



茶

艺

人文与旅游系

王春霞

## 任务一

# 了解茶艺的基础知识

# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 一、茶艺的概念

通俗地讲，茶艺就是**泡茶**的技艺和**品茶**的艺术，是人们在泡茶、喝茶的过程中经过长期的实践总结出来的。在茶艺中，泡茶的技艺是基础，只有泡好茶之后，人们才能开始品茶活动。



# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 二、茶艺的发展历史



# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 二、茶艺的发展历史→（一）唐代以前

三国时期训诂学者张揖所著的《广雅》记载，茶叶采摘后会被制成饼状，饮用前要先将茶饼上火炙烤到微焦，然后捣成末放入容器中，再取适量茶末置于另一容器中，冲入沸水，加上葱、姜等，烹煮后才可饮用。这一时期，人们喝茶采用的是解渴式的粗放饮法，还未开始慢慢品茶。

饮茶方式发生改变是在西晋时期。杜育在《荈赋》中除了描写用水、选配茶具、冲泡等环节。由此可见，西晋时，茶汤制作好后，人们不再仅限于把茶汤喝掉，而开始关注茶汤的其他方面。



文人学士以茶助兴，  
坐而论道

# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 二、茶艺的发展历史→（二）唐代



陆羽

唐代初期，人们制作茶汤的方式和饮茶的方式几乎和之前一样，到中期开始流行煎茶法。

陆羽在《茶经》中记载的有粗茶（把茶叶连枝带梗砍下来，放在一起用刀切碎）、散茶、饼茶等。陆羽提出“三沸水法”，即一沸时，加适量盐调味；二沸时，舀出一瓢水贮放，将适量茶末沿一个方向倒入搅匀；三沸时，放入先前舀出的沸水，压一下上涌的茶末。稍后，将茶盛入碗中趁热即品。一般每次煎茶一升，酌分五碗，趁热喝下。

这一时期，人们对制作茶汤的方式进行了一系列的规范，从选茶、用水、选配茶具、烘茶、碾磨、筛粉、煮水、加盐、点水到分茶各个环节都有严格的要求，形成了一套完整的茶艺程序。

# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 二、茶艺的发展历史→（三）宋代

宋代制作茶汤的方式出现了更加细致、高雅的点茶法。其程序包括炙茶、碾罗（将茶碾成粉末，筛得越细越好）、候汤、爇盏（用火烤盏或用沸水烫盏）、点茶。点茶是指将茶粉放入茶盏中并注入少量热水，调成糊状，然后慢慢加入更多热水，边加边用茶匙或茶筅（点茶的一种烹茶工具，如图所示）击拂，直到出现厚厚的泡沫。

于是，催生了一种盛行的竞技游戏——斗茶，即以竞赛的形式品评茶叶的品质及点茶技艺的高低。斗茶时，茶盏中浮起白沫越多、越持久者为胜。

斗茶之余，人们还会举办相关娱乐活动，如斗茶令和茶百戏。



茶筅

# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 二、茶艺的发展历史→ (三) 宋代



### 茶百科

#### 茶百戏，失而复得的茶文化技艺

茶百戏又称分茶、水丹青、汤戏、茶戏等，是一种能使茶汤纹脉形成物象的古茶艺，其特点是采用点茶法，仅用茶和水而不用其他的原料就能在茶汤表面显现出文字和图案。是我国珍贵的文化遗产，是再现我国古代点茶、斗茶文化不可或缺的实物写照，是不可替代的文化资源，对于研究宋代茶文化具有重要的历史价值。

在宋代，茶百戏得到较大发展，主要得益于朝廷及大批文人、僧人的推崇。茶百戏流行于当时的文人雅士之间，并广泛运用于各种茶会和斗茶活动中。

……（详见教材P68）



茶百戏



# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 二、茶艺的发展历史→（四）宋代以后

到了元代，点茶法依然流行。明代初期，依然沿用宋代以来的点茶法。但到明代中期，制作茶汤的方式改为了直接用沸水冲泡散茶的撮泡法。撮泡法是指直接将茶叶放在泡茶壶或盖碗中，用沸水冲泡，再分到茶盏中的制作茶汤的方式。

在清代，撮泡法得到了延续，且被很多普通老百姓所接受。同时，人们对茶叶的色、香、味、形更加重视，对泡茶、品茶的各个环节也提出了更为严格、细致的要求。

如今，由撮泡法发展而来的泡茶法最为流行。人们泡茶时，除了用传统的泡茶壶和盖碗外，还会使用玻璃杯。此外，随着更多的人追求便利性，袋泡茶、瓶装茶等更为便利的饮茶方式出现。



# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 三、茶艺的要素

一般来说，茶艺主要有6个基本要素，即**茶叶、水、茶具、环境、冲泡和品饮**。这6个要素构成一个整体，想要有一个完美的饮茶体验，六个要素缺一不可。

茶叶

水

茶具

环境

冲泡

品饮

# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 四、茶艺的类型

### （一）以茶事功能来分

以茶事功能来分，茶艺可分为**生活型茶艺**、**经营型茶艺**、**表演型茶艺**。

生活型茶艺主要包括两方面：一是个人品茗；二是奉茶待客。经营型茶艺主要是指在茶馆、茶艺馆和茶叶店，以及餐厅、宾馆与其他经营场所为消费者服务的茶艺。表演型茶艺又可分为**技艺型茶艺表演**（如四川茶馆的掺茶）和**艺术型茶艺表演**（如各种经过艺术加工的茶艺表演）。



掺茶



艺术型茶艺表演

# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 四、茶艺的类型

(二) 以茶叶  
种类来分

以茶叶种类来分，茶艺可分为**绿茶茶艺**、**红茶茶艺**、**黑茶茶艺**、**青茶茶艺**、**白茶茶艺**及**黄茶茶艺**等。

(三) 以饮茶  
器具来分

以饮茶器具来分，茶艺可分为**壶泡法茶艺**、**盖碗杯茶艺**和**玻璃杯茶艺**。



壶泡法茶艺



盖碗杯茶艺



玻璃杯茶艺

# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 四、茶艺的类型

### (四) 以冲泡方式来分

以冲泡方式来分，茶艺可分为**烹茶法**（包括煮茶法和煎茶法）、**点茶法**、**泡茶法**等。

### (五) 以地域来分

以地域来分，茶艺可分为**北京盖碗茶**、**婺源文士茶**等。

# 任务一：了解茶艺的基础知识

## 四、茶艺的类型



### 茶百科

#### 婺源文士茶

婺源（隶属于江西省上饶市）茶艺中，最讲究的当推“文士茶”。文人学士品茶，一讲“**境雅**”，或竹坞流泉，或幽院明轩；二要“**器雅**”，泥炉鄣炭，瓦罐竹勺，茶碗也以古朴为上；三是“**人雅**”，人是品茶的主体，当然是最重要的。至于泉之高下，火之文武，水之三沸，泡之疾徐，更是无以穷尽，追求的是一种“汤清、气清、心清”的神妙境界。

文士茶深受文人学士们的喜爱，其品饮程序有17道，包括摆具、焚香、备茶、涤器、置茶、投茶、洗茶、冲泡、献茗等。

文士茶在品饮程序上融合了婺源建筑和服饰等文化元素，并将婺源民间的茶礼、茶俗加以提炼并融入，因而有着强烈的地域特点。

## 任务二

# 择水与煮水

## 任务二：择水与煮水

### 一、择水→（一）泡茶用水的标准要求





# 任务二：择水与煮水

## 一、择水→ (二) 泡茶用水的来源



**1. 天水类：**主要包括雨、雪、霜、露、雹等。天水是由大气中的水蒸气凝结降落而成，水质比较清，含有的杂质也比较少。

**2. 地水类：**主要包括泉水、溪水、江水、河水、湖水、池水和井水等。

**3. 再加工水类：**是指经过工业净化处理的饮用水，包括自来水、纯净水、矿泉水等。

## 任务二：择水与煮水

### 一、择水→ (二) 泡茶用水的来源



#### 茶故事

#### 雪水烹茶

在《红楼梦》第四十一回《栊翠庵茶品梅花雪 怡红院劫遇母蝗虫》中，贾母一行人到栊翠庵来喝茶，妙玉亲自烹茶，取的是那“旧年蠲（通“涓”，清洁之意）的雨水”。妙玉招呼好大家喝茶之后，便单独请宝钗、黛玉喝茶。

黛玉问道：“这也是旧年的雨水？”妙玉说：“你这么个人，竟是大俗人，连水也尝不出。这是五年前我在玄墓蟠香寺住着，收的梅花上的雪，统共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮，总舍不得吃，埋在地下，今年夏天才开了。我只吃过一回，这是第二回了。”

雪水烹茶不只存在于书中，在很多诗人的作品里也曾出现过。白居易在《吟元郎中白须诗，兼饮雪水茶，因题壁上》中写道：“吟咏霜毛句，闲尝雪水茶。城中展眉处，只是有元家。”陆游在《雪后煎茶》中写道：“雪液清甘涨井泉，自携茶灶就烹煎。一毫无复关心事，不枉人间住百年。”明代戏曲家高濂在《扫雪烹茶玩画》中说：“茶以雪烹，味更清冽，所为半天河水是也。不受尘垢，幽人啜此，足以破寒。”由此可见，古人以雪烹茶是取其洁净和清冽之质。而那梅花上、兰花上、松树上的雪，更是沾有高洁之姿，因此更受古人欢迎。

# 任务二：择水与煮水



## 茶百科

### 名泉佳水

我国名泉众多，分布广泛，是大自然宝贵的财富。下文介绍几处我国著名的泉水。

#### 1. 谷帘泉

谷帘泉位于江西省庐山市温泉镇桃花源村庐山主峰大汉阳峰南康王谷中。陆羽遍游祖国的名山大川，品尝各地的碧水清泉，按冲出茶水的美味程度，将泉水排了名次，最后认定庐山的谷帘泉为“天下第一泉”。

#### 2. 中泠泉

中泠泉也叫中濡泉、南泠泉，位于江苏省镇江市。此泉原在波涛滚滚的江水之中，后来，由于河道变迁，泉口处已变为陆地。唐代刘伯刍品尝了全国各地沏茶的水后，将水分为七等，中泠泉依其水味和煮茶味佳为第一等，因此被誉为“天下第一泉”。

#### 3. 玉泉

玉泉位于北京市颐和园以西的玉泉山南麓。明朝末年，有言道：“各种水欲辨美恶，以一器更酌而称之，轻者为上。”清代的乾隆皇帝十分认同这种说法，每到一处，便命随从用一特制的银斗称量各地名泉的比重，并按从轻到重的比重，评出了名泉的次第。玉泉水因最轻，被封为“天下第一泉”。

# 任务二：择水与煮水



## 茶百科

## 名泉佳水

### 4. 趵突泉

趵突泉位于山东省济南市趵突泉公园内，被多位古代名人称为“第一泉”。例如，明代诗人晏壁在《趵突泉》一诗中写道：“渴马崖前水满川，江心泉迸蕊珠圆。济南七十泉流乳，趵突独称第一泉。”清代文学家蒲松龄也把“天下第一”的桂冠给了趵突泉，他在《趵突泉赋》中称趵突泉为“海内之名泉第一，齐门之胜地无双”。趵突泉泉水从地下石灰岩溶洞中涌出，清澈、透明，味道甘美，含菌量极低，用来泡茶，茶汤香正味醇。宋代文学家曾巩曾选用趵突泉泉水泡茶，并写下“滋荣冬茹温常早，润泽真茶味更真”来称赞它。

### 5. 惠山泉

惠山泉位于江苏省无锡市惠山第一峰白石坞下。陆羽和刘伯刍为天下泉水排名时，均将其排到第二，所以人们也称惠山泉为二泉。惠山泉泉水水色透明，甘冽可口，为煮茶珍品。唐代诗人李绅曾在《别泉台》中说：“惠山书堂前，松竹之下，有泉甘爽，乃人间灵液，清鉴肌骨。漱开神虑，茶得此水，皆尽芳味也。”

# 任务二：择水与煮水



## 茶百科

### 名泉佳水

#### 6. 虎跑泉

虎跑泉位于浙江省杭州市西湖区虎跑公园内。相传，有老虎在此刨地挖泉，清澈的泉水随即涌出，故名虎跑泉。虎跑泉泉水甘冽醇厚、水质纯净，与西湖龙井茶一起被称为“西湖双绝”，历来深受人们的喜爱，被誉为“天下第三泉”。

#### 7. 龙井泉

龙井泉在浙江省杭州市西湖西面风篁岭上，本名龙泓，又名龙湫。相传，在三国东吴赤乌年间（238—251年），此泉大旱不涸，古人以为其与大海相通，有神龙潜居，所以名其为龙井。龙井泉泉水出自山岩中，清如明镜，水味甘甜，四季不干，后也被人们誉为“天下第三泉”。

# 任务二：择水与煮水

## 二、煮水

选择煮水器时要注意两点：**一是要**选择不会产生过多杂质的容器，如铁壶不宜煮水泡茶，因为铁壶常含铁锈水垢；**二是要**注意煮水器的大小、器壁厚薄、传热性能等，如果容器过大、器壁过厚、传热差，烧水时间会拉长，如此一来会使水质变钝，用这样的水来泡茶会使茶失去其鲜爽味道。

此外，煮水器还要注意专用，以免沾上其他味道，影响茶味。

### (一) 煮水器物

煮水时要注意两点：**一是要**急火快煮，不可文火慢烧；**二是**不要煮得过老或过嫩。

陆羽在《茶经》中称：“其沸，如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸。已上，水老，不可食也。”因此，三沸之后不直接接着煮，因为再煮水已煮老，用这样的水来泡茶会影响茶汤滋味。泡茶用水以“鱼目”过后，“连珠”发生时为最佳。

### (二) 煮水程度



。 谢 谢 观 看 。

