

# 过年茶宴

茶话会、喝茶聊天、喝茶叙旧、吃茶点心……  
这些都是过年必有的“节目”。  
本书告诉您如何备一桌丰盛的茶宴。



历史典故、风土人情、饮食民俗……  
本书为您揭开中国茶宴文化的奥秘。

图书在版编目(CIP)数据

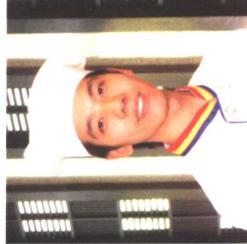
过年茶艺 / 深圳市金版文化发展有限公司主编, —海口 :  
南海出版公司, 2006. 1

(喜洋洋)

ISBN 7-5442-3069-4

金永镇

重庆人, 少年时即学得一手川菜好厨艺, 后对杭川菜产生了浓厚兴趣, 因有川菜功底, 再加勤奋好学, 很快熟悉了杭川菜的制作要领, 后经杭川餐饮界前辈韩红亮、苏伟人、施言华的精心培养, 技艺大有长进。近年来, 在深圳担任多家酒楼的总厨。



西湖小吃

西湖小吃是深圳首家经营杭州家常菜和传统小吃的特色餐厅, 多年来深受消费者的好评。该店所用菜肴原料绝大部分从杭州空运到深圳, 菜肴选料上乘、加工精细、色香味形俱佳。西湖小吃在创始人黄哲峰的带领下, 逐渐锻造成为深圳市饮食界的一块金字招牌。

I. 过... II. 深... III. ① 茶—食谱—中国 ② 茶—菜谱—中国  
IV. TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第143371号

主 编 深圳市金版文化发展有限公司

责任编辑 陈正云 周诗鸿  
封面设计 程 蓉  
出版发行 南海出版公司 电话(0898) 66568511  
社址 海南省海口市海秀中路51号星城大厦五层 邮编 570206  
电子信箱 nh\_bgss@0898.net  
经 销 新华书店  
印 刷 深圳市极雅致印刷有限公司  
开 本 787 mm×1092 mm 1/12  
印 张 2.4  
版 次 2006年1月第1版 2006年1月第1次印刷  
书 号 ISBN 7-5442-3069-4  
定 价 59.40元 (全3册)

马头琴大酒店

餐厅营业面积1600平方米, 可容纳400人同时用餐, 包房16间, 其中蒙古包6间。马头琴酒楼经营地道蒙古菜、酒楼招牌菜——烤全羊, 获得了深圳人民的一致好评, 酒楼内蒙古风情浓郁, 晚宴还有蒙古舞蹈等节目。



王启



一级烹调师。1993年进入餐饮业, 有丰富的管理与操作经验, 先后在内蒙古、山西、北京、深圳等地各大酒店任主厨、厨师长, 现任深圳马头琴香海厨师长。

南海版图书 版权所有 盗版必究

购书电话: (0755) 83476130  
<http://www.chinajinban.com>

# 喜气洋洋02——过年茶宴



## 精灵味庄

深圳市福田区车公庙最大的风味酒楼，主营江西菜。

餐厅营业面积2500平方米，可容纳500人同时用餐，包房15间，其中豪华包房8间。酒楼菜肴原材料60%从江西运入深圳，重点突出原汁原味，做出地道的江西菜，让深圳人品尝正宗的江西味道。

地址：深圳市福田区车公庙泰然工业区泰然四路

## 熊海涛

江西南昌人，国家特一级厨师，江西省烹饪协会理事。1992年进入餐饮业，先后在全国各地知名大酒店任主厨、行政总厨，并多次在烹饪赛事中获得各种奖项。

陶馨园茶庄面积1500平方米，环境幽雅，没包房18间，另有两个能容纳200多人的大厅，适合品茶、棋牌娱乐、休闲上网，还备有各式小吃、茶点、饮料、中西快餐、咖啡等，方便聚会及商务交流。

地址：深圳市福田区海滨广场福荣阁21楼  
电话：0755-88305661

0755-88304661

本丛书中部分器皿由  
深圳市星辉瓷业有限公司  
友情提供，在此一并致  
谢！

深圳市星辉瓷业有限公司  
地址：深圳市福田区园岭  
新村17栋1112号  
电话：0755-82055898  
传真：0755-82440988  
联系人：陈少辉  
手机：13600182248  
<http://www.szxhcy.com>



## 偷磊

1978年出生，江西南昌人，从事餐饮行业近10年，有丰富的餐饮企业管理经验。现任臻味工场风味酒楼行政总监，负责酒楼全面工作和企划。





02

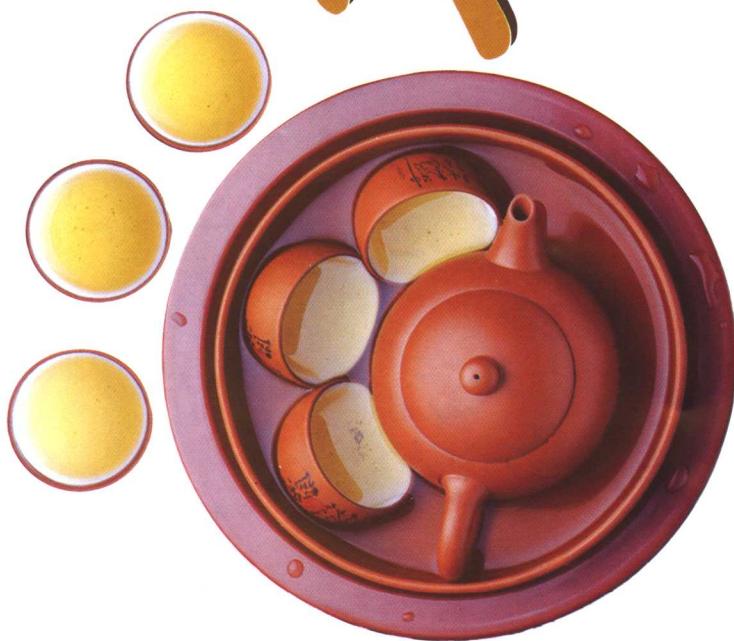
喜气洋洋

Guonian  
Chayan

过年 宴



过大年



# 目 录



过

# 年 茶 宴

## CONTENTS

4 .....前言

### 过年饮品

12	西湖龙井茶	21	普洱茶	36	香蕉
13	碧螺春茶	22	茉莉花茶	37	柚子
14	勿忘我茶	23	玫瑰果汁	38	山竹
15	罗汉果花茶	24	茉莉紫罗兰茶	39	猕猴桃
16	菊花茶	25	莲花心金盏茶	40	橘子
17	安溪铁观音			41	芒果
18	大红袍			42	杨桃
19	信阳毛尖			43	葡萄
20	玫瑰花茶			44	苹果
21				45	火龙果
22				46	菠萝



26	桂花普洱茶
27	熏衣草薄荷茶
28	小白菊枸杞茶
29	美味肉桂咖啡
30	熏衣草山药果汁
31	蓝山咖啡
32	鸿运当头
33	旭日东升
34	草莓珍珠奶茶
35	香醇奶茶

### 过年鲜果

36	香蕉
37	柚子
38	山竹
39	猕猴桃
40	橘子
41	芒果
42	杨桃
43	葡萄
44	苹果
45	火龙果
46	菠萝





- 47.....木瓜  
48.....哈密瓜  
49.....橙子  
50.....柿子  
51.....西瓜

### 过年干果



- 61.....蜜枣  
**过年糖果**  
62.....徐福记糖果  
63.....大白兔奶糖  
64.....利是糖  
65.....怡口莲糖果  
66.....德芙巧克力  
67.....花生糖

### 过年点心

- 68.....鸡肉珊瑚饼  
69.....酥皮靓蛋挞  
70.....芝麻芋蓉卷  
71.....泰国榴莲酥  
72.....脆皮凉瓜汤圆  
73.....酥皮燕窝蛋挞  
74.....珍珠金沙果  
75.....擂沙圆子  
76.....黑糯米糕  
77.....蟹壳黄  
78.....宫廷鲍鱼酥

- 79.....椰汁西米布丁  
80.....薯片  
81.....鲜奶糍粑  
82.....花生白糖饼  
83.....香煎黑米饼  
84.....巧克力曲奇  
85.....杏仁曲奇  
86.....花生曲奇  
87.....黄金玉米饼  
88.....绿仁饼  
89.....心心相印  
90.....刺猬酥  
91.....菊花酥  
92.....双麻酥  
93.....桃酥  
94.....奶黄酥  
95.....橙汁瓜条  
96.....金粒酥



# 缘起渐“年”

过年是全家人团聚的时刻，亲友们不论平时距离多么遥远，到了过年一定要回家的。一桌好的茶宴会使人精神舒畅、全家人更加和睦，因此大家一起来享受过年给人带来的喜悦吧！

说起春节，我们先要了解“年”这个概念。“年”具有三重含义：一指的是计时单位，365天，春夏秋冬周而复始，谓之一年；二代表收成状况，春生夏长秋收冬藏，代表谷物多少即年景之好坏；三是指节日名称，百节为首，是欢乐庆祝的愉快时光，谓之过年。

“年”既然是计时单位，自然与历法有关，而历法的形成又是天体运行和万物生长规律的产物。这一过程是随着社会的前进和人们认知的提高而发展的。我国原始农业社会时期，在耕作的长期实践中，发现了四季交替的周期，同时观测出天体运行与地上农作物生长之间的规律，即所谓“观象授时”。远在夏、商、周时期，就已出现了以北斗斗柄所指星象位置的变化，用做干支纪年、月、日的办法，这就是历法的雏形。每年的第一月称正月，为岁首。由于各个朝代使用的历法不一，故岁首也不相同。夏历的正月是现在我们所用的阴（农）历一月，即所谓“建寅孟春之月”；商代以现在的阴（农）历十二月为岁首，即所谓“建丑季冬之月”；周历以现在的阴（农）历十一月为岁首，即所谓“建子仲冬之月”；秦代用颛顼历，以现在的阴（农）历十月为岁首，即所谓“建亥孟冬之月”；汉代初期仍以秦历为准，直到汉武帝时，才组织专门班子，改颛顼历为太初历，并把二十四节气纳入历法，仍以夏历的正月为岁首。这就是我们现在仍把阴（农）历称为夏历的原因。

“年”字的出现始于周代。在周以前，尧舜时称“载”，有天体星辰运转一周之意，夏代称“岁”，含人长一岁，新春将临之意；商代称“祀”，表示四时已过，该编史造册，奉祀神灵祖先了。虽然在唐肃宗时曾一度将“年”





改为“载”，但为期很短。“年”为计时单位，一直沿用到现在。春夏秋冬一个周期，称为一年。现代在书面语言中，也不时出现“载”字，那显然是受古时称谓的影响。

“年”的另外一个含意是收成的意思。一年之中分为四季，是根据农作物的生、长、收、藏循环规律而逐渐认识的。因而在古籍记载中，对“年”的说明是“谷熟也”。收获五谷称“有年”，丰收称“大有年”，亦称“丰年”。皇帝祈福五谷丰登之处曰“祈年殿”。在戏文中，对帝王歌功颂德时，有“君乐臣乐民安乐，五谷丰登大有年”之唱词。“年”字原是“稔”字的初文，含庄稼成熟丰稔之意。甲骨文中的“年”字，是果实丰收的形象。这样就不难理解，“年”与农作物之间的密切关系了。

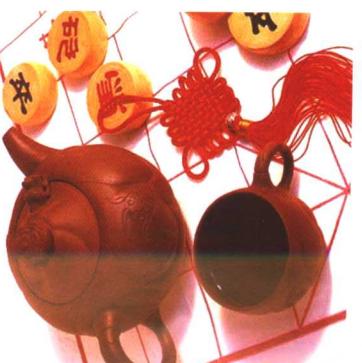
“年”的最后一个含意为节日名称，是供大家欢庆的日子。收藏之后，结束了田间农活，首先想到的是酬谢神灵的保佑、祖先的荫庇，因此用新米做饭、酿酒、祭祀神灵、祖先，祈求来年再获丰收。久而久之形成了一年一度的规律。但是祭祀活动在那一天举行，古时并无确定，只是局限在新旧交替的这段日子之中。“年”作为节日，形成于汉代。百姓们经过了春秋战国四分五裂的局面，苦不堪言。秦虽统一了中国，但徭役赋税极为苛酷，民不聊生。直到汉代，才出现社会较为稳定、经济日趋繁荣的局面，百姓们有了休养生息的机会，为岁终的庆祝和新岁的祈福创造了条件。

哪一天称过“年”？由于历法的不同和帝王的封建意识，岁首第一日最初很难确定。我国的封建帝王自称天子，为显示其“奉天承运，受命于天”的宗旨，随着改朝换代，多次改动了月份的次序。正月不固定，初一自然也不固定。自从汉武帝改“颛顼历”做“太初历”之后，虽然王莽、魏明帝、武则天、唐肃宗都曾一度又改用周历，但为时都很短。因此，民间一直以夏历为准，正月初一即为新年。

新年的名称有不少变化，古时曾称过“上日”“元日”“朔旦”“元正”“正旦”“正朝”“三元”（岁、月、日之元）“三朝”（岁、月、日之朝），后世逐渐称“元旦”。

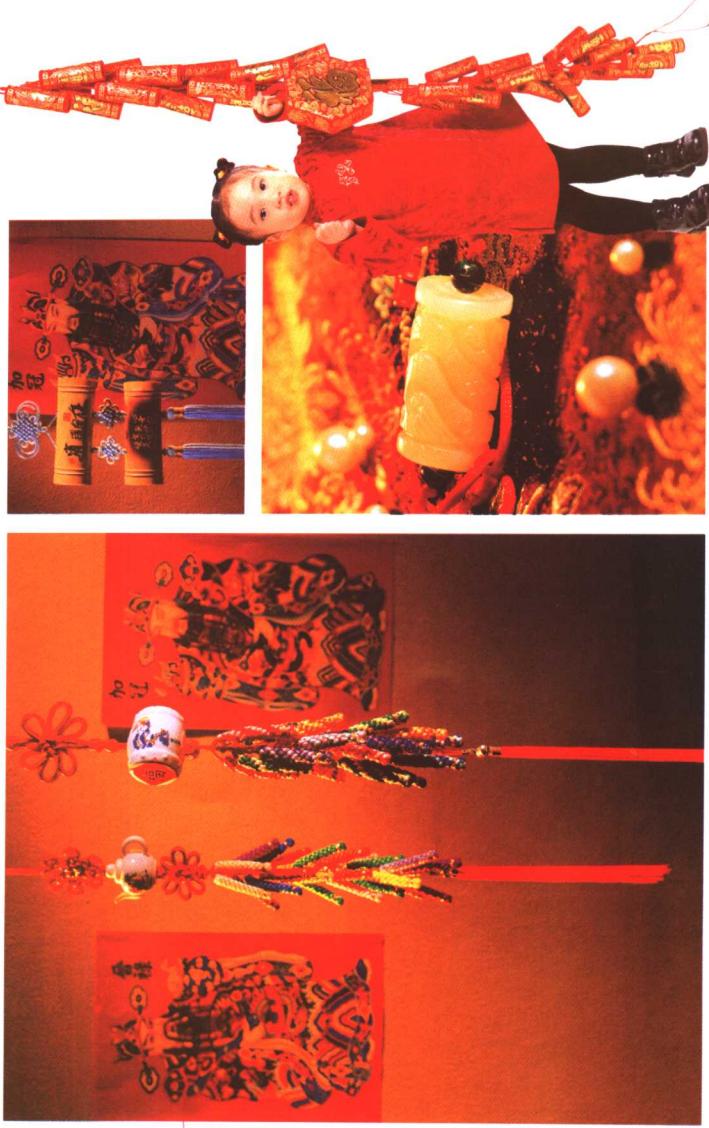
民国之后，我国在使用阴（农）历的同时，亦采用阳历。阳历的1月1日亦称“元旦”。我国民俗不大注重阳历，虽然机关、学校阳历元旦照例放假，但是民间并不以此日为节。尽管如此，一国之内也不能有两个“年”，于是把阴（农）历的元旦称为“春节”。春节之称，古来有之，是指“立春”而言。自从民间把阴（农）历“元旦”称为“春节”之后，就不再把“立春”称为“春节”了。

新中国成立后，采用公历（阳历），但是阴（农）历同时存在，因为阴历的三十四节气与农作物的生长直接相关，“农时”是耽误不得的，所以我们现在把阴（农）历也称为农历。农历的正月初一现在被公认为春节。



## 拜年的风俗

春节里的一项重要活动，是到亲朋好友家和邻居那里祝贺新春，旧称拜年。我国拜年的习俗行之已久。古时有拜年和贺年之分：拜年是向长辈叩岁；贺年是平辈相互道贺。现在，有些机关、团体、企业、学校、大家聚在一起相互祝贺，称之为“团拜”。古时，倘若坊邻亲朋太多，难以登门遍访，就便遣仆人带名片去拜年，称为“飞帖”。各家门前贴一红纸袋，上写“接福”两字，即为承放飞帖之用。此俗始于宋朝上层社会。清人《燕台月令》形容北京年节：“是月也，片子飞，空车走。”大户人家特设“门簿”，以记客人的往来和飞片，门簿的首页多虚拟“亲到者”四人：一曰寿百龄老爷，住百岁坊巷；一曰富余老爷，住元宝街；一曰贵无极大人，住大学士牌楼；一曰福照临老爷，住五福楼。以图吉利讨口彩。至今的春节赠送贺年片、贺卡，便是这种古代互送飞帖的遗风。



# 冲泡茶的方法

茶的冲泡可是有讲究的，其中主要包括三个要素：

## 1. 茶叶的用量

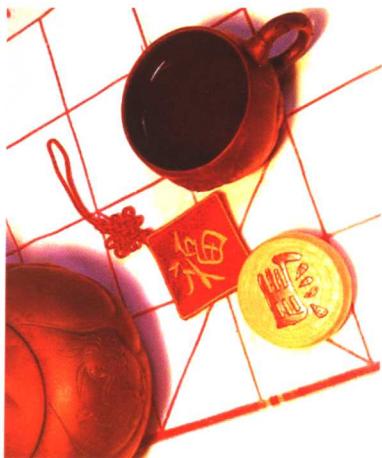
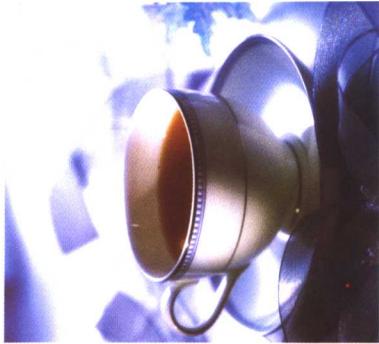
茶叶种类繁多，茶类不同，用量各异。如冲泡一般红、绿茶，茶与水的比例大致掌握在1:60至1:50，即每杯放3克左右的干茶，加入沸水150~200毫升。如饮用普洱茶，每杯放5~10克。如用茶壶，则按容量大小适当掌握。用茶量最多的是乌龙茶，每次投入量几乎为茶壶容积的三分之一，甚至更多。茶叶用量还与消费者的饮用习惯和年龄层次有着密切的关系。

## 2. 泡茶的水温

泡茶烧水，要大火急沸，不要文火慢煮。以刚煮沸起泡为宜，用这样的水泡茶，茶汤香味皆佳。泡茶水温的掌握，主要看泡饮什么茶而定。高级绿茶，特别是各种芽叶鲜嫩的名茶（绿茶类名茶），不能用100℃的沸水中泡，一般以80℃左右为宜（通常指将水烧开后，再冷却至80℃；如果是无菌生水，则只要烧到所需温度即可）。茶叶愈嫩、愈绿，冲泡水温要低，这样泡出的茶汤一定嫩绿明亮，滋味鲜爽，茶叶维生素C也较少破坏。泡饮各种花茶、红茶和中、低档绿茶，则要用100℃的沸水冲泡。泡饮乌龙茶、普洱茶和沱茶，每次用茶量较多，而且茶叶较粗老，必须用100℃的沸水冲泡。为了保持和提高水温，还要在冲泡前用开水烫热茶具，冲泡后在壶外淋开水。少数民族饮用砖茶，则要求水温更高，将砖茶敲碎，放在锅中熬煮。

## 3. 冲泡时间和次数

如果茶杯泡饮一般绿茶，先倒入少量开水，以漫透茶叶为度，每杯放干茶3克左右。再加开水到七八成满，便可趁热饮用。当喝到杯中尚余三分之一左右茶汤时，再加开水，这样可使前后茶汤浓度比较均匀。据测定，一般茶叶泡第一次时，其可溶性物质能浸出50%~55%；泡第二次，能浸出30%左右；泡第三次，能浸出10%；泡第四次，则所剩无几了。所以，通常以冲泡三次为宜。如饮用颗粒细小、揉捻充分的红碎茶或绿碎茶，用沸水中泡3~5分钟后，其有效成分大部分浸出，便可一次快速饮用。饮用速溶茶，也是采用一次冲泡法。



# 茶叶的保存方法

家庭选购的茶叶不论是小包装茶还是散装茶，买回后如果不是一次用完，尤其是散装茶应当立即重新包装、贮藏。也就是说，家庭买回家后的茶叶都有重新包装和保管的问题。由于茶叶疏松多孔，易吸潮、吸收异味、古人对茶叶的保存十分讲究。目前家庭常用的茶叶保管方法主要有以下几种：

## 1. 瓦坛贮茶法

用牛皮纸或其他较厚实的纸把茶叶包好，茶叶的水分含量不要超过6%。即通常用手捻茶叶易成粉末的含水平，然后把茶包置于优质陶瓷坛的四周，中间放块状石灰包，石灰包大小视放置茶叶多少而定；用棉花或厚草纸垫于盖口，减少空气交换。石灰视吸湿程度一两个月换一次，一般可以保存半年左右。如一时没有石灰或换石灰麻烦，也可以改用硅胶，当硅胶呈粉红色时，取出烘干（即呈绿色）又可再用。

## 2. 罐贮茶法

本方法是采用目前市售的各种马口铁听，或是原来放置其他食品或糕点的铁听、箱，最好是有双层铁盖的，这样有更好的防潮性能。贮藏方法简便，取饮随意，是当前家庭贮茶较流行和常用的方法。为了能更好地保持听内干燥，可以放入一两小包干燥的硅胶。将装茶的听罐放置于阴凉处，更能够减缓听内茶叶陈化、劣变的速度。

## 3. 塑料袋贮藏法

塑料袋是当今最普遍和通用的包装材料，价格便宜，使用方便。因此，可以说用塑料袋保存茶叶是目前家庭贮茶的最简便、最经济实用的方法之一。将茶叶用较柔软的净纸包好，置于密度高、有一定强度、无异味的密封塑料袋中。放入冰箱冷藏室中，即使放上一年，茶叶仍然芳香如初，色泽如新。





过  
年

茶  
宴

Guonian Chayan

茶的三种冲泡方法

xi  
qi  
yang  
9



## 一、玻璃杯泡法

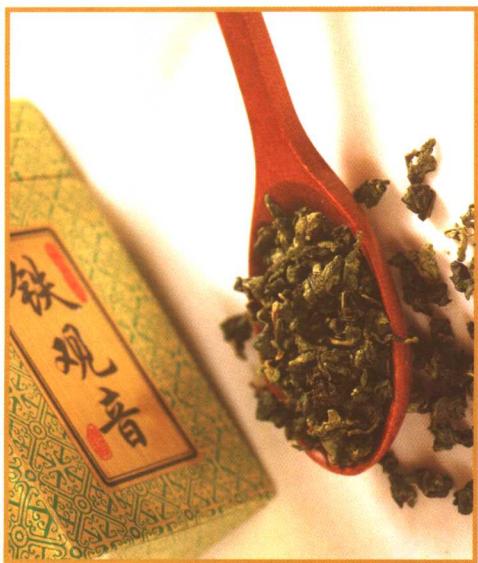


此法适合泡的茶叶  
绿茶：西湖龙井、碧螺春、  
毛尖等。  
花茶：玫瑰花茶、菊花、茉  
莉花茶等。



1. 选用晶莹剔透的高档玻璃杯，将玻璃杯用开水冲洗一下，冲入80℃～85℃的水大半杯；
2. 取茶叶2克（西湖龙井）倒入杯中；
3. 注意观察杯中茶叶的泡发程度和茶水的色泽，待茶叶泡开，水成浅绿色即可。

## 二、功夫茶的冲法



此法适合泡的茶叶  
青茶：铁观音、乌龙茶等。  
红茶：普洱茶、云南红茶  
等。

1. 准备好所用  
冲茶瓷器，并  
用开水冲洗干  
净；

2. 在紫砂壶中  
加入茶叶3克  
(铁观音)；

3. 开水冲入紫  
砂壶中，盖上一  
盖，倒掉第一次  
冲入的开水  
(洗茶)；再一  
次冲入开水，  
泡片刻；



4. 另取一瓷茶  
壶，放上茶  
漏；



5. 再将泡好的  
茶水倒入另一  
个壶中过滤；



6. 倒入小饮杯  
中即可。



过  
年  
茶  
宴

茶的三种冲泡方法  
**Guonian Chayan**

## 三、盖碗泡法



此法适合泡  
的茶叶  
红茶、绿茶、  
青茶等。



1. 取一套盖碗  
茶具洗净，将  
茶叶（大红袍）  
倒入盖碗杯  
中；



2. 倒入开水冲  
洗茶叶，倒掉  
冲入的开水冲  
茶，再一次冲  
入开水；

3. 盖上茶杯  
盖；



4. 取一公道茶  
杯，放上茶漏；



5. 泡好的茶过  
滤；



6. 再倒入小饮  
杯中即可。



# 西湖龙井茶

## 【简介】

西湖龙井茶，因产于杭州西湖山区的龙井而得名。习惯上称为西湖龙井，有简而化之，素性称这种色香味形别具风格的茶叶为龙井。龙井，既是地名，又是泉名和茶名。龙井茶，向有“色绿、香郁、味甘、形美”四绝之誉。西湖龙井，正是“三名”巧合，“四绝”俱佳。龙井茶采摘十分细致，要求苛刻。高级龙井茶，在清明前后采摘。清明采制的龙井茶，称为“明前”。“明前”龙井，为龙井茶极品，产量很少，异常珍贵。常成的龙井茶，历史上又分“莲心”、“旗枪”、“雀舌”等花色。



## 【历史典故】

传说在宋代时，有一个叫“龙井”的小村，村里住着一位孤苦伶仃的老太太，老太太唯一的生活来源就是她栽种的十八棵茶树。有一年，因茶叶质量不好，卖不出去，老太太几乎断炊。一天，一个老婆走进来，说要用五两银买下放地增旮旯的破石臼，一会儿派人来抬。老太太想，总得让人家把石臼干干净净地抬走。于是她便把石臼上的尘土、腐叶等扫掉，堆了一堆，埋在茶树下边吧。过了一会儿，老头带着几个膀大腰圆的小伙子来，一看干干净净的石臼，忙问石臼上的杂物哪去了。老太太如实相告，哪知老头懊恼地一跺脚：“我花五两银子，买的就是那些垃圾呀！”说完扬长而去。老太太眼看着白花花的银子从手边溜走，心里着实憋闷。可没过几天，奇迹发生了：那十八棵茶树新枝嫩芽一齐涌出，茶叶又细又润，沏出的茶清香怡人。十八棵茶树返老还童的消息长了翅膀一样传遍了西子湖畔，许多乡亲来购买茶籽。渐渐地，龙井茶便在西子湖畔普遍种植开来，“西湖龙井”也因此得名。

## 【功效】

西湖龙井所含氨基酸、儿茶素、维生素C等成分比其他茶叶多，它营养丰富、有生津止渴、提神益思、消食化腻、消炎解毒之功效。



过年饮品  
Guonian Chayan

洋洋  
过年  
guonian  
yang  
yan

# 茶宴

Guonian Chayan

过年饮品



过年

# 茶



## 碧螺春茶

### 简介

碧螺春是我国名茶的珍品，以形美、色艳、香浓、味醇“四绝”闻名中外。其品质特点：条索纤细、卷曲成螺，满身披毫，银白隐翠，香气浓郁，滋味鲜醇甘厚，汤色碧清澈，叶底嫩绿明亮。有“一嫩（芽叶）三鲜（色、香、味）”之称。当地茶农对碧螺春描述为：“钢丝条，螺旋形，浑身毛，花香果味，鲜爽生津。”

### 历史典故

相传很久以前，一位叫碧螺的姑娘和小伙阿祥深爱着。太湖中一条恶龙要娶碧螺，阿祥与恶龙决一死战，七天七夜之后，恶龙被打跑了，阿祥也昏倒在血泊中。阿祥的伤势一天天恶化，于是碧螺就到处找草药给他医伤。到了清明前，她来到阿祥与恶龙搏斗的地方，看到了一棵小茶树，小茶树长出了嫩绿的芽叶，碧螺采摘了一把拿回家泡给阿祥喝。阿祥喝了这茶，病一天天好起来了。就在两人陶醉在爱情的幸福之中时，碧螺却因劳累过度病死了。阿祥悲痛欲绝，把碧螺埋在了那棵茶树旁。从此，他努力培育茶树，采制名茶。为了纪念碧螺姑娘，人们就把这种名贵茶叶取名为“碧螺春”。

### 功效

碧螺春内含多种天然物质，有缓解疲劳、美容养颜、提神醒脑、利尿之功效。



# 勿忘我茶



## 【简介】

勿忘我花是紫草科的一种一二年生草本植物，茎高10~50厘米，特别在野生状态下，尤为细小纤弱，花杂蓝色。有变种白花勿忘我与红花勿忘我。青年男女互赠勿忘我，以表达深切情意。



茶 宴



过年饮品

**Guonian Chayan**

## 【功效】

勿忘我有美白皮肤、清肝明目、滋阴补肾，并能促进新陈代谢，延缓细胞衰老，提高免疫力。

