

读图时代



最新

中国茶艺

乐 饮◎编著

百问百答



湖南美术出版社

茶艺起源于中国，是在茶道精神指导下，讲求人、茶、水、器、艺、境自然和谐、完美统一的艺术活动，同时也是茶文化的集中体现。在快节奏的现代生活中，寻一雅静之地，以茶为媒，沉潜涵咏、静心顺气地与心灵对话，乃人生一大幸事。

读图时代

最

新

中国茶艺

百

问

百

答

乐 饮◎编著



湖南美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

最新中国茶艺百问百答/ 乐饮编著. —长沙: 湖南美术出版社, 2010.7

ISBN 978-7-5356-3779-6

I. ①最… II. ①乐… III. ①茶—文化—中国—问答
IV. ①TS971-44

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第123957号

最新中国茶艺百问百答

编 著: 乐 饮

责任编辑: 李 坚 杜作波 郭 煦

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

印 刷: 长沙湘诚印刷有限公司

(长沙市开福区伍家岭新码头95号)

经 销: 湖南省新华书店

版 次: 2010年8月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/24

印 张: 6.5

书 号: ISBN 978-7-5356-3779-6

定 价: 22.00元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购电话: 0731-84787105 邮编: 410016

网址: <http://www.arts-press.com>

电子邮箱: market@arts-press.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

联系电话: 0731-84363767

前言

茶艺，简单说来就是泡茶的技艺和品茶的艺术，这其中，泡茶是“茶艺”的主体。依据不同的茶叶种类，茶艺有绿茶茶艺、乌龙茶茶艺、红茶茶艺等多个分类；依据不同的习茶方法，茶艺有壶泡、玻璃杯泡、盖碗泡等多种形式。此外，茶人还从一些地区性用茶风俗中获取灵感，总结创制出了特色鲜明的茶艺，如工夫茶艺、宫廷茶艺、文士茶艺、农家茶艺、道家茶艺等。

提起茶艺，人们自然会想到茶道。“茶道”一词最早出现在唐代，而“茶艺”则是20世纪70年代由台湾茶人首先提出，二者各有侧重，又相辅相成。茶道注重饮茶、品茶的精神层面，但须以茶艺为载体；茶艺注重泡茶、品茶的物质层面，但须以茶道为指导。茶艺包括人、茶、水、器、艺、境六要素。六要素俱美，才可使茶艺达到尽善尽美的超凡境界。

近年来，观赏和参与能够体现品茗意境的茶艺活动，已然成为人们远离喧嚣、放松身心的减压方式。茶艺这项内涵丰富的艺术，也越来越受到人们的关注。

针对读者的需要，本书以百问百答的形式谋篇布局，提炼茶艺知识点，力求为读者提供一个认知茶艺的平台。希望通过阅读本书，使读者感受到茶艺于人生的益处。

目录

1

茶艺基本知识 /1

- 001 什么是茶艺? /2
- 002 茶艺有哪些分类? /3
- 003 茶艺与茶道的关系是什么? /3
- 004 陆羽对中国茶艺发展的贡献是什么? /4
- 005 什么是茶艺的六要素? /4
- 006 什么是合格的茶艺师? /6

- 007 茶有哪些分类? 如何评茶? /7
- 008 泡茶如何选水? /9
- 009 茶具具有哪些种类? /10
- 010 古代茶具由哪些器物组成? /12
- 011 现代茶具由哪些器物组成? /14
- 012 如何正确选用茶具? /15
- 013 如何正确清洁茶具? /16
- 014 冲茶的方法有哪些? /17
- 015 如何掌握用茶量? /19
- 016 如何掌握冲泡水温? /19
- 017 如何掌握冲泡时间和次数? /21
- 018 如何品茶? /22
- 019 什么是主题茶艺? /23
- 020 什么是茶席设计? /24
- 021 茶艺的环境特点是什么? /25
- 022 茶艺的一般过程是什么? /26



2

茶艺礼仪规范 /27

- 023 茶艺礼仪的原则是什么? /28
- 024 茶艺表演的动作原则是什么? /29
- 025 茶艺仪表的要求是什么? /29
- 026 站姿礼仪的要求是什么? /30
- 027 坐姿礼仪的要求是什么? /31
- 028 跪姿礼仪的要求是什么? /31
- 029 行姿礼仪的要求是什么? /32
- 030 什么是寓意礼? /33
- 031 什么是鞠躬礼? /34
- 032 什么是伸掌礼? /37
- 033 奉茶礼仪的要求是什么? /38
- 034 什么是捧取法? /39
- 035 什么是端取法? /39
- 036 提壶的手法该如何把握? /40



- 037 握杯的手法该如何把握? /41
- 038 温壶的手法该如何把握? /42
- 039 温杯的手法该如何把握? /43
- 040 温盖碗的手法该如何把握? /45
- 041 开闭茶罐的手法该如何把握? /46
- 042 取茶的手法该如何把握? /47
- 043 投茶的方法该如何把握? /50
- 044 润茶的手法该如何把握? /52
- 045 冲水、斟水的手法该如何把握? /53
- 046 茶巾的折叠、取用手法有哪些? /54

3

七大茶类茶艺 /57

- 047 绿茶的特点是什么? /58
- 048 绿茶的冲泡器具有哪些? /60
- 049 绿茶的壶泡茶艺是怎样的? /61
- 050 绿茶的杯泡茶艺是怎样的? /63
- 051 绿茶的盖碗泡茶艺是怎样的? /68
- 052 白茶的特点是什么? /69
- 053 白茶的冲泡器具有哪些? /71
- 054 白茶的壶泡茶艺是怎样的? /71
- 055 白茶的杯泡茶艺是怎样的? /73
- 056 白茶的民俗茶艺是怎样的? /74



- 057 黄茶的特点是什么? /77
- 058 黄茶的冲泡器具有哪些? /79
- 059 黄茶的杯泡茶艺是怎样的? /79
- 060 乌龙茶的特点是什么? /82
- 061 乌龙茶的冲泡器具有哪些? /84
- 062 乌龙茶的壶泡茶艺是怎样的? /86
- 063 乌龙茶的杯泡茶艺是怎样的? /91
- 064 乌龙茶的盖碗泡茶艺是怎样的? /91
- 065 红茶的特点是什么? /93
- 066 红茶的冲泡器具有哪些? /96
- 067 红茶的壶泡茶艺是怎样的? /96
- 068 红茶的盖碗泡茶艺是怎样的? /98
- 069 黑茶的特点是什么? /100
- 070 黑茶的冲泡器具有哪些? /102
- 071 黑茶的壶泡茶艺是怎样的? /103
- 072 黑茶的盖碗泡茶艺是怎样的? /105
- 073 花茶的特点是什么? /107
- 074 花茶的冲泡器具有哪些? /108
- 075 花茶的盖碗泡茶艺是怎样的? /108



4

特色茶艺 /111

- 076 潮州工夫茶茶艺是怎样的? /112
- 077 何谓富室茶艺? /115
- 078 何谓文士茶艺? /116
- 079 何谓农家茶艺? /116
- 080 何谓道家茶艺? /117
- 081 江西贵士茶艺是怎样的? /118
- 082 四川长嘴壶茶艺是怎样的? /120
- 083 蝴蝶结茶艺是怎样的? /122
- 084 送子游学茶艺是怎样的? /124
- 085 金叶银芽茶艺是怎样的? /125
- 086 祝福茶茶艺是怎样的? /127
- 087 禅茶茶艺是怎样的? /129

5

民俗茶饮 /131

- 088 什么是徽州四道茶? /132
- 089 什么是昆明九道茶? /132
- 090 什么是擂茶? /133
- 091 什么是普洱烤茶? /134
- 092 什么是白族三道茶? /136
- 093 什么是傣族竹筒茶? /137
- 094 什么是傈僳族雷响茶? /138
- 095 什么是拉祜族烤茶? /138
- 096 什么是基诺族凉拌茶? /139
- 097 什么是布朗族青竹茶? /140
- 098 什么是藏族酥油茶? /140
- 099 什么是蒙古族奶茶? /142
- 100 什么是回族刮碗子茶? /143





1

茶艺基本知识

茶艺是一个动态的生活艺术的表现过程，也展示了茶人对茶的精神追求。本章除了从定义、分类、渊源等方面介绍茶艺外，还从人、茶、水、器、艺、境这六方面对茶艺所涉及的内容作了简要概述。

001

什么是茶艺?

茶艺有广义和狭义之分。广义的茶艺涵盖了从种茶、采茶、制茶、卖茶，至泡茶、品茶的所有茶事活动。狭义的茶艺指在茶道精神指导下的茶事实践，包括艺茶的技能、品茶的艺术，以及茶人在茶事过程中借助茶这一媒体，去沟通自然、内省自性、完善自我的心理体验。

艺茶的技能

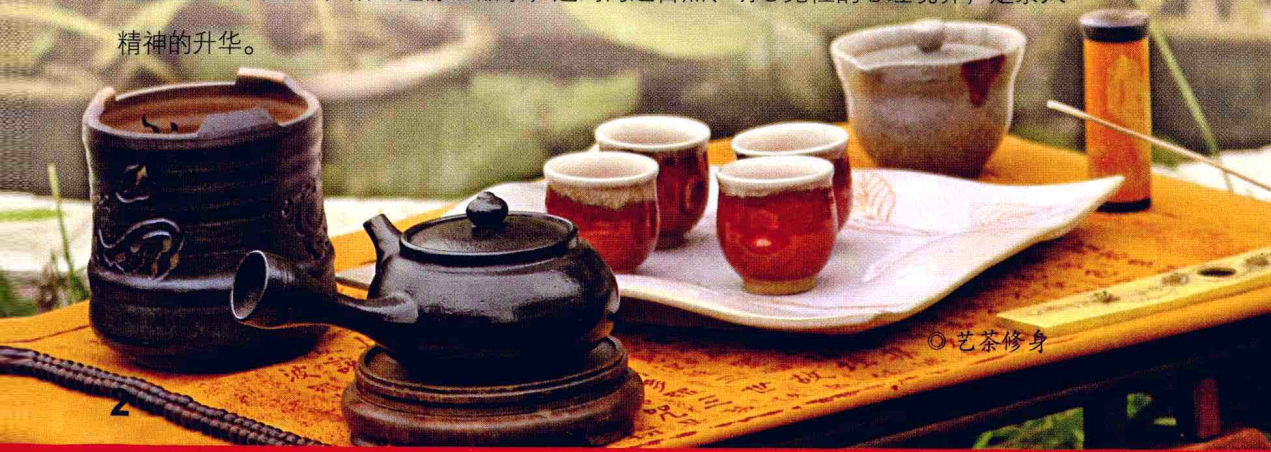
艺茶，通俗而言即泡茶或沏茶，包含品茶之前的一切茶事准备，如选茶、选水、用火、择器、造境等技能。艺茶是茶艺的基本功，是茶人的茶学知识和艺术情趣的综合反映。

品茶的艺术

茶艺是多种艺术有机组合构成的综合艺术。如品饮环境的营造可融入书法、绘画艺术，背景音乐属于听觉艺术，美观的茶具属于静态艺术。茶人在品茶过程中对茶汤品质的感受所产生的联想，则属于想象艺术。

心理体验

品茶有三个层次，分别是“得味”、“得韵”、“得道”。得味指品茶时能品出茶的品种和优劣；得韵指在品茶过程中受到美的感染，得到物质和精神的双重享受；得道是品茶的最高层次，指通过静心品茶，达到沟通自然、明心见性的心理境界，是茶人精神的升华。



002

茶艺有哪些分类?

中国是茶的故乡，茶艺的内容非常丰富。由于划分的依据不同，茶艺的类型也不同：

依 据	分 类
以茶为主体来分	绿茶茶艺、乌龙茶茶艺、红茶茶艺、花茶茶艺等。
以习茶法来分	壶泡茶艺、杯泡茶艺、盖碗泡茶艺、工夫茶艺等。
以人为主体的来分	宫廷茶艺、文士茶艺、民俗茶艺、宗教茶艺等。
以表现形式来分	表演型茶艺、待客型茶艺、独饮型茶艺等。
以适用范围来分	服务型茶艺、生活型茶艺、科普型茶艺等。

003

茶艺与茶道的关系是什么?

“茶道”一词最早出现在唐朝，唐代僧人皎然《饮茶歌诮崔石使君》诗云：“孰知茶道全尔真，唯有丹丘得如此。”可知在唐代或唐之前，人们已经将茶饮作为一种修身养性之道。

“茶艺”一词比茶道出现得晚，20世纪70年代由台湾的茶人发明。但在“茶道”一词出现之时，已承认“茶之为艺”。从宏观上来看，茶道以饮茶过程中的思想和精神追求为内涵，更注重饮茶、品茶的精神层面，而茶艺则更注重泡茶、品茶的物质层面，注重从“艺茶”之中获得视觉和味觉上的审美享受。二者又相辅相成：茶道须以

茶艺为载体，才能充分体现“人茶合一”的超凡意境；而茶艺可以茶道为指导，更出色地表现茶引发的思想与美感境界。

004

陆羽对中国茶艺发展的贡献是什么？

生活在中唐时期的陆羽一生嗜茶，曾出游考察天下茶事。公元760年，他来到苕溪（今浙江吴兴）隐居，闭门著《茶经》，完成了世界上第一部茶叶专著。

陆羽在《茶经》中对唐之前有关茶的各方面知识作了完整的总结，并将普通茶事升格为一种文化，是中国茶文化的起点，也是研究中国茶艺的起点。《茶经》一共十篇，其中“四之器”、“五之煮”、“六之饮”、“九之略”四篇是和茶艺直接相关的，其分别论述了唐代煮茶的器皿、烤煮的方法，以及饮茶的意义、沿革和方式；“九之略”一篇还详述了茶艺过程的省略变通。

《茶经》中的许多内容还是研究茶以及茶艺的珍贵史料，对现实的茶艺也有指导意义。如《茶经·一之源》中提到：“茶之为用，味至寒，为饮，最宜精行俭德之人。”这是陆羽“精行俭德”的茶道精神的体现，也应是茶人研究茶艺的根本准则。

005

什么是茶艺的六要素？

茶艺包括人、茶、水、器、艺、境六大要素。六要素的完美组合才可使茶艺达到尽善尽美的超凡境界。

人之美：人是茶艺最根本的要素，包括形体美、服饰美、发型美、仪态美、语言美、心灵美等方面。

茶之美：在茶艺过程中，不仅是赏析茶的色、香、味、形之美，还可感悟到茶名之美。

水之美：评水是茶艺的一项基本功。精茶需配美水，才能给人至高的享受。

器之美：茶具的审美包括器形与组合两方面。

艺之美：包括茶艺程序编排的内涵美和茶艺表演的动作美、神韵美、服装道具美等方面。

境之美：中国茶艺要求品茶时做到环境、艺境、人境、心境俱美。



◎ 器之美



◎ 艺之美



◎ 茶之美

006

什么是合格的茶艺师?

1999年,劳动部正式将“茶艺师”列入《中华人民共和国职业分类大典》的1800种职业中,2002年又制订了《茶艺师国家职业标准》,把茶艺师分为五个等级:初级茶艺师、中级茶艺师、高级茶艺师、茶艺技师和高级茶艺技师。

一名合格的茶艺师,首先外在形象要过关,手指白皙修长,仪容仪表端庄大方。其次通过专业的茶艺技术培训提高综合素质,熟悉茶的自然属性,包括各类茶的产地、特点等,对茶饮的风俗习惯有所了解,熟练各大茶类相应的冲泡技艺,能够组织、担纲各类茶艺表演,设计不同规模和形式的茶宴等。



◎ 茶艺师与茶的心灵对话

茶艺师每一次的茶艺表演过程，都是对茶的生命的重造。茶艺师想与茶建立一份感情，就要精通中国的茶文化、茶历史，能够同饮茶、欣赏茶艺表演的客人聊茶，因而茶艺师还要进行琴棋书画的训练，熟悉中国传统文化，培养一种淡定、平和的心境与优雅的气质，在与客人交流的每一句话语、每一个眼神中，体现出中国茶文化的博大精深。

随着茶文化的传播与普及，越来越多的西方人也开始关注学习中国茶文化。作为茶艺表演者，同时也是茶文化的传播者，最好能掌握一到两门外语，口语熟练，便于沟通交流。



茶有哪些分类？如何评茶？

茶大体分为基本茶类和再加工茶类。基本茶类是茶鲜叶经过不同制造过程，形成的不同品质成品茶的类别。我国现代生产的茶叶，依据制造方法和发酵程度（茶多酚氧化程度）的不同，分为绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶六类。再加工茶类是以基本茶类的茶叶为原料，经再加工而形成的茶叶产品，根据不同的再加工方式，可分为花茶、紧压茶、萃取茶、果味茶、药用保健茶和含茶饮料。

基本茶类	发酵程度	代表茶叶
绿茶	不发酵（发酵程度可忽略不计）	西湖龙井、碧螺春
白茶	微发酵（发酵度为10%）	白毫银针、白牡丹
黄茶	轻度发酵（发酵度为10%~20%）	霍山黄芽、君山银针
乌龙茶	半发酵（发酵度为20%~70%）	大红袍、铁观音、冻顶乌龙
红茶	全发酵（发酵度为80%~90%）	正山小种、祁门红茶
黑茶	后发酵（微生物发酵，发酵度为90%~100%）	普洱茶、六堡茶

茶的审评分为干茶审评和开汤审评。干茶审评看茶叶外形的整碎、条索、色泽、净度四个方面，开汤审评看汤色、香气、滋味、叶底四个方面。茶艺师须掌握基本茶类的感官审评，即根据茶叶的形、质特点对感官的作用，来分辨茶叶品质的高低，这样才能正确评定茶叶的好坏，把好茶叶质量关。

干茶审评	说 明
整 碎	看干茶的外形是否匀整。从优到差一般分为匀整、较匀整、尚匀整、匀齐、尚匀等级别。
条 索	各类茶都有一定的形状特点。一般长条形的茶要看松紧、弯直、圆扁、轻重等方面；圆形茶要看松紧、匀正、空实等方面。
色 泽	茶叶表面的颜色、色泽深浅及光亮度。各种茶叶都有一定的色泽要求，如绿茶应翠绿、乌龙茶应呈青褐色、黑茶应黑褐或油黑等。
净 度	茶叶含有杂质物的多少。优质茶叶一般不含杂质。

开汤审评	说 明
汤 色	茶叶成分溶解于沸水反映出的茶汤色泽，主要看色度、亮度、清浊度三个方面。为避免色泽变化，审评时闻香与观色环节结合进行。
香 气	茶叶冲泡后随水蒸气挥发出来的气味。茶艺师除辨别香型外，还要比较香气的纯异、高低、长短。香气纯异指所闻到的香气是否夹杂其他异味；香气高低可用浓、鲜、清、纯、平、粗来区别；香气长短即香气的持久性。优质茶叶香气纯高持久。
滋 味	茶汤的口感。审评时要区别滋味是否纯正。茶汤滋味纯正的又可细分浓淡、强弱、鲜爽、醇和等。不纯正的滋味可细分为苦涩、粗青、异味等。优质茶叶滋味浓而鲜爽，刺激性强或具有收敛性。
叶 底	冲泡后舒展开的茶渣。审评时看叶底老嫩、色泽、均匀度、柔软性等。通常情况，优质茶叶叶底嫩芽多且肥厚，质地柔软，色泽明亮，叶形匀齐。

008

泡茶如何选水？

适合泡茶的水可分为三大类——天水、地水、再加工水。古代茶人泡茶以天水（雨雪之水被称为天水）、泉水为上。在现代，泉水仍然是泡茶的首选。泉水为活水，氧气含量高，有利于茶香的散发。但泉水又分硬水和软水，硬水中的钙、镁等矿物质含量较高，泡出的茶汤色泽偏暗，口感清爽度不佳；软水中的钙、镁等矿物质含量较低，利于泡出茶的真味。由于环境条件所限，纯净无污染的泉水较为难得。大型专业茶艺表演或名茶品鉴活动，多选用再加工水——纯净水、蒸馏水冲泡茶叶。日常生活中泡茶，所用水洁净、甘甜、无杂质即可。如用自来水，泡茶之前可以使用活性炭过滤，慢火煮开或不加盖放置一段时间后煮沸使用。



◎ 谷帘泉，又称天下第一泉



◎ 在杭州虎跑公园打水的杭州市民