾茶后用之清掸碾中茶末；罗合—罗为筛上绷细纱或绢，合即盒为木制或竹制。过筛后的茶末盛在盒内。罗茶末时罗合上得加盖，以防茶末飘散。

三、选水取炙候汤



釜



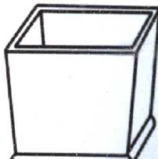
交床



瓢



流水囊



水方

炙茶时要用文火，煮水时要用武火。起火后将釜架于交床上，用水瓢从水方中舀水入釜，煮开。事先选好的水以山泉为佳，江水次之，井水最下。

釜—又称釜，用熟铁制成供烧水煎茶用；交床—木制交叉架，上置削去中央的木板供文釜用；瓢—用葫芦剖开制成的舀水用具；流水囊—滤水器供清洁净水用，平时用绿油布袋贮藏。水方—木制盛器，板缝间用漆涂封，盛放煎茶用水，可盛水一斗。

唐·陆羽煎茶法图示（二）

四、煎茶



揭

盐篮

则

竹夹

熟盂

煎茶法水分三沸。如鱼目微有声为一沸，此时投一匙盐到水中；釜边如涌泉连珠冒泡时为二沸，此时在釜中舀出一瓢水，随后用竹夹在沸水中心循环搅动，并将事先用则量好的茶末从沸水中心投下。稍待片刻，釜中腾波鼓浪水花溅出，此为三沸，将第二沸舀出的水倒进以止其沸腾，使其生成“华”。华就是茶汤表面形成的泡沫。

揭一用竹制成取盐之物。上图为法门寺出土鎏金纹银揭；盐篮一瓷制品，呈瓶或壶形，用来盛盐用；则一用贝壳或金属、竹制作的匙，量茶末用；竹夹一木制小夹两头包银，用来搅茶汤；熟盂一陶或瓷制品，供盛放“育汤花”的开水用。

五、斟茶



碗

青釉瓷茶碗

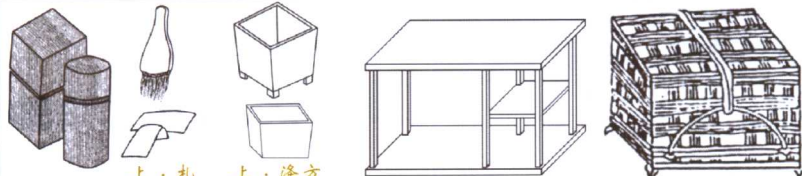
青釉瓷茶瓶

玻璃碗拓子

茶汤沸腾之后，要把沫上形似黑云母的水膜去掉，然后将茶汤分酌各茶碗中，茶碗以越州窑的青瓷最好。好茶仅舀出三碗，差些的茶可舀出五碗。

碗一瓷制茶碗，供盛茶饮；青釉瓷茶碗一图为浙江临安出土的唐朝越窑青釉瓷茶碗；青釉瓷茶瓶一图为宁波出土的越窑青釉瓷茶瓶，其作用同熟盂，是盛“止沸育华”之水的；玻璃碗拓子一图为法门寺出土的唐玻璃茶碗拓子，供饮茶用。

三、啜饮器具



奩

上：扎
下：巾

上：涤方
下：滓方

具列

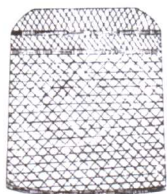
都篮

酌茶后茶碗中的茶汤要趁热喝完。茶性主俭，宜常饮而不多饮，因此好茶连饮三四杯之后，一般不再饮第五杯。茶事完毕要收敛器具，以备下次再用。

奩一草编容器收纳茶碗之用；扎一饮茶后以之刷洗茶器；涤方一木制盛器可容水八升，盛放洗涤后的弃水；滓方一木制盛器容量五升可盛茶滓；巾一粗绢制成，备两块以清洁茶具；具列一木或竹制陈列架，用以收藏或陈列全部茶具；都篮一竹篾制成用来盛放烹茶后的全部器物。

宋·点茶法图示（一）

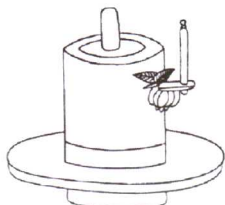
一、备具炙茶碾罗



韦鸿炉



木待制

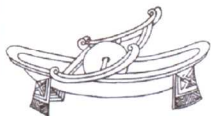


石转运

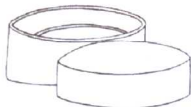
将点茶的各种器具准备妥当，炉中生火，以微火将团茶炙干。炙烤好的茶放入茶臼中捶碎，然后入碾，继之用磨，再用罗罗细末。然后将细茶用茶帚扫入盏中。

韦鸿炉—由坚韧的竹制成的炉子，开有四个窗可用来通风，供炙茶用；**木待制**—木制茶臼，供捣茶用；**石转运**—用石凿成的磨，供磨茶用；

一、备具炙茶碾罗



金法曹



罗枢密



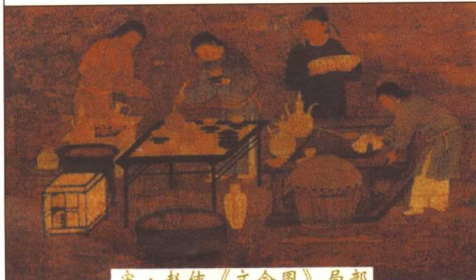
宗从事



漆雕密阁

金法曹—金属制成的茶碾，供碾茶用；**罗枢密**—即是筛子，筛网用罗绢敷成，供筛茶用；**宗从事**—此具为棕丝制成，以之掸茶，是为茶帚；**漆雕密阁**—此具为漆雕之茶托、茶盏，供盛装茶末用。

二、择水候汤



宋·赵佶《文会图》局部



胡员外



汤提点

用水瓢将事先选好的水盛入汤瓶中煮沸。煮水所用茶炉和唐时相近，也有用火盆及其它炉灶代替的。汤以蟹目鱼眼连绎进跃为度。

胡员外—由葫芦制成用来舀水的器皿；**汤提点**—此具为汤瓶，细口、长嘴、有柄，注汤用。《文会图》—宋徽宗赵佶所作，是公认的描写茶宴的佳作。画面左下角几个仆役在烹茶，火炉、都篮、具列、茶瓶、茶碗清晰可辨。

宋·点茶法图示（二）

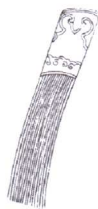
三、烫盏点茶



陶宝文



建窑兔毫茶碗



竺副帅



司取方

汤瓶之中的水烧开之后，前先烫盏，即用沸水温盏，盏冷则茶末不浮。然后点茶，用茶匙抄茶末入盏，先注少许汽调令均匀，谓之调膏。继之量茶受汤，边注汤边用茶筴击拂。视其面色鲜白，乳雾汹涌，周回旋而不动，住盏无水痕为佳，谓之咬盏。

陶宝文一指“建窑”所制的兔毫茶盏；竺副帅一竹制成的茶筴，调沸茶汤用；司取方一是指丝织的方形器物，即清洁茶具用的茶巾。

四、啜饮



辽·张恭诰墓壁画 煮汤图



辽·张世古墓壁画 将进茶图

点茶一般是在茶盏里进行，盏中不加任何佐料，直接持盏饮用。

辽是契丹族在我国北方建立起来的政权，它与五代同时开始和北宋几乎同时结束。辽虽为少数民族政权，在政治、经济、文化等方面却深受中原汉文化的影响。近代在河北宣化相继出土了数座辽代墓葬，墓室内有多幅反应不同茶事场面的彩色壁画，和宋朝点茶法极其类似。煮汤图一此为张恭诰出土的壁画，画一中童正执扇煮水，炉火正红，一男子端茶盘，盘中有茶二盏，桌上还放有茶托、茶盏。将进茶图一此为里世古墓出土壁画，画中间一女人手捧茶托和茶盏，似准备奉茶至主人。桌上有大碗、茶碗和茶托，桌前炉火正旺正在煮水，有写实感。

元、明、清时期泡茶法图示

一、备具 二、择水 三、候汤



明·丁云鹏《煮茶图》局部



明·王问《煮茶图》局部



局部

泡茶法的主要器具有茶炉、茶铫、茶壶、茶盏等。择水取火同煎茶、点茶法相同，待炉火通红时，放上茶铫煮水，直至水纯熟时，提起茶铫准备泡茶。

丁云鹏《煮茶图》—丁云鹏安徽休宁人，明代画家。图中坐榻边置一煮茶竹炉，炉上茶铫正在煮水，榻前几上有茶罐、茶壶，置茶托上的茶碗等茶具；王问《煮茶图》—王问为江苏无锡人，明代画家。《煮茶图》中茶炉为四方竹炉，炉外用竹编成。

四、泡茶 五、酌茶 六、啜饮



明·德化窑白釉提梁瓷茶壶和茶杯



明·文徵明《品茶图》

待汤纯熟便提起，先注少许入壶中祛荡冷气，然后倒出。向壶中投茶，有上中下三种投法，之后注入热汤泡茶。泡茶之壶以小为贵，若独自斟，壶愈小愈佳。一壶常配四只左右茶杯，一壶之茶，一般只能分酌二三次。斟不宜早，饮不宜迟，旋注旋饮。

梁瓷茶壶和茶杯—为明代末年德化窑出产的一套供人“以饮以享”的建白茶具；《品茶图》—文徵明江苏苏州人，明代著名文人。画中茅屋内，主客对坐，桌上只有清茶一壶二杯，看来相谈甚欢。侧室有泥炉砂壶，童子专心候火煮水。

目 录

第一篇 茶艺初级

茶之源流	1
茶的功效	8
茶的种类	11
绿茶 / 12	
白茶 / 14	
黄茶 / 15	
青茶 / 15	
黑茶 / 16	
红茶 / 16	
花茶 / 22	
紧压茶 / 23	
茶的选购	23
外形 / 24	
色泽 / 24	
香气 / 25	
滋味 / 25	

茶的冲泡	25
泡茶用水 / 26	
茶水比例 / 28	
泡茶水温 / 30	
冲泡时间 / 31	
冲泡次数 / 32	
奉茶之道 / 32	
现代茶具与功能	33
主泡器 / 34	
辅泡器 / 36	
茶艺分段练习	38
茶巾的手法 / 38	
茶匙的手法 / 40	
茶则的手法 / 41	
茶罐的手法 / 43	
茶壶的手法 / 45	
茶海的手法 / 49	
煮水器的手法 / 50	
杯子的手法 / 50	
茶艺实际操作	52
绿茶茶艺 / 52	
花茶茶艺 / 56	
红茶茶艺 / 61	
从业人员茶事礼仪	67
品茗环境 / 68	
仪容仪表 / 68	

茶事服务指南

Cha shi fu wu
Zhi nan

形体语言 / 69	
礼貌用语 / 70	
饮茶礼仪 / 71	
茶艺与茶道	72
茶圣与茶经	76

第二篇 茶艺中级

茶的鉴别	81
真假茶的鉴别 / 81	
真假花茶的鉴别 / 82	
着色茶的鉴别 / 82	
次品茶、劣质变质茶的鉴别 / 83	
新茶陈茶的鉴别 / 84	
择茶而饮	85
饮茶宜忌 / 85	
品饮新茶的利弊 / 87	
四季择茶法 / 88	
茶叶的存放与保藏	89
茶叶的存放 / 89	
茶叶的保藏 / 90	
中级茶事礼仪	92
习茶基本身体姿态 / 92	
习茶礼仪动作 / 94	
拿取器物手法 / 95	
冲泡手法 / 96	

茶艺操作	97
乌龙茶茶艺 / 97	
传统式泡法 / 99	
盖碗式泡法 / 104	
潮州式泡法 / 109	
安溪式泡法 / 118	
工夫泡法 / 123	
传统红茶泡法 / 138	

第三篇 茶艺高级

茶叶评鉴方法	143
评鉴要点 / 143	
评鉴用语 / 145	
绿茶的评鉴	149
外形 / 149	
内质 / 150	
白茶的评鉴	151
总论 / 152	
分论 / 152	
黄茶的评鉴	153
总论 / 153	
分论 / 153	
青茶的评鉴	154
外形 / 155	
内质 / 155	

茶 事 服 务 指 南

Cha shi fu wu
Zhi nan

红茶的评鉴	156
黑茶的评鉴	157
外形 / 157	
内质 / 158	
中国名茶录	158
中国十大名茶 / 158	
绿茶简介 / 162	
红茶简介 / 177	
白茶简介 / 186	
黄茶简介 / 187	
黑茶简介 / 190	
紧压茶简介 / 192	
花茶简介 / 197	
紫砂壶史	202
宜兴陶器 / 202	
名壶家及款式 / 203	
壶艺的发展 / 207	
近现代紫砂 / 212	
近现代紫砂名人 / 214	
现代紫砂壶等级	217
高档品 / 218	
特级品 / 218	
普通品 / 214	
瓷器茶具	219
饮茶法的演变	224
煮茶法 / 224	

- 点茶法 / 224
- 毛茶法 / 225
- 点花茶法 / 225
- 泡茶法 / 225
- 少数民族茶饮 226**
- 藏族酥油茶 / 227
- 维吾尔族的香茶 / 228
- 回族的刮碗子茶 / 229
- 蒙古族的咸奶茶 / 230
- 侗族、瑶族的打油茶 / 231
- 土家族的擂茶 / 232
- 白族的三道茶 / 234
- 哈萨克族的奶茶 / 235
- 苗族的八宝油茶汤 / 236
- 回族、苗族的罐罐茶 / 237
- 瑶族、壮族咸油茶 / 238
- 基诺族的凉拌茶和煮茶 / 239
- 佤族的烧茶 / 241
- 拉祜族的烤茶 / 242
- 景颇族的腌茶 / 243
- 哈尼族的土锅茶 / 244
- 傣族油盐茶 / 245
- 布朗族的青竹茶 / 241
- 纳西族的“龙虎斗”和盐茶 / 246
- 常见茶馆用语 (中英版) 247**
- 茶艺 / 247
- 绿茶 / 247

茶 事 服 务 指 南

Cha shi fu wu
Zhi nan

茉莉花茶 / 249	
乌龙茶 / 250	
茶人茶事	252
陆羽 / 252	
孟臣壶与卢仝诗 / 256	
苏轼 / 257	
陆游 / 261	
杨万里 / 264	
李渔 / 266	
郑燮 / 267	
鲁迅 / 269	
老舍 / 271	
茶的传说	274
十八棵御茶 / 274	
冻顶乌龙 / 276	
雪芹辨泉 / 277	
龙井茶虎跑水 / 279	
王安石明断三峡水 / 284	
东坡三遇题茶联 / 286	
乾隆荷露煮香茗 / 287	
康熙御题“碧螺春” / 289	
蒲松龄路设大碗茶 / 291	
梁实秋饮茶有秘传 / 292	
世界茶道	294
日本茶道 / 294	
韩国茶礼茶道 / 299	
英国茶道 / 303	

茶馆源流	307
现代茶馆	314
京都茶馆 / 315	
成都茶馆 / 317	
广州茶馆 / 318	
上海茶馆 / 312	
杭州茶馆 / 322	
台湾茶艺馆 / 324	
香港茶馆 / 326	
泡沫红茶馆 / 330	
茶艺馆的经营	330
茶艺馆的筹备 / 330	
茶艺馆的经营管理 / 339	
附录一	365
附录二	369

第一篇 茶艺初步

初级要求

掌握基本的茶叶知识和待客礼仪，能向客人简单介绍茶的起源、功效以及种类。熟悉主要冲泡器具，掌握几种茶叶的简单冲泡方法。了解茶圣陆羽以及《茶经》的基本内容。

茶之源流

我国历史上有很长的饮茶纪录，但很难确切地查明到底是在什么年代人们开始饮茶的。关于茶树的起源问题，自古以来世界公认茶树原产于中国。但是在 1823 年，一个英国侵略军的少校在印度发现了野生的大茶树，之后，国外学者中有人对中国是茶树原产地提出异议，在国际学术界引发了争论。这些持异议者，均以印度野生茶树为依据，而认为中国没有野生茶树。其实中国在公元 200 年左右，《尔雅》中就提到有野生大茶树，并且随着