

读图时代
品茶馆

名茶冲泡技艺

〔名茶荟萃 慢冲细品〕



中国轻工业出版社

读图时代
品茶馆

名茶冲泡技艺

『名茶荟萃 慢冲细品』

3



中国轻工业出版社

读图时代
品茶馆

名茶冲泡技艺

图书在版编目(CIP)数据

名茶冲泡技艺 / 读图时代. —北京: 中国轻工业出版社,
2006.5

(品茶馆)

ISBN 7-5019-5301-5

I. 名... II. 读... III. 茶—文化—中国

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 016283 号

名茶冲泡技艺

责任编辑: 王秋墨

策划编辑: 龙志丹

责任终审: 劳国强

责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2006年5月第1版第1次印刷

开 本: 889 × 1194 1/16 印 张: 8.25

字 数: 100千字

书 号: ISBN 7-5019-5301-5/TS · 3086 定 价: 28.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 010-85111729 传真: 010-85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 010-85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60042S5X101ZBW

中国是茶的故乡

中国是茶的故乡，是茶的原产地，是最早发现茶树和利用茶树的国家。

我国有960万平方公里的土地，幅员辽阔，气候温暖，处于亚热带地区。地势东低西高，高山峻岭，丘陵起伏，河流纵横，特别是我国西南地区的横断山脉和云贵高原很适合各种植物生长。在这里，保存的古代大茶树最多，有些野生茶树寿命可达几百年甚至千年以上。最古老的老茶树已有2700多年了。可以说中国的西南地区是茶的发源地。茶原来是野生的，它喜欢湿润的气候、微带酸性的土壤，耐阴性强，我国中部、东南部、西南部山地都是茶树喜欢生长的地方。3000多年前，我们的祖国就在茶树的种植、培育，茶叶的制作、饮用和各民族多姿多彩的饮茶风俗等方面著称于世，堪称茶叶的祖国。

据秦汉时人托名神农所作《神农本草经》记载：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解”。这里的“茶”就是现

在的“茶”。唐代陆羽在《茶经》中说：“茶之为饮，发于神农氏。”直到今天，江南茶区还流传着神农氏为解除人民苦痛，亲尝各种植物，不幸中毒，又吃茶而解毒的故事。这一神话传说说明茶最初不是用来喝的，而是用于做药，我们称之为茶的药用阶段。

后来人们发现：茶不仅有解毒的功能，又有助消化的作用，把茶叶当菜吃。至今云南南部的少数民族基诺族仍有吃“竹筒茶”的习惯。茶与各种食物加工在一起，起到促进消化的作用，这就是茶的食用阶段。

随着社会的发展，人类生活的改善，把茶叶加工后烹煮饮用，既提神解渴，又清香鲜爽，给人以美好的享受。因此，在众多的饮品中，茶脱颖而出，成为中国的国饮。

最初茶的饮法，是把茶放入釜中煎煮，和煮菜汤差不多。这就是最原始的生煮羹饮法。



三国时，饮茶法又有不同。人们把采摘的茶叶做成饼状。这个时期人们的饮茶实践还停留在粗放的阶段上，但已经开始了对茶的加工。这些加工方法和饮用方式中的一些主要特征，直到唐朝、宋朝时期仍被沿袭，只是在形式上变得更为精细，更加讲究了。茶由中国的西南地区，经四川顺长江而下，经历无数的兴盛衰败，终于来到了茶圣陆羽生活的唐代。历史称茶兴于唐而盛于宋。

在唐代，茶饼是当时制茶的主要形式，唐代的饼茶形状很多，通常是中间穿几个孔，烘干后穿成一串串，然后加以密封，运往各地。后来，由于陆羽的倡导，茶开始由加料的羹煮发展成清茶的烹煮。唐代诗人卢仝的《七碗茶诗》，描写了唐代人们品茶的感受。“一碗喉吻润，二碗破孤闷。三碗搜枯肠，惟有文字五千卷。四碗发轻汗，生平不平事，尽向毛孔散。五碗肌骨轻，六碗通仙灵。七碗吃不得也，惟觉两腋习习清风生。”

世界上第一部茶叶专著《茶经》，

是中国茶圣唐代文学家陆羽撰写的。《茶经》全书分上、中、下三卷，共10章，7000多字。《茶经》内容丰富，按现代科学划分，包括植物学、农艺学、生态学、药理学、生化学、水文学、民俗学、史学、训诂学、地理学以及铸造、制陶等多方面的知识，创造性地总结了我国茶树的起源与发展、茶的制作、饮茶的习俗、茶具等形成的茶文化，成为我国珍贵的典籍，至今已译为美、英、法、日等国26种文版，传播50多个国家和地区，是一本茶学百科全书。《茶经》的问世，使茶学真正成为一门专门学科。把茶文化发展到一个空前的高度。

宋代是中国历史上茶文化大发展的一个重要时期。宋朝饮茶方法从煮茶过渡到点茶。宋朝是以工艺精致的贡茶——龙凤团茶和追求技艺的点茶——斗茶、分茶为主要特征。点茶就是将茶末直接投入茶碗中，茶中不再放葱、姜、盐等调味品，用沸水点击而成。

宋朝皇室饮茶之风比唐朝更盛，宋太祖赵匡胤就有饮茶癖好，直到宋徽宗赵佶达到顶峰，他甚至写出一部论茶



的著作《大观茶论》。这是一部较全面地反映我国宋代茶叶的发达程度和制茶技术状况的书籍。皇家对高档茶叶的需求,极大促进茶的发展,茶叶发展中心移至福建建安一带,此地生产的茶叶称为“建茶”。建安逐渐发展成中国“团茶”(饼茶)的制作中心。由于主要产地境内的凤凰山一带又名北苑,也称北苑茶。

北苑茶以“龙凤团茶”而著称于世,它不再像唐代那样在茶饼上穿孔,而是用刻有龙凤图案的模型压制出来。

“斗茶”是宋朝茶的特色。“斗茶”又称“茗战”,顾名思义就是比赛茶叶质量的好坏与点茶技艺的高低。有人认为斗茶是中国古代茶艺的最高表现形式。

宋朝时,日本高僧圣一国师等先后到浙江径山寺留学,归国时带回径山寺的饮茶风俗,对后世日本茶道的兴起,影响极大。至今日本茶人尚把从径山寺传过去的宋代黑釉盏称为“天目碗”,尊为茶道的至宝。

1391年9月,明太祖朱元璋下诏废团茶,改散茶,碾末而饮的唐煮宋点饮

法,变成了用沸水冲泡茶叶的泡饮法,品饮艺术发生了划时代的变化。这种饮茶法,对茶叶加工技术的进步,以及黑茶、红茶、花茶、乌龙茶等茶类的兴起和发展,起到巨大的推动作用。从而使明清两代成为我国制茶技术全面发展的时期。

我国是一个多民族的国家,不同地区,不同民族的饮茶方法形成了多姿多彩的饮茶习惯。反映了不同地区的民情风俗。如南方人爱喝绿茶,北方人爱喝花茶。藏族人爱喝酥油茶,蒙族人爱喝奶茶,瑶族、壮族、侗族人爱喝打油茶,土家族爱喝擂茶等等。各民族的饮茶习俗形成了我国丰富的传统茶文化。

现在世界上有50多个国家种茶,150多个国家和地区近30亿人饮用茶,茶已成为风靡世界的三大无酒精饮料之一。而最早种茶、饮茶的是我们中国。其他国家种的茶树、饮用的茶叶、茶礼仪、茶叶的加工工艺都是由我国直接或间接传入的。所以说中国是茶的发源地,并被誉为“茶的祖国”,茶是我们中华民族的骄傲。



茶艺冲泡技艺

目录

第一章 中国茶茶艺概述 /9

- 茶艺概念 /9
- 中国茶饮法源流 /11
- 烹饮方法 /15
- 茶艺分类 /19

第二章 茶艺技能 /23

- 品茶环境 /23
- 择茶 /24
- 选具 /25
- 选水 /26
- 泡茶的科学程序 /26
- 泡茶的时间如何掌握 /26
- 奉茶的礼仪 /27
- 品茶 /27
- 收具 /28

第三章 中国名茶茶艺 /29

- 西湖龙井 /29
- 黄山毛峰 /38
- 洞庭碧螺春 /45



- 太平猴魁 /53
- 六安瓜片 /60
- 信阳毛尖 /66
- 竹叶青 /71
- 安溪铁观音 /76
- 武夷岩茶 /82
- 冻顶乌龙茶 /89
- 君山银针 /93
- 祁门工夫红茶 /99
- 白毫银针 /105
- 普洱茶 /110
- 福建茉莉花茶 /116

附录 中国名茶简介 /122



第一章 中国茶茶艺概述

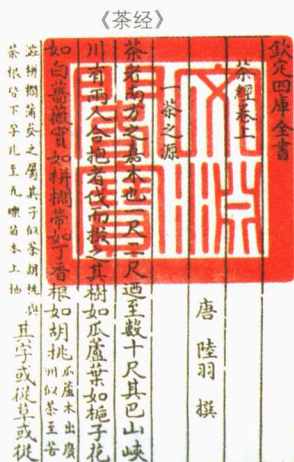
茶艺概念

茶源于中国,“茶艺”自然古已有之,只是这茶艺一词诞生的较晚罢了。在中国古代的茶文化经典中,也

可见到一些与茶艺相近的词或表述。

陆羽《茶经》“四之器”、“五之煮”“六之饮”记煎茶二十四器和煎茶、品饮之法,对唐代流行的煎茶茶艺有详细的描述。明代张源《茶录》“茶道”条记:“造时精,藏时燥,泡时洁,精、燥、洁,茶道尽矣。”张源的“茶道”义即“茶之艺”,乃造茶、藏茶、泡茶之艺。

中国古代有“茶道”一词,并承认“茶之为艺”。其“茶道”、“茶之艺”有时仅指煎茶之艺、点茶之艺、泡茶之艺,有时还包括制茶之艺、种茶之艺。中国古人虽没有直接提出“茶艺”





茶圣陆羽

概念，但从“茶道”、“茶之艺”到“茶艺”只有一步之遥。

“茶艺”一词由台湾的茶人发明，1977年，以中国民俗学会理事长姜子匡教授为主的一批茶的爱者，倡议弘扬茶文化，为了恢复弘扬品饮茗茶的民俗，有人提出“茶道”这个词；但是，有人提出“茶道”虽然源于中国，但日本茶道已经闻名于世，如果现在使用“茶道”一词恐怕引起误会，以为是把日本茶道搬到台湾来；另一个

顾虑，是怕“茶道”这个名词过于严肃，中国人对于“道”字是特别敬重的，感觉高高在上的，要人们很快就普遍接受可能不容易。于是提出“茶艺”这个词，经过一番讨论，大家才同意。“茶艺”就这么产生了。台湾茶人当初提出“茶艺”是作为“茶道”的同义词、代名词。

目前海峡两岸茶文化界对茶艺理解有广义和狭义两种，广义的理解缘于将“茶艺”理解为“茶之艺”，主张茶艺包括茶的种植、制造、品饮之艺，有的扩大成与茶文化同义，甚至扩大到整个茶学领域；狭义的理解缘于将“茶艺”理解为“饮茶之艺”，将茶艺限制在品饮及品饮前的准备——备器、择水、取火、候汤、习茶的范围。

我将“茶艺”视为茶的科学与茶的艺术的结合。即茶的物质性基础与精神追求的统一。“茶”即代表茶的科学，作为茶人，要能冲泡出一杯好茶，首先要对此茶的品种特征、生长环境、加工方法、适宜茶具、水质和温度、冲泡品饮方法有科学的了解与判



断。“艺”即人们以美好的形式呈现这些了解与判断的过程、方法、礼仪及展示自己对茶的精神追求。表现在茶的冲泡品饮的准备与过程中，是一个动态的生活艺术的表现过程。

中国茶饮法源流

茶最先是作为药用和食用的，饮用是在药用、食用的基础上形成的。中国人利用茶的年代久远，可上溯到神农时期，但饮茶的历史相对要晚一



耀州窑青釉茶碗 (北宋或金代)



影青茶盏连托 (宋)



越窑青釉海棠式碗 (唐)



吉州窑褐釉剪纸飞凤纹茶碗 (南宋)



洪州窑褐绿釉团花纹茶碗 (唐)



邢窑白釉碗 (唐)



些。先秦时期可能在局部地区（茶树原产地及其边缘地区）已有饮茶，但目前还缺乏文字和考古的支持。

关于饮茶的起源，到目前为止是众说纷纭，争议未定。大致说来，有先秦说、西汉说、三国说、魏晋说。

先秦说

陆羽根据《神农食经》“茶茗久服，令人有力悦志”的记载，认为饮茶始于神农时代，“茶之为饮，发乎神农氏”。（《茶经·六之饮》）神农即炎帝，与黄帝同为上古部落首领。然而《神农食经》据今人考证成书在汉代以后饮用始于上古原始社会只是传说，不是信史。清人顾炎武认为，“自秦人取蜀而后，始有茗饮之事”（《日知录·茶》）顾炎武认为饮茶始于战国时代也只是推测，并无直接的证据。先秦饮茶，不是源于传说，就是间接推测，并无可靠材料来证明。

三国说

《三国志·吴书·韦曜》有“密赐茶荈以代酒”，这种能代酒的饮料当为茶饮料，足以证明吴国宫廷已经饮

茶。据此，《南窗纪谈》认为中国饮茶始于三国。三国时代东吴饮茶是确凿无疑，然而东吴之茶当传自巴蜀，巴蜀的饮茶要早于东吴，因此，中国的饮茶一定早于三国时代。

魏晋说

唐裴汶《茶论》、《膳夫经手录》认为饮茶始于晋，宋《集古录》认为饮茶始于魏晋。

西汉说

清代郝懿行在《证俗文》中指出：“茗饮之法，始见于汉末，而已萌芽于前汉。司马相如凡将篇有苻诧，王褒僮约有武阳买茶。”郝懿行认为饮茶始于东汉末，而萌芽于西汉。

西汉著名辞赋家王褒《僮约》“烹茶尽具”的约定，是关于饮茶最早的可信记载。《僮约》中有“烹茶尽具”、“武阳买茶”，一般都认为“烹茶”、“买茶”之“茶”为茶。《僮约》订于两汉宣帝神爵三年（公元前59年），故中国人饮茶不会晚于公元前一世纪中叶的西汉晚期。我们认为中国的饮茶始于西汉，而饮茶晚于茶的应用、药用，

中国人发现茶和用茶则远在西汉以前，甚至可以追溯到商周时期。

王褒是四川资中人，买茶之地为四川彭山。最早对茶有过记载的王褒、司马相如、扬雄均是蜀人，可见是巴蜀之人发明饮茶。

从两汉到三国，在巴蜀之外，茶是供上层社会享用的珍稀之物，饮茶限于王公朝士。《三国志·吴书·韦曜》记：“曜饮酒不过二升。皓初礼异，密赐茶荈以代酒。”孙皓密赐韦曜以茶代酒，可见东吴宫中饮茶。

西晋诗人张载《登成都白菟楼》诗云：“芳茶冠六清，溢味播九区。”说成都的香茶传遍九州，这虽有文人的夸张，却也近于事实。《桐君录》记：

青花花鸟纹茶壶(明)



宜兴窑曼生款提梁紫砂壶(清)



宜兴陈曼生制半瓦当式紫砂壶(清)

“西阳、武昌、庐江、晋陵皆出好茗。巴东别有真香茗。”晋陶潜《搜神后记》：“晋孝武世，宣城人秦精，常入武昌山中采茗。”晋王浮《神异记》：“余姚人虞洪入山采茗。”说明在两晋时期，湖北、安徽、江苏、浙江这



些地区已产茶。

两晋时期，饮茶由上层社会逐渐向中下层传播。晋干宝《搜神记》：“夏侯恺字万仁，因病死，……如坐生时西壁大床，就人觅茶饮。”这虽是虚构的神异故事，但也反映普通人家的饮茶事实。《广陵嗜老传》：“晋元帝时有老姥，每旦独提一器茗，往市鬻之，市人竞买。”老姥每天早晨到街市卖茶，市民争相购买，这反映平民的饮茶风尚。

南朝宋人山谦之《吴兴统记》载：“乌程温山，出御苻”“长兴啄木岑，每岁吴兴、昆陵二郡太守采茶会于此，有境会亭。”乌程温山产贡茶，长兴县有

境会亭在此宴集，督造茶叶。江南一带不仅饮茶，茶叶生产也有一定的规模。《南齐书·武帝本纪》：“我灵上慎勿以牲为祭，唯设

饼、茶饮、干饭、酒脯而已，天下贵贱，咸同此制。”南朝齐武帝诏告天下，灵前祭品设茶等四样，不论贵贱，一概如此。可见茶已进入寻常百姓家中。

后魏杨衒之《洛阳伽蓝记》卷三城南报德寺：“肅初入国，不食羊肉及酪浆，常饭鲫鱼羹，渴饮茗汁。……时给事中刘镐，慕肅之风，专习茗饮。”北朝人原本渴饮酪浆，但受南朝人的影响，如刘镐等，也喜欢上饮茶。

饮茶始于西汉，起源于巴蜀，经东汉、三国、两晋、南北朝，逐渐向中原广大地区传播，饮茶由上层社会向民间发展，饮茶、种茶的地区越来越广。

陆羽烹茶图 赵原（元）



烹饮方法

茶的烹饮方法从最初到现在是不断发展变化的，其根本在于茶叶本身的发展过程。不同时期的茶叶的加工方法决定了茶的烹饮之法；而各个历史时期人们对饮茶的艺术追求，丰富了茶的烹饮形式。大体说来，有煮茶、煎茶、点茶、泡茶四种烹饮方法。

煮茶法

所谓煮茶法，是指茶入水烹煮而饮。唐代以前无制茶法，往往是直接采生叶煮饮，唐以后则以干茶煮饮。西汉王褒《僮约》：“烹茶尽具”。西晋郭义恭《广志》：“茶丛生，真煮饮为真茗茶”。东晋郭璞《尔雅注》：“树小如梔子，冬生，叶可煮作羹饮”。晚唐

杨华《膳夫经手录》：“茶，古不闻食之。近晋、宋以降，吴人采其叶煮，是为茗粥”。晚唐皮日休《茶中杂咏》序云：“然季疵以前称茗饮者，必浑以烹之，与夫淪蔬而啜饮者无异也”。汉魏南北朝以迄初唐，主要是直接采茶树生叶烹煮成羹汤而饮，饮茶类似喝蔬茶汤，此羹汤吴人又称之为“茗粥”。

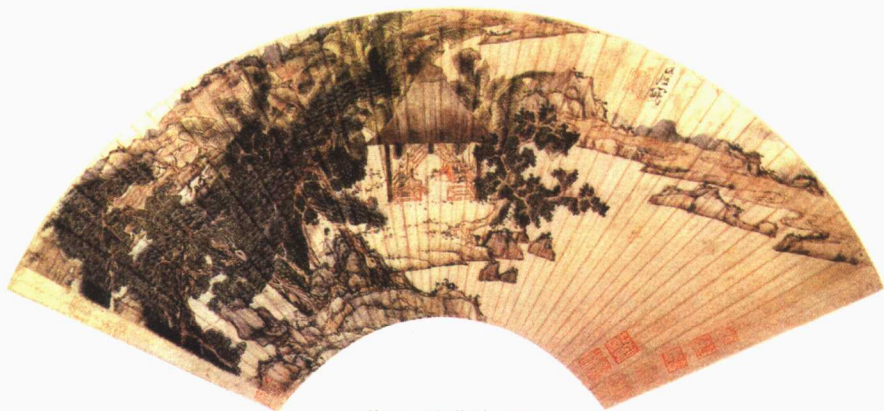
唐代以后，制茶技术日益发展，饼茶（团茶、片茶）、散茶品种日渐增多。唐代饮茶以陆羽式煎茶为主，但煮茶旧习依然难改，特别是在少数民族地区较流行。中唐陆羽《茶经·五之煮》载：“或用葱、姜、枣、桔皮、茱萸、薄荷之等，煮之百沸，或扬令滑，或煮去沫，斯沟渠间弃水耳，而

习俗不已。”晚唐樊绰《蛮书》记：“茶出银生成界诸山，散收，无采早法。蒙舍蛮以椒、姜、桂和煮而饮之”。唐代煮茶，往往加盐葱、姜、桂等佐料。

宋代，苏辙《和子瞻

煮茶图 王问（明）





烹茶图 陈洪绶（明）

煎茶》诗有“北方俚人茗饮无不有，盐酪椒姜夸满口”，黄庭坚《谢刘景文送团茶》诗有“刘侯惠我小玄壁，自裁半壁煮琼糜”。宋代，北方少数民族地区以盐酪椒姜与茶同煮，南方也偶有煮茶。

明代陈师《茶考》载：“烹茶之法，唯苏吴得之。以佳茗入磁瓶火煎，酌量火候，以数沸蟹眼为节”。清代周镐联《竺国记游》载：“西藏所尚，以邛州雅安为最。……其熬茶有火候”。明清以迄今，煮茶法主要在少数民族流行。

煎茶法

煎茶法是指陆羽在《茶经》里所创造、记载的一种烹煎方法，其茶主

要用饼茶，经炙烤、碾罗成末，候汤初沸投末，并加以环搅、沸腾则止。而煮茶法中茶投冷、热水皆可，需经较长时间的煎熬。煎茶法的主要程序有备器、选水、取火、候汤、炙茶、碾茶、罗茶、煎茶（投茶、搅拌）、酌茶。

煎茶法在中晚唐很流行，唐诗中多有描述。刘禹锡《西山兰若试茶歌》诗有“骤雨松声入鼎来，白云满碗花徘徊”。僧皎然《对陆迅饮茶目茶园寄元居士晟》诗有“文火香偏胜，寒泉味转嘉。投铛涌作沫，著碗聚生花”。白居易《睡后茶兴忆杨同州》诗有“白瓷瓿甚洁，红炉炭方炽。沫下曲尘香，花浮鱼眼沸”。白居易《谢里李六郎寄

