

中華茶道



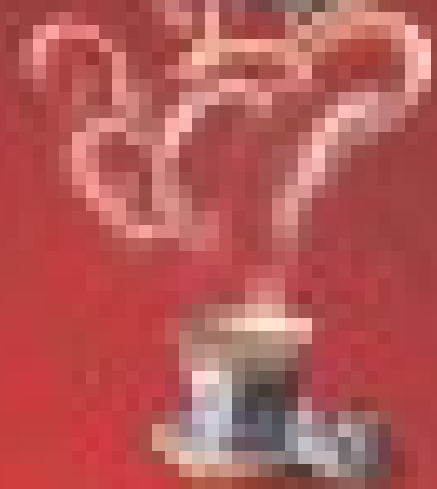
文化百科系列

李宏 边艳红 主编



吉林大学出版社

中華系道



中華系道

中华茶道 1

李宏 边艳红 主编

吉林大学出版社



图书在版编目(CIP)数据

中华茶道/李宏,边艳红 主编. —长春:吉林大学出版社,2009.11

ISBN 978 - 7 - 5601 - 5029 - 1

I. ①中… II. ①李…②边… III. ①茶 - 文化 - 中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 194169 号

书 名:中华茶道(全四卷)

作 者:李 宏 边艳红 主编

责任编辑、责任校对:朱 进

吉林大学出版社出版、发行

开本:787 × 1092 毫米 1/16

印张:60 字数:1000 千字

ISBN 978 - 7 - 5601 - 5029 - 1

封面设计:唐文广

北京一鑫印务有限责任公司 印刷

2010 年 1 月 第 1 版

2010 年 1 月 第 1 次印刷

定价:298.00 元

版权所有 翻印必究

社址:长春市明德路 421 号 邮编:130021

发行部电话:0431 - 88499826

网址:<http://www.jlup.com.cn>

E-mail:jlup@mail.jlu.edu.cn

前言

“茶里乾坤大，壶中日月长。”茶文化是世界文化中的一朵奇葩。茶道，就是品茗的方法和意境，即通过饮茶以陶冶情操、修身养性，把思想升华到富有哲理的境界。一位真正的茶人，能从茶中领悟世道人心，能以清明之眼遥望人生绚烂之后的平淡，“惟宁静以致远”即是茶人所信奉之道。如果一定要为茶道下个定义的话，只能感叹：“道可道，非常道；茗可茗，非常茗。”

茶道通过茶事创造一种宁静的氛围和空灵虚静的心境，当茶的清香静静地浸润你的心田和肺腑的时候，你的心灵便在虚静中显得空明，精神便在虚静中得以升华净化。你将在虚静中与大自然融涵玄会，达到“天人合一”的“天乐”境界。

茶道精神是茶文化的核心，是茶文化的灵魂。阅读本书让你领略茶的内涵，茶的灵魂，更让你体味“一饮涤昏寐，情来朗爽满天地。再饮清我神，忽如飞雨洒轻尘。三饮便得道，何须苦心破烦恼”的境界。

目 录

第一章 茶的基本常识

茶是如何制成的？	1
芽茶与叶茶	1
晾青与萎凋	7
发 酵	11
杀 青	13
揉 捻	15
渥堆与陈放	18
干 燥	19
紧 压	20
不发酵茶	21
全发酵茶	23
部分发酵茶	24
茶之精制	27
茶之加工	28
茶之商品包装	32

第二章 茶的分类与鉴赏

茶的分类	34
茶名的产生	37
茶之欣赏	38

茶之品质鉴定	48
茶人之喝茶修养	50
何谓比赛茶	51
台湾茶的特色	52

第三章 茶的种植技术

茶树品种	54
茶树栽培	56
季节与茶	57
地理环境	58
采青的气候与时辰	58
肥料、化学药剂与茶青品质	59
树龄与茶青品质	59
中国产茶概况	60
影响成茶品质的十大因素	61

第四章 泡茶原理及养生泡茶法

泡茶原理	63
养生泡茶法	73

第五章 茶道的礼仪技法

泡茶时的头发	103
泡茶与上妆	103
泡茶时的首饰	104
泡茶时的服装	104
泡茶时的双手	104
泡茶与健康	105
泡茶姿势	105

茶会时间的掌控	106
奉茶的方法	106

第六章 茶具搭配有技巧

茶具种类	109
茶具的分区使用	116
茶具摆置的美感	118
茶具与茶叶的搭配	118
茶具的功能性	119
泡茶席上茶具的静态与动态	121

第七章 小壶茶法与技巧

小壶茶法定义	123
小壶茶的茶器配备	124
持壶法	125
持盅法	126
备 水	127
行 礼	129
温 壶	129
备 茶	130
识 茶	132
赏 茶	132
温 盅	133
置 茶	134
闻 香	136
冲 泡	138
计 时	139
烫 杯	140
倒 茶	141

备 杯	143
分 茶	144
奉 茶	144
品 饮	147
品泉与空白之美的应用	149
茶食与茶餐	150
去 渣	150
观叶底	153
赏 壶	154
清 盅	154
泡第二种茶	156
结 束	157
主人与泡茶者	157
泡茶者与助手	158

第八章 茶道养生的技巧

入静的功法	159
气功导引的功法	162
武夷留春茶	165
六如禅茶	170
普洱岁月	173

第九章 茶艺大观

待客型花茶	179
客家擂茶茶艺	181
慈禧太后美容养颜茶	185
祝福茶茶艺	187

第十章 茶道养生验方

祛病健身茶	189
时令保健茶	196
美容养颜茶	201
延年益寿茶	207
抗衰老茶	207

附 录

茶树介绍	212
茶事百科	221

第一章 茶的基本常识

茶是如何制成的？

茶是采茶树新长出来的芽或叶作原料制造而成的,这些采下来的新芽或新叶被称为“茶青”,制造的过程包括“萎凋”、“发酵”、“杀青”、“揉捻”与“干燥”,成茶以后尚可从事一些“精制”,使其外形更加美观,品质更加稳定;也可以从事一些“加工”,使其更加多样化。最后是“包装”成商品,提供给消费者饮用。

上述的制造过程是概括性的项目,有些茶可以省略一些步骤,有些茶可以增加一些特殊的过程。

芽茶与叶茶

前面说过茶是采茶树新长出来的芽或叶制成的,意思是说要“嫩”,老叶是不能拿来当原料的(图1、2)。但嫩中又有别,有些茶是愈嫩愈好,希望朵朵都带有芽心(图3),但有些茶却希望成熟一点的叶子,也就是等枝叶长熟后才采(图4)。

以嫩“芽”为主要原料制成的茶类称为“芽茶类”(图5),以嫩“叶”为主要原料制成的茶类称为“叶茶类”(图6)。



图1 左边茶树已长出新芽,可采摘作为制茶原料。

图2 茶树的叶子都已老化,要待下季发新芽才能采摘制茶。

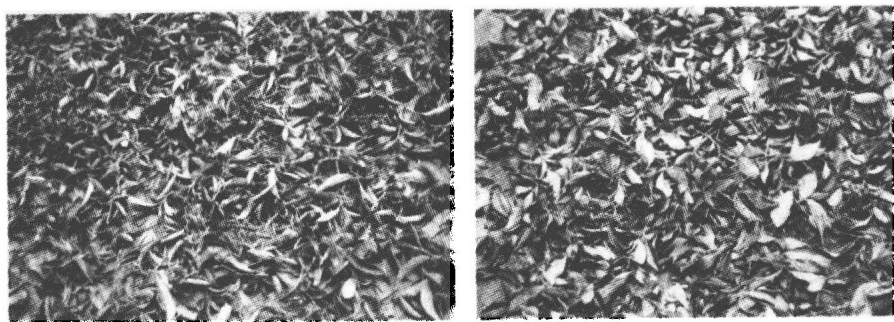
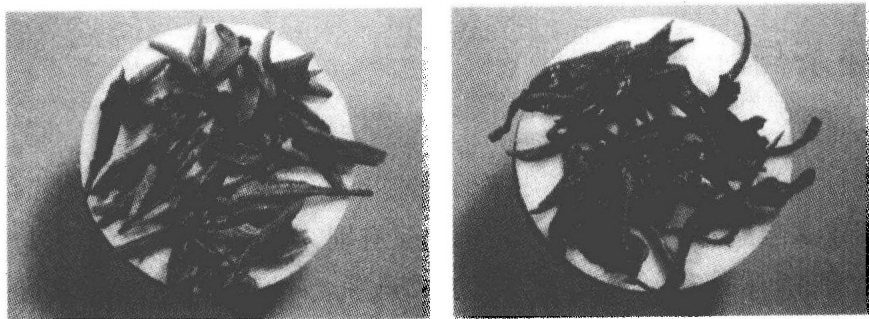


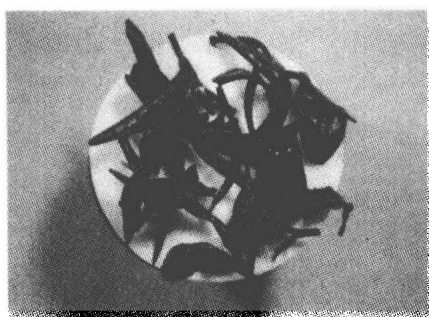
图3 采收的茶青朵朵带有芽心,是制成芽茶类的原料。

图4 采收已近长熟的茶青,是制成叶茶类的原料。

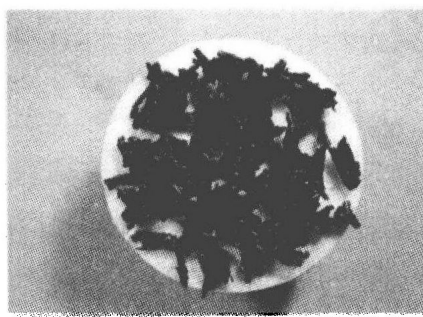


A

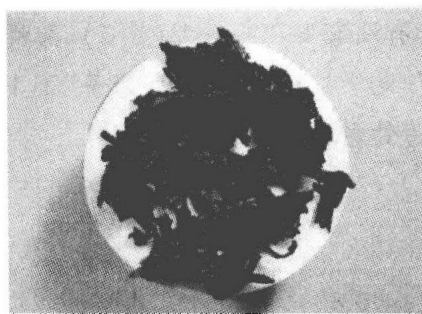
B



C



D



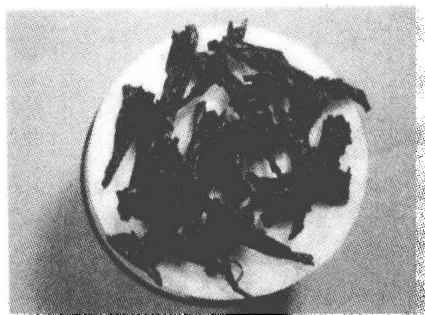
E

图5 芽茶类

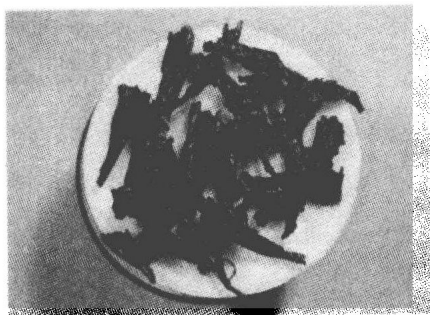
A. 龙井 B. 碧螺春 C. 白毫乌
龙 D. 红茶 E. 普洱茶



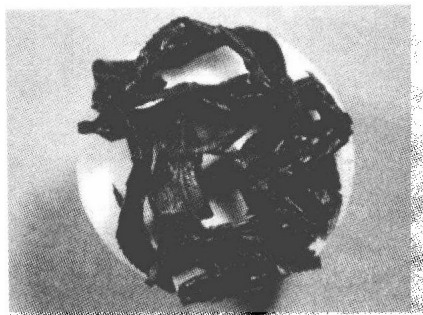
A



B



C



D



图6 叶茶类

A. 台湾清茶 B. 武夷岩茶
C. 凤凰水仙 D. 冻顶茶 E. 铁观音

E

您有没有发现喝龙井(图7)、碧螺春(图8)时,叶子比较细嫩、带有很多芽心;但是喝铁观音(图9)、岩茶(图10)的时候,叶子就比较粗大,而且少有芽心,为什么呢?

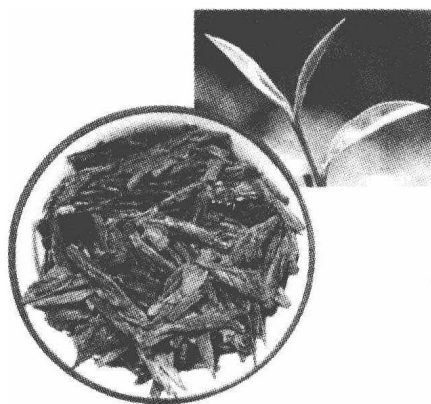


图7 龙井,采带嫩芽的茶青制成。

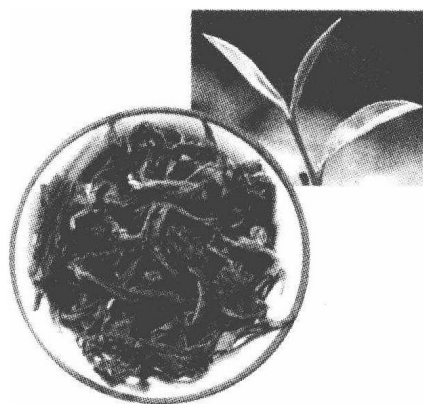


图8 碧螺春,采带嫩芽的茶青制成。

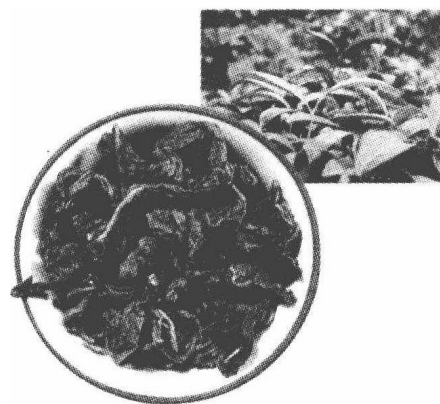


图9 铁观音,采顶芽已开面的叶子制成。

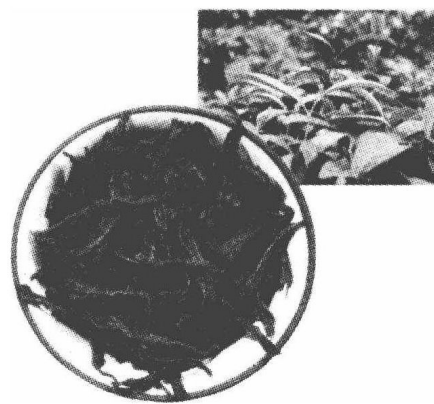


图10 岩茶,采顶芽已开面的叶子制成。

因为以嫩“芽”为主制成的茶,其茶性比较细致,以嫩“叶”为主制成的茶,其茶性比较粗犷。人们为了制成各种不同风味的茶来饮用,在原料上就开始有了不同的选择。我们买回来的茶,不论从干茶的外观或等泡开以后看叶底,都不难看出它是以嫩芽为主的茶(图 11)还是以嫩叶为主的茶(图 12)。

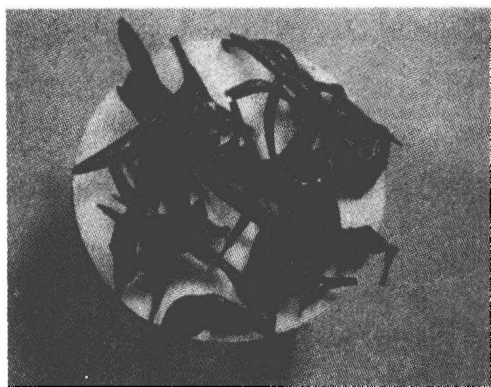


图 11 从泡开的茶叶得知是以“嫩芽”为主的茶。

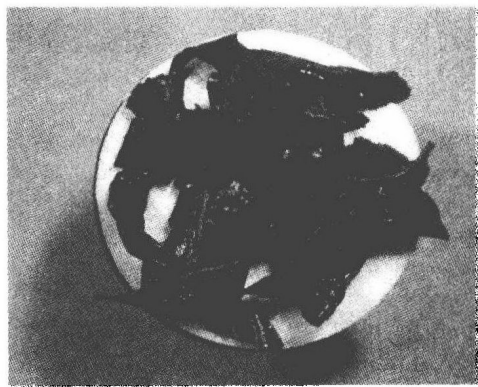


图 12 从泡开的茶叶得知是以“嫩叶”为主的茶。

“芽茶类”的茶并不是非要全部都是芽心不可,全部都是芽心(图 13)当然是属质优的一级,但毕竟太奢侈,所以搭配一二叶刚展开的新叶还是允许的,这也就是所谓的“一心一叶”(图 14)或“一心二叶”(图 15),到了“一心三叶”(图 16)或“一心四叶”就难免影响品质了,但市场上还是可以看到这类茶,因为不是每个人随时都要喝那么高品级的茶。

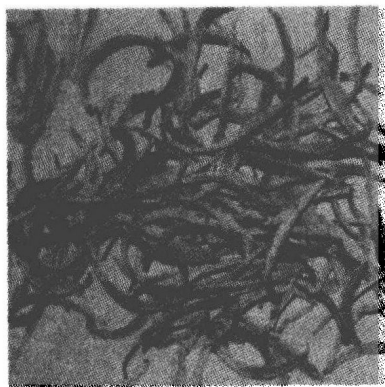


图 13 全部都是芽心制成的茶。



图 14 所谓“一心一叶”的茶青。

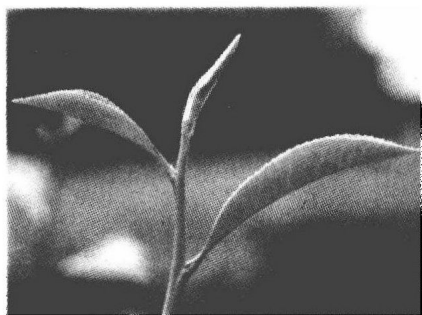


图 15 所谓“一心二叶”的茶青。



图 16 所谓“一心三叶”的茶青。

“叶茶类”的茶青是等茶树这季的新枝长熟，顶芽已开面成叶片，新芽不再继续抽长之时，采下刚刚开面的二叶或三叶。最新开面的芽心会与前面一片新叶成“对口”的样子，所以茶青这时的状况被称为“对口二叶”（图 17），如果第三叶还没有变老，可以多采一叶，就称为“对口三叶”（图 18）。开面叶的茶青比较容易制成带花香的茶，但滋味会嫌薄，所以最好掺杂 20% ~ 30% 的带芽茶青，也就是在这片茶园的新枝尚未全部长熟之时就要开采。



图 17 所谓“对口二叶”的茶青。



图 18 所谓“对口三叶”的茶青。

“芽茶”就如同成长之时的青少年,“叶茶”就如同已经长熟、不再长高的成年人,以它们作原料制成的茶当然各有其不同的风味。

“芽心”也称为“芽尖”,会多少带有茸毛,也会因品种的关系带有或多或少的茸毛,这些茸毛在“成茶”上会显现出来,称为“白毫”(图 19),所以只要看到茶名冠有“白毫”或“毛峰”者,如“白毫银针”、“白毫乌龙”、“黄山毛峰”、“临海蟠毫”等就表示这种茶很强调白毫,它一定选用茸毛较多的品种,而且制造过程中尽量让白毫显现。也有些芽茶不强调白毫,制造过程中将茸毛压实,就成了所谓的“毫隐”,如西湖的“龙井茶”(图 20)。

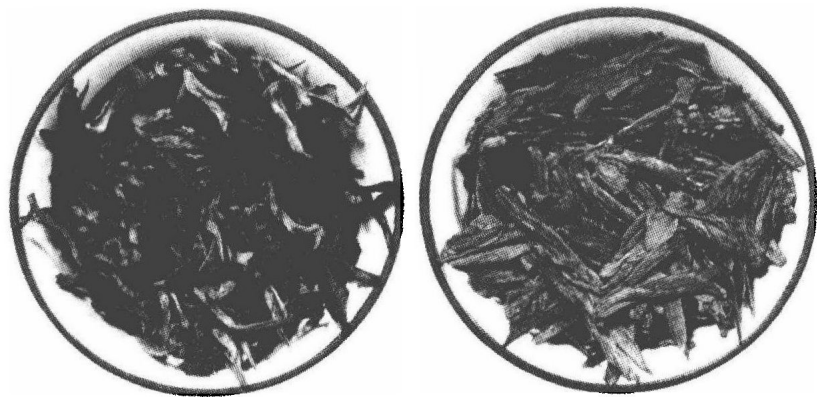


图 19 芽尖带有茸毛,称为“白毫”。

图 20 龙井茶的白毫并不明显,称为“毫隐”。

晾青与萎凋

茶青从茶树上采摘下来后,如果要制造“不发酵茶”(如绿茶),则直接进行“杀青”(即所谓“下锅”),如果要制造“部分发酵茶”(如乌龙茶)或“全发酵茶”(如红茶),则进行“萎凋”。

如果直接进行杀青,还要看杀青的方法是“蒸青”(蒸汽蒸熟)或“炒青”(下锅炒熟),蒸青时不计较茶青是否含有露水,采收后径行蒸青;炒青时则不然,一般会让茶青摊放一段时间,使水分稍微发散,尤其是含有露水或雨珠的茶青,晾青(图 21)更是重要(所以有人说采茶不要太早)。