

中华

最新经典

ZHONGHUACHAZHIDAO

本书在茶的常识、分类、冲泡等方面的探讨都是从茶文化的全面性来考虑，
让读者认识茶道艺术、茶道美学、茶道思想，更重要的是

茶之道

欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人

我以为从人类文化和快乐的观点论起来，人类历史中的杰出新发明，
其能直接有力的有助于我们的享受空闲、友谊、社交和谈天者，
莫过于吸烟、饮酒、饮茶之发明。
——林语堂《茶和交友》



地
木
出
版
社

陈钰 著

茶之道

中华

陈钰◎编著



地
木
出
版
社

图书在版编目 (CIP) 数据

中华茶之道/陈钰编著. —北京: 地震出版社, 2010. 1

ISBN 978-7-5028-3654-2

I. ①中… II. ①陈… III. ①茶—文化—中国

IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 215507 号

地震版 XT200900196

中华茶之道

陈 钰 编著

责任编辑: 陈晏群

责任校对: 庞亚萍

出版发行: **地震出版社**

北京民族学院南路 9 号

邮编: 100081

发行部: 68423031 68467993

传真: 88421706

门市部: 68467991

传真: 68467991

总编室: 68462709 68423029

传真: 68467972

E-mail: seis@ht.rol.cn.net

经销: 全国各地新华书店

印刷: 九洲财鑫印刷有限公司

版 (印) 次: 2010 年 1 月第一版 2010 年 1 月第一次印刷

开本: 787×1092 1/16

字数: 299 千字

印张: 19

书号: ISBN 978-7-5028-3654-2 / TS (4274)

定价: 39.00 元

版权所有 翻印必究

(图书出现印装问题, 本社负责调换)



前言



FOREWORD

此书谈的是茶道最急切需要知道的三个问题，第一是茶的常识，如果连茶的基本知识都不知道，那么喝起茶来不就像盲人摸象吗？第二是茶的分类和鉴赏，市场上的茶叶品种数不胜数，它们有哪些区别呢？如果没有一些理论性的理解，要想进入鉴赏茶的领域是很难的。第三是泡茶，喝茶首先要泡茶，而且只有掌握正确的泡茶方法才能获得喝茶的益处，才会体会到以茶为载体的美妙境界。

饮茶与生活是紧密相连的，谢兴尧先生在《吃茶颂》一文中曾写道：“茶这样东西虽然不如衣食之重要，但它总是人们生活上不可一日或缺之物，所以古人也把它列入开门七件事之一。而‘饮食’两字又联成一个名词，并且‘饮’还在‘食’之上，则其重要，实在不逊于衣食。”既然饮茶如此重要，我们就应当充分掌握关于饮茶的知识，即所谓茶之道。

但是，对于普通读者来说，要想在短时间内掌握茶道的知识是非常困难的，笔者以从事三十年茶道的经验，多次整理这类课程，希望读者能在最短的时间内理解并应用这些知识。为达到这个目的，笔者避开了以产业为本位的做法，在茶的分类上以消费者与市场为之。在茶的冲泡和引用部分则以实际操作为基础，扎实、明确地求其实用。

本书在茶的常识、分类、冲泡等方面的探讨都是以茶文化之全面性来考虑，本书不单单是对茶的方法、技艺性的描述，更重要的是，让读者认识茶道艺术、茶道美学、茶道思想。曾几何时，茶文化随着国民经济的发展而不断升温，饮茶之俗也随着人们对健康、道德、礼仪等文化需求，而深入到人们的精神生活之中。所谓“盛世兴茶”，所谓以“和、敬、清、





寂”茶道为弃浮祛躁之方。让我们重新审视作为国饮的茶叶，其嵌入中国人生活和精神之过程，究竟演绎出多少令人关注的历史与习俗呢？为此，我们精心编著了《中华茶之道》一书，你可以在此书中找到答案。

本书共分十章，每章的内容都做了精心安排和详细论述。第一章茶的基本知识讲解了茶的制作工艺和加工过程，也讲解了茶的商品包装；第二章茶的分类与鉴赏从美学的高度讲解了如何对茶进行鉴赏，并讲解了品茶与修养的关系；第三章茶的种植技术向读者介绍了中国茶的种类与分布以及茶叶与地理环境和季节的关系；第四章泡茶原理及养生泡茶法不但讲解了沏茶的原理，还为读者提供了具体的泡茶方法；第五章茶道的礼仪技法从专业角度全面讲解了茶道中的礼仪，相信会让读者大开眼界；第六章茶具搭配有技巧和第七章小壶茶法与技巧比较全面地介绍了茶具搭配和小壶茶法方面的技巧，有很强的实用性；第八章茶道养生的技巧从入静的功法、气功导引的功法等方面为爱茶人提供了具体的养生技巧；第九章茶艺大观从多个方面介绍了颇具特色的茶艺；第十章茶道养生验方以实用性为主，为爱茶人介绍了不同功能的养生验方。

另外，本书中的两篇“附录”对茶树和茶事做了比较全面的介绍。本书可以说是一部介绍茶道的小百科全书，希望爱好喝茶的读者喜欢。

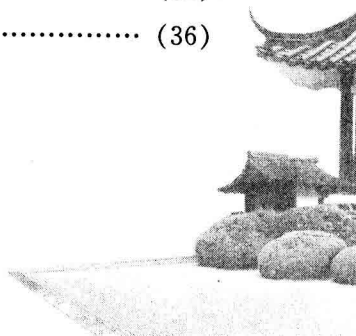


目 录

CONTENTS

第一章 茶的基本常识

茶的制作工艺	(3)
芽茶和叶茶	(3)
晾青与萎凋	(9)
发酵	(12)
杀青	(15)
揉捻	(16)
渥堆与陈放	(20)
干燥	(21)
紧压	(23)
不发酵茶	(24)
全发酵茶	(26)
部分发酵茶	(27)
茶之精制	(30)
茶之加工	(32)
茶的商品包装	(36)





第二章 茶的分类与鉴赏

茶的分类	(41)
茶的名称由来	(44)
茶之欣赏	(46)
茶之品质鉴赏	(56)
茶人之喝茶修养	(58)
什么是竞赛茶	(60)
台湾茶的特点	(61)

第三章 茶的种植技术

茶树的种类	(65)
茶树的种植	(66)
季节与茶	(68)
地理环境	(69)
采青的天气状况与时间	(70)
肥料、化学药剂与茶青品质的关系	(70)
树龄与茶青品质的关系	(71)
中国产茶分布情况	(72)
影响成茶品质的十大因素	(73)

第四章 泡茶原理及养生泡茶法

沏茶原理	(77)
养生泡茶法	(89)





第五章 茶道的礼仪技法

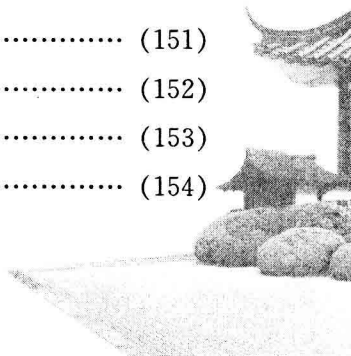
泡茶时的头发	(123)
泡茶与上妆	(123)
泡茶时的手饰	(124)
泡茶时的服装	(125)
泡茶时的双手	(125)
泡茶与健康	(125)
泡茶姿势	(126)
茶会时间的掌控	(127)
奉茶的方法	(127)

第六章 茶具搭配有技巧

茶具种类	(133)
茶具的分区使用	(140)
茶具摆置的美感	(143)
茶具与茶叶的搭配	(143)
茶具的功能性	(144)
泡茶席上茶具的静态与动态	(146)

第七章 小壶茶法与技巧

小壶茶法定义	(151)
持壶法	(152)
持盅法	(153)
备水	(154)





行礼	(156)
温壶	(157)
备茶	(158)
识茶	(160)
赏茶	(161)
温盅	(162)
置茶	(163)
闻香	(165)
冲泡	(167)
计时	(168)
烫杯	(169)
倒茶	(171)
备杯	(173)
分茶	(174)
奉茶	(175)
品饮	(178)
品泉与空白之美的应用	(180)
茶食与茶餐	(181)
去渣	(182)
观叶底	(184)
赏壶	(185)
清盅	(186)
泡第二种茶	(187)
结束	(188)
主人与泡茶者	(189)
泡茶者与助手	(189)





第八章 茶道养生的技巧

入静的功法	(193)
气功导引的功法	(197)
武夷留春茶	(199)
六如禅茶	(206)
普洱岁月	(209)

第九章 茶艺大观

待客型花茶	(217)
客家擂茶茶艺	(220)
慈禧太后美容养颜茶	(224)
祝福茶茶艺	(226)

第十章 茶道养生验方

祛病健身茶	(231)
时令保健茶	(238)
美容养颜茶	(243)
延年益寿茶	(249)

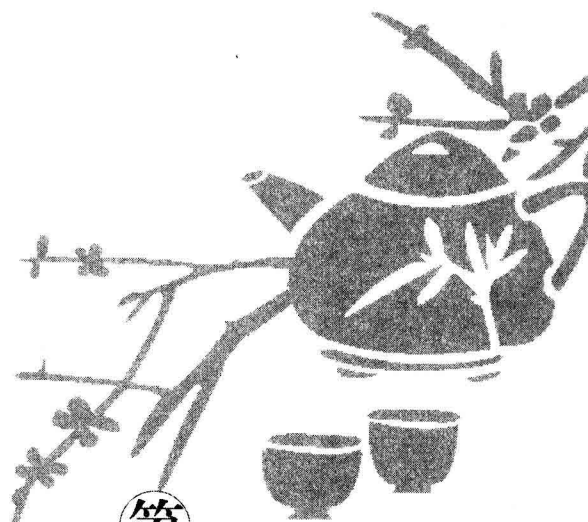
附 录

附录一：茶树介绍	/ 257
附录二：茶事百科	/ 268



茶的基本常识

第一章







茶的制作工艺

茶是用“茶青”——即茶树新长出来的芽或叶为原料制作的，其过程为萎凋—发酵—杀青—揉捻—干燥。成茶后为使其外观、口感更佳，可对其进行一些精制。末了经过包装，便成为上市的成品茶。

这些过程只是个大概，各种茶在制造过程中步骤各不相同，不可一概而论。

芽茶和叶茶

如上所述，制茶贵在采新芽与新叶，即要嫩（图 1-1、1-2）。但不同的茶对原料的要求又各不相同，有些茶要求芽或叶越嫩越好（图 1-3），有些却要等枝叶成熟以后才能采（图 1-4）。

用芽制造而成的茶类叫做“芽茶类”如龙井茶（图 1-5），以叶为制造原料的名为“叶茶类”如碧螺春茶（图 1-6）。

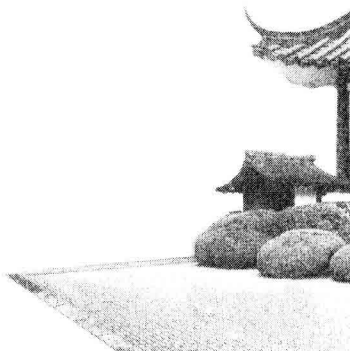




图 1-1 左图是已发出嫩芽的茶树，可用
来制作茶叶



图 1-2 右图可以看到茶叶已不再是新嫩
芽，只能等又一季来到时摘去嫩芽

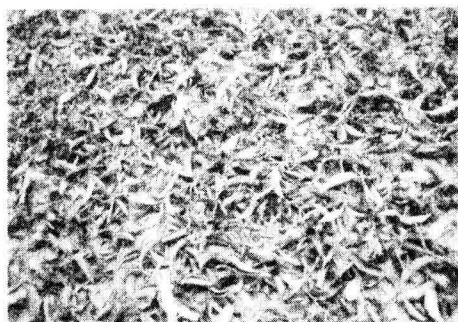


图 1-3 采摘的颗颗芽头都是幼嫩的，是
制作芽茶类的重要材料



图 1-4 采摘成熟新梢的 2~3 叶，是制作
叶茶类的重要材料

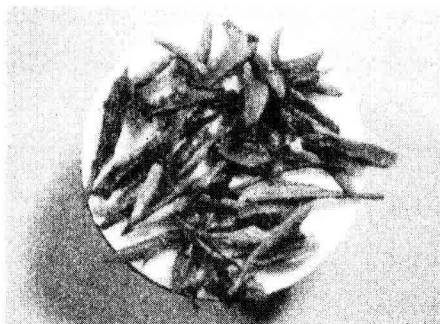


图 1-5 龙井茶

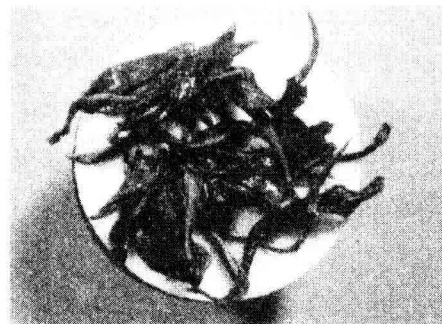


图 1-6 碧螺春

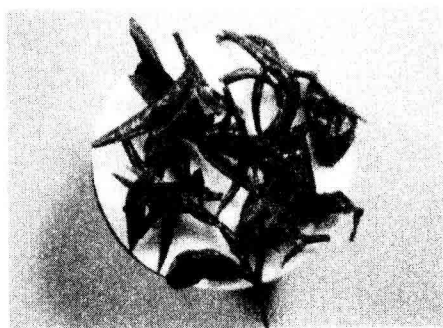


图 1-7 白毫乌龙

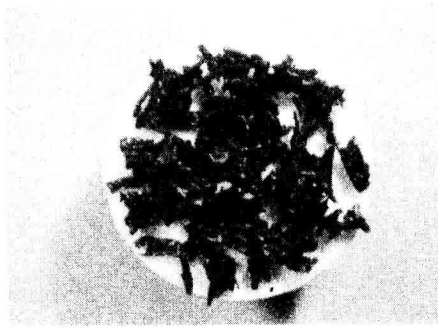


图 1-8 红茶

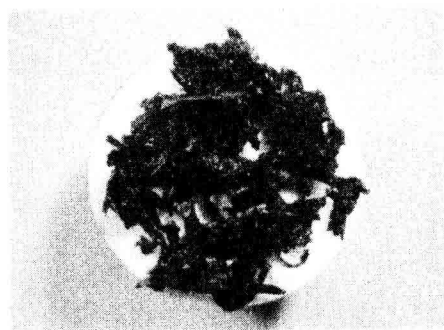


图 1-9 普洱茶

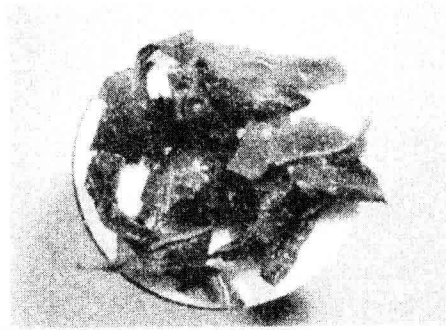


图 1-10 台湾清茶

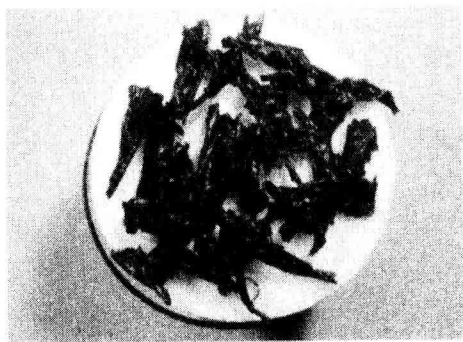


图 1-11 武夷岩茶

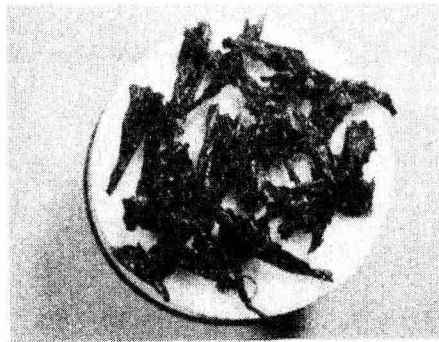


图 1-12 凤凰水仙

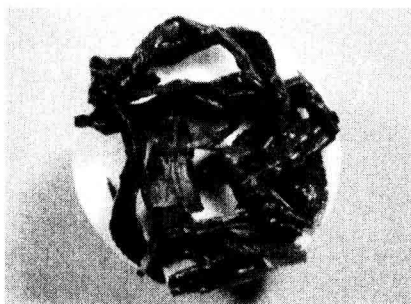


图 1-13 凍頂茶

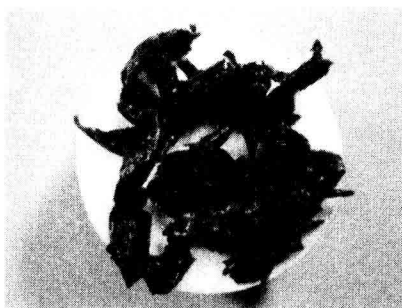


图 1-14 鐵觀音

不知你在喝龙井（图 1-7）、碧螺春（图 1-6）的时候是否注意过，茶叶嫩绿、纤细，其中可看见有许多芽心；然而在喝铁观音（图 1-14）、岩茶（图 1-11）的时候，茶叶看上去肥厚、色泽浓润，而且芽心非常少见，这是为什么呢？

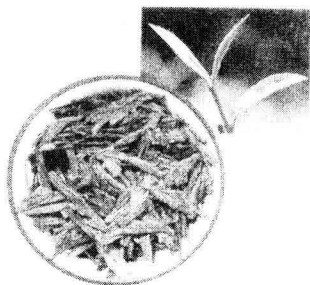


图 1-15 龙井茶是采摘幼嫩的芽头制作而成



图 1-16 碧螺春茶是由幼嫩的芽头被采摘制作而成的

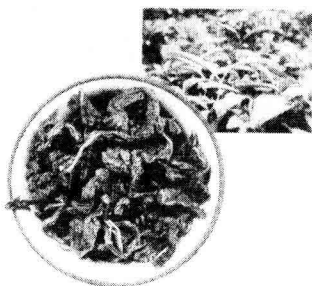


图 1-17 铁观音茶是由叶片已全部展开，形成驻芽时采摘制作而成的

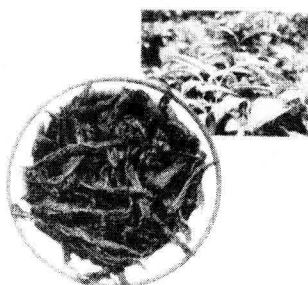


图 1-18 岩茶是由叶片已全部展开，形成驻芽时采摘制作而成的

这主要的原因是：人们为了制作出味道不同的茶饮品，在最初挑选茶叶原材料时就各取所需。因此采收嫩芽的茶青制成的茶，从外形上看就纤细、嫩绿，而采收驻芽时的茶青制成的茶，外形上看就肥厚、浓郁了许多。

我们从商场采购回来的茶叶，不管是从茶叶本身的外形上看还是到沏开后看叶状，都能容易地看出该茶叶是由嫩芽制作出来的或是由驻芽时采摘制作而成的（图 1-19，图 1-20）。

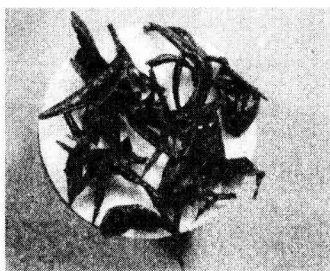


图 1-19 从沏开的茶叶形状看得出该茶是由嫩芽制作出来的

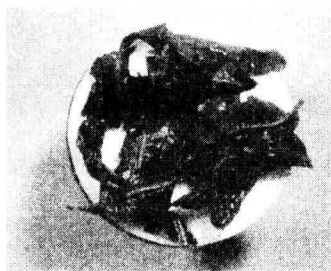


图 1-20 从沏开的茶叶形状看得出该茶是由驻芽时采摘制作出来的

“芽茶类”的茶叶如果全是芽心制作而成，（图 1-21）自然是品质优等的一级品，然而价格也会随之变得非常昂贵，所以就要求在开始选料时不百分百都是芽心组成。可以在其中加入一些一二叶刚展开的新叶，即被称之为“一心一叶”（图 1-22）或“一心二叶”（图 1-23），要是被制作成“一心三叶”（图 1-24）或“一心四叶”，就会使茶叶的品质下降。然而市面上也是有机会可以见到此类品质的茶，原因就是并非每个人都有能力喝到品质高的茶叶。

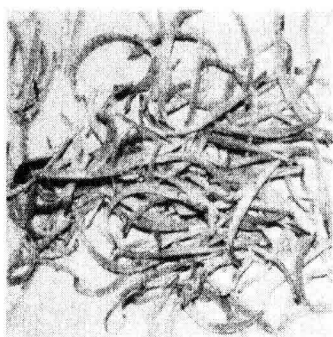


图 1-21 所有都是由芽心为原料制成的茶叶



图 1-22 被称之为“一心一叶”的茶叶