

秘书资格考试技巧心得：秘书礼仪之敬茶时只沏八分满 PDF
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/246/2021_2022__E7_A7_98_E4_B9_A6_E8_B5_84_E6_c39_246533.htm 我国历来就有“客来敬茶”的民俗。早在3000多年前的周朝，茶已被奉为礼品与贡品。到两晋、南北朝时，客来敬茶已经成为人际交往的社交礼仪。颜真卿《春夜啜茶联句》中有“泛花邀坐客，代饮引清言”。唐代刘贞亮赞美“茶有十德”，认为饮茶除了可健身外，还能“以茶表敬意”、“以茶可雅心”、“以茶可行道”。当今社会，客来敬茶更成为人们日常社交和家庭生活中普遍的往来礼仪。俗话说：酒满茶半。奉茶时应注意：茶不要太满，以八分满为宜。水温不宜太烫，以免客人不小心被烫伤。有两位以上的访客时，用茶盘端出的茶色要均匀，并要左手捧着茶盘底部，右手扶着茶盘的边缘，如有茶点心，应放在客人的右前方，茶杯应摆在点心右边。上茶时应以右手端茶，从客人的右方奉上，并面带微笑，眼睛注视对方。以咖啡或红茶待客时，杯耳和茶匙的握柄要朝着客人的右边，此外要替每位客人准备一包砂糖和奶精，将其放在杯子旁或小碟上，方便客人自行取用。喝茶的环境应该静谧、幽雅、洁净、舒适，让人有随遇而安的感觉。选茶也要因人而异，如北方人喜欢饮香味茶，江浙人喜欢饮清芬的绿茶，闽粤人则喜欢酙郁的乌龙茶、普洱茶等。茶具可以用精美独特的，也可以用简单质朴的。当然，喝茶的客人也要以礼还礼，双手接过，点头致谢。品茶时，讲究小口品饮，一苦二甘三回味，其妙趣在于意会而不可言传。另外，可适当称赞主人茶好。壶中茶叶可反复浸泡3至4次，客人杯中茶饮尽，

主人可为其续茶，客人散去后，方可收茶。琛瓯洗尘 沏茶是家庭礼仪中待客的一种日常礼节，也是社会交往的一项内容，不仅是对客人、朋友的尊重，也能体现自己的修养。传说我国古代有一人名叫若琛瓯，乃景德镇人，以制茶具而闻名，他制的茶具美观、耐用。可是一个恶毒的巫师知道后，念了一道毒咒，毁坏了茶具。要解开这道咒语，需有一名年轻人投入烧茶具的炉火。于是，琛瓯很勇敢地投入熊熊烈火中，咒语解开了，茶具恢复原样。人们为了纪念他，便将第一次茶水称为“琛瓯洗尘”。如今，“琛瓯洗尘”是“十八道功夫茶”中的一道，后人用得更多的是“洗尘”二字，以表达对客人的尊敬。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com