

幸福绘馆
第2季

茶道之美

良表文化
编著

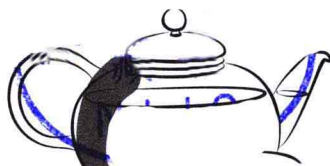


电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY
<http://www.phei.com.cn>

全国百佳图书出版单位

茶道之美

良卷文化
编著



電子工業出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京 • BEIJING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

茶道之美 / 良卷文化编著. -- 北京：电子工业出版社，2013. 8
（幸福绘馆）
ISBN 978-7-121-20557-6

I. ①茶… II. ①良… III. ①茶叶—文化—中国 IV. ①TS971
中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第116549号

责任编辑：项 红

文字编辑：王 秀 于剑侠

印 刷：北京盛通印刷股份有限公司

装 订：北京盛通印刷股份有限公司

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱

邮编 100036

开 本：880×1230 1/32 印张：5.5

字数：211千字

印 次：2013年8月第1次印刷

定 价：35.00元

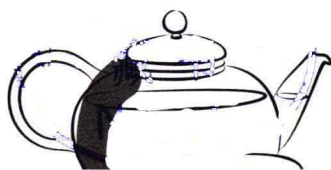
凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888。

质量投诉请发邮件至zltts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

茶之道之美

良缘文化 编著



電子工業出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京 • BEIJING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

茶道之美 / 良卷文化编著. -- 北京：电子工业出版社，2013. 8
（幸福绘馆）
ISBN 978-7-121-20557-6

I. ①茶… II. ①良… III. ①茶叶—文化—中国 IV. ①TS971
中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第116549号

责任编辑：项 红

文字编辑：王 秀 于剑侠

印 刷：北京盛通印刷股份有限公司

装 订：北京盛通印刷股份有限公司

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱

邮编 100036

开 本：880×1230 1/32 印张：5.5 字数：211千字

印 次：2013年8月第1次印刷

定 价：35.00元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888。

质量投诉请发邮件至zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

精致生活，淡淡茶香

一个懂得品味生活的小女人，一定善于关上
门来过自己的精致小日子，比如在洒满阳光的客
厅里，放上一盘可口的小点心，再来一杯香香的茶。

茶道离我们很远吗？不，其实一点都不远！
作为一种纯天然的保健饮品，茶从来就不曾离开
我们的视线，现在更是为不少注重生活品质的女
性朋友所钟爱。

茶道复杂吗？不，其实一点都不复杂！周作
人先生有一句话可以很好地诠释茶道：喝茶当于
瓦屋纸窗下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同
二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。所





绘画师：于承序



文字作者：王锐

谓茶道，不在乎茶水的滋味，更重要的是喝茶的心情。

那么自己来泡一杯茶吧！选一个周日的午后，让可爱的茶叶在沸水中缓缓舒展，沉沉浮浮，再小啜一口，让茶香溢满齿间。

《茶道之美》是一本关于茶的可爱绘本。全书用图画讲述了关于茶的一切。全书分为六章。第一章讲述了泡茶的各种茶具，对茶具有一定追求的姐妹们，一定能够受益匪浅！泡茶离不开水，第二章则讲述了泡茶用水，以及如何识水。第三章则是各种主要的泡茶技法，学会了这些技法，还怕不能成为一个资深茶道达人吗？第四章则具体讲述了各种茶叶的甄选品鉴。第五章和第六章分别讲述了茶道礼仪和茶的妙用。

本书的文字主笔为王锐，其他文案还有王舒芸、孔祥丽、朱玲、王谦、廖陆春、李曦、张琛、肖庆、蒋丽莎、张跃媛、罗燕；绘画主笔为于承序，其他绘画师还有王果、张艺；版式设计为：孔祥丽、王舒芸。

目录

茶具

茶具种类	8
茶具的选择	25
茶具的清洗方法	41



水

泡茶用水	44
水温控制	49



茶艺

茶叶分量的控制	54
茶叶的浸泡时间	57
泡茶时需要洗茶吗	59
茶叶可以冲泡几次	60
如何控制茶汤的浓度	61
常喝浓茶好不好	64
“功夫茶”和“工夫茶”的不同	65
泡茶次序的先后	66
泡茶技法之传统泡法	69
泡茶技法之潮州泡法	72
泡茶技法之潮州功夫茶泡法	77





泡茶技法之盖碗泡潮州功夫茶	83
泡茶技法之上、中、下投法	85
泡茶技法之安溪泡法	88
泡茶技法之宜兴泡法	90
野外泡茶	95

茶叶选择与鉴赏

绿茶	98
黑茶	115
乌龙茶	124
红茶	132
白茶	138
花茶	142
茶叶的储存	147

茶道礼仪

容收	154
姿态	156
礼节	161

茶的妙用

茶渣的妙用	168
茶的保健功效	172
不同茶叶适合的季节	175





茶道之美

茶具



茶具种类

茶具，古代称茶器或茗器。茶具按照其狭义的范围是指茶壶、茶杯、茶盘等饮茶用具。而广义的范围则包括茶人、茶舍、茶灶等。我们所说的茶具，通常是指狭义的饮茶用具。

茶罐

1> 功用：储存茶叶的罐子。

2> 如何选择

因为茶叶的味道容易散发，其性又非常吸潮，所以很容易被别的味道异化，导致跑味或变味。所以选择茶罐时，一定要选择密封性好、有较好的防潮防光防异味防氧化作用的容器。



【竹木茶叶罐】

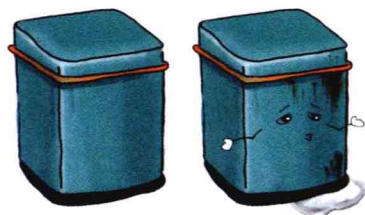
竹木茶叶罐价格适中，密封性较好，但不防潮。



【锡制茶叶罐】

锡制茶叶罐在防潮、防氧化、防光、防异味方面有很好的效果，但是价格较高。

【铁质茶叶罐】



铁质茶叶罐密封性一般，防光性较好，但不防潮，时间长了容易生锈。

【瓷质茶叶罐】

瓷质茶叶罐密封性一般，防光防潮性较好，观赏性强，但不耐用，易碎。



防潮

防光

就是不耐摔！



【不锈钢茶叶罐】

不锈钢茶叶罐密封性、防潮性、防光性都较好，价格适中，性价比较高。



防光防潮防异味，
数我性价比最高！



【纸质茶叶罐】

纸质茶叶罐虽然价格低廉，但密封性一般，且防潮性很差。



便宜不中用！



【陶质茶叶罐】

陶质茶叶罐透气性好，罐内温度相对稳定，且防潮防异味。



温度很稳定！



防潮

防异味

3> 如何使用

根据不同的茶叶选择不同材质的茶叶罐。存放铁观音或茉莉花茶等香味重的茶叶，可选择锡罐、瓷罐、不锈钢罐等不吸味的茶罐。

而像普洱茶这种需要与空气发生接触才能产生更好口感的茶叶，则需要使用陶罐等透气性较好的茶罐。



有异味？



新买的茶罐如有异味，在罐内加入少许茶叶碎末，盖上盖子放置一两天后倒掉，即可除味。



不要将茶罐放在潮湿、有热源、阳光直射的地方，应放在阴凉干燥处。

炉具

1> 功用：常用的煮水用具，是泡茶必备物品。



2> 如何选择

【电磁炉】

电磁炉是最为常用的煮水用具，非常方便快捷。



【电热炉】

电热炉是一种较为常见的煮水用具，使用方便，可随时调节温度。



【酒精加热炉】

酒精加热炉加热方便，轻巧便携，样式也比较美观。



使用方法

① 使用液体状、纯度为95%以上的酒精，不要使用固体酒精。



② 加注酒精时不要超过瓶体的2/3。加太满容易溢出，点火时容易发生危险。



③ 点火前注意灯芯的状态，如果灯芯过长或者太散，容易造成火势过大。



④ 灭火时用酒精灯罩，不要用嘴吹气，这样无法吹熄。



【炭炉】

炭炉是我国古代茶人烧水泡茶常用的炉具，多为泥土制作，坚固耐用，很有传统特色。



② 橄榄炭：乌橄榄去皮后放入窑中烧制而成，青橄榄制成的炭呈半开状，无榄仁，这样的炭煮出的水带有苦味。



③ 油薪竹：油薪竹以山涧溪流边的小竹子为原料，捣烂后反复浸水暴晒制成。



引火方法

① 先在炭炉中交错放入数根油薪竹架空，再放入固体酒精。



③ 点燃后用扇子扇几下，保证炭都被点燃。



② 用火筷夹入木炭或橄榄炭。



④ 将壶置于炉上即可。

⑤ 不用时盖上盖子灭火即可。



水壶

1> 水壶即烧水的器具，质地有不锈钢、铁、陶、玻璃等。不锈钢壶是最为常见的。

铁壶和陶壶
保温性强。

铁壶和陶壶能够软化水质，并能
保证水温，不用反复烧水。

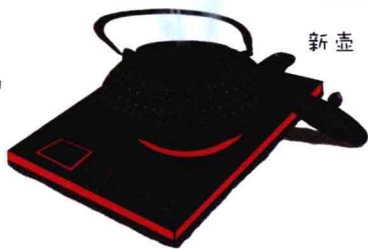


不锈钢壶保温性弱。

2> 如何使用



新壶使用前应加水煮开浸泡一
段时间，这样可以去除壶内的
土味和异味。



不用电也能
泡茶喝！

在野外不方便用电烧水
时，可以用炭炉配合铁
壶或者陶壶使用。

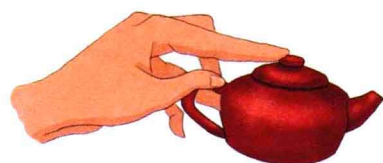
茶壶

1> 功用：茶壶是最主要的泡茶容器，又被称为“茶具之王”。质地通常为紫砂、陶瓷或玻璃。

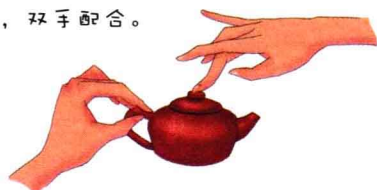


2> 如何使用

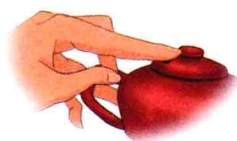
标准持壶动作：持壶时，拇指和中指捏住壶把，用力向上提壶，食指则轻按在茶盖上，无名指向前抵住壶柄，小指弯曲收好。



双手持壶动作：一手的中指抵住壶钮，另一手的拇指、食指和中指握住壶把，双手配合。



无论哪种持壶方式都要注意不要按住壶盖上的气孔。



茶杯

1> 功用：茶杯是专门用来品饮茶汤的，也称为“品茗杯”。质地通常为紫砂、陶瓷或者玻璃。



2> 如何选择

最好不要选择用保温杯泡茶，因为长时间把茶叶浸泡在高温的水中，会使茶叶中的维生素遭到破坏，鞣酸、茶碱大量渗出，茶香油大量挥发，这样不仅会降低茶的营养价值，还会使有害物质增加。



是我们的天下啦！