

《茶艺》

图书基本信息

书名：《茶艺》

13位ISBN编号：9787501948161

10位ISBN编号：750194816X

出版时间：2005-4-1

出版社：中国轻工业

作者：叶羽晴川

页数：168

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

书籍目录

第一章 茶叶知识

1 茶叶的分类

2 茶的选用

3 茶的鉴别

4 茶的保存

第二章 壶的选择

.....

第三章 冲泡技法

.....

鸣谢

精彩短评

1、 眼中有茶、心中有茶、口中有茶。有好茶喝，会喝好茶，是一种清福。

茶艺的终极目的是泡好每一泡茶，让自己的心、手、眼、口，都能享受到茶的愉悦。

好茶就如幸福，讲究的是人的感觉，没有具体的标准来衡量，在乎的是你的心。

喝茶、品茶、自己动手泡出一壶好茶。

依据茶的发酵程度分为全发酵、半发酵、不发酵茶。红茶为95%发酵，黄茶85%发酵，黑茶80%发酵，乌龙茶60 - 70%发酵，青茶15% - 10%发酵，白茶5% - 10%发酵，绿茶则完全不发酵。

绿茶的基本加工工艺流程分为杀青、揉捻、干燥三个步骤，根据加工工艺不同绿茶又分为炒青绿茶、烘青绿茶和晒青绿茶。

乌龙茶外形色泽青褐，也被称为青茶。制作过程包括晒青（日光萎凋）、晾青（室内萎凋），作青（搅拌）、炒青、揉捻及干燥等，工序一个都不能少。在晾青和作青的过程中进行部分发酵，从而产生乌龙茶的香气及滋味。

红茶属于全发酵茶，品质特征为红汤红叶，制作流程包括萎凋、揉捻、发酵干燥。发酵是制造过程中的关键工艺。中国红茶分为小种红茶、功夫茶和红碎茶三种。

依产茶季节分类：

1春茶：头帮茶、头水茶。为清明到夏至所采之茶。茶叶至嫩，品质甚佳。

2夏茶：二帮茶、二水茶。在夏至前后，也就是在春茶采后二三十所新发的茶叶采制成的茶。

3秋茶：三水茶。夏茶采后一个月所采制成的茶。

4冬茶：秋分后所采制成的茶。

此外，还有明前茶、雨前茶、六月白、白露茶、霜降茶。

初学者经过数次试饮后，尤其是分别对茶汤的温度高低、泡茶试饮，更可探知差的真味。凡是口中有一种爽然快慰的感觉，芬芳久久不退，口里觉得甘润回味，就可以证明这种茶对你是适宜的。

鉴别茶的要领：

每一种茶都有一定的标准性状，有许多茶叶都是根据形状来分级的。茶叶的老嫩，另外，茶梗、茶片、茶末含量多者不好，含有杂质更不应该。红茶以短而不碎杂，紧结而不松薄为佳；其他茶类仍以叶身细长卷曲者为上品，佛手形者次之，叶短而舒直且夹杂茶梗和粗叶的便是下品了。

干茶的外观色泽，凡是有油光且新鲜的为佳。红茶以深褐色有光亮为上；绿茶须茶芽错呈翠绿色；包种茶贵在有灰白点的青蛙皮状，颜色偏深绿；乌龙茶以具有明显红、黄、白三色为上；花茶以新鲜清翠具有芽尖为上。色泽灰黯、杂而不匀为下等品。

各种茶都有其标准水色，以澄清透亮而呈现艳丽者为佳。上好的红茶呈现琥珀色，有甘香而无涩味；绿茶颜色碧绿而散发一种清香，包种茶呈金黄色，饮在口中有青果的香味；乌龙茶呈橙红色，有熟果味的芬芳。如果色泽灰暗、有青草味、涩味，甚至喝过一遍后便淡而无味，这样的茶只能是下等茶。

将一些茶放在掌心，用口呵气，使茶叶受热而发出真味来，香气愈浓愈久愈好，发出青草味就是

下品。

从茶的滋味上辨别，因为茶是饮用回味的，以少苦涩带有甘醇者为佳，饮后在喉间有久久不去的回味者才是上品，凡是淡薄或有陈旧劣变之味者都是下品。

选壶

看壶是不是用心做的，可以从网孔的做工是否精细以及气孔的密封性能等分辨出来。

三点一直线：壶的出水口、壶把、钮必须成为一线，就是三点要对直。

壶的重心要稳：在壶中倒约壶容量 $3/4$ 的水，用手提茶壶，缓缓倒水，如果感觉顺手，表示壶的重心适中、稳定，是把好壶。

比例要匀称：左右要匀称，拿起壶盖，壶口要平、圆。

出水顺、握感轻：出水要刚直有劲，水柱长而圆，同时，倾倒壶水时，若能使壶水中滴水不剩，便是好壶。

一体成型感：壶嘴和壶身、壶把和壶身的连接部分，要处理自然，没有任何破绽。

壶盖和壶身的紧密程度越高，愈不会使茶香流失，壶盖与壶身紧密吻合的茶壶才是好壶。茶壶装水 $1/2 - 3/4$ ，用食指紧压盖上的气孔，倾倒壶水看看，若滴水不流，表示两者紧密程度很高，反之，松开气孔，则正常流水。另外，用食指压紧壶嘴，颠倒壶身，若紧密度够，则壶盖不会落掉，一旦松开食指，壶盖便会掉下来。

壶底壶面要平滑工整，落款也要工整。

茶壶因烧制火候的不同，硬度多少有点差异，因而声音也就有清脆铿锵或混浊迟钝之分。声音清脆铿锵的壶，适合泡发酵、香气高的茶（如生茶），混浊迟钝的壶适合泡重发酵、韵味低沉的热茶。

辨别壶身的方法是将茶壶平放在左手掌心，以右手食指轻弹壶身。

宜兴陶土制成的壶放在灯光下可以看到点点金光，这是其他地方陶土所没有的特色。

养壶

新壶保养。取一口锅，充分洗净，不可带一点异味。在锅内装水，水深没过整个茶壶2厘米以上，然后放入新买的茶壶。接着小火慢慢加热，等水煮沸后，放入一大把重火烘配的茶叶，约煮三分钟，然后把已经冲开的茶叶捞起，继续用小火煮三十分钟，取出茶壶，放在干燥无异味的地方，让茶壶自然阴干。

日常保养。泡茶之前先冲淋热水（壶内外），兼有去霉、消毒和暖壶的功效。趁热擦拭壶身，泡茶时水温极高，茶壶本身的毛细孔会略微扩张，水气会呈现在壶身上。可用一条干净的细棉布，分别在第一泡、第二泡的浸泡时间内，分几次把整个壶面拭干，即可通过热水的温度，把壶面擦拭更干净。泡茶时，不要把茶壶浸在水里。泡完茶后，倒掉茶渣，用热水冲去壶身的茶渣，以保持壶里壶外的干净，绝对不可积存湿气。打开壶盖，放在通风易干的地方，等完全阴干后再收起来。

避免在灰多的地方，避免用化学洗洁剂清洗。

绿茶的冲泡

用茶匙铲适量茶叶放在茶荷中，再用茶匙拨入玻璃杯中
加少许水，微盖住茶叶即可
以回旋转方式冲泡，同时达到摇香功效

以凤凰三点头方式冲水

普洱茶的冲泡

准备盖碗或者紫砂壶，准备相应的茶海。

先放拆散的碎茶再放成块的茶，这样散茶泡出味道后，块状茶的味道才慢慢伸展开来。置茶时可用镊子夹茶块

第一泡：冲水后立即倒出，动作要迅速，一气呵成。第一泡为洗茶，一般不喝。

第二泡：冲水，用初沸的开水充入茶壶，冲水后立即出茶。

第二泡：分汤，将茶海中的茶汤均分到杯中

奉茶：

普洱茶基本上可有7泡以上，新制生饼可冲泡20多道。

2、一般知识吧。

3、茶在中国有没有道我不知道，但是我知道，茶在中国文化上一直是无法与酒相抗衡的。这本书起名茶艺还是蛮得体的，毕竟中国自己都很少说自己有茶之道。

说回这本书，对于想了解如何选壶及泡茶的基本步骤，还是有一定帮助的。

评价：适合不了解茶的人

4、本片有一个创意不错的故事和无数个聪明的小细节。可编导就是在彼此的衔接上，不能好好的下功夫，几段欢快好听的歌子也显突兀。总的来说，主创们对故事的编排远称不上精细。

5、找不到图书馆借的那本书，学会了碧螺春的泡法

1、眼中有茶、心中有茶、口中有茶。有好茶喝，会喝好茶，是一种清福。茶艺的终极目的是泡好每一泡茶，让自己的心、手、眼、口，都能享受到茶的愉悦。好茶就如幸福，讲究的是人的感觉，没有具体的标准来衡量，在乎的是你的心。喝茶、品茶、自己动手泡出一壶好茶。依据茶的发酵程度分为全发酵、半发酵、不发酵茶。红茶为95%发酵，黄茶85%发酵，黑茶80%发酵，乌龙茶60 - 70%发酵，青茶15% - 10%发酵，白茶5% - 10%发酵，绿茶则完全不发酵。绿茶的基本加工工艺流程分为杀青、揉捻、干燥三个步骤，根据加工工艺不同绿茶又分为炒青绿茶、烘青绿茶和晒青绿茶。乌龙茶外形色泽青褐，也被称为青茶。制作过程包括晒青（日光萎凋）、晾青（室内萎凋），作青（搅拌）、炒青、揉捻及干燥等，工序一个都不能少。在晾青和作青的过程中进行部分发酵，从而产生乌龙茶的香气及滋味。红茶属于全发酵茶，品质特征为红汤红叶，制作流程包括萎凋、揉捻、发酵干燥。发酵是制造过程中的关键工艺。中国红茶分为小种红茶、功夫茶和红碎茶三种。依产茶季节分类：1春茶：头帮茶、头水茶。为清明到夏至所采之茶。茶叶至嫩，品质甚佳。2夏茶：二帮茶、二水茶。在夏至前后，也就是在春茶采后二三十所新发的茶叶采制成的茶。3秋茶：三水茶。夏茶采后一个月所采制成的茶。4冬茶：秋分后所采制成的茶。此外，还有明前茶、雨前茶、六月白、白露茶、霜降茶。初学者经过数次试饮后，尤其是分别对茶汤的温度高低、泡茶试饮，更可探知差的真味。凡是口腔中有一种爽然快慰的感觉，芬芳久久不退，口里觉得甘润回味，就可以证明这种茶对你是适宜的。鉴别茶的要领：每一种茶都有一定的标准性状，有许多茶叶都是根据形状来分级的。茶叶的老嫩，另外，茶梗、茶片、茶末含量多者不好，含有杂质更不应该。红茶以短而不碎杂，紧结而不松薄为佳；其他茶类仍以叶身细长卷曲者为上品，佛手形者次之，叶短而舒直且夹杂茶梗和粗叶的便是下品了。干茶的外观色泽，凡是有油光且新鲜的为佳。红茶以深褐色有光亮为上；绿茶须茶芽错呈翠绿色；包种茶贵在有灰白点的青蛙皮状，颜色偏深绿；乌龙茶以具有明显红、黄、白三色为上；花茶以新鲜清翠具有芽尖为上。色泽灰黯、杂而不匀为下等品。各种茶都有其标准水色，以澄清透亮而呈现艳丽者为佳。上好的红茶呈现琥珀色，有甘香而无涩味；绿茶颜色碧绿而散发一种清香，包种茶呈金黄色，饮在口中有青果的香味；乌龙茶呈橙红色，有熟果味的芬芳。如果色泽灰暗、有青草味、涩味，甚至喝过一遍后便淡而无味，这样的茶只能是下等茶。将一些茶放在掌心，用口呵气，使茶叶受热而发出真味来，香气愈浓愈久愈好，发出青草味就是下品。从茶的滋味上辨别，因为茶是饮用回味的，以少苦涩带有甘醇者为佳，饮后在喉间有久久不去的回味者才是上品，凡是淡薄或有陈旧劣变之味者都是下品。选壶看壶是不是用心做的，可以从网孔的做工是否精细以及气孔的密封性能等分辨出来。三点一直线：壶的出水口、壶把、钮必须成为一线，就是三点要对直。壶的重心要稳：在壶中倒约壶容量3/4的水，用手提茶壶，缓缓倒水，如果感觉顺手，表示壶的重心适中、稳定，是把好壶。比例要匀称：左右要匀称，拿起壶盖，壶口要平、圆。出水顺、握感轻：出水要刚直有劲，水柱长而圆，同时，倾倒壶水时，若能使壶水中滴水不剩，便是好壶。一体成型感：壶嘴和壶身、壶把和壶身的连接部分，要处理自然，没有任何破绽。壶盖和壶身的紧密程度越高，愈不会使茶香流失，壶盖与壶身紧密吻合的茶壶才是好壶。茶壶装水1/2 - 3/4，用食指紧压盖上的气孔，倾倒壶水看看，若滴水不流，表示两者紧密程度很高，反之，松开气孔，则正常流水。另外，用食指压紧壶嘴，颠倒壶身，若紧密度够，则壶盖不会落掉，一旦松开食指，壶盖便会掉下来。壶底壶面要平滑工整，落款也要工整。茶壶因烧制火候的不同，硬度多少有点差异，因而声音也就有清脆铿锵或混浊迟钝之分。声音清脆铿锵的壶，适合泡发酵、香气高的茶（如生茶），混浊迟钝的壶适合泡重发酵、韵味低沉的热茶。辨别壶身的方法是将茶壶平放在左手掌心，以右手食指轻弹壶身。宜兴陶土制成的壶放在灯光下可以看到点点金光，这是其他地方陶土所没有的特色。养壶新壶保养。取一口锅，充分洗净，不可带一点异味。在锅内装水，水深没过整个茶壶2厘米以上，然后放入新买的茶壶。接着小火慢慢加热，等水煮沸后，放入一大把重火烘配的茶叶，约煮三分钟，然后把已经冲开的茶叶捞起，继续用小火煮三十分钟，取出茶壶，放在干燥无异味的地方，让茶壶自然阴干。日常保养。泡茶之前先冲淋热水（壶内外），兼有去霉、消毒和暖壶的功效。趁热擦拭壶身，泡茶时水温极高，茶壶本身的毛细孔会略微扩张，水气会呈现在壶身上。可用一条干净的细棉布，分别在第一泡、第二泡的浸泡时间内，分几次把整个壶面拭干，即可通过热水的温度，把壶面擦拭更干净。泡茶时，不要把茶壶浸在水里。泡完茶后，倒掉茶渣，用热水冲去壶身的茶渣，以保持壶里壶外的干净，绝对不可积存湿气。打开壶盖，放在通风易干的地方，等完全阴干后再收起来。避免在灰多的地方，避免用化学洗洁剂清洗。绿茶的冲泡用茶匙铲适量茶

《茶艺》

叶放在茶荷中，再用茶匙拨入玻璃杯中加少许水，微盖住茶叶即可以回旋转方式冲泡，同时达到摇香功效以凤凰三点头方式冲水普洱茶的冲泡准备盖碗或者紫砂壶，准备相应的茶海。先放拆散的碎茶再放成块的茶，这样散茶泡出味道后，块状茶的味道才慢慢伸展开来。置茶时可用镊子夹茶块第一泡：冲水后立即倒出，动作要迅速，一气呵成。第一泡为洗茶，一般不喝。第二泡：冲水，用初沸的开水充入茶壶，冲水后立即出茶。第二泡：分汤，将茶海中的茶汤均分到杯中奉茶：普洱茶基本上可有7泡以上，新制生饼可冲泡20多道。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com