

## 茶与品饮

中国是茶的故乡，茶文化是中华五千年历史的瑰宝，如今茶文化更是风靡全世界。这不仅仅是因为喝茶对人体有很多好处，更因为品茶本身就是一种极优雅的艺术享受。

茶之品饮，即品茶与饮茶。这其中更注重“品”字。“品茶”不仅是鉴别茶的优劣，更重要的是领略饮茶中带来的情趣。古人对品茶有“一人得神，二人得趣，三人得味，七八人是施茶”的说法，其意思就是品茶的形式是多种多样。

### 一、茶与水质

水是茶的载体，离开水，则茶之色、香、味、韵则无从体现，茶性借水而发，水质的不同对茶汤的色、香、味、韵有很大影响，好水更能体现名茶的品质特征，现代科学研究证明古人的经验总结基本正确。沏茶理想用水，从感官审评来讲，水质要求清、活、轻，水味要求甘与冽，从其物理化学指标来讲，则要求沏茶用水应是矿化度低、硬度小、酸碱度适当且无污染。天然水沏茶的优劣顺序一般为：泉水（不包括硬度高、矿化度高的矿泉水）、溪水、天落水（即雨、雪水）、江河湖水、井水。人工处理水的优劣顺序一般为：纯净水（含蒸馏水、去离子水等）、矿物质水、自来水。在可以获取到合适天然水的情况下不推荐使用人工处理水沏茶。另外，沏茶用水与茶叶品质高低也有很大关系，茶叶品质越高（即嫩度高），水质对其影响越大，茶叶品质越低（即成熟度高），水质的影响也越小，名茶好水才能相得益彰。

## （一）古人论水

古人对此亦早有体会，北宋时，苏东坡与蔡襄（宋代著名的制茶、品茶名家，宫廷贡茶——龙凤团茶的创制者）斗茶，蔡用的茶叶是精品，水选用惠山泉（即天下第二泉）。苏东坡的茶不如蔡的好，但他素稔“若不得佳茶，即中品而得好水，亦能发香”之理，选用竹沥水烹煎，胜惠山泉一筹，终于斗败蔡襄。对此，明张大复在《梅花草堂笔谈》中总结为：“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”精茗配之好水，犹如宝剑赠于壮士，“龙井茶，虎跑泉”、“扬子江心水，蒙山顶上茶”，就是古人评点的名茶与好水的最佳组合。

## （二）宜茶水产品

### 1、泡茶用水五字原则：“清、轻、活、甘、冽”

#### （1）清（烹茶用水第一要）

水质的“清”是相对“浊”而言的。用水应当质地洁净、无污染，这是生活中的常识。沏茶用水尤应洁净，水不洁净则茶汤混浊，难以入人眼。水质清洁无杂质、透明无色，方能显出茶之本色。

#### （2）轻（烹茶用水第二要）

水质的“轻”是相对“重”而言，清人更因此以水的轻、重来鉴别水质的优劣并将其作为评水的标准。古人所说水之“轻、重”类似今人所说的“软水、硬水”。实验表明，采用软水泡茶，茶汤明亮，香味

鲜爽，其色、香、味俱佳；而用硬水泡茶，则茶汤之色、香、味大减，茶汤发暗，滋味发涩，如果水质含有较大的碱性或含有铁质，茶汤会发黑，滋味苦涩，无法饮用。高档名茶如用硬水沏泡，茶味受损更重。

### (3) 活（烹茶用水第三要）

“活水”是对“死水”而言，要求水“有源有流”，不是静止水。不流动的水，容易滋生各种细菌、微生物，同时蚊虫也在其中产卵。这样的水喝了当然对身体有害。

### (4) 甘（烹茶用水第四要）

“甘”是指水含口中有甜美感，无咸苦感。水味有甘甜、苦涩之别，一般人均能体味。硬水中含矿物质盐较多，而这些矿物质盐通常会使水品尝起来有咸或苦的感觉，所以一般味为甘甜的水多是软水。

### (5) 冽（烹茶用水第五要）

“冽”则是指水含口中有清冷感。水的冷冽，也是煎茶用水所要讲究的。

## 2、生活中常见泡茶用水：

### (1) 自来水

自来水是最常见的生活饮用水，其水源一般来自江、河、湖泊，是属于加工处理后的天然水，为暂时硬水。因其含有用来消毒的氯气等，在水管中滞留较久的，还含有较多的铁质。当水中的铁离子含量超过

万分之五时，会使茶汤呈褐色，而氯化物与茶中的多酚类作用，又会使茶汤表面形成一层“锈油”，喝起来有苦涩味。用自来水沏茶，最好用无污染的容器，先贮存一天，待氯气散发后再煮沸沏茶，或者采用净水器将水净化，这样就可成为较好的沏茶用水。

### （2）纯净水

纯净水是蒸馏水、太空水的合称，是一种安全无害的软水。纯净水是以符合生活饮用水卫生标准的水为水源，采用蒸馏法、电解法、反渗透法及其他适当的加工方法制得，纯度很高，不含任何添加物，可直接饮用的水。用纯净水泡茶，不仅因为净度好、透明度高，沏出的茶汤晶莹透澈，而且香气滋味纯正，无异杂味，鲜醇爽口。市面上纯净水品牌很多，大多数都宜泡茶。

### （3）矿泉水

从地下深处自然涌出的或经人工开发的、未受污染的地下矿泉水，含有一定量的矿物盐、微量元素或二氧化碳气体，在通常情况下，其化学成分、流量、水温等动态指标在天然波动范围内相对稳定。矿泉水与纯净水相比，矿泉水含有丰富的锂、锶、锌、溴、碘、硒和偏硅酸等多种微量元素，饮用矿泉水有助于人体对这些微量元素的摄入，并调节肌体的酸碱平衡。但饮用矿泉水应因人而异。由于矿泉水的产地不同，其所含微量元素和矿物质成分也不同，不少矿泉水含有较多的钙、镁、钠等金属离子，是永久性硬水，虽然水中含有丰富的营养物质，但用于泡茶效果并不佳。

#### (4) 活性水

活性水包括磁化水、矿化水、高氧水、离子水、自然回归水、生态水等品种。这些水均以自来水为水源，一般经过滤、精制和杀菌、消毒处理制成，具有特定的活性功能，并且有相应的渗透性、扩散性、溶解性、代谢性、排毒性、富氧化和营养性功效。由于各种活性水内含微量元素和矿物质成分各异，如果水质较硬，泡出的茶水品质较差；如果属于暂时硬水，泡出的茶水品质较好。

#### (5) 净化水

通过净化器对自来水进行二次终端过滤处理制得，净化原理和处理工艺一般包括粗滤、活性炭吸附和薄膜过滤等三级系统，能有效地清除自来水管网中的红虫、铁锈、悬浮物等机械成分，降低浊度，达到国家饮用水卫生标准。但是，净水器中的粗滤装置要经常清洗，活性炭也要经常换新，时间一久，净水器内胆易堆积污物，繁殖细菌，形成二次污染。净化水易取得，是经济实惠的优质饮用水，用净化水泡茶，其茶汤品质是相当不错的。

#### (6) 天然水

天然水包括江、河、湖、泉、井及雨水。用这些天然水泡茶应注意水源、环境、气候等因素，判断其洁净程度。现代工业的发展导致环境污染，已很少有洁净的天然水了，因此泡茶只能从实际出发，选用适当的水。

### （三）天下嘉泉（了解）

#### 中国的五大名泉

第一泉：中泠泉，亦名南泠（零）水，在江西镇江金山以西，位于长江江中心（今在长江南岸）。

第二泉：惠泉，在今江苏无锡郊外惠山白石坞的寄畅园内。

第三泉：观音泉，在今江苏苏州虎丘石观音殿后。

第四泉：虎跑泉，在今浙江杭州虎跑山滴翠崖前。

第五泉：趵突泉，在今山东济南。

（北京颐和园的“玉泉”被清代乾隆皇帝封为天下第一泉。）

## 二、茶与器具

### （一）茶具发展

茶具如同其他饮具、食具一样，它的发生和发展，经历了一个从无到有，从共用到专一，从粗糙到精致的历程。随着“茶之为饮”，茶具也就应运而生，并随着饮茶的发展，茶类品种的增多，饮茶方法的不断改进，而不断发生变化，制作技术也不断完善。

#### 1、隋及隋以前的茶具

一般认为我国最早饮茶的器具，是与酒具、食具共用的，这种器具是陶制的缶，一种小口大肚的容器。韩非在《韩非子》中就说到尧时饮食器具为土缶。如果当时饮茶，自然只能土缶作为器具。史实表明，

我国的陶器生产已有七八千年历史。浙江余姚河姆渡出土的黑陶器，便是当时食具兼作饮具的代表作品。

## 2、唐(含五代)茶具

由于唐时茶已成为国人的日常饮料，更加讲究饮茶情趣，因此，茶具不仅是饮茶过程中不可缺少的器具，并有助于提高茶的色、香、味，具有实用性，而且，一件高雅精致的茶具，本身又富含欣赏价值，且有很高的艺术性。所以，我国的茶具，自唐代开始发展很快。中唐时，不但茶具门类齐全，而且讲究茶具质地，注意因茶择具，这在唐·陆羽《茶经·四之器》中有详尽记述。本世纪 80 年代后期，陕西扶风法门寺地宫出土的成套唐代宫廷茶具，与陆羽记述的民间茶具相映生辉，又使国人对唐代茶具有了更加完整的认识。但唐代的饮茶方式与今人有很大的不同，以致有许多茶具是今人未曾见到过的。有关唐代宫廷茶具，下面已分件专述。这里，将唐代陆羽在《茶经》中开列的 28 种茶具，按器具名称、规格、造型和用途，分别简述如下。

风炉——形如古鼎，有三足两耳。“厚三分，缘阔九分，令六分虚中”，炉内有床放置炭火。炉身下腹有三孔窗孔，用于通风。上有三个支架(格)，用来承接煎茶的。炉底有一个洞口，用以通风出灰，其下有一只铁制的灰承，用于承接炭灰。风炉的炉腹三个窗孔之上，分别铸有“伊公”、“羹陆”和“氏茶”字样，连起来读成“伊公羹，陆氏茶”。“伊公”指的是商朝初期贤相伊尹，“陆氏”当指陆羽本人。

《辞海》引《韩诗外传》曰：“伊尹……负鼎操俎调五味而立为相。”这是用鼎作为烹饪器具的最早记录，而陆羽是历史上用鼎煮茶的首创

者，所以，长期以来，有“伊尹用鼎煮羹，陆羽用鼎煮茶”之说，一羹一茶，两人都是首创者。由此可见，陆羽首创铁铸风炉，在中国茶具史上，也可算是一大创造。

灰承——是一个有三只脚的铁盘，放置在风炉底部洞口下，供承灰用。

炭挝——是六角形的铁棒，长一尺，上头尖，中间粗，握处细的一头拴一个小。也可制成锤状或斧状，供敲炭用。

火筴——又名筋，是用铁或铜制的火箸，圆而直，长一尺三寸，顶端扁平，供取炭用。

交床——十字形交叉作架，上置剝去中部的木板，供置用。

夹——用小青竹制成，长一尺二寸，供炙烤茶时翻茶用。

纸囊——用剝藤纸(产于剝溪。剝溪在今浙江嵊州市境内)双层缝制。用来贮茶，可以“不泄其香”。

碾——用桔木制作，也可用梨、桑、桐、柘木制作。内圆外方，既便于运转，又可稳固不倒。内有一车轮状带轴的堕，能在圆槽内来回转动，用它将炙烤过的饼茶碾成碎末，便于煮茶。

拂末——用鸟羽毛做成，碾茶后，用来清掸茶末。

罗合——罗为筛，合即盒，经罗筛下的茶末盛在盒子内。

则——用海贝、蛎蛤的壳，或铜、铁、竹制作的匙、小箕之类充当，供量茶用。

水方——用稠木，或槐、楸、梓木锯板制成，板缝用漆涂封，可盛水一斗，用来煎茶。

漉水囊——骨架可用不会生苔秽和腥涩味的生铜制作。此



外，也可用竹、木制作，但不耐久，不便携带。惟用铁制作是不适宜的。囊可用青竹丝编织，或缀上绿色的绢。囊径五寸，并有柄，柄长一寸五分，便于握手。此外，还需做一个绿油布袋，平时用来贮放漉水囊。漉水囊实是一个滤水器，供清洁净水用。

瓢——又名牺杓。用葫芦剖开制成，或用木头雕凿而成，作舀水用。

竹夹——用桃、柳、蒲葵木或柿心木制成，长一尺，两头包银，用来煎茶激汤。

熟盂——用陶或瓷制成，可用水二升。供盛放茶汤，“育汤花”用。

鹺盥——用瓷制成，圆心，呈盆形、瓶形或壶形。鹺就是盐，唐代煎茶加盐，鹺盥就是盛盐用的器具。

揭——用竹制成，用来取盐。

碗——用瓷制成，供盛茶饮用。在唐代文人的诗文中，更多的称茶碗为“瓿”。此前，也有称其为“盏”的。

畚——用白蒲编织而成，也可用，衬以双幅剡纸，能放碗十只。

札——用茱萸木夹住栝榈皮，作成刷状，或用一段竹子，装上一束榈皮，形成笔状，供饮茶后清洗茶器用。

涤方——由楸木板制成。制法与水方相同，可容水八升。用来盛放洗涤后的水。

滓方——制法似涤方，容量五升，用来盛茶滓。巾用粗绢制成，长二尺，做两块可交替拭用。用于擦干各种茶具。

具列——用木或竹制成，呈床状或架状，能关闭，漆成黄黑色。长三尺，宽二尺，高六寸。用来收藏和陈列茶具。

都篮——用竹篾制成。里用竹篾编成三角方眼；外用双篾作经编成方眼。用来盛放烹茶后的全部器物。

以上 28 种器具，是指唐时为数众多的茶具而言，但并非每次饮茶时必须件件具备。这在陆羽的《茶经》中说得很清楚，在不同的场合下，可以省去不同的茶具。

## （二）中国茶具的种类和产地

### 1、金属茶具

金属用具是指由金、银、铜、铁、锡等金属材料制作而成的器具。它是我国最古老的日用器具之一，早在公元前 18 世纪至公元前 221 年秦始皇统一中国之前的 1500 年间，青铜器就得到了广泛的应用，先人用青铜制作盘盛水，制作爵、尊盛酒，这些青铜器皿自然也可用来盛茶。自秦汉至六朝，茶叶作为饮料已渐成风尚，茶具也逐渐从与其他饮具共用中分离出来。大约到南北朝时，我国出现了包括饮茶器皿在内的金银器具。到隋唐时，金银器具的制作达到高峰。

### 2、瓷器茶具

瓷器茶具的品种很多，其中主要的有：**青瓷茶具、白瓷茶具、黑瓷茶具和彩瓷茶具。**

#### (1)青瓷茶具

以浙江生产的质量最好。早在东汉年间，已开始生产色泽纯正、透明发光的青瓷。晋代浙江的越窑、婺窑、瓯窑已具相当规模。宋代，作为当时五大名窑之一的浙江龙泉哥窑生产的青瓷茶具，已达到鼎盛时期，远销各地。明代，青瓷茶具更以其质地细腻，造型端庄，釉色青莹，纹样雅丽而蜚声中外。青瓷大都用来冲泡绿茶，更有益汤色之美。不过，用它来冲泡红茶、白茶、黄茶、黑茶，则易使茶汤失去本来面目，似有不足之处。

## (2)白瓷茶具

具有坯质致密透明，上釉、成陶火度高，无吸水性，音清而韵长等特点。因色泽洁白，能反映出茶汤色泽，传热、保温性能适中，加之色彩缤纷，造型各异，堪称饮茶器皿中之珍品。早在唐时，河北邢窑生产的白瓷器具已“天下无贵贱通用之”。这种白釉茶具，适合冲泡各类茶叶。

## (3)黑瓷茶具

黑瓷茶具，始于晚唐，鼎盛于宋，延续于元，衰微于明、清，这是因为自宋代开始，饮茶方法已由唐时煎茶法逐渐改变为点茶法，而宋代流行的斗茶，又为黑瓷茶具的崛起创造了条件。福建建窑、江西吉州窑、山西榆次窑等，都大量生产黑瓷茶具，成为黑瓷茶具的主要产地。黑瓷茶具的窑场中，建窑生产的“建盏”最为人称道。

## (4)彩瓷茶具

彩色茶具的品种花色很多，其中尤以青花瓷茶具最引人注目。它的特

点是花纹蓝白相映成趣，有赏心悦目之感；色彩淡雅幽菁可人，有华而不艳之力。加之彩料之上涂釉，显得滋润明亮，更平添了青花茶具的魅力。

直到元代中后期，青花瓷茶具才开始成批生产，特别是景德镇，成了我国青花瓷茶具的主要生产地。清代，特别是康熙、雍正、乾隆时期，青花瓷茶具在古陶瓷发展史上，又进入了一个历史高峰，它超越前朝，影响后代。康熙年间烧制的青花瓷器具，更是史称“清代之最”。

### 3、紫砂茶具

紫砂茶具，由陶器发展而成，是一种新质陶器。它始于宋代，盛于明清，流传至今。今天紫砂茶具是用江苏宜兴南部及其毗邻的浙江长兴北部埋藏的一种特殊陶土，即紫金泥烧制而成的。这种陶土，含铁量大，有良好的可塑性，烧制温度以摄氏 1150 度左右为宜。优质的原料，天然的色泽，为烧制优良紫砂茶具奠定了物质基础。

宜兴紫砂茶具之所以受到茶人的钟情，除了这种茶具风格多样，造型多变，富含文化品位，以致在古代茶具世界中别具一格外，还与这种茶具的质地适合泡茶有关。后人称紫砂茶具有三大特点，就是“泡茶不走味，贮茶不变色，盛暑不易馊。”

### 4、漆器茶具

采割天然漆树液汁进行炼制，掺进所需色料，制成绚丽夺目的器件，这是我国先人的创造发明之一。我国的漆器起源久远，在距今约 7000 年前的浙江余姚河姆渡文化中，就有可用来作为饮器的木胎漆碗，但

尽管如此，作为供饮食用的漆器，包括漆器茶具在内，在很长的历史发展时期中，一直未曾形成规模生产。

## 5、竹木茶具

隋唐以前，我国饮茶虽渐次推广开来，但属粗放饮茶。当时的饮茶器具，除陶瓷器外，民间多用竹木制作而成。陆羽在《茶经·四之器》中开列的 28 种茶具，多数是用竹木制作的。

## 6、玻璃茶具

玻璃，古人称之为琉璃或琉璃，实是一种有色半透明的矿物质。玻璃质地透明，光泽夺目，可塑性大，因此，用它制成的茶具，形态各异，用途广泛，加之价格低廉，购买方便，而受到茶人好评。

## 7、搪瓷茶具

搪瓷茶具以坚固耐用，图案清新，轻便耐腐蚀而著称。它起源于古代埃及，以后传入欧洲。但现在使用的铸铁搪瓷始于 19 世纪初的德国与奥地利。搪瓷工艺传入我国，大约是在元代。但搪瓷茶具传热快，易烫手，放在茶几上，会烫坏桌面，加之“身价”较低，所以，使用时受到一定限制，一般不作居家待客之用。

### （三）茶具选配

俗话说：“水为茶之母，壶是茶之父”。要获取一杯上好的香茗，需要做到茶、水、火、器四者相配，缺一不可。选配茶具除了看它的

使用性能外，茶具的艺术性如何，成了人们选择时的另一个重要标准。

### 1、选配茶具要因地制宜

我国地域辽阔，各地的饮茶习俗不同，故对茶具的要求也不一样。如福建及广东潮州、汕头一带，习惯于用小杯啜乌龙茶，故选用“烹茶四宝”——潮汕风炉、玉书碾、孟臣罐、若琛瓯泡茶，以鉴赏茶的韵味。

### 2、选配茶具要因人制宜

在古代，不同的人用不同的茶具，这在很大程度上反映了人们的不同地位与身份。如历代的文人墨客，都特别强调茶具的“雅”。宋代文豪苏东坡在江苏宜兴讲学时，自己设计了一种提梁式的紫砂壶，“松风竹炉，提壶相呼”，独自烹茶品赏。另外，职业有别，年龄不一，性别不同，对茶具的要求也不一样。如老年人讲求茶的韵味，要求茶叶香高、味浓，重在物质享受，因此，多用茶壶泡茶；年轻人以茶会友，要求茶叶香清味醇，重于精神品赏，因此，多用茶杯沏茶。

### 3、选配茶具要因茶制宜

自古以来，比较讲究品茶艺术的茶人，者注重品茶韵味，崇尚意境高雅，强调“壶添品茗情趣，茶增壶艺价值”。认为好茶好壶，犹似红花绿叶，相映生辉。

一般说，饮用花茶，为有利于香气的保持，可用壶泡茶，然后斟入瓷杯饮用。饮用大宗红茶和绿茶，注重茶的韵味，可选用有盖的壶、杯或碗泡茶；饮用乌龙茶则重在“啜”，宜用紫砂茶具泡茶；饮用红碎茶与工夫红茶，可用瓷壶或紫砂壶来泡茶，然后将茶汤倒入白瓷杯

中饮用。如是品饮西湖龙井、洞庭碧螺春、君山银针、黄山毛峰等细嫩名优绿茶，除选用玻璃杯冲泡外，也可选用白色瓷杯冲泡饮用。

#### 4、选配茶具要因具制宜

选用茶具，一般要考虑以下三个方面：一是要有实用性；二是要有欣赏价值；三是有利于茶性的发挥。

具体分析如下：

##### （1）高级绿茶（芽茶）宜用敞口厚底玻璃杯

冲泡高级绿茶用敞口厚底玻璃杯能观察到杯中茶叶沉浮起落，茶芽似春笋排列整齐，上下相对，形态十分优美，给人一种视觉美的享受。

##### （2）茉莉花茶与盖碗茶杯选配沏泡

用陶瓷盖碗既能部分掩盖普通茉莉花茶外形与色泽的不足，又有利于品尝它的香气，随着杯盖的起伏，茉莉花香和茶香阵阵飘逸出来，因此盖碗茶杯比较适合沏泡茉莉花茶。

##### （3）高档乌龙茶宜选择紫砂茶具系列

由于乌龙茶叶子粗大，经过揉捻做青，叶子有破损，沏泡后叶子完全舒展，形状不雅观，叶子的色泽呈黄绿色，并无特别的美感，而且乌龙茶要求较高的水温沏泡，因而用紫砂茶壶、闻香杯、品茗杯的组合来沏泡乌龙茶则效果颇佳。先用紫砂茶壶沏泡乌龙茶，发挥出乌龙茶的茶汤品质特征，再将茶汤注入闻香杯，利用闻香杯的留香特性，而后闻香杯中的茶汤注入小品茗杯，在品茗前还可欣赏茶汤的汤色，然后品尝茶汤的滋味。类似这种紫砂茶具的，还有白瓷系列等组合，较

好地发挥了乌龙茶的香气，滋味、汤色品质特征，而掩饰了乌龙茶叶形、叶色的不足。

#### （4）白瓷茶壶、长玻璃杯、摇酒器与袋泡红茶、冰块的组合制作泡沫红茶

所用的白瓷茶壶与红茶的茶汤色泽对比明显，沏茶者比较容易掌握沏泡程度，如果用玻璃杯沏泡，温度散失太快，影响内含物的浸出，况且在玻璃杯里摇晃袋泡茶也不是一件文雅的事情。泡沫红茶的中下部茶汤红艳明亮，上部泡沫白如积雪，在长玻璃中甚是赏心悦目。如果该茶在茶壶内让客人饮用则失去了泡沫红茶以色泽、滋味品质特征见长的特点。

### 三、茶之冲泡

茶叶中的化学成分是组成茶叶色、香、味的物质基础，其中多数能在冲泡过程中溶解于水，从而形成了茶汤的色泽、香气和滋味。泡茶时，应根据不同茶类的特点，调整水的温度，浸润时间和茶叶的用量，从而使茶的香味、色泽、滋味得以充分的发挥。

#### （一）水与茶叶的比例

茶叶用量应根据不同的茶具、不同的茶叶等级而有所区别，一般而言，水多茶少，滋味淡薄；茶多水少，茶汤苦涩不爽。因此，细嫩的茶叶用量要多；较粗的茶叶，用量可少些，即所谓“细茶粗吃”“精茶细吃”。



普通的红、绿茶类（包括花茶），可大致掌握在 1 克茶冲泡 50～60 毫升水。如果是 200 毫升的杯（壶），那么，放上 3 克左右的茶，冲水至七八成满即可。若饮用云南普洱茶，则需放茶叶 5～8 克。乌龙茶因习惯浓饮，注重品味和闻香，故要汤少味浓，用茶量以茶叶与茶壶比例来确定，投茶量大致是茶壶容积的 1/3 至 1/2。广东潮、汕地区，投茶量达到茶壶容积的 1/2 至 2/3。

茶、水的用量还与饮茶者的年龄、性别有关，大致说，中老年人比年轻人饮茶要浓，男性比女性饮茶要浓。如果饮茶者是老茶客或是体力劳动者，一般可以适量加大茶量；如果饮茶者是新茶客或是脑力劳动者，可以适量少放一些茶叶。一般来说，茶不可泡得太浓，因为浓茶有损胃气，对脾胃虚寒者更甚，茶叶中含有鞣酸，太浓太多，可收缩消化黏膜，妨碍胃吸收，引起便秘和牙黄，同时，太浓的茶汤和太淡的茶汤不易体会出茶香嫩的味道。古人谓饮茶“宁淡勿浓”是有一定道理的。

## （二）冲泡的水温

据测定，用 60℃ 的开水冲泡茶叶，与等量 100℃ 的水冲泡茶叶相比，在时间和用茶量相同的情况下，茶汤中的茶汁浸出物含量，前者只有后者的 45%～65%。这就是说，冲泡茶的水温高，茶汁就容易浸出；冲泡茶的水温低，茶汁浸出速度慢。“冷水泡茶慢慢浓”，说的就是这个意思。泡茶的茶水一般以落开的沸水为好，这时的水温约 85℃。滚开的沸水会破坏维生素 C 等成份，而咖啡碱、茶多酚很快

浸出，使茶味会变苦涩；水温过低则茶叶浮而不沉，内含的有效成分浸泡不出来，茶汤滋味寡淡，不香、不醇、淡而无味。

泡茶水温的高低，还与茶的老嫩、松紧、大小有关。大致说来，茶叶原料粗老、紧实、整叶的，要比茶叶原料细嫩、松散、碎叶的，茶汁浸出要慢得多，所以，冲泡水温要高。水温的高低，还与冲泡的品种花色有关。

具体说来，高级细嫩名茶，特别是高档的名绿茶，冲泡时水温为 $80^{\circ}\text{C}\sim 85^{\circ}\text{C}$ 。只有这样泡出来的茶汤色清澈不浑，香气纯正而不钝，滋味鲜爽而不熟，叶底明亮而不暗，使人饮之可口，视之动情。如果水温过高，汤色就会变黄；茶芽因“泡熟”而不能直立，失去欣赏性；维生素遭到大量破坏，降低营养价值；咖啡碱、茶多酚很快浸出，又使茶汤产生苦涩味，这就是茶人常说的把茶“烫熟”了。反之，如果水温过低，则渗透性较低，往往使茶叶浮在表面，茶中的有效成分难以浸出，结果，茶味淡薄，同样会降低饮茶的功效。大宗红、绿茶和花茶，由于茶叶原料老嫩适中，故可用 $90^{\circ}\text{C}$ 左右的开水冲泡。冲泡乌龙茶、普洱茶和沱茶等特种茶，由于原料并不细嫩，加之用茶量较大，所以，须用刚沸腾的 $100^{\circ}\text{C}$ 开水冲泡。特别是乌龙茶为了保持和提高水温，要在冲泡前用滚开水烫热茶具；冲泡后用滚开水淋壶加温，目的是增加温度，使茶香充分发挥出来。至于少数民族的边销茶或紧压茶，要先将茶捣碎成小块，再放入壶或锅内煎煮后，才供人们饮用。

判断水的温度可先用温度计和计时器测量，等掌握之后就可凭经验来断定了。当然所有的泡茶用水都得煮开，以自然降温的方式来达到控温的效果。

### （三）冲泡时间

茶叶冲泡时间差异很大，与茶叶种类、泡茶水温、用茶数量和饮茶习惯等都有关。如用茶杯泡饮普通红、绿茶，每杯放干茶 3 克左右，用沸水约 150~200 毫升，冲泡时宜加杯盖，避免茶香散失，时间以 3~5 分钟为宜。时间太短，茶汤色浅淡；茶泡久了，增加茶汤涩味，香味还易丧失。不过，新采制的绿茶可冲水不加杯盖，这样汤色更艳。另用茶量多的，冲泡时间宜短，反之则宜长。质量好的茶，冲泡时间宜短，反之宜长些。

茶的滋味 是随着时间延长而逐渐增浓的。据测定，用沸水泡茶，首先浸提出来的是咖啡碱、维生素、氨基酸等，大约到 3 分钟时，含量较高。这时饮起来，茶汤有鲜爽醇和之感，但缺少饮茶者需要的刺激味。以后，随着时间的延续，茶多酚浸出物含量逐渐增加。因此，为了获取一杯鲜爽甘醇的茶汤，对大宗红、绿茶而言，头泡茶以冲泡后 3 分钟左右饮用为好，若想再饮，到杯中剩有三分之一茶汤时，再继续开水，以此类推。

对于注重香气的乌龙茶、花茶，泡茶时，为了不使茶香散失，不但需要加盖，而且冲泡时间不宜长，根据茶叶的质量与个人的习惯不同，一般掌握在 1 分钟左右为宜。由于泡乌龙茶时用茶量较大，因

此，第一泡 30-40 秒即可将茶汤倾入杯中，自第二泡开始，每次应比前一泡增加 15 秒左右，这样要使茶汤浓度不致相差太大。

另外，冲泡时间还与茶叶老嫩和茶的形态有关。一般说来，凡原料较细嫩，茶叶松散的，冲泡时间可相对缩短；相反，原料较粗老，茶叶紧实的，冲泡时间可相对延长。总之，冲泡时间的长短，最终还是以适合饮茶者的口味来确定为好。

#### （四）冲泡次数

据测定，茶叶中各种有效成分的浸出率是不一样的，最容易浸出的是氨基酸和维生素 C；其次是咖啡碱、茶多酚、可溶性糖等。一般茶冲泡第一次时，茶中的可溶性物质能浸出 50~55%；冲泡第二次时，能浸出 30% 左右；冲泡第三次时，能浸出约 10%；冲泡第四次时，只能浸出 2~3%，但不同的茶，其浸出的物质也是有所不同的，试具体情况再做具体分析。如饮用颗粒细小、揉捻充分的红碎茶和绿碎茶，由于这类茶的内含成分很容易被沸水浸出，一般都是冲泡一次就将茶渣滤去，不再重泡。速溶茶，也是采用一次冲泡法，工夫红茶则可冲泡 2~3 次。而条形绿茶如眉茶、花茶通常只能冲泡 2~3 次。品饮乌龙茶多用小型紫砂壶或盖碗，在用茶量较多时（约半壶）的情况下，可连续冲泡 6~7 次，甚至更多。

#### 四、品茶环境

不管在家庭或公共场所，对室内要求整洁、空气新鲜、无异味，无噪音干扰，室内光线柔和、明亮、无阳光直射、无杂色反射光，

室内温度适宜，使人在正常生理状态下品茶。品茶人员应无任何感觉方面的缺陷，否则就失去了品茶的意义。同时通过欣赏茶具设计和茶室装饰，可以从中获得艺术的享受，增加知识。故茶室的布置也是十分讲究的，领略其四壁的名人字画以及陈列的雕刻品和插花，会把你带入茶文化的更高艺术境界。

## 五、茶的品饮

品茶，是一门综合艺术。茶叶没有绝对的好坏之分，完全要看个人喜欢哪种口味而定。也就是说，各种茶叶都有它的高级品和劣等货。所谓的好茶、坏茶是就比较品质的等级和主观的喜恶来说。**一般说来，品茶主要从察看茶叶、嗅闻茶香、品尝茶味和分辨茶渣入手。**

### （一）观茶（察看茶叶）

察看茶叶就是观赏干茶和茶叶开汤后的形状变化。所谓干茶就是未冲泡的茶叶；所谓开汤就是指干茶用开水冲泡出茶汤内质来。

茶叶的外形随种类的不同而有各种形态，有扁形、针形、螺形、眉形、珠形、球形、半球形、片形、曲形、兰花形、雀舌形、菊花形、自然弯曲形等，各具优美的姿态。而茶叶开汤后，茶叶的形态会产生各种变化，或快，或慢，宛如妙曼的舞姿，及至展露原本的形态，令人赏心悦目。

观察干茶要看干茶的干燥程度，如果有点回软，最好不要买。另外看茶叶的叶片是否整洁，如果有太多的叶梗、黄片、渣沫、杂质，则不是上等茶叶。然后，要看干茶的条索外形。条索是茶叶揉成的形态，什么茶都有它固定的形态规格，像龙井茶是剑片状，冻顶茶揉成半球形，铁观音茶紧结成球状，香片则切成细条或者碎条。不过，光

是看干茶顶多只能看出 30%，并不能马上看出这是好茶或者是坏茶。

茶叶由于制作方法不同，茶树品种有别，采摘标准各异，因而形状显得十分丰富多彩，特别是一些细嫩名茶，大多采用手工制作，形态更加五彩缤纷，千姿百态。

(1) 针形——外形圆直如针，如南京雨花茶、安化松针、君山银针、白毫银针等。

(2) 扁形——外形扁平挺直，如西湖龙井、茅山青峰、安吉白片等。

(3) 条索形——外形呈条状稍弯曲，如婺源茗眉、桂平西山茶、径山茶、庐山云雾等。

(4) 螺形——外形卷曲似螺，如洞庭碧螺春、临海蟠毫、普陀佛茶、井冈翠绿等。

(5) 兰花形——外形似兰，如太平猴魁、兰花茶等。

(6) 片形——外形呈片状，如六安瓜片、齐山名片等。

(7) 束形——外形成束，如江山绿牡丹、婺源墨菊等。

(8) 圆珠形——外形如珠，如泉岗辉白、涌溪火青等。

此外，还有半月形、卷曲形、单芽形等等。

## (二) 察色

品茶观色，即观茶色，汤色和底色。

### (1) 茶色

茶叶依颜色分有绿茶、黄茶、白茶、青茶、红茶、黑茶等六大类（指干茶）。由于茶的制作方法不同，其色泽是不同的，有红与绿、青与黄、白与黑之分。即使是同一种茶叶，采用相同的制作工艺，也会因茶树品种、生态环境、采摘季节的不同，色泽上存在一定的差异。如

细嫩的高档绿茶，色泽有嫩绿、翠绿、绿润之分；高档红茶，色泽又有红艳明亮、乌润显红之别。而闽北武夷岩茶的青褐油润，闽南铁观音的砂绿油润，广东凤凰水仙的黄褐油润，台湾冻顶乌龙的深绿油润，都是高级乌龙茶中有代表性的色泽，也是鉴别乌龙茶质量优劣的重要标志。

## （2）汤色

冲泡茶叶后，内含成分溶解在沸水中的溶液所呈现的色彩，称为汤色。因此，不同茶类汤色会有明显区别；而且同一茶类中的不同花色品种、不同级别的茶叶，也有一定差异。一般说来，凡属上乘的茶品，都汤色明亮、有光泽，具体说来，绿茶汤色浅绿或黄绿；清而不浊，明亮澄澈；红茶汤色乌黑油润，若在茶汤周边形成一圈金黄色的油环，俗称金圈，更属上品；乌龙茶则以青褐光润为好；白茶，汤色微黄，黄中显绿，并有光亮。将适量茶叶放在玻璃杯中，或者在透明的容器里用热水一冲，茶叶就会慢慢舒展开。可以同时泡几杯来比较不同茶叶的好坏，其中舒展顺利、茶汁分泌最旺盛、茶叶身段最为柔软飘逸的茶叶是最好的茶叶。视茶汤要快，要及时，因为茶多酚类溶解在热水中后与空气接触很容易氧化变色，例如绿茶的汤色氧化即变黄；红茶的汤色氧化变暗等，时间拖延过久，会使茶汤混汤而沉淀；红茶则在茶汤温度降至 20℃ 以下后，常发生凝乳混汤现象，俗称“冷后浑”，这是红茶色素和咖啡碱结合产生黄浆状不溶物的结果。冷后浑出现早且呈粉红色者是茶味浓，汤色艳的表征；冷后浑呈暗褐色，是茶味钝，汤色暗的红茶。

茶汤的颜色也会因为发酵程度的不同，以及焙火轻重的差别而呈现深

浅不一的颜色。但是，有一个共同的原则，不管颜色深或浅，一定不能浑浊、灰暗，清澈透明才是好茶汤应该具备的条件。

一般情况下，随着汤温的下降，汤色会逐渐变深。在相同的温度和时间，红茶汤色变化大于绿茶，大叶种大于小叶种，嫩茶大于老茶，新茶大于陈茶。茶汤的颜色，以冲泡滤出后 10 分钟以内来观察较能代表茶的原有汤色。不过千万要记住，在做比较的时候，一定要拿同一种类的茶叶做比较。

### （3）底色

就是欣赏茶叶经冲泡去汤后留下的叶底色泽。除看叶底显现的色彩外，还可观察叶底的老嫩、光糙、匀净等。

### （三）赏姿

茶在冲泡过程中，经吸水浸润而舒展，或似春笋，或如雀舌，或若兰花或像墨菊。与此同时，茶在吸水浸润过程中，还会因重力的作用，产生一种动感。太平猴魁舒展时，犹如一只机灵小猴，在水中上下翻动；君山银针舒展时，好似翠竹争阳，针针挺立；西湖龙井舒展时，活像春兰怒放。如此美景，映掩在杯水之中，真有茶不醉人自醉之感。

### （四）闻香

对于茶香的鉴赏一般要三闻。一是闻干茶的香气（干闻），二是闻开泡后充分显示出来的茶的本香（热闻），三是要闻茶香的持久性（冷闻）。先闻干茶，干茶中有的清香，有的甜香，有的焦香，应在冲泡前进行，如绿茶应清新鲜爽、红茶应浓烈纯正、花茶应芬芳扑鼻、乌龙茶应馥郁清幽为好。如果茶香低而沉，带有焦、烟、酸、霉、陈或其它异味者为次品。



将少许干茶放在器皿中（或直接抓一把茶叶放在手中），闻一闻干茶的清香、浓香、糖香，判断一下有无异味、杂味等。

闻香的方式，多采用湿闻，即将冲泡的茶叶，按茶类不同，经 1~3 分钟后，将杯送至鼻端，闻茶汤面发出的茶香；若用有盖的杯泡茶，则可闻盖香和面香；倘用闻香杯作过渡盛器（如台湾人冲泡乌龙茶），还可闻杯香和面香。另外，随着茶汤温度的变化，茶香还有热闻、温闻和冷闻之分。热闻的重点是辨别香气的正常与否，香气的类型如何，以及香气高低；冷闻则判断茶叶香气的持久程度；而温闻重在鉴别茶香的雅与俗，即优与次。

一般说，绿茶有清香鲜爽感，甚至有果香、花香者为佳；红茶以有清香、花香为上，尤以香气浓烈、持久者为上乘；乌龙茶以具有浓郁的熟桃香者为好；而花茶则以具有清纯芬芳者为优。

透过玻璃杯，只能看出茶叶表面的优劣，至于茶叶的香气、滋味并不能够完全体会，所以开汤泡一壶茶来仔细的品味是有必要的。茶泡好、茶汤倒出来后，可以趁热打开壶盖，或端起茶杯闻闻茶汤的热香，判断一下茶汤的香型（有菜香、花香、果香、麦芽糖香），同时要判断有无烟味、油臭味、焦味或其他异味。这样，可以判断出茶叶的新旧、发酵程度、焙火轻重。在茶汤温度稍降后，即可品尝茶汤。这时可以仔细辨别茶汤香味的清浊浓淡及闻闻中温茶的香气，更能认识其香气特质。等喝完茶汤、茶渣冷却之后，还可以回过头来欣赏茶渣的冷香，嗅闻茶杯的杯底香。如果劣等的茶叶，这个时候香气已经消失殆尽了。

嗅香气的技巧很重要。在茶汤浸泡 5 分钟左右就应该开始嗅香气，最

适合嗅茶叶香气的叶底温度为 45~55℃，超过此温度时，感到烫鼻；低于 30℃ 时，茶香低沉，特别对染有烟气、木气等异气者，很容易随热气挥发而变得难以辨别。

嗅香气应以左手握杯，靠近杯沿用鼻趁热轻嗅或深嗅杯中叶底发出的香气，也有将整个鼻部深入杯内，接近叶底以扩大接触香气面积，增加嗅感。为了正确判断茶叶香气的高低、长短、强弱、清浊及纯杂等，嗅时应重复一二次，但每次嗅时不宜过久，以免因嗅觉疲劳而失去灵敏性，一般是 3 秒左右。嗅茶香的过程是：吸（1 秒）——停（0.5 秒）——吸（1 秒），依照这样的方法嗅出茶的香气是“高温香”。另外，可以在品味时，嗅出茶的“中温香”。而在品味后，更可嗅茶的“低温香”或者“冷香”。好的茶叶，有持久的香气。只有香气较高且持久的茶叶，才有余香、冷香，也才会是好茶。

热闻的办法也有三种，一是从氤氲的水汽中闻香，二是闻杯盖上的留香，三是用闻香杯慢慢地细闻杯底留香。如安溪铁观音冲泡后有一投浓郁的天然花香，红茶具有甜香和果味香，绿茶则有清香，花茶除了茶香外，还有不同的天然花香。茶叶和香气与所用原料的鲜嫩程度和制作技术的高下有关，原料越细嫩，所含芳香物质越多，香气也越高。

冷闻则在茶汤冷却后进行，这时可以闻到原来被茶中芳香物掩盖着的其他气味。

### （五）尝味

指尝茶汤的滋味。茶汤滋味是茶叶的甜、苦、涩、酸、辣、腥、鲜等多种呈味物质综合反映的结果，如果它们的数量和比例适合，就会变

得鲜醇可口，回味无穷。茶汤的滋味以微苦中带甘为最佳。好茶喝起来甘醇浓稠，有活性；喝后喉头甘润的感觉持续很久。

一般认为，绿茶滋味鲜醇爽口，红茶滋味浓厚、强烈、鲜爽，乌龙茶滋味醇醇回甘，是上乘茶的重要标志。由于舌的不同部位对滋味的感觉不同，所以，尝味时要使茶汤在舌头上循环滚动，才能正确而全面地分辨出茶味来。

品滋味时，舌头的姿势要正确。把茶汤吸入口内后，舌尖顶住上层齿根，嘴唇微微张开，舌稍向上抬，使茶汤摊在舌的中部，再用腹部呼吸从口慢慢吸入空气，使茶汤在舌上微微滚动，连吸两次气后，辨出滋味。若初感有苦味的茶汤，应抬高舌位，把茶汤压入舌根，进一步评定苦的程度。对有烟味的茶汤，应把茶汤送入口后，嘴巴闭合，舌尖顶住上颚板，用鼻孔吸气，把口腔鼓大，使空气与茶汤充分接触后，再由鼻孔把气放出。这样重复二三次，对烟味的判别效果就会明确。品味茶汤的温度以 40~50℃为最适合，如高于 70℃，味觉器官容易烫伤，影响正常的评味；低于 30℃时，味觉品评茶汤的灵敏度较差，且溶解于茶汤中与滋味有关的物质，在汤温下降时，逐步被析出，汤味由协调变为不协调。

品味时，每一品茶汤的量以 5ml 左右最适宜。过多时，感觉满嘴是汤，口中难于回旋辨味；过少也觉得嘴空，不利于辨别。每次在 3~4 秒内，将 5ml 的茶汤在舌中回旋 2 次，品味 3 次即可，也就是一杯 15ml 的茶汤分 3 次喝，就是“品”的过程。

品味要自然，速度不能快，也不宜大力吸，以免茶汤从齿间隙进入口腔，使齿间的食物残渣被吸入口腔与茶汤混合，增加异味。品味主要

是品茶的浓淡、强弱、爽涩、鲜滞、纯异等。为了真正品出茶的本味，在品茶前最好不要吃有强烈刺激味觉的食物，如辣椒、葱蒜、糖果等，也不宜吸烟，以保持味觉与嗅觉的灵敏度。在喝下茶汤后，喉咙感觉应是软甜、甘滑，有韵味，齿颊留香，回味无穷。

## 第六讲：茶道、茶艺、茶俗

### 一、茶道定义：是烹茶饮茶的艺术

#### （一）基本介绍

茶道是一种以茶为媒的生活礼仪，也被认为是修身养性的一种方式，它通过沏茶、赏茶、闻茶、饮茶、增进友谊，美心修德，学习礼法，是很有益的一种和美仪式。茶道精神是茶文化的核心，是茶文化的灵魂。

#### （二）表现形式

中国茶道的具体表现形式：①煎茶。把茶末投入壶中和水一块煎煮。唐代的煎茶，是茶的最早艺术品尝形式。②斗茶。古代文人雅士各携带茶与水，通过比茶面汤花和品尝鉴赏茶汤以定优劣的一种品茶艺术。斗茶又称为茗战，兴于唐代末，盛于宋代。最先流行于福建建州一带。斗茶是古代品茶艺术的最高表现形式。其最终目的是品尝，特别是要吸掉茶面上的汤花，最后斗茶者还要品茶汤，做到色、香、味三者俱佳，才算斗茶的最后胜利。③工夫茶。清代至今某些地区流行的工夫茶是唐、宋以来品茶艺术的流风余韵。清代工夫茶流行于福建的汀州、漳州、泉州和广东的潮州。后来在安徽祁门地区也有盛行。工夫茶讲究品饮工夫。饮工夫茶，有自煎自品和待客两种，特别是待客，更为讲究。

#### （三）中国茶道

---

廉、美、和、敬 是中国茶道路的精神体现，中国虽然自古就有道，但宗教色彩不浓，而是将儒、道、佛三家的思想溶在一起，给人们留下了选择和发挥的余地，各层面的人可以从不同角度根据自己的情况和爱好选择不同的茶艺形式和思想内容，不断加以发挥创造，因而也就没有严格的组织形式和清规戒律。 具体内容为： 廉——推行清廉、勤俭有德。以茶敬客，以茶代酒，减少‘洋饮’，节约外汇。 美——名品为主，共尝美味，共闻清香，共叙友情，康起长寿。 和——德重茶礼，和诚相处，搞好人际关系。 敬——敬人爱民，助人为乐，器净水甘。

#### （四）中国茶道与佛教

佛教和茶早在晋代结缘。相传晋代名僧慧能曾在江西庐山东林寺以自制的佳茗款待挚友陶渊明“话茶吟诗，叙事谈经，通宵达旦”。佛教和茶结缘对推动饮茶风尚的普及并向高雅境界以至发展到创立茶道，立下了不可磨灭的贡献。可以说，中国 茶道从一开始萌芽，就于佛教有千丝万缕的联系，其中僧俗两方面都津津乐道，并广为人知的便是——禅茶一味。

#### （五）茶道美学

需要找一个舒适、整洁的地方，室内或室外，增加一些美丽的点缀，如简单地布置一些插花、雕像或者是图片。若有流动或沸腾的水声效果会更好。非常缓慢地仔细地泡一杯茶，注意对细节的观察，但要保持完全地放松。如果可以的话，使用简单而美观

的陶瓷茶具和品质优良的茶叶，不要用塑料水杯（因为它在热水里会释放化学成分）。茶泡好了，你就准备好享受它完全的滋味，美丽的颜色、茶的芳香和口味，以及周围环境。在你自己创造的轻盈和秀丽中呼吸。其中蕴含的道理是：当你使周围的世界平安美丽时，你的心和头脑就有了相同的心境。

茶道被文人视为一种陶冶心性、体悟人生、抒发情感的风雅之事，有独酌自饮的清幽，也有集会联谊的雅趣。

---

## **二、茶艺定义：是饮茶活动过程中形成的文化现象**

### **（一）基本介绍**

茶艺是包括茶叶品评技法和艺术操作手段的鉴赏以及品茗美好环境的领略等整个品茶过程的美好意境，其过程体现形式和精神的相互统一。

### **（二）表现形式**

选茗、择水、烹茶技术、茶具艺术、环境的选择创造等一系列内容。品茶、先要择，讲究壶与杯的古朴雅致，或是豪华庄贵。另外，品茶还要讲究人品，环境的协调，文人雅士讲求清幽静雅，达官贵族追求豪华高贵等。总之，茶艺是形式和精神的完美结合，其中包含着美学观点和人的精神寄托。

### **（三）茶艺主要内容**

---

第一：茶叶的基本知识。学习茶艺，首先要了解和掌握茶叶的分类、主要名茶的品质特点、制作工艺，以及茶叶的鉴别、贮藏、选购等内容。这是学习茶艺的基础。

第二，茶艺的技术。是指茶艺的技巧和工艺。包括茶艺术表演的程序、动作要领、讲解的内容，茶叶色、香、味、形的欣赏，茶具的欣赏与收藏等内容。这是茶艺的核心部分。

第三：茶艺的礼仪。是指服务过程中的礼貌和礼节。包括服务过程中的仪容仪表、迎来送往、互相交流与彼此沟通的要求与技巧等内容。

第四：茶艺的规范。茶艺要真正体现出茶人之间平等互敬的精神，因此对宾客都有规范的要求。做为客人，要以茶人的精神与品质去要求自己，投入地去品赏茶。作为服务者，也要符合待客之道，尤其是茶艺馆，其服务规范是决定服务质量和水平的一个重要因素。

第五：悟道。道是指一种修行，一种生活的道路和方向，是人生的哲学，道属于精神的内容。悟道是茶艺的一种最高境界，是通过泡茶与品茶去感悟生活，感悟人生，探寻生命的意义。

#### **（四）如何来理解茶艺**

第一：简单是“茶”和“艺”的有机结合。茶艺是茶人把人们日常饮茶的习惯，根据茶道规则，通过艺术加工，向饮茶人和宾客展现茶的冲、泡、饮的技巧，把日常的饮茶引向艺术化，提升了品饮的境界，赋予茶以更强的灵性和美感。



第二：茶艺是一种生活艺术。茶艺多姿多彩，充满生活情趣，对于丰富我们的生活，提高生活品位，是一种积极的方式。

第三：茶艺是一种舞台艺术。要展现茶艺的魅力，需要借助于人物、道具、舞台、灯光、音响、字画、花草等的密切配合及合理编排，给饮茶人以高尚、美好的享受，给表演带来活力。

第四：茶艺是一种人生艺术。人生如茶，在紧张繁忙之中，泡出一壶好茶，细细品味，通过品茶进入内心的修养过程，感悟苦辣酸甜的人生，使心灵得到净化。

第五：茶艺是一种文化。茶艺在融合中华民族优秀文化的基础上又广泛吸收和借鉴了其它艺术形式，并扩展到文学、艺术等领域，形成了具有浓厚民族特色的中华茶文化。

茶艺起源于中国，与中国文化的各个层面都有着密不可分的关系。高山云雾出好茶，清泉活水泡好茶，茶艺并非空洞的玄学，而是生活内涵改善的实质性体现。饮茶可以提高生活品质，扩展艺术领域。自古以来，插花、挂画、点茶、焚香并称四艺，尤为文人雅士所喜爱。茶艺还是高雅的休闲活动，可以使精神放松，拉近人与人之间的距离，化解误会和冲突，建立和谐的关系等。这些都为我们认识和理解茶艺，提出了更高、更深的要求。

### （五）茶艺分类

绿茶茶艺、祁门工夫红茶茶艺、台式乌龙茶艺、中式乌龙茶茶艺、普洱茶茶艺等。

## 三、茶艺、茶道的区别

---

茶道是以修行得道为宗旨的饮茶艺术，包含茶礼、礼法、环境、修行四大要素。茶艺是茶道的基础，是茶道的必要条件，茶艺可以独立于茶道而存在。茶道以茶艺为载体，依存于茶艺。茶艺重点在“艺”，重在习茶艺术，以获得审美享受；茶道的重点在道“，旨在通过茶艺修心养性、参悟大道。茶艺的内涵小于茶道，茶道的内涵包容茶艺。茶艺的外延大于茶道，其外延介于茶道和茶文化之间。

茶道的内涵大于茶艺，茶艺的外延大于茶道。我们这里所说的‘艺’，是指制茶、烹茶、品茶等艺茶之术；我们这里所说的‘道’，是指艺茶过程中所贯彻的精神。有道而无艺，那是空洞的理论；有艺而无道，艺则无精、无神。茶艺，有名，有形，是茶文化的外在表现形式；茶道，就是精神、道理、规律、本源与本质，它经常是看不见、摸不着的，但你却完全可以通过心灵去体会。茶艺与茶道结合，艺中有道，道中有艺，是物质与精神高度统一的结果。茶艺、茶道的内涵、外延均不相同，应严格区别二者，不要使之混同。

喝茶、品茶、茶艺与最高境界——茶道

喝茶：将茶当饮料解渴。

品茶：注重茶的色香味，讲究水质茶具，喝的时候又能细细品味。

茶艺：讲究环境、气氛、音乐、冲泡技巧及人际关系等。

最高境界——茶道：在茶事活动中融入哲理、伦理、道德，通过品茗来修身养性、品味人生，达到精神上的享受。

## 四、茶俗

### （一）汉族的饮茶习俗

汉民族的饮茶方式,大致有品茶和喝茶之分。大抵说来,品重在意境,以鉴别香气、滋味,欣赏茶姿、茶汤,观察茶色、茶形为目的,自娱自乐者,谓之品茶。凡品茶者,得以细啜缓咽,注重精神享受。倘在劳动之际,汗流夹背,或炎夏暑热,以清凉、消暑、解渴为目的,手捧大碗急饮者;或不断冲泡,连饮带咽者,谓之喝茶。

汉族饮茶方式:

①清饮(将茶直接用滚开水冲泡)最有汉族饮茶代表性的,则要数品龙井、啜乌龙、吃盖碗茶、泡九道茶和喝大碗茶了。

②调饮:在茶汤中加入姜、椒、盐、糖之类佐料

唐代饮茶要加许多香料和调料,宋以后逐渐发展起绿茶、花茶、乌龙茶、红茶等茶。饮茶讲究茶叶、水质的品格,火候水温的适宜以及茶具的风格,饮茶的环境、气氛等多种条件。而最有汉族饮茶代表性的,则要数品龙井、啜乌龙、吃盖碗茶、泡九道茶和喝大碗茶了。

#### 1、品龙井

品龙井茶,无疑是一种美的享受,艺术的欣赏。品饮时,先应慢慢提起清澈明亮的杯子,细看杯中翠叶碧水,观察多变的叶姿。尔后,将杯送入鼻端,深深地嗅一下龙井茶的嫩香,饮过之后,觉有一种太和之气,弥沦齿颊之间。

#### 2、啜乌龙

经温壶、置茶、冲泡、斟茶入杯,便可品饮,啜茶的方式更为奇特,先要举杯将茶汤送入鼻端闻香,只觉浓香透鼻。接着用拇指和食指按住杯沿,中指托住杯底,举杯倾茶汤入口,含汤在口中迴旋品味,顿觉口有余甘。

### 3、吃早茶

广州人在早晨上工前，还是在工余后，抑或是朋友聚议，总爱去茶楼，泡上一壶茶，要上两件点心，美名“一盅两件”，如此品茶尝点，润喉充饥，风味横生。广州人品茶大都一日早、中、晚三次，但早茶最为讲究，饮早茶的风气也最盛，由于饮早茶是喝茶佐点，因此当地称饮早茶谓吃早茶。

### 4、大碗茶

喝大碗茶的风尚，在汉民族居住地区，随处可见，特别是在大道两旁、车船码头、半路凉亭，直至车间工地、田间劳作，都屡见不鲜。这种饮茶习俗在我国北方最为流行，尤其早年北京的大碗茶，更是名闻遐迩，如今中外闻名的北京大碗茶商场，就是由此沿习命名的。

大碗茶多用大壶冲泡，或大桶装茶，大碗畅饮，热气腾腾，提神解渴，好生自然。这种清茶一碗，随便饮喝，无须做作的喝茶方式。

大碗茶由于贴近社会、贴近生活、贴近百姓，自然受到人们的称道。即便是生活条件不断得到改善和提高的今天，大碗茶仍然不失为一种重要的饮茶方式。

### 5、成都盖碗茶

盖碗茶盛于清代，如今，在四川成都、云南昆明等地，已成为当地茶楼、茶馆等饮茶场所的一种传统饮茶方法，一般家庭待客，也常用此法饮茶。

## （二）少数民族的饮茶习俗

中华地大物博，民族众多，历史悠久，民俗也多姿多采。而饮茶是中华各族的共同爱好，无论哪个民族，都有各具特色的饮茶习俗。

（1）藏族：酥油茶、甜茶、奶茶、油茶羹。

（2）维吾尔族：奶茶、奶皮茶、清茶、香茶、甜茶、炒面条、茯砖茶。

（3）蒙古族：奶茶、砖茶、盐巴茶、黑茶、咸茶。

- (4) 回族：三香碗子茶、糌粑茶、三炮台茶、茯砖茶。
- (5) 哈萨克族：酥油茶、奶茶、清真茶、米砖茶。
- (6) 壮族：打油茶、槟榔代茶。
- (7) 彝族：烤茶、陈茶。
- (8) 满族：红茶、盖碗茶。
- (9) 侗族：豆茶、青茶、打油茶。
- (10) 黎族：黎茶、芎茶。
- (11) 白族：三道茶、烤茶、雷响茶。
- (12) 傣族：竹筒香茶、煨茶、烧茶。
- (13) 瑶族：打油条、滚郎茶。
- (14) 朝鲜族：人参茶、三珍茶。
- (15) 布依族：青茶、打油茶。
- (16) 土家族：擂茶、油茶汤、打油茶。
- (17) 哈尼族：煨酃茶、煎茶、土锅茶、竹筒茶。
- (18) 苗族：米虫茶、青茶、油茶、茶粥。
- (19) 景颇族：竹筒茶、腌茶。
- (20) 土族：年茶。
- (21) 纳西族：酥油茶、盐巴茶、龙虎斗、糖茶。
- (22) 傈僳族：油盐茶、雷响茶、龙虎斗。
- (23) 佤族：苦茶、煨茶、擂茶、铁板烧茶。
- (24) 畲族：三碗茶、烘青茶。
- (25) 高山族：酸茶、柑茶。
- (26) 仡佬族：打油茶。
- (27) 东乡族：三台茶、三香碗子茶。
- (28) 拉祜族：竹筒香茶、糟茶、烤茶。
- (29) 水族：罐罐茶、打油茶。
- (30) 柯尔克孜族：茯茶、奶茶。
- (31) 达斡尔族：奶茶、荞麦粥茶。
- (32) 羌族：酥油茶、罐罐茶。
- (33) 撒拉族：麦茶、茯茶、奶茶、三香碗子茶。
- (34) 锡伯族：奶茶、茯砖茶。
- (35) 仡佬族：甜茶、煨茶、打油茶。
- (36) 毛难族：青茶、煨茶、打油茶。
- (37) 布朗族：青竹茶、酸茶。

- (38) 塔吉克族：奶茶、清真茶。
- (39) 阿昌族：青竹茶。
- (40) 怒族：酥油茶。盐巴茶。
- (41) 普米族：青茶、酥油茶、打油茶。
- (42) 乌孜别克族：奶茶。
- (43) 俄罗斯族：奶茶、红茶。
- (44) 德昂族：砂罐茶、腌茶。
- (45) 保安族：清真茶、三香碗子茶。
- (46) 鄂温克族：奶茶。
- (47) 裕固族：炒面茶、甩头茶、奶茶、酥油茶、茯砖茶。
- (48) 京族：青茶、槟榔茶。
- (49) 塔塔尔族：奶茶、茯砖茶。
- (50) 独龙族：煨茶、竹筒打油茶、独龙茶。
- (51) 珞巴族：酥油茶。
- (52) 基诺族：凉拌茶、煮茶。
- (53) 赫哲族：小米茶、青茶。
- (54) 鄂伦春族：黄芹菜。
- (55) 门巴族：酥油茶。

(三) 在我国 55 个少数民族中，除赫哲族人历史上很少吃茶外，其余各民族都有饮茶的风俗。其具体情况如下：

#### 1、 藏族酥油茶

藏族主要分布在我国西藏，在云南、四川、青海、甘肃等省的部分地区也有居住。这里地势高亢，有“世界屋脊”之称，空气稀薄，气候高寒干旱，他们以放牧或种旱地作物为生，当地蔬菜瓜果很少，常年以奶肉、糌粑为主食。“其腥肉之食，非茶不消；青稞之热，非茶

不解”。茶成了当地人们补充营养的主要来源，喝酥油茶便成了如同吃饭一样重要。

(1) 先将普洱茶或金尖打碎加水在壶中煎煮 20-30 分钟，再滤去茶渣，把茶汤注入长圆茶筒内。

(2) 把牛奶或羊奶煮沸，经搅拌冷却后凝结在溶液表面的一层脂肪。

(3) 加入事先已炒熟、捣碎的核桃仁、花生米、芝麻粉、松子仁之类，最后还应放上少量的食盐、鸡蛋等

(4) 用木杵在圆筒内上下抽打，当抽打时打茶筒内发出的声音由“咣铛，咣铛”转为“嚓，嚓”时，表明茶汤和佐料已混为一体，酥油茶才算打好了，随即将酥油茶倒入茶瓶待喝。

酥油茶滋味多样，喝起来咸里透香，甘中有甜，它既可暖身御寒，又能补充营养。在西藏草原或高原地带，人烟稀少，家中少有客人进门。偶尔，有客来访，可招待的东西很少，加上酥油茶的独特作用，因此，敬酥油茶便成了西藏人款待宾客的珍贵礼仪。

藏族信奉喇嘛教，当喇嘛祭祀时，虔诚的教徒要敬茶，有钱的富庶要施茶。他们认为，这是“积德”、“行善”，所以，在西藏的一些大喇嘛寺里，多备有一口特大的茶锅，通常可容茶数担，遇上节日，向信徒施茶，算是佛门的一种施舍，至今仍随处可见。

## 2、白族的三道茶

白族散居在我国西南地区、在风光秀丽的云南大理，这是一个好客的民族，大凡在逢年过节、生辰寿诞、男婚女嫁、拜师学艺等喜庆日子里，或是在亲朋宾客来访之际，都会以“一苦、二甜、三回味”的三道茶款待。

制作三道茶时，每道茶的制作方法和所用原料都是不一样的。

第一道茶，称之为“清苦之茶”，寓意做人的哲理：“要立业，就要

先吃苦”。制作时，先将水烧开。再由司茶者将一只小砂罐置于文火上烘烤。待罐烤热后，随即取适量茶叶放入罐内，并不停地转动砂罐，使茶叶受热均匀，待罐内茶叶“啪啪”作响，叶色转黄，发出焦糖香时，立即注入已经烧沸的开水。少顷，主人将沸腾的茶水倾入茶盅，再用双手举盅献给客人。由于这种茶经烘烤、煮沸而成，因此，看上去色如琥珀，闻起来焦香扑鼻，喝下去滋味苦涩，故而谓之苦茶，通常只有半杯，一饮而尽。

第二道茶，称之为“甜茶”。当客人喝完第一道茶后，主人重新用小砂罐置茶、烤茶、煮茶，与此同时，还得在茶盅中放入少许红糖，待煮好的茶汤倾入盅内八分满为止。这样沏成的茶，甜中带香，甚是好喝，它寓意“人生在世，做什么事，只有吃得了苦，才会有甜香来”

第三道茶，称之为“回味茶”。其煮茶方法虽然相同，只是茶盅中放的原料已换成适量蜂蜜、少许炒米花，若干粒花椒，一撮核桃仁，茶汤容量通常为六、七分满。饮第三道茶时，一般是一边晃动茶盅，使茶汤和佐料均匀混合；一边口中“呼呼”作响，趁热饮下。这杯茶，喝起来甜、酸、苦、辣，各味俱全，回味无穷。它告诫人们，凡事要多“回味”，切记“先苦后甜”的哲理。

### 3、土家族的擂茶

在湘、鄂、川、黔的武陵山区一带，居住着许多土家族同胞，千百年来，他们世代相传，至今还保留着一种古老的吃茶法，这就是喝擂茶。

擂茶，又名三生汤，是用生叶、生姜、生米仁，等三种生原料经混和研碎加水后烹煮而成的汤，故而得名。相传三国时，张飞带兵进攻武陵壶头山（今湖南省常德境内），正值炎夏酷暑，当地正好瘟疫蔓延，张飞部下数百将士病倒，连张飞本人也不能幸免。正在危难之际，村中一位草医郎中有感于张飞部属纪律严明，秋毫无犯，便献出祖传



除瘟秘方擂茶，结果茶(药)到病除。其实，茶能提神祛邪，清火明目；姜能理脾解表，去湿发汗；米仁能健脾润肺，和胃止火，所以，说擂茶是一帖治病良药，是有科学道理的。

与古代相比，现今的擂茶，在原料的选配上已发生了较大的变化。如今制作擂茶时，通常用的除茶叶、再配上炒熟的花生、芝麻、米花、生姜、食盐、胡椒粉之类。通常将茶和多种食品，以及佐料放在特制的陶制擂钵内，然后用硬木擂棍用力旋转，使各种原料相互混合，再取出一一倾入碗中，用沸水冲泡，用调匙轻轻搅动几下，即调成擂茶。少数地方也有省去擂研，将多种原料放入碗内，直接用沸水冲泡的，但冲茶的水必须是现沸现泡的。

喝擂茶的习惯：中午干活回家，在用餐前总以喝几碗擂茶为快。有的老年人倘若一天不喝擂茶，就会感到全身乏力，精神不爽，视喝擂茶如同吃饭一样重要。不过，倘有亲朋进门，那么，在喝擂茶的同时，还必须设有几碟茶点。茶点以清淡、香脆食品为主，诸如花生、薯片、瓜子、米花糖、炸鱼片之类，以平添喝擂茶的情趣。

#### 4、苗族的八宝油茶汤

居住在鄂西、湘西、黔东北一带的苗族，以及部分土家族人们，有喝油茶汤的习惯。他们说：“一日不喝油茶汤，满桌酒菜都不香”。倘有宾客进门，他们更为用香脆可口，回味无穷的八宝油茶汤款待。

八宝油茶汤的制作：

(1) 将玉米(煮后晾干)、黄豆、花生米、团散一种米面薄饼)、豆腐干丁、粉条等分别用茶油炸好，分装入碗待用。

(2) 炸茶，特别要把握好火候，这是制作的关键技术。具体做法是放适量茶油在锅中，待锅内的油冒出青烟时，放入适量茶叶和花椒翻炒，待茶叶色转黄发出焦糖香时，即可倾水入锅，再放上姜丝。

(3) 一旦锅中水煮沸，再徐徐掺入少许冷水，等水再次煮沸时，加入适量食盐和少许大蒜、胡椒之类，用勺稍加拌动，随即将锅中茶汤连同佐料，一一倾入盛有油炸食品的碗中，这样就算把八宝油茶汤制好了。

待客敬油茶汤时，大凡有主妇用双手托盘，盘中放上几碗八宝油茶汤，每碗放上一只调匙，彬彬有礼地敬奉客人。这种油茶汤，由于用料讲究，制作精细，一碗到手，清香扑鼻，沁人肺腑。喝在口中，鲜美无比，满嘴生香。它既解渴，又饱肚，还有特异风味。是我国饮茶技艺中的一朵奇葩。

## 五、茶与婚礼风俗

### (1) 三茶

旧时汉族婚俗。流行于江浙一带，即订婚时的“下茶”，结婚时的“定茶”，同房时的“合合茶”。此俗现已不常见，但在某些地区仍有遗风。行于湖南一带，指提亲、相亲和入洞房前三次所沏之茶。媒人上门提亲，沏以糖茶，含美言之意；男子上门相亲，姑娘送递的是一杯清茶，置贵重物品或钱钞于杯中送还女方，姑娘收受则为心许，入洞房前，以红枣、花生、龙眼等泡入茶中，并拌以冰糖招待客人，系早生贵子跳龙门之意。

### (2) 食茶

亦称“走媒”。旧时汉族婚俗，流行于浙江西部地区，媒人受男方之托，向女方提亲，倘女方应允，则泡茶、煮蛋招待，俗称“食茶”。可用桂圆干泡茶，或用三只水泡蛋，加白糖拌和，当地称：“圆眼茶”和“鸡子茶”。

### (3) 茶礼

也称“下茶”、“聘礼茶”。定亲的聘礼。以茶为礼取茶种“不移”之意，寓其白头偕老。明代许次纾《茶疏》：“茶不移本，植必子生。古人结婚，必以茶为礼，取其不移植子之意也。今人犹名其礼曰下茶。”此俗最迟宋已有之，延续至近代。

#### （4）新婚请茶

汉族婚俗，见于现代各城市。婚礼除宴请男女双方至亲好友外，实行喜事新办，宾客前来祝贺，只泡清茶一杯，摆糖果、瓜子等几种茶点招待，即节约又热闹亲切。

#### （5）新婚三道茶

亦称“行三道茶”。新婚男女在拜堂成亲后饮用：第一道是两杯白果汤，第二道是莲子红枣汤，第三道是茶汤。新郎新娘双手接过第一道茶，对着神龛作揖以敬神；第二道茶敬父母；第三道茶一饮而尽。意在祈求神灵保佑新人白头到老，夫妻恩爱，同时感谢父母养育之恩。

#### （6）苏州跳板茶

旧时苏州婚礼茶俗。新女婿和其舅爷进门后，稍坐片刻，女家即撤掉台凳，在左右两边靠墙处各放两把太师椅，新女婿和舅爷坐头二坐，另两位至亲坐三四坐。然后由“茶担”托着茶盘，表演“跳板茶”，向四位宾客献茶。由于托着木板茶盘跳舞献茶，故称跳板茶。

#### （7）新娘茶

江西婺源一带的婚俗。姑娘出嫁前，要用红丝线把翠绿的嫩茶芽扎成瑰丽的花朵，称为“茶花”。婚礼结束后，新娘用“茶花”孝敬公婆及款待贵宾。来宾品尝佳茗，夸赞新娘，祝福婚后家庭幸福和谐。以后由此派生出用红丝线把茶叶扎成“婺源墨菊”等名茶，融饮用、观赏、技艺于一体。

#### （8）腌茶酒

汉族婚俗茶食。新娘招待闹新房客人的便宴。流行于陕南大巴山地区的婚俗。新婚之夜，新娘将娘家腌制的“嫁妆菜”装于碟中，放在桌上，并配有美酒。闹新房的宾客边饮酒边品茶，新郎新娘要按闹新房宾客的要求表演节目。

#### （9）腌菜茶

陕南大巴山婚俗，新婚次日清晨，新娘摆出娘家腌制的“嫁妆菜”，沏上巴山香茗请来宾和双方亲友品尝。席间以唱歌助兴。

#### （10）新婚交杯茶

湖南婚俗茶饮。新婚夫妇拜堂入洞房前饮用。交杯茶具用小茶盅，茶水为煎熬的红色浓汁，要求不烫也不凉。由男方家的姑娘或姐嫂用四方盘盛两盅，双手献给新郎新娘，新郎新娘用右手端茶，手腕互相挽绕，一饮而尽，不能洒漏汤水。交杯茶象征夫妇恩爱，家庭美满。

#### （11）新婚合杯茶

云南南部婚俗茶饮。青年男女举行婚礼，都须共喝一杯茶，称为“合杯茶”。是以普洱茶泡成的红艳茶汤，象征喜庆吉祥，预示夫妻恩爱，白头到老。

#### 新婚抬茶

亦称“抬茶敬客”。是湖南桃江一带的婚俗。新婚之日，新郎新娘要给贺喜的人抬上擂茶，等客人入坐后，新郎新娘双手恭敬的将盛茶的茶盘抬起，每桌放一盘，送给客人，故称“抬茶”。新婚夫妇抬茶时，接到茶的客人都须送一句吉祥话，多用双关语，称作“赞花词”。

#### （12）闹花夜

湖南中部农村婚俗。在结婚前一天晚上，男家答谢众亲友以往对孩子的关照，特举行茶宴和酒宴款待。一般先办酒宴，再办茶宴。茶宴时，请民间艺人演唱福安新娘茶

### （13）福安新娘茶

福建福安婚俗。拜堂第二天，新娘上堂拜见夫家女眷，并敬糖茶。糖茶用茶叶、红枣、冬瓜糖、冰糖、炒花生冲泡而成，沏入小茶盅。新娘茶甘甜可口，象征新娘从此与夫家女眷相处和睦，生活甜蜜。女眷们喝完新娘茶，要向新娘回赠红包作为见面礼。

### （14）台湾婚礼茶宴

台湾婚礼茶俗。婚礼开始后，在礼堂一端设泡茶区，中间放茶车一部，两边各两部，并用鲜花连接。礼堂的中间摆一长桌，桌上摆茶点与料理。等宾客到齐之后，新人来到泡茶区，新娘表演茶艺，新郎则向父母、证婚人等敬茶，仪式举行约一小时左右，然后，在音乐声中送客，婚礼结束。

### （15）跪茶

旧时广东顺德婚俗，是当时新媳妇初见公婆时的敬茶礼仪。新娘来时，男方堂屋先备好一张八仙桌，桌上有茶壶一把，茶盅两个。新娘跨进堂屋，必须跪行到方桌前，叩头三次，再跪行至桌后，又叩头三次，然后直起身给公婆敬茶，每人一杯。此礼节今已不存在。

### （16）新娘茶

广州、香港和澳门等地的婚俗茶饮。用上等茶叶冲泡，茶中放红枣，寓吉庆之意。新娘初过门叩见公婆，必备新娘茶恭请公婆饮用；公婆接茶略为啜饮，连呼：“好甜，好甜！”并回赠红包答礼。然后，新娘按辈分亲疏向其他长辈、平辈和贺客一一奉茶致敬。现代婚礼茶俗日趋简化，奉新娘茶一般与婚宴结合进行。

### （17）摆茶宴

旧时四川西部丘陵地带的婚俗。新婚第二天，新娘拿出从娘家带来的糖果、瓜子、茶叶等，招待男方的亲友和宾客。

#### (18) 茶 盘 钱

婚礼上婆家女客送给新娘的钱币。民国福建《藤山志》载：新郎新娘拜过祖先、父母以后，新娘还要依次与亲戚女客见面礼，谓之“见厅”。女客必赠以见面礼，新娘要跪受致谢，并向女客献茶一盏，女客则投币于茶盘，谓之“茶盘钱”。