



茶

艺

人文与旅游系

王春霞

## 任务四

# 谙习泡茶的基本手法

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 一、持壶手法

**(一) 双手提壶法：**左手握壶把，右手食指、中指按住盖钮或盖，双手同时用力提壶。



双手提壶法



单手提壶法

**(二) 单手提壶法：**右手大拇指、中指捏住壶把，无名指与小拇指并列抵住中指，食指前伸略呈弓形按住盖钮或盖提壶。

### 茶艺小技巧

泡茶者只要能够控制茶壶的重量，操作自如，手势典雅优美，可自由选择持壶手法。

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 二、端盖碗手法

握盖碗的具体手法：右手虎口张开，大拇指与中指扣在碗身中间两侧，食指屈伸按在盖钮下凹处，无名指及小指自然搭扶碗壁。女士需要用双手将盖碗和杯托一起端起。



端盖碗手法

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 三、持杯手法→（一）公道杯

**1. 带把公道杯：**右手拇指、食指抓住把的上方，中指抵住把的中部，无名指抵住把的下方，小拇指自然放松。若公道杯高度较低时，拇指可深入把内，其余四指并拢托住公道杯底部。如果公道杯有盖子，右手食指轻按盖钮，左手以上述方法持杯。

**2. 无把公道杯：**右手拇指和食指、中指分别握住公道杯两侧靠近口沿处，其余两个手指自然搭放，如图所示。若公道杯有盖子，右手食指轻按盖钮，拇指和中指、无名指分别握住公道杯两侧靠近口沿处，小拇指自然放松。



无把公道杯的持杯手法

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 三、持杯手法→ (二) 闻香杯



闻香杯的持杯手法

闻香杯常用的持杯法手有三种。**手法一**：右手虎口张开，用大拇指和其余四指扶住杯身，将杯置于鼻前品闻茗香。**手法二**：双手掌心相对虚拢成合十状，除拇指外的四指捧杯，将杯置于鼻前品闻茗香。

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 三、持杯手法→（三）品茗杯

品茗杯常用的持杯手法是**三龙护鼎**。  
具体手法为：右手虎口张开，大拇指、食指握杯两侧，中指抵住杯底，无名指和小拇指自然弯曲。



品茗杯的持杯手法

# 任务四： 谙习泡茶的基本手法

## 四、翻杯手法

翻杯的具体手法：双手虎口向下，手背相对，用拇指与食指、中指三指捏住茶杯外壁，向内转动手腕成手心向上，轻轻将翻好的茶杯置于茶盘上。



翻杯手法

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 五、温壶手法→（一）开盖

冲泡茶叶之前，要先温壶，即对泡茶壶进行预热。

用右手拇指、食指与中指捏住茶壶壶盖的盖钮，揭开壶盖，提腕依半圆形轨迹将其放在盖置或茶盘上。



开盖手法

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 五、温壶手法→（二）注水

注水时，单手或双手提开水壶，按逆时针方向回转手腕一圈低斟，使水流沿泡茶壶壶口冲入；然后，提腕令开水壶中的水高冲入泡茶壶，当注水量为泡茶壶总容量的1/2左右时，再次压腕低斟，回转手腕一圈并用力提开水壶，使壶流上扬停止注水；最后，将开水壶轻轻放回原处。



注水

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 五、温壶手法



倒水

### (三) 加盖

加盖与开盖顺序相反。加盖后，用热水淋壶。

### (四) 荡壶

将茶巾置于左手，右手执泡茶壶将其放在茶巾上，双手协调按逆时针方向转动，使茶壶壶身与热水充分接触。

### (五) 倒水

倒水时，单手或双手持泡茶壶，将水倒入茶洗中。

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 六、温盖碗手法

### （一）开盖

单手食指按住盖钮下凹处，大拇指和中指扣住盖钮两侧提盖，同时向内转动手腕（左手顺时针，右手逆时针）回转一圈，将盖子斜搭在碗托一侧。

### （二）斟水

单手或双手提开水壶，按逆时针方向向盖碗内注入开水，当注入的开水量达到碗内容量的1/3左右时，提壶断水，然后将开水壶轻轻放回原处。

### （三）复盖

单手依开盖动作逆向复盖。



斟水

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 六、温盖碗手法



烫碗

### (四) 烫碗

右手虎口张开，拇指与中指搭在盖碗碗身上部相对应的两侧，食指屈伸抵住碗盖盖钮下凹处，左手拖住碗底；端起盖碗后，双手配合按逆时针方向转动，使盖碗内侧各部分充分接触热水。也可双手食指屈伸轻抵盖钮，拇指与中指搭在盖碗碗身上部相对应的两侧，双手协调，适度外倾杯身，使盖碗内侧各部分充分接触热水。荡碗结束后，将盖碗放回茶盘。

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 六、温盖碗手法

### (五) 倒水

右手提盖钮将碗盖靠右侧倾斜，即在盖碗左侧留一道缝隙；然后，端起盖碗平移于茶洗上方，向左侧翻手腕，将水倒入茶洗中。



## 任务四：谙习泡茶的基本手法

### 七、温杯手法→（一）公道杯

若公道杯有盖子，用开泡茶壶壶盖的手法取下盖子，将滤网放在公道杯内，其余动作同温泡茶壶的手法。



公道杯

## 任务四： 谙习泡茶的基本手法

### 七、温杯手法→（二）闻香杯、品茗杯

温闻香杯、品茗杯时，需先将茶杯相连排成“一”字或圆圈；然后，提起开水壶，采用往返斟水或循环斟水的方法向各杯中注入开水至满，并将开水壶复位；接着，右手持茶夹，按从左向右的顺序夹取杯子，使水在杯中旋转一圈；最后，将杯里的水倒入茶洗或茶盘中。



温闻香杯、品茗杯

# 任务四：掌握泡茶的基本手法

## 七、温杯手法→（二）闻香杯、品茗杯

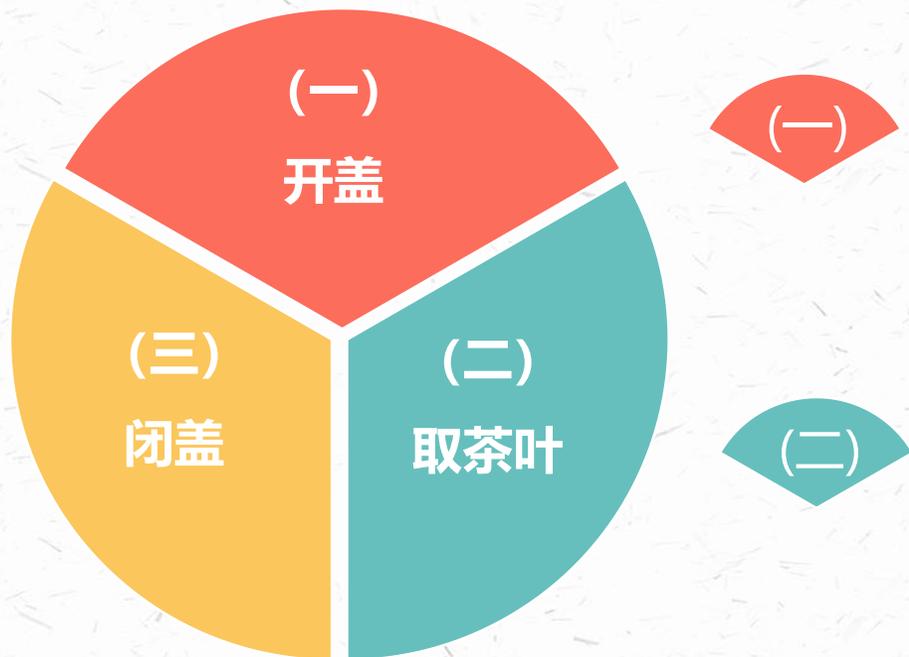
闻香杯、品茗杯较大时，提起开水壶后，顺时针或逆时针转动手腕，让开水沿茶杯内壁冲入，当杯中的水达到总容量的1/3左右时，提腕断水；逐个注水完毕后，将开水壶复位；然后，一只手捏住茶杯靠底部部分，另一只手托杯底，旋转杯身，双手协调令茶杯内壁各部分与开水充分接触，旋转一圈后将开水倒入茶洗或茶盘中。



温大茶杯

# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 八、置茶手法



(一) 开盖时，双手捧住茶叶罐，然后右手持罐，左手虎口张开，用拇指、食指和中指打开茶叶罐，并将其盖放置在茶桌上。

(二) 取茶叶时，用左手握住茶叶罐，右手弧形提臂转腕向茶筒筒边，用拇指、食指与中指拿住茶则柄后取出。将茶则伸入茶叶罐中，手腕向内旋转舀取茶叶。左手放下茶叶罐，随后，将右手中的茶则递给左手，右手取茶匙，并用茶匙将茶则中的茶叶拨入茶壶中。最后，将茶则和茶匙放入茶筒。

(三) 取茶完毕后，取盖扣回茶叶罐，用左手食指向下用力压紧盖好。

置茶手法



# 任务四：谙习泡茶的基本手法

## 十、茶巾折法

折叠茶巾的方法有两种。**一是**将茶巾平铺在桌面上，上下对应横折至中心线处，接着将左右两端竖折至中心线处，之后将茶巾竖着对折，然后将折好的茶巾放在茶盘内，折口向内。**二是**将茶巾平铺在桌面上，将下端向上平折至茶巾2/3处，上端向下折叠，然后将茶巾右端向左竖折到2/3处，左端向右折叠即可，然后将折好的茶巾放在茶盘内，折口向内。



茶巾折法

# 。 谢 谢 观 看

