



茶艺指导教程

张金霞 陈汉湘 主编

清华版·高等院校
旅游与饭店管理专业规划教材



TOURISM



清华大学出版社

清华版·高等院校
旅游与饭店管理专业规划教材

茶艺指导教程



主 编：张金霞 陈汉湘

副主编：苏 甦 熊艳红

叶 鹏 吴卫东

清华大学出版社
北京

内 容 简 介

本书从茶艺与茶文化的关系着手,通过认识茶叶、茶具、茶水的冲泡、茶叶的选购与贮存、饮茶与品茶、中外茶文化比较、茶与养生、茶艺馆的经营与管理等方面内容,全面系统地介绍了茶艺知识,是一本理论性、实用性和操作性较强的茶艺指导教材。

本书体例新颖,理论与实践结合,在每章进行理论阐述后都附有详细的实践操作练习,可为读者提供有效的指导;图文并茂,形象生动,展示了茶艺的具体操作技能,通过大量图片,给读者以直观的印象,增加了本书的可读性。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

茶艺指导教程/张金霞,陈汉湘主编;苏甦,熊艳红,叶鹏,吴卫东副主编. —北京:清华大学出版社, 2011.7

(清华版·高等院校旅游与饭店管理专业规划教材)

ISBN 978-7-302-25730-1

I. ①茶… II. ①张… ②陈… ③苏… ④熊… ⑤叶… ⑥吴… III. ①茶—文化—中国—高等学校—教材 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 111110 号

责任编辑:温 洁

封面设计:常雪影

版式设计:北京东方人华科技有限公司

责任校对:周剑云

责任印制:杨 艳

出版发行:清华大学出版社

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座

<http://www.tup.com.cn>

邮 编:100084

社 总 机:010-62770175

邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈:010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 装 者:清华大学印刷厂

经 销:全国新华书店

开 本:185×260 印 张:16.25 字 数:380 千字

版 次:2011 年 7 月第 1 版 印 次:2011 年 7 月第 1 次印刷

印 数:1~4000

定 价:27.00 元

产品编号:038929-01



教育部面向21世纪

旅游管理专业教育教学改革工程项目配套教材

清华版·高等院校旅游与饭店管理专业规划教材

编 委 会

总 主 编 马 勇 田 里

副总主编 郑向敏 罗兹柏 高 峻

主编委员 (按姓氏笔画排序)

马 波 马 勇 王 琳 王远水
王远坤 田 里 叶 红 叶晓辉
龙京红 吕宛青 刘 纯 刘大可
刘爱服 牟 红 冯冬明 朱承强
肖 星 李 丽 李 昕 李 晴
李亚利 李肇荣 杜文才 陈福义
陈绍友 张文建 张德成 杨 敏
杨振之 郑向敏 郑耀星 赵 丽
赵 毅 罗兹柏 罗有贤 修月楨
高 峻 徐启明 曹华盛 韩玉灵
魏 卫

丛书序

进入21世纪以来,随着中国社会经济的飞跃发展,综合国力的不断增强,国民生活水平的显著提高,中国旅游业迅速发展起来,并且保持着持续发展的活力。根据世界旅游组织的预测,2020年中国将成为世界第一大旅游目的地国,并成为世界主要旅游客源国之一。在21世纪的起始阶段,中国旅游业的发展将本着“大力发展入境游,积极发展国内游,规范发展出境游”的方针,逐步发展成为出入境旅游并举的旅游客源输出大国和旅游目的地大国。

中国能够快速发展成为全球最主要的旅游市场之一,首先需要大量优秀的专业人才做支撑。旅游产业的发展运行需要管理、策划、营销、服务等多方面和多层次的专业人才体系来支撑,涉及面包括了从旅游资源的规划与开发到旅游产品的策划与设计,从旅游活动的组织创意到旅游线路的营销推介,从旅游企业的管理运营到旅游项目的筹划运作以及到各种旅游服务的实际提供与操作等等;同时,随着现代旅游产业发展呈现出的多元化、国际化趋势,旅游节庆、旅游会展、旅游地产、旅游电子商务等新型旅游产业迅速发展起来,对现代旅游从业人员提出了新的要求,也是对当前旅游管理专业的高等教育提出了新的挑战。

当前,我国旅游管理专业教学建设已有了一定的发展基础,在中国步入“十一五”新的发展时期,中国旅游专业人才的培养需要一套具有新理念、新思维、高水平的精品教材,以培养出一批符合未来中国旅游产业发展需求的合格人才。为此,清华大学出版社策划组织了国内一流旅游院校中的部分院系著名专家教授和学科带头人参与编写了这套能够适应中国旅游业发展需要的高等院校系列教材。本套教材是教育部面向21世纪旅游管理专业教育教学改革工程项目的系列配套教材,由清华大学出版社组织出版。本套教材的宗旨是进一步完善全国旅游管理专业的高等教学体系,总结中国旅游产业发展的理论成果和实践经验,推进中国旅游管理专业的理论发展和学科建设,并希望有助于提高中国现代旅游从业人员的专业素养和理论功底。

在编制本套教材的过程中,我们力求系统地、完整地 and 准确地介绍旅游管理专业的基本理论和知识,并体现资料全、观点新和体系完整的特色,尽可能地将当前

国内外旅游产业发展的前沿理论和热点、焦点问题收纳进来。本套教材既可作为全国高等院校旅游管理专业教育教学的专业教材，也可作为旅游企业专业人才培养的参考用书。本套教材由教育部工商管理教学委员会委员马勇教授和田里教授担任总主编，由华侨大学郑向敏教授、重庆师范大学罗兹柏教授和上海师范大学高峻教授担任副总主编。

本套系列教材将于2006年秋季陆续出版发行，其中刘纯教授的《现代饭店督导管理》、郑向敏教授的《现代饭店经营管理》已评为教育部国家级“十一五”规划教材。在教材的编制过程中，清华大学出版社特别邀请了全国旅游教育界和企业界的知名教授和专家学者进行了严格的审定，借此机会对支持和参与本套教材编、审工作的专家、学者表示衷心的感谢。

欢迎全国旅游高等院校师生和旅游专业人士的选用，并提出宝贵意见，以利于今后本套系列教材的修订与完善。

编委会
2006年7月



前言

现在人类社会已进入到“双康”(小康和健康)休闲时代。饮茶作为一种高雅而恬淡的休闲活动,不仅有利于身体健康,也是人生一大乐趣。走进茶艺馆,耳听缠绵动听的音乐,眼观精彩的茶艺表演,品味着各种名茶独特的芬芳,真是优哉游哉,不亦乐乎!

中国是茶叶的故乡,茶文化源远流长,茶艺是茶文化中的一朵奇葩,是中华文化的重要组成部分。作为中国传统文化的传承者和发扬者的年青一代,更需要对茶文化有所了解。旅游管理专业和酒店管理专业的学生尤需一本实用性和操作性强的茶艺操作教材,以便对祖国的茶文化有一个更系统、全面的了解。

本书主要是为旅游管理专业和酒店管理专业本(专)科学生编写的一本实践操作教程,作为课堂理论教学的重要补充,通过本操作教程的学习,激发学生的创作潜能,丰富学生的人文知识,提高学生的服务和管理水平,进而提升学生的就业竞争力。同时,本书对茶艺部门的职工和广大茶艺爱好者也有较大的参考价值。

本书有以下几个特色。

(1) 编写团队经验丰富、知识背景深厚。本书是江汉大学、长江职业技术学院与湖北青年职业学院共同合作编写的,参加编写的人员既有长期从事茶艺教学和实践的老师,也有高级茶艺师和年富力强的教授和副教授,还有投身茶艺事业的青年讲师。

(2) 体例新颖,理论与实践结合。本书在每章进行理论阐述后都附有详细的实践操作练习,这是本书的一个亮点。通过让学生亲身参与茶艺实操练习,可加深学生对旅游管理专业和酒店管理专业的认识,激发学生学习的热情,也为学生学习其他专业课程打下良好的基础。

(3) 内容丰富。茶艺是旅游管理专业和酒店管理专业的重要专业技能之一,通过本操作教程的学习,使学生认识茶、茶具、茶的贮存,以及饮茶氛围的营造技巧;学会茶

的冲泡、品茶、赏茶；初步掌握茶艺的服务方法和技巧；了解茶艺馆的工作服务程序，并能把茶艺管理的理论和实践结合起来。

(4) 图文并茂，形象生动。本书展示了茶艺的具体操作技能，通过大量的茶类、茶具和茶艺图片，可以给学生以直观的印象，增加学生学习的兴趣。

张金霞教授担任本书的主编并负责拟订提纲和全书的统稿工作。本书分为九章，具体分工为：第一章和第二章由陈汉湘编写，第三章和第六章由张金霞编写，第四章由熊艳红编写，第五章和第七章由叶鹏、张金霞编写，第八章由吴卫东编写，第九章由苏甦编写。

另外，本书配有电子课件，以适应多媒体教学的需要。下载地址：www.tup.tsinghua.edu.cn。

本书在编写的过程中，参阅了大量的茶文化、茶艺和旅游管理方面的书刊，同时也借助于互联网选用了部分资料与图片，特别是得到了清华大学出版社的大力支持和无私帮助，编辑为本书的编辑出版付出了大量心血和劳动；此外，陈汉湘和苏甦两位老师对本书进行了审核，在此一并表示衷心的感谢。

由于作者水平有限，加之时间匆忙，借鉴资料不足，本书错漏之处在所难免，还请各位同仁及读者不吝赐教，予以指正，在此谨表谢意。

编 者



目 录

第一章 认识茶艺 1

第一节 茶艺、茶道与茶文化 2

一、茶艺 2

二、茶道 6

三、茶文化 9

第二节 学习茶艺的重要性 14

一、继承传统 弘扬文化 14

二、掸去浮尘 陶冶情操 15

本章小结 17

思考题 17

第二章 认识茶叶 19

第一节 茶的起源与发展 20

一、茶的发现与利用 20

二、茶树的起源 21

三、茶的传播 22

第二节 茶的种类及特征 24

一、绿茶 24

二、红茶 28

三、乌龙茶 30

四、黄茶 32

五、白茶 32

六、黑茶 33

第三节 走近中国十大名茶 34

一、西湖龙井 34

二、洞庭碧螺春 36

三、信阳毛尖 37

四、君山银针 38

五、黄山毛峰 39

六、武夷岩茶 40

七、安溪铁观音 41

八、都匀毛尖 42

九、祁门红茶 43

十、六安瓜片 44

实践操作一 不同茶叶种类的识别 46

实践操作二 不同种类好坏茶的鉴别 47

实践操作三 真茶和假茶的鉴别 48

实践操作四 新茶和陈茶的鉴别 50

实践操作五 春茶、夏茶和秋茶的

鉴别 51

本章小结 53

思考题 53

第三章 认识茶具 55

第一节 茶具的发展简史 56

第二节 茶具的种类 58

一、按质地分类 58

二、按用途分类 67

第三节 茶具的选用与鉴赏 71

一、一般茶具的选用 71

二、紫砂壶的鉴赏与保养 72

实践操作 茶具选择与使用 74

本章小结 76

思考题 76

第四章 茶的冲泡 77

第一节 水的选择 78

第二节 水温的掌握 79

一、各类茶所需的水温 79

二、测定水温的方法 80

三、煮水的注意事项 81

第三节 茶具的选择 81

一、茶具选择的历史演变 81

二、茶具选择的原则 82

三、乌龙茶茶具 84

四、红茶茶具 85

第四节 茶的冲泡技术 86

一、冲泡要领 86

二、冲泡方式	89	思考题	151
第五节 各类茶的冲泡方法	93	第七章 中外茶文化比较	153
一、绿茶的冲泡	93	第一节 中华茶艺	154
二、红茶的冲泡	95	一、中华茶艺的界定	154
三、乌龙茶的冲泡	99	二、中华茶艺的分类	154
四、黄茶的冲泡	104	三、中华茶艺的精神追求	155
五、白茶的冲泡	104	四、佛教与茶道	160
六、黑茶的冲泡	105	第二节 日本茶道	164
七、花茶的冲泡	106	一、日本茶道的缘起	164
实践操作一 绿茶的冲泡程序	109	二、日本茶道的程序	165
实践操作二 红茶的冲泡程序	111	三、日本茶道的用具	166
实践操作三 乌龙茶的冲泡程序	112	四、日本茶道的形式	168
实践操作四 普洱茶的冲泡程序	114	五、日本茶道的精神	169
本章小结	115	第三节 韩国茶礼	170
思考题	116	一、韩国茶礼的起源	170
第五章 茶叶的选购与贮存	117	二、韩国茶礼的形式	171
第一节 茶叶的选购	118	三、韩国茶礼的精神	172
一、选购要点	118	第四节 其他国家茶饮	173
二、不同种类茶叶选购要点	120	一、英国茶风	173
第二节 茶叶的贮存	125	二、美国茶俗	176
一、茶叶变质的原因	125	三、俄罗斯甜茶	177
二、茶叶贮存的环境条件	126	四、印度拉茶	180
三、茶叶的保质期	127	实践操作 观摩不同国家茶饮	181
四、茶叶贮存要点	127	本章小结	182
实践操作 茶叶贮存的规范程序	130	思考题	182
本章小结	131	第八章 茶与养生	183
思考题	132	第一节 茶的养生功能	185
第六章 饮茶与品茶	133	一、茶的营养成分	185
第一节 合理饮茶	134	二、茶的功效	188
一、饮茶的方法	134	第二节 养生茶方	192
二、饮茶的要求	134	一、保健茶	192
第二节 惬意品茶	137	二、美容茶	193
一、品茶环境的营造	137	三、美体茶	194
二、品茶氛围的营造	140	四、美发茶	195
第三节 茶食与茶点	147	五、功能茶	195
实践操作 茶人的礼仪展示	148	实践操作 养生茶方体验	196
本章小结	151	本章小结	197



思考题.....	197	五、茶艺馆成本管理.....	220
第九章 茶艺馆的经营与管理.....	199	第三节 茶艺服务管理.....	222
第一节 茶艺馆的开业筹备.....	200	一、茶艺服务的基本要求.....	222
一、茶艺馆的市场定位.....	200	二、茶艺服务的工作流程.....	223
二、茶艺馆装饰与布置.....	205	三、茶艺表演.....	224
第二节 茶艺馆的经营管理.....	207	实践操作一 茶室的布置.....	235
一、茶艺馆经营特点.....	207	实践操作二 茶艺表演.....	237
二、茶单的设计.....	209	本章小结.....	239
三、采保管理.....	211	思考题.....	239
四、生产管理.....	217	参考文献.....	241



第一章 认识茶艺

【本章重点】

1. 茶艺是什么？
2. 什么是茶道？
3. 茶文化的形成和发展。
4. 为什么要学习茶艺？

【关键词】

茶艺 茶道 茶文化



第一节 茶艺、茶道与茶文化

千百年来，茶文化显示了一种永恒的生命力，无论是中国茶艺、日本茶道，还是韩国茶礼，无不使接触者感受到它的魅力。奥秘何在？在于人们经由茶艺获得一份真善美的陶冶。在茶的浓酽和醇厚中，浸润着岁月的秘香，贮藏了时间的能量。茶是时间的醍醐，是光阴对细节的耐心雕琢；茶更是一种在时光流逝中的静默。在这种静默中，生活上升为艺术。茶还是一种顿悟，是一种用岁月去完成的修行，是茶禅一味的最好的注释。

茶艺是包括茶叶品评技法和艺术操作手段的鉴赏以及品茗美好环境的领略等整个品茶过程的美好意境，其过程体现形式和精神的相互统一，是饮茶活动过程中形成的文化现象。它源远流长，历史悠久，文化底蕴深厚，与宗教有不解之缘。茶艺包括：选茗、择水、烹茶技术、茶具艺术、环境的选择创造等一系列内容。茶艺背景是衬托主题思想的重要手段，它渲染茶性清纯、幽雅、质朴的气质，增强艺术感染力。不同风格的茶艺有不同的背景要求，只有选对了背景才能更好地领会茶的滋味。

一、茶艺

茶艺，萌芽于唐，发扬于宋，改革于明，盛极于清，它有相当的历史渊源，自成系统。茶是中国人日常生活中不可缺少的一部分，中国有句俗语：“开门七件事：柴、米、油、盐、酱、醋、茶”。饮茶习惯在中国人身上根深蒂固，已有上千年的历史。在唐朝中叶，早年出家后来又还俗的陆羽，总结前人与当时的经验，完成了世界上第一本有关茶艺的著作——《茶经》。此后，饮茶风气很快传遍中国大江南北，上自帝王公卿，下至贩夫走卒，莫不嗜茶。

一般人将饮茶融成生活一部分，没有什么仪式，没有任何宗教色彩，茶是生活必需品，高兴怎么喝，就怎么喝。饮茶所讲究的是情趣，如：“夜深共语”、“小桥画舫”、“小院焚香”，都是品茗的最佳环境和时机。“寒夜客来茶当酒”的境界，不但表露出宾主之间的和谐欢愉，而且蕴含着一种高雅的情致。

1. 茶艺的形成原因

中国是茶的故乡。据《华阳国志·巴志》记载，我国人工栽培利用茶树已有 3000 多年历史。在这悠久的历史发展进程中，茶已成为我国各族人民日常生活的一部分。人们首先把其当成饮料，用茶的自然功能，用以清神益智、助消化等。茶的另外一个重要功能是精神方面的。人们在饮茶过程中讲求的享受，对水、茶、器具、环境都有较高的要求；同时以茶培养、陶冶自己的道德情操，在各种茶事活动中去协调人际关系，求得自己思想的自信、自省，也沟通同饮者之间的情感，以茶雅志，以茶会友。茶的特殊功能使茶文化在中国传统优秀文化中占有其重要的一席之地。

在中国古代，文人用茶以激发文思；道家用茶以修身养性；佛家用茶以解睡助禅等，人们在精神层次上感受到了一种美的熏陶。在品茶过程中，人们与自然融为一体，接受大地的雨露，调和人间的纷扰，求得明心见性回归自然的特殊情趣。所以品茶对环境的要求十分严格：或是江畔松石之下；或是清幽茶寮之中；或是宫廷文事茶宴；或是





市中茶坊，路旁茶肆等。不同的环境会产生不同的意境和效果，渲染衬托不同的主题思想。无论是庄重华贵的宫廷茶，或是修身养性的禅师茶，还是淡雅风致的文士茶，都有不同的品茗环境，体现了生活品茶的艺术魅力。

2. 茶艺的形式与内容

就形式而言，茶艺包括：选茗、择水、烹茶技术、茶具艺术、环境的选择创造等一系列内容。品茶，先要择器，讲究壶与杯的古朴雅致或是豪华高贵。另外，品茶还要讲究人品与环境的协调，文人雅士讲求清幽静雅，达官贵族追求豪华高贵等。一般传统的品茶环境要求多是清风、明月、松吟、竹韵、梅开、雪霁等种种妙趣和意境。总之，茶艺是形式和精神的完美结合，其中蕴涵着美学观点和人的精神寄托。

1) 茶艺的背景

茶艺的背景，广义上是指整个茶文化背景；狭义上指的是品茶场所的布景和衬托主体事物的景物。茶艺的背景是衬托主题思想的重要手段，它渲染茶性清纯、幽雅、质朴的气质，增强艺术感染力。品茗作为一门艺术，要求品茶技艺、礼节、环境等讲究协调，不同的品茶方法和环境都要有和谐的美学意境。闹市中吟咏自斟，不显风雅；书斋中焚香啜饮，唱些俚俗之曲更不相宜。不同风格的茶艺有不同的背景要求，在茶艺背景的选择创造中，应根据不同的茶艺风格，设计出适合要求的背景。

2) 茶艺主要内容

第一，茶叶的基本知识。学习茶艺，首先要了解和掌握茶叶的分类、主要名茶的品质特点、制作工艺，以及茶叶的鉴别、贮藏、选购等内容。这是学习茶艺的基础。

第二，茶艺的技艺。是指茶艺的技巧和工艺。包括茶艺术表演的程序、动作要领、讲解的内容，茶叶色、香、味、形的欣赏，茶具的欣赏与收藏等内容。这是茶艺的核心部分。

第三，茶艺的礼仪。是指服务过程中的礼貌和礼节。包括服务过程中的仪容仪表、迎来送往、互相交流与彼此沟通的要求与技巧等内容。

第四，茶艺的规范。茶艺要真正体现出茶人之间平等互敬的精神，因此对宾客都有规范的要求。作为客人，要以茶人的精神与品质去要求自己，身心投入地去品茶赏茶。作为服务者，也要符合待客之道，尤其是茶艺馆，其服务规范是决定服务质量和服务水平的一个重要因素。

第五，悟道。道是指一种修行，一种生活的道路和方向，是人生的哲学，道属于精神的内容。悟道是茶艺的一种最高境界，是通过泡茶与品茶去感悟生活，感悟人生，探寻生命的意义。

3. 正确理解茶艺

第一，茶艺是“茶”和“艺”的有机结合。茶艺是茶人把人们日常饮茶的习惯，根据茶道规则，通过艺术加工，向饮茶人和宾客展现茶的冲、泡、饮的技巧，把日常的饮茶引向艺术化，提升了品饮的境界，赋予茶以更强的灵性和美感。

第二，茶艺是一种生活艺术。茶艺多姿多彩，充满生活情趣，对于丰富我们的生活，提高生活品位，是一种积极的方式。

第三，茶艺是一种舞台艺术。要展现茶艺的魅力，需要借助于人物、道具、舞



台、灯光、音响、字画、花草等的密切配合及合理编排，给饮茶人以高尚、美好的享受，给表演带来活力。

第四，茶艺是一种人生艺术。人生如茶，在紧张繁忙之中，泡出一壶好茶，细细品味，通过品茶进入内心的修养过程，感悟苦辣酸甜的人生，使心灵得到净化。

第五，茶艺是一种文化。茶艺在融合中华民族优秀文化的基础上又广泛吸收和借鉴了其他艺术形式，并扩展到文学、艺术等领域，形成了具有浓厚民族特色的中华茶文化。茶艺起源于中国，与中国文化的各个层面都有着密不可分的联系。高山云雾出好茶，清泉活水泡好茶。茶艺并非空洞的玄学，而是生活内涵改善的实质性体现。饮茶可以提高生活品质，扩展艺术领域。自古以来，插花、挂画、点茶、焚香并称四艺，尤为文人雅士所喜爱。茶艺还是高雅的休闲活动，可以使人精神放松，拉近人与人之间的距离，化解误会和冲突，建立和谐的关系等。这些都为我们认识和理解茶艺，提出了更高、更深的要求。

4. 茶艺用具及其使用方法

在开始学习茶艺的阶段，我们所需要准备的基本器具有：煮水壶(随手泡)一把、茶道组合一组、茶海(茶船)一个、无色透明玻璃杯若干、4~6人量紫砂壶一把、公道杯一个、小品闻香饮杯若干套(包括品杯和闻杯)、大盖碗若干(陶瓷、紫砂随意)、新茶巾(小毛巾)一条。还有就是对茶艺的好奇心一颗了。

有了这些，我们就可以从中组合出大部分茶艺需要的用具，如“绿茶茶艺”、“红茶茶艺”、“乌龙茶艺”、“花茶茶艺”、“普洱茶艺”等用具。

在茶道组合中：形状如夹子的称为茶夹或者茶镊；形状如勺子的称为茶勺或者茶则；形状是一个环形的斗称为茶斗或茶漏；形状为一根细头针形状的称为茶针或茶通；形状为一扁平弯头木棍称为茶刮；形状为花瓶造型的称为茶瓶。

茶道组合，即茶道六件，一般包括茶夹、茶勺、茶斗(茶漏)、茶针、茶刮、茶瓶(茶筒)。具体如图 1.1 所示。



图 1.1 茶道组合



水壶和茶道六件的作用分述于下。

煮水壶是为了方便我们在泡茶时容易掌握水温而泡出可口的茶。茶道六件的作用：茶夹是为了在洗涤、回收茶杯的时候方便夹取，同时也可以夹取一些大块的茶(如普洱等)；茶勺是为了将茶叶放置入茶杯(茶壶)时候能方便、卫生；茶斗(茶漏)是为了在茶壶口较小的情况下扩大茶壶的壶口使得茶叶能干净地、容易地进入；茶针的作用是在壶嘴被堵时能疏通壶嘴；茶刮的作用是帮助清理出壶内的茶渣；茶瓶(茶筒)则是用来收纳上述五件用具的。

5. 茶艺分类

茶艺的分类方法很多，可以根据饮用方式、泡茶具、分茶和饮茶茶具、所泡茶叶等来分类。常见的分类为以下内容。

1) 红茶茶艺

主要用具：瓷质茶壶、茶杯(以青花瓷、白瓷茶具为好)，赏茶盘或茶荷，茶巾，茶匙、奉茶盘，热水壶及风炉(电炉或酒精炉皆可)。

主要茶品：祁门红茶。

主要程序：①“宝光”初现；②清泉初沸；③温热壶盏；④“王子”入宫；⑤悬壶高冲；⑥分杯敬客；⑦喜闻幽香；⑧观赏汤色；⑨品味鲜爽；⑩再赏余韵；⑪三品得趣；⑫收杯谢客。

2) 工夫茶茶艺

主要用具：紫砂水平壶、公道杯、品茗杯、闻香杯等。

主要茶品：乌龙茶类，武夷岩茶、安溪铁观音等。

主要程序：①焚香静气，活煮甘泉；②孔雀开屏，叶嘉酬宾；③大彬沐淋，乌龙入宫；④高山流水，春风拂面；⑤乌龙入海，重洗仙颜；⑥母子相哺，再注甘露；⑦祥龙行雨，凤凰点头；⑧夫妻和合，鲤鱼翻身；⑨捧杯敬茶，众手传盅；⑩鉴赏双色，喜闻高香；⑪三龙护鼎，初品奇茗；⑫再斟流霞，二探兰芷；⑬二品云腴，喉底留甘；⑭三斟石乳，荡气回肠；⑮含英咀华，领悟岩韵；⑯君子之交，水清味美；⑰名茶探趣，游龙戏水；⑱宾主起立，尽杯谢茶。

3) 台式乌龙茶艺

主要茶具：紫砂茶壶、茶盅、品茗杯、闻香杯、茶盘、杯托、电茶壶、置茶用具、茶巾等。

主要茶品：冻顶乌龙、文山包种、阿里山茶。

主要程序：①摆具；②赏茶；③温壶；④温杯；⑤投茶；⑥洗茶；⑦高冲；⑧奉茶；⑨闻香；⑩品茗；⑪再次冲泡；⑫再次奉茶。

4) 绿茶茶艺

主要茶具：玻璃茶杯，香一支，白瓷茶壶一把，香炉一个，脱胎漆器茶盘一个，开水壶两个，锡茶叶罐一个，茶巾一条，茶道组合一套。

主要茶品：西湖龙井、洞庭碧螺春、信阳毛尖、太平猴魁、君山银针、六安瓜片等。

主要程序：①点香，焚香除妄念；②洗杯，冰心去尘凡；③凉汤，玉壶养太和；



④投茶，清宫迎佳人；⑤润茶，甘露润莲心；⑥冲水，凤凰三点头；⑦泡茶，碧玉沉清江；⑧奉茶，观音捧玉瓶；⑨赏茶，春波展旗枪；⑩闻茶，慧心悟茶香；⑪品茶，淡中品致味；⑫谢茶，自斟乐无穷。

5) 禅茶茶艺

主要茶具：碳炉一个，陶制烧水壶一把，根雕茶桌一张，建盏(福建省建阳县水吉镇窑场出品)若干个，茶洗一个，有把手的泡壶一把，香炉一个，香一支，木鱼一个，磬一个，茶道组合一套，佛乐磁带一盒。

主要茶品：郎河熟沱、远年七子饼、勐海砖茶或铁观音、乌龙茶等。

主要程序：①礼佛，焚香合掌；②调息，达摩面壁；③煮水，丹霞烧佛；④候汤，法海听潮；⑤洗杯，法轮常转；⑥烫壶，香汤浴佛；⑦赏茶，佛祖拈花；⑧投茶，菩萨入浴；⑨冲水，漫天法雨；⑩洗茶，万流归宗；⑪泡茶，涵盖乾坤；⑫分茶，偃溪水声；⑬敬茶，普度众生；⑭闻香，五气朝元；⑮观色，曹溪观水；⑯品茶，随波逐浪；⑰回味，圆通妙觉；⑱谢茶，再吃茶去。

6) 花茶茶艺

主要茶具：三才杯(即小盖碗)若干只；白瓷壶一把；木制托盘一把；开水壶两把(或随手泡一套)；赏茶荷一个；茶道组合一套；茶巾一条。

主要茶品：茉莉花茶等。

主要程序，①烫杯，春江水暖鸭先知；②赏茶，香花绿叶相扶持；③投茶，落英缤纷玉怀里；④冲水，春潮带雨晚来急；⑤闷茶，三才化育甘露美；⑥敬茶，一盏香茗奉知己；⑦闻香，杯里清香浮情趣；⑧品茶，舌端甘苦人心底；⑨回味，茶味人生细品悟；⑩谢茶，饮罢两腋清风起。

二、茶道

茶道是一种烹茶饮茶的艺术，是一种以茶为媒介的生活礼仪，也被认为是修身养性的一种方式，它通过沏茶、赏茶、闻茶、饮茶来增进友谊，美心修德，学习礼法，是很有益的一种和美仪式。喝茶能静心、宁神，有助于陶冶情操、去除杂念，这与提倡“清静、恬淡”的东方哲学思想很合拍，也符合佛道儒的“内省修行”思想。茶道精神是茶文化的核心，是茶文化的灵魂。

1. 认识茶道

茶道是通过品茶活动来表现一定的礼节、人品、意境、美学观点和精神思想的一种饮茶艺术。它是茶艺与精神的结合，并通过茶艺表现精神。中国茶道兴于唐代，盛于宋、明代，衰于清代。其主要内容讲究五境之美，即茶叶、茶水、火候、茶具、环境，同时配以情绪等条件，以求“味”和“心”的最高享受。被称为美学宗教，以“和、敬、清、寂”为基本精神的日本茶道，则是承唐宋遗风。

茶道要遵循一定的法则。唐代法则为“克服九难”：造、别、器、火、水、炙、末、煮、饮。宋代法则为“三点与三不点品茶”：“三点”为新茶、甘泉、洁器为一；天气好为一；风流儒雅、气味相投的佳客为一。反之，是为“三不点”。明代法则为

