

<<实用茶艺图典>>

图书基本信息

书名：<<实用茶艺图典>>

13位ISBN编号：9787806462331

10位ISBN编号：7806462333

出版时间：2000-11

出版时间：上海文化出版社

作者：王存礼,姚国坤 编者

页数：85

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：<http://www.tushu007.com>

<<实用茶艺图典>>

内容概要

本书向你详细介绍了茶艺的学问。

先说泡茶。

泡茶看似简单，其实大有讲究。

曹雪芹在《红楼梦》中对泡茶有一段十分生动的描写：贾母、宝玉、黛玉等一行来到栊翠庵，妙玉亲手泡茶待客，她为贾母用旧年积存的雨水泡了“老君眉”，盛在五彩小盖盅里；而对宝玉、黛玉、宝钗更是另眼相待。

泡茶用的水竟是“五年前收的梅花上的雪，装入瓮中埋入地下，今夏才开的”。

茶具则全是古代的珍玩，其讲究的程度真是令人大开眼界。

茶叶，是确保冲泡好茶的物质基础。

不同的茶叶具有不同的滋味和功效，因此每人可根据自身的喜好与具体情况，选择适当的茶叶。

茶叶的用量与用水要有一定的比例，否则冲泡出来的茶汤过浓过淡都不相宜。

水，是茶叶滋味和内含有益成分的载体。

茶的色、香、味和各种营养保健物质，都要溶于水后，才能供人享用。

清人在《梅花草堂笔谈》中说：‘茶情必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分；八分之水，遇十分之茶，茶只八分耳。

’因此好茶必须配以好水。

茶具，能保持茶叶的香与味，衬托出茶叶的色与形，而且其本身往往还有艺术欣赏价值，因此是泡茶时不容忽视的一个环节。

尤其是用茶待客时，就更必须精心挑选茶具，以体现对客人的热情和尊重。

茶具的种类很多、特点各异，常用的有瓷器茶具、紫砂茶具、玻璃茶具等。

瓷器茶具具有白瓷和青瓷等品种，它不吸水，传热、保温性适中，白瓷茶具还能准确地反映出茶汤的色泽，其外观常绘有各种色彩的图案和纹饰。

无论是白瓷还是青瓷，都极有观赏价值。

紫砂茶具质地致密坚硬，但有一定的透气性，因此能保持茶的本色，夏天也不易变质，紫砂茶具传热缓慢，既不会烫手，又利于保温；尤其是造型千姿百态，艺术价值极高，近年来成了茶人和收藏者的新宠。

玻璃茶具价廉、透明，用来冲泡银针、碧螺春等名优茶，茶叶经浸泡后，在水中舒展、翻滚的情景，可一览无遗，极具观赏性。

再说品茶。

“品”字包含品评、鉴赏、仔细体验茶给人带来的精神和物质享受的意思。

唐人写的著名的“七碗茶诗”说：“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，平生不平事，尽向毛孔散。

五碗壮骨轻，六碗通仙灵。

七碗吃不得也，唯觉两眼习习清风生。

蓬莱山，在何处？

玉川子乘此清风欲归去。

”对饮茶的体验可以说达到极致。

除了第一碗是生理体验外，其余的均是心理感受，七碗茶喝过，他已经飘飘欲仙了。

品茶大致包括闻香、辨形、观色、品味四个环节。

闻香分为干嗅、热嗅和冷嗅。

即先嗅干茶，干茶有的清香，有的甜香，有的焦香，应在冲泡前进行。

热嗅是冲泡后嗅茶汤的香气，花茶除了茶香外，还有不同的天然花香。

冷嗅则在茶场冷却后进行，这时可以嗅到原来被芳香物掩盖着的其他气味。

辨形是观察茶叶在冲泡后的形状变化，茶经水浸泡。

逐渐恢复了鲜叶的原始形状，一些原料细嫩的名优茶，芽叶在茶汤中亭亭玉立，婀娜多姿，有的茶冲

泡后，芽叶在杯中沉浮起降，上下翻滚，煞是好看。

观色主要是欣赏茶汤的颜色。

茶汤随着茶叶内含物质的渗出，会不断改变颜色，常是由浅入深；不同的茶类又会形成不同的颜色。有的黄绿，有的橙黄，有的浅红，有的暗红等等。

同一种茶叶，由于使用不同的茶具和冲调用水，茶汤也会出现色泽上的差异。

宋代贵白茶，使用黑色茶盏，以衬托茶色，这种因茶择具的做法，也推动了茶具生产和制作工艺的发展。

品味是通过舌的味觉器官来感受茶的美妙趣味。

不同的茶类有不同的滋味，如有的浓烈，有的清和，有的鲜爽，有的醇厚，都会给人带来不同的感受

。

<<实用茶艺图典>>

书籍目录

概说择茶一、绿茶 1 西湖龙井 2 洞庭碧螺春 3 庐山云协和 4 六安瓜片 5 信阳毛尖 6 婺源茗眉 7 蒙顶某露 8 开化龙顶 9 雪水云绿 10 平水珠茶 11 江山绿牡丹 12 黄山毛峰 13 太平猴魁 14 临海蟠毫二、红茶 1 工夫红茶 2 小种红茶 3 红碎茶三、乌龙茶(青茶) 1 武夷岩茶 2 水仙 3 铁观音 4 黄金桂 5 凤凰单丛 6 文山包种 7 冻顶乌龙四、白茶 1 白毫银针 2 白牡丹五、黄茶 1 君山银针 2 蒙顶黄芽 3 霍山黄芽六、黑茶 1 普洱茶七、再加工茶 1 花茶 2 紧压茶 3 萃取茶、果味茶和药用保健茶八、茶叶的鉴别与贮藏择具一、茶具的种类 1 瓷器茶具 2 紫砂茶具 3 漆器茶具 4 玻璃茶具 5 金属茶具 6 其他茶具二、茶具的选用择水一、水质标准 1 茶与水质 2 饮水指标二、宜茶水产品 1 泉水和山溪水 2 江、河、湖水 3 井水 4 雪水和雨水 5 自来水 6 矿泉水和蒸馏水冲泡一、煮水 1 煮水燃料 2 煮水容器 3 煮水程度二、煮茶、点茶与泡茶 1 煮茶 2 点茶 3 泡茶三、冲泡四要素 1 茶、水比例 2 冲泡时间 3 冲泡水温 4 冲泡次数四、冲泡程序 1 西湖龙井及类似名优细嫩绿花的冲泡 2 大宗绿茶的冲泡 3 红茶的冲泡 4 乌龙茶的冲泡 5 花茶的冲泡 6 普洱茶的冲泡 7 白毫银针的冲泡 8 君山银针的冲泡 9 袋泡茶的冲泡品饮一、品茶环境 1 品茶环境的塑造 2 茶艺馆的布置二、品茶内容 1 观形 2 察色 3 赏姿 4 闻香 5 尝味三、品饮技艺礼仪一、宾至如归, 展现主人的热情好客二、礼尚往来, 体现客人的谦虚有礼三、茶艺师的职业风范茶菜点一、乌龙熏凤凰二、茶香熏猪排三、铁观音烤羊排四、白云伴月五、田园绿茶面

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:<http://www.tushu007.com>