

<<茶道入门三篇>>

图书基本信息

书名：<<茶道入门三篇>>

13位ISBN编号：9787101051391

10位ISBN编号：7101051391

出版时间：2006-9

出版时间：中华书局

作者：蔡荣章

页数：190

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>

## <<茶道入门三篇>>

### 前言

这本书谈的是初入茶道最迫切需要知道的三篇课目，第一是“茶如何制成？”如果连茶是怎么形成的都不知道，那喝起茶来不就像瞎子摸象？第二是“各种茶的认识”，市面上的茶叶有那么多种类，它们的区别何在，如果没有一些理论性的理解，难以进入欣赏的领域。

第三是“如何享用一杯茶？”包括冲泡与饮用。

学茶当然要喝茶，而且也只有从喝茶中才能获得茶的益处，才能体会到以茶为载体的思想、美学境界。

非专业习茶的人要在短时间内掌握充分且正确的茶道入门知识是不容易的，笔者以从事二十五年茶道教学的经验，多次整理这类课程，皆希望使初学者能以最短的时间与精力理解并应用这些知识。为达到这个目的，在写法上，如“茶之制造”就不是依绿茶、乌龙茶、红茶、普洱茶等逐个介绍，而是综合叙述后再补以个别的差异；“茶的分类方式”改以消费者与市场为之，避开了以产业为本位的做法。

冲泡与饮用的部分则以实际操作为基础，扎实、明确地求其实用，并配合以美学、思想的人文成分。

本书在制茶、识茶、泡饮三方面的探讨皆以茶文化之全面性为考量，也就是茶的种类包含了茶家族的全体成员；泡茶、品饮的方法不拘于任何流派与地域性，只论原理、原则的共通性。

本书形式上看来是方法、技艺性的论述，然而隐藏其间的是茶道艺术、美学、思想本体架构，我们认为这是学茶的终极目标。

茶道之学在21世纪之初已形成了中国海峡两岸人们追求精致生活的热门学习项目，且明显地已掀起了世界性饮茶风气。

此项优秀传统文化之现代化与传播需要有效的教育方法与出版品，我们海峡两岸的茶人都非常感谢中华书局此刻出版此类基础书，这将非常有利于中华茶文化的振兴与全球性发展。

本书若有何不当之处，欢迎各界先进提出指教。

有关茶学英语译部分，感谢在台学茶的美籍茶友Mr. Steven R. Jones与留学美国的台湾茶友李建德先生之协助。

本书完稿之际，也感谢李佩芳茶友帮助图片与文字之计算机化处理。

蔡荣章

2006年3月于台北陆羽茶艺中心

## <<茶道入门三篇>>

### 内容概要

《茶道入门三篇——制茶、识茶、泡茶》谈的是初入茶道最急切需要知道的三篇课目，一是“茶如何制成？”如果连茶是怎么形成的都不知道，那喝起茶来不就像瞎子摸象？第二是“各种茶的认识”，市面上的茶叶有那么多种类，它们的区别何在，如果没有一些理论性的理解，难以进入欣赏的领域。

第三是“如何享用一杯茶？”包括冲泡与饮用。

学茶当然要喝茶，而且也只有从喝茶中才能获得茶的益处，才能体会到以茶为载体的思想、美学境界。

<<茶道入门三篇>>

作者简介

蔡荣章，台湾人。  
台北陆羽茶艺中心任职，兼任北京陆羽茶艺中心的茶道总监，30年从事茶道教育与实践工作。

## &lt;&lt;茶道入门三篇&gt;&gt;

## 书籍目录

制茶篇第一章 茶的诞生一、茶是如何制成的?二、为什么有些茶看来很细嫩,有些看来较粗大?——芽茶与叶茶三、茶青采下后要不要马上“下锅”?——晾青与萎凋四、茶的色、香、味如何形成?——发酵五、如何让茶固定在我们希望的情况下?——杀青六、茶性的塑造——揉捻七、茶的醇化——渥堆与陈放八、制茶的完成——干燥九、茶叶的另一种保存方式——紧压十、第一类茶——不发酵茶十一、第二类茶——全发酵茶十二、第三类茶——部分发酵茶十三、茶之精制十四、茶之加工十五、茶之商品包装识茶篇第二章 茶的识别一、茶的分类二、茶名的产生三、茶之欣赏四、茶之品质鉴定五、茶人之喝茶修养六、何谓比赛茶七、台茶的特色第三章 茶的产业一、茶树品种二、茶树栽培三、季节与茶四、地理环境五、采青的气候与时辰六、肥料、化学药剂与茶青品质七、树龄与茶青品质八、中国产茶概况九、影响成茶品质的十大因素泡茶篇第四章 泡茶原理一、爱茶人要与茶为友二、泡茶的多重效用三、泡茶要从有法到无法四、从小壶茶锻炼泡茶基本功五、一壶茶放多少茶叶?六、浸泡多长时间?七、浸泡时间的掌控因素八、紧压茶如何冲泡?九、前后泡的间隔时间也会影响泡茶十、茶汤浓度的稳定度十一、有无最低浸泡时间?十二、时间与茶量的调节十三、如何计算浸泡的时间?十四、泡茶需要多高的水温?十五、水温影响茶汤的特质十六、水需烧开再行降温吗?十七、哪些泡茶动作会影响水温十八、如何判断水温?十九、水质直接影响茶汤二十、矿泉水适合泡茶吗?二十一、茶壶质地与茶汤有关吗?二十二、何谓茶汤的适当浓度?二十三、如何控制茶汤的浓度?二十四、茶汤浓度须力求一致吗?第五章 茶道礼法一、泡茶时的头发二、泡茶与上妆三、泡茶时的手饰四、泡茶时的服装五、泡茶时的双手六、泡茶与健康七、泡茶姿势八、茶会时间的掌控九、奉茶的方法第六章 茶具搭配一、茶具种类二、茶具的分区使用三、茶具摆置的美感四、茶具与茶叶的搭配五、茶具的功能性六、泡茶席上茶具的静态与动态第七章 小壶茶法一、小壶茶法的定义二、小壶茶的茶器配备三、持壶法四、持盅法五、备水六、行礼七、温壶八、备茶九、识茶十、赏茶十一、温盅十二、置茶十三、闻香十四、冲泡十五、计时十六、烫杯十七、倒茶十八、备杯十九、分茶二十、奉茶二十一、品饮二十二、品泉与空白之美的应用二十三、茶食与茶餐二十四、去渣二十五、观叶底二十六、赏壶二十七、清盅二十八、泡第二种茶二十九、结束三十、主人与泡茶者三十一、泡茶者与助手第八章 其他泡茶法一、盖碗茶法二、大桶茶法三、浓缩茶法四、含叶茶法五、旅行用茶具与简易泡茶法六、抹茶法附录:有关术语英译一、制茶术语英译二、茶叶分类名称的英译三、常见茶名的英译四、茶具名称英译五、泡茶程序英译

<<茶道入门三篇>>

章节摘录

插图

## <<茶道入门三篇>>

### 编辑推荐

《茶道入门三篇——制茶、识茶、泡茶》谈的是初入茶道最急切需要知道的三篇课目，一是“茶如何制成？”第二是“各种茶的认识”。第三是“如何享用一杯茶？”包括冲泡与饮用。

<<茶道入门三篇>>

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>