

# 中国茶艺

作者 :刘思华 编著

出版社 :中国电影出版社

# 中國茶藝

中国茶艺

作者 刘思华 编著

出版社 中国电影出版社

字数 1000千字

分类 茶艺 研究 中国当代

版权所有 北京烨子工作室

出版日期 1999年 01月

书号 155001·001·001·001·001·001

## 内容提要

茶文化不老 ,具有厚重的内涵 :茶是平凡的物质存在 ,又是高尚的精神享受 ,茶是百姓的寻常必需 ,又是国家的“经国大事”本书为茶事人员提供全面系统的茶知识。

# 目摇摇录

员普洱茶与黑茶的区别.....	员
圆观色闻香喝好茶.....	猿
猿鉴别紧压茶的质量.....	远
源茶道.....	苑
缘苏州茶文化之碧螺春.....	愿
远茶叶感官审评的误差控制.....	怨
苑乌龙茶的饮用方法.....	员缘
愿论茶文化的定义、内涵与功能.....	员怨
怨茶叶的分类 按茶色不同分类.....	圆原
员圆福建(闽南)乌龙茶艺.....	圆缘
员圆杭州西湖龙井茶艺.....	圆苑
员圆台式乌龙茶艺.....	圆怨
员圆绍安式茶艺.....	猿圆
员圆潮州工夫茶艺.....	猿圆
员圆客来敬茶.....	猿猿
员圆北京盖碗儿茶艺.....	猿猿
员圆宜兴式茶艺.....	猿苑
员圆祁红茶艺.....	猿愿
员圆武夷岩茶艺.....	源圆
圆圆黔东南古茶道茶艺.....	源圆
圆圆对中国茶道旨趣的探讨.....	源猿

圆缘	中原茶俗趣谈.....	源缘
圆苑	中国茶道兴于唐代.....	源苑
圆缘	茶与咖啡的一次较量.....	缘源
圆缘	关于苦茶.....	缘缘
圆缘	广东人的茶饮风俗.....	缘缘
圆远	中日茶“道”的异同.....	远圆
圆远	日本庭园艺术中的茶庭.....	远圆
圆远	外国人饮茶各有道.....	远远
猿远	日本茶道.....	远猿
猿远	香港饮茶.....	苑圆
猿远	外国人饮茶有点不一样.....	苑圆
猿猿	中国人品茶与法国人品酒.....	猿猿
猿苑	茶各有道.....	苑猿
猿苑	韩国茶祭.....	苑苑
猿苑	茶德茶道.....	苑苑
猿缘	婺源茶道.....	缘圆
猿缘	青海人的茶道.....	缘圆
猿缘	蒙古族“咸奶茶”.....	缘源

# 普洱茶与黑茶的区别

黑茶是以小叶种茶树粗老鲜叶为原料,制成的初制毛茶;普洱茶是以大叶种晒青毛茶为原料,经自然发酵陈化,或人工渥堆后发酵而制成的再加工茶类。

黑茶与普洱茶的外形,内质有着本质的不同。

黑茶主要做成紧压茶供边销,属于边销茶;普洱茶有各种规格的散茶和各种形状的紧压茶,可供边销、内销和外销。

以下材料足以说明,普洱茶不是黑茶。

普洱茶六奇

产地奇:经历了由地名命名而发展为专门茶类的一种茶叶。普洱茶原是产于云南普洱府所在地,并在普洱集散的茶叶。

品种奇:茶树鲜叶为普洱茶变种,即云南大叶种茶树的鲜叶。

原料奇:是以云南大叶种晒青毛茶为原料,经过后发酵而成。后发酵的途径有两种:一种是自然存放,长时间的缓慢自然发酵,这样变成的普洱茶,叫传统普洱茶;一种是用晒青毛茶经过人工促成后发酵办法生产的普洱茶及其压制成型的各种紧压普洱茶,叫现代普洱茶或熟普。

形状奇:普洱茶除散茶外,紧压成型的普洱茶有各种形状,有如小药丸、圆球、象棋、沱茶、圆饼,大如南瓜、巨型饼、树筒、屏风、大匾等等。

品质奇:普洱茶有越陈越香的特点,与茶贵新、酒贵陈的

特点背道而驰。如储存保管得当,可储存一百年左右。

饮用奇:如在茶馆用盖碗或紫砂壶冲泡陈年普洱,可泡  
圆泡。

云南普洱茶的上述特点,也使普洱茶成为可具收藏鉴赏的古董,这是任何茶类都不具备的特性。因此,普洱茶完全有资格,也完全应当成为一种独立的茶类,即普洱茶类。

根据《中国茶叶大词典》对基本茶类和再加工茶类的定义,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。再加工茶类是以基本茶类的茶叶原料经再加工而形成的茶叶产品。普洱茶是以基本茶类中的晒青绿茶为原料,经过渥堆后发酵而形成的再加工产品,因此,不能归于黑茶类。根据陈椽教授编著《茶叶通史》中对茶叶分类的理论:“茶叶分类应该以制茶方法为基础。从这种茶类演变到那种茶类,制法逐渐革新、变化,茶叶品质也不断变化,因而产生了许多品质不同,但却相近的茶类。由量变到质变,到了一定时候,就成为一种新茶类。”

从茶类发展的先后看,普洱茶最早见于文献记载的是唐朝樊绰撰的《蛮书》,距今一千多年,起始年代更早。而黑茶起源于10世纪前后的宋代,普洱茶在前,黑茶在后,按照茶类发展的先后来看,普洱茶也不能列入黑茶类。

普洱茶是所有茶类中,唯一由基本茶类的晒青绿茶,经渥堆后发酵再加工,变为与晒青绿茶品质完全不同的另一种茶类。普洱茶比六大茶类中的黄茶、白茶的数量要大的多,黄茶的年产量不过1万吨,白茶的年产量不过1万吨,普洱茶的年产量在100万吨左右,按照陈椽教授的解释,由量变到质变,普洱茶完全可以成为一种与其他茶类不同的一种新茶类。台湾

茶学研究所所长蔡荣章先生最近也同意将普洱茶独立归为一类,与绿茶、乌龙茶、红茶合并为四大茶类。

## 圆观色闻香喝好茶

茶叶在百姓生活中占有不可或缺的重要位置。春季,各种新茶纷纷被采摘,加工后上市。了解一些茶叶的相关知识,对消费者的选购、鉴别至关重要。

### 从来佳茗似良药

中国人最早与茶叶结缘,缘于茶的保健功能。茶与医学、茶与健康的关系,古今中外的相关论述数不胜数。茶叶中各种有效成分对人体的医疗保健功能也正不断地被挖掘和拓展。目前已被探明的有机成分主要有茶多酚、咖啡碱、蛋白质、氨基酸、维生素、碳水化合物、类脂等,缘因多种,还有钾、钠、钙、铜、铁、硒、磷、锰、锌等,圆恩种矿物质。这些成分不但使茶叶具有芳香诱人的气味,还有特殊的滋味和颜色,这也是茶深受人们喜爱的一大原因。

茶多酚是茶叶中酸类及其衍生物的总称,约占圆恩豫~圆恩豫,主要包括儿茶酚类、黄酮类、花青类、酚酸类等。茶多酚是茶叶功能的主要活性组成成分,具有抗癌、抗突变、抗氧化、抗衰老、防止血管硬化、降血脂、消炎抑菌以及防辐射等功效。最新研究成果还证实,茶多酚能预防中风和艾滋病,抑制过氧化脂质的形成,提高抗氧化的作用。

国内外大量研究表明,饮茶对肺癌、胃癌、直肠癌、肝癌、食道癌、乳腺癌等都有一定的抑制作用。多年前在上海虹口

区和南汇县开展的饮绿茶与预防胃癌的病例对照结果显示, 饮绿茶者比不饮绿茶者发生胃癌的危险性降低 60%。日本一项调查也表明, 每天饮 5 杯绿茶的癌症患者, 要比每天只饮 1 杯者多存活 7.5 年(男性)和 7.8 年(女性)。不久前美国有学者发表观点认为, 我国特种茶之一的白茶, 比绿茶更具抗癌效果, 这一发现引起了有关方面的极大关注。

### 察“颜”观“色”来喝茶

茶叶分为红茶、绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶和黑茶 6 大类, 各类茶经过进一步加工可以制成花茶、紧压茶、速溶茶、袋装茶、果味茶、罐装茶等。其中绿茶所占比例最高。

茶叶种类繁多, 其品质特征也各不相同。我国高级评茶师、著名的茶叶专家骆少君女士曾作过较为详尽的阐述。简要说, 就是从色、香、味、形四个方面加以鉴别。色, 包括外观的色泽和汤色。新茶外观紧结、重实、干度足、色泽新鲜, 高档绿茶如西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、信阳毛尖、六安瓜片等, 外观呈嫩绿色, 陈茶则松散暗软。选购茶叶时, 外观颜色以纯而润泽为好, 杂而暗为次。茶叶的汤色以明亮清澈为优, 暗而混浊为劣。香, 质量好的茶叶一般都香味纯正, 沁人心脾。若茶叶香味淡薄或无香味, 甚至有异味, 肯定不是好茶。茉莉花茶为众多消费者所喜爱, 其最大特点就是有浓郁的茉莉花香, 如果没有这种香气, 其质量多半有问题。味, 指茶水的滋味。

拿绿茶来说, 质量好的绿茶入口略带苦味, 饮后又觉鲜甜, 且回味久长。若苦涩味重, 鲜甜味少, 或压根没有鲜甜味, 即为次茶。功夫茶口感甜爽为好, 平淡为次, 红碎茶以入口稍苦涩, 回味鲜爽、略有甜味为好。形, 指茶叶的外形。不同的

茶叶自有其各自的形状,特立独行,千姿百态。如洞庭碧螺春茶,当地茶农形容它为“满身毛,铜丝条,蜜蜂腿”。就是说碧螺春茶由白毫遮掩,行家审评时称之为茸毛密布,碧螺春茶以茸毛多者为优,少者为次;铜丝条是指茶叶条索紧密重实,紧者为好,松者为次;蜜蜂腿是指这种茶的形态像蜜蜂的腿细而长。这三者都是区分真假碧螺春和加工技术好坏的重要特征。

### 饮茶的注意事项

绿茶属于凉性的,而且茶叶味道较苦涩,特别是大叶种绿茶富含茶多酚和咖啡碱,对胃有一定的刺激,因而肠胃较弱的人就应少喝或冲泡时避免茶汤过浓。在炎热的夏季,选择绿茶较为适宜,泡上一杯清亮亮的绿茶,给人一种仿佛置身草地的清凉之感。

红茶被认为是热性的,对于肠胃较弱者,不妨选用红茶,特别是小叶种红茶,滋味甜醇,无刺激性。如饮用大叶种红茶,茶叶较浓,可加入牛奶和红糖,有暖胃和增加能量的作用。在寒冷的冬季,一杯红茶在手,会有融融暖意。

花茶较适宜女士饮用,它有疏肝解郁、理气调经的功效。妇女在经前期和更年期,不免性情烦躁,饮用花茶可减缓症状。

黑茶茶性温润,去油腻、分解脂肪、降血脂功效较显著,平常饮食结构以肉制品为主的消费者可选择黑茶,如湖南的茯砖茶、湖北的青砖茶、四川的康砖和金尖、云南的紧压茶、普洱茶等等。

市场上的茶叶主要分为散装和包装两种,有专家认为,鉴于茶叶不易保存的特性,散装茶的卫生质量和感官品质相对

难以得到保证。此外,散装茶的价格随意性较大,同样品质的茶叶在不同的市场,其价格往往相差很多,消费者的利益较难得到保护。与散装茶相比,包装茶的优点不言而喻:一是不易受到污染,不易变质;二是规范的包装上有明确的等级、生产日期、厂名、厂址、生产标准等内容,一旦发现问题便于投诉,可以避免消费者的利益受到损害。

## 鉴别紧压茶的质量

压茶的花色品种很多,品质要求各异。松紧度方面,黑砖、青砖、米砖是蒸压越紧越好,而茯砖就不宜蒸压过紧。色泽方面,金尖需猪肝红,康砖则要棕褐色,汤色方面,沱茶以橙黄明亮为正常,叶底方面,康砖以深褐色为正常,紧茶、饼茶则以嫩黄色为佳,香味方面,米砖、青砖有烟味是缺点。含梗量方面,米砖不含梗子,而茯砖、青砖允许含有一定比例的当年嫩梗,不得含有隔年老梗。紧压茶的品质检验,应对照茶叶标准进行实物评比。

(角)个体产品:分里茶、面茶的个体产品,如青砖茶、紧茶、圆茶、饼茶等,先评整个外形的匀整(形态端正、棱角整齐)、松紧(厚薄或大小一致)、洒面(是否包心外露,起层落面)等三项。再将个体分开,检视梗子嫩度,里茶、面茶有无霉烂、夹杂物等情况。

(圆)成包产品:不分里茶、面茶的成包产品,如湘茶、六堡茶、茯砖等,就其包内取出的样品充分混合后,分取试样约50克,倒入审茶盘中。一般看其嫩度(梗叶老嫩及色泽两

项) ,六堡茶看其嫩度 ,净度和条索三项。茯砖除看外形的梗叶老嫩和色泽程度外 ,还要看“发花”是否茂盛普遍。内质审评 ,一般看汤色的红、明度及叶底色泽和嫩度 ,并检查香气、滋味是否青、涩、馊、霉等气味 ,以及是否符合各种紧压茶的品质要 粤求。

## 源茶道

昆明的菜馆 ,有些用一种有二尺长嘴的茶壶 ,斟茶敬客 ,的确有古典味道的雅致。斟茶的服务生 ,穿上唐装衫裤 ,很像是前朝古代的光辉。这种敬茶生站定后 ,把已放了茶叶的茶盅盖揭开 ,然后左手屈在背后 ,平衡了身子 ,右手才开始斟水。

敬茶生把长嘴壶提高 ,在离茶盅十寸八寸的“空中”斟下来 ,只见热泉冲出 ,白烟腾腾 ,刚滚开的水冲进茶盅里 ,一滴不溅 ,把盖轻轻盖上。献茶礼式完毕 ,使客人心里叫好。

但也有一些初见此道的 ,提心吊胆 ,生怕开水会溅到自己身上来。这种献茶礼给人留下深刻的印象 ,就是那长嘴壶的功夫带来一点优美的惊险。

在一些场合里 ,茶道生(这名词是我给起的 ,是不是有点东洋化 ?)表演左右手同时提著长嘴壶 ,向两边几十个客人的茶盅里斟 ,他的技巧 ,马上会引起一阵骚动。凡是把持这道的 ,必须受过更深的训练。

我把几张长嘴壶斟茶艺的照片寄回美国 ,给几个外孙儿见识见识 ,同时附了一张字条 ,嘱他们千万不可自行尝试 ,以免有人烫伤。

中国人泡茶,是文化的特色,英语有句话说:“附送的那  
精球早翻地建录刻藻蛋份译译”(“就是你把全中国的茶叶送  
给我,我也不肯交换。”)可知道泡茶技术在国际间的重要性。

世界上的茶源于中国,中国茶源于云南,云南茶源于思茅,那里是一片翠绿色的茶园,茶叶中的精品普洱,是思茅的骄傲,也是我最喜爱的茶叶。普洱茶味浓芳香,提神醒脑,去滞暖胃。有些医学家认为茶有治癌的作用。

广东人爱喝茶,菜馆酒家可以叫茶楼,由清晨七、八点,到下午二、三点,喝茶,吃点心,或吃粥,粉,面。这一段时间,都叫“饮茶”,以茶为中心。茶道生叫茶博士,或提壶人。这种茶的文化,真是色味香皆佳。

香港人后来在茶中加炼奶和糖,称为港式奶茶,也许受了殖民地文化的影响。可不可以说是“一茶两制”?

## 缘苏州茶文化之碧螺春

### 苏州茶文化之碧螺春

您爱喝茶么?即使您不爱喝茶,您也一定听说过碧螺春这种著名的绿茶。对于这产于苏州、代表着我国茶文化至高经典的小小一片茶叶,请您还有什么想说的!

苏州茶文化发端于西汉,发展于东晋南朝,极盛于唐宋,明清独领风骚。茶文化涵盖了选茶、蓄水、煮茶、茶具、环境、情趣等饮茶的全过程。茶道则是体现在茶事实践中情趣、意境和精神。苏州历代茶书专著非常丰富,今存 15 种。有唐陆羽《茶经》、宋叶涛臣《述煮茶泉品》、南宋审安老人《茶具图

赞》、明顾元庆《茶谱》、张谦德《茶经》、清陈鉴《虎丘茶经刻注》等。

苏州名茶：

苏州虎丘产于江苏苏州；

虎丘茶又名白云茶，产于江苏苏州虎丘山；

洞庭山茶产于江苏苏州；

洞庭碧螺春产于江苏苏州太湖洞庭山，属炒青细嫩绿茶。

## 茶叶感官审评的误差控制

茶叶感官审评是在一定的环境、设备条件下，依靠评茶人员自身的专业技能来完成的。在整个审评过程中，从审评环境、审评设备，到评茶员自身，有许多因素会对最终的审评结果产生影响，导致审评结论出现偏差。充分了解产生审评误差的原因，有效控制审评误差，是一个合格的茶叶审评人员必须掌握的技能。

### 一、审评环境

审评环境是茶叶审评工作场所的基本构成要素之一。选择和规范审评的各种主要环境因素，建立满足审评需要的适宜工作环境，是进行审评工作的先决条件。

#### 温度

审评环境温度一般以 20~25℃ 为宜。过高的温度，不仅会造成审评人员的不适感，影响审评人员的正常心态，也会给审评操作带来不便，甚至造成失误。例如手上出汗，审评员在称样和沥茶汤时必须予以注意。而过低的温度，在造成审

评人员感觉灵敏性下降的同时,也会因审评杯热量散失过快,影响茶叶的冲泡效果。实验还发现在低室温时,缘器后冷的审评杯的茶汤温度会比经过烫杯的多下降约 10%。此外,某些茶叶的浸出成分会因温度过低而发生络合,改变茶汤的特征表现,如出现“冷后浑”。同时低温也限制了高沸点气体分子的扩散活动,使香气的表现产生变化。

如果审评室的温度不能达到审评要求,有条件的地方可以利用空调进行调节。但需要注意空调排放出的气流方向不能直屠朝向温评台,否则在进行多只茶样审评时,可能会导致冲泡时彼此间温度的不均衡,并干扰香气的审评。在夏季利用风扇降温,也同样需要注意气流对室内局部温度及香气审评的干扰。

### 圆光照

审评室要求光照充足、均匀,但不得有直射的阳光。强烈的阳光将导致光化学反应的发生,会改变茶叶的香气和滋味,造成茶叶风味的下降。不均匀的光线会影响审评人员对茶叶色泽的辨识,对外形、汤色和叶底审评也会产生影响。此外,不充足的光线,还容易使审评人员产生压抑感。

在自然光照不足时,可视需要人工光源进行部分补充或全部以人工光源替代,此时必须注意光照的均匀性,而且不能使用白炽灯泡或类似的发光源,因为此类光源会导致茶叶颜色失真,与茶叶在自然光下的颜色表现出入极大,影响审评的结果。同样道理,审评室的窗户也不可使用有色玻璃。

### 猿噪音

审评环境必须保持安静。持续的噪音,对审评人员的生理和心理都会造成压力,且噪音程度越高,持续时间越长,审

评人员的压力也会越大。相关的研究表明,强度超过 85dB 的持续噪音,就能使人情绪失控。在有意无意之中,噪音会导致审评人员出现情绪波动,这必然不利于准确地进行茶叶感官审评。因此必须注意审评室的隔音密封性,并将外源声音音量控制在 55dB 以下,这一点往往被忽视。

### 源异味

审评环境受异味污染的原因有很多,除了异味随空气飘移污染,在审评室内使用有气味的清洁剂,也是一个主要因素。并不是只有令人不快的刺激性臭味会造成污染,化妆品、清洁用品及各种外来的香气,都会干扰审评工作。

在建立审评室时,必须考虑到附近的环境不能存在强烈的气味,更不能在审评室内放置、使用有气味的物品。同时,还应注意保持审评室内空气的流通,审评室的门窗长时间关闭会造成空气质量下降,不利于审评工作。

## 二、审评设备

即使是对同一批茶,甚至同一只茶,审评器具、用水及其他设备在材质、规格和使用方法上的差异,都可能使审评结果出现很大差异。

### 员正确选择器具

在通常应用的审评方法中,对各种审评器具均有相应的规定。使用规范的器具,才能正常表现出茶叶的感官品质,才能确保审评结果的重现,也才能使所有的审评术语和评分较为客观和合理。在同时审评多只茶样时,除了注意审评杯、碗的配套外,还需要考虑到瓷质材料在色度上的一致性。

### 圆重视器具的清洁和维护

审评完毕后审评器具简单地用水冲洗,并不能彻底清除

审评杯、碗中的茶汁,虽然当时肉眼不能发现,但杯、碗干透后出现深色痕迹,这必将会影响到以后的审评工作。

茶汤需要入口审评滋味,在多位审评人员同时审评时,有时限于时间、器具数量和效率等,不进行单独审评,此时更要注意自己使用器具的清洁卫生,如可以先将茶汤倒入小杯中再入口等,以免影响他人的审评。

一些评茶人员在审评时会选择纸杯供吐茶用,表面看来既清洁,又便于审评后处理,但目前市售的一次性纸杯因材料的关系,多有化学物质的气味,反而会影响到审评的结果。

#### 猿了解冲泡用水的水质状况

审评时的冲泡用水除了要求透明洁净、无嗅无味外,还应注意水的酸碱度、硬度,及水中所含各种矿物质、离子的数量对审评的影响。这种影响不仅表现在茶汤的颜色方面,对香气和滋味的影响更甚。

一般来说,由于茶树在偏酸的环境中生长良好,因此用稍偏酸性的水冲泡,有利于茶叶品质的良好表现。而偏碱性的水,会使茶叶内含的黄酮类物质产生自动氧化,造成茶汤颜色加深变暗,滋味也失去鲜爽感。

水的硬度不仅影响其  $\text{pH}$  值,对茶叶内含物质的浸出率也有显著影响。硬水中高含量的钙会与多酚类物质结合,抑制茶多酚的溶解和浸出,影响茶汤滋味。

许多矿物质及溶解的金属离子,如果含量稍高( $> 100 \text{mg/L}$ ),常会使茶汤产生苦涩味,影响茶味的正常表现。如果用含铁量较高的水冲泡茶叶,或茶叶中混有含铁的杂质,还会使茶汤颜色变暗发黑。

### 三、审评操作

茶叶感官品质受时间、温度等的影响很大,开始审评后,必须依次尽快完成操作步骤。审评步骤是考虑了各种影响因素,并结合评茶人员的感官适宜性而建立的。规范有序的操作,是评茶人员专业技能水平的体现,也是获得正确审评结果的前提之一。

#### 员培养编号和记录的良好习惯

对专业评茶人员而言,一只茶样的感官审评在数分钟内即可完成。但审评的结果可能不是当时就需要,没有审评记录仅凭记忆难以长期保持对细节的掌握。此外,对一只茶叶的最终评价,是综合所有审评因子的表现后得出的,缺乏记录,有时会忽视某些审评因子的表现。同时审评多只茶样时,尤其是多位评茶人员共同参与审评时,常有移动样盘和审评杯、碗进行相互比较的情况出现,如果没有预先编号,容易引起位置顺序的混淆,进而影响审评的正常进程和结果。

#### 圆保持规范操作的一致性

审评多只茶样时,保持操作的一致性,不仅是对操作动作的要求,还包括对时间等因素的控制。在称取茶样时,样品的代表性是通过操作动作的规范一致来实现的。茶叶审评强调由同一个人完成冲泡和倒茶程序,就是为了确保每只茶样的冲泡时间一致。冲泡后也必须按冲泡的顺序倒茶。审评香气时,需要依次进行热嗅、温嗅和冷嗅,并以此综合评价茶叶香气,这同样要求保持操作的一致性,不可对不同的茶样分别处理,一嗅即过。

#### 猿充分考虑干扰因素,谨慎结论

感官审评的准确完成,建立在了解审评环境和把握各种影响因素的基础上。例如审评室内如果光线存在差异,在进