第一图书网, tushu007.com

<<茶文化简明教程>>

图书基本信息

书名：<<茶文化简明教程>>

13位ISBN编号：9787512113084

10位ISBN编号：7512113080

出版时间：2013-1

出版时间：北京交通大学出版社

作者：赵艳红 编

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

内容概要

作者简介

赵艳红，女，教授，研究生导师，河北农业大学茶文化研究所所长，国家茶艺师考评员，地方文化产业名人，茶文化传播中心顾问。
长期从事茶文化专业教学及科研工作，承担并完成多项茶科学及茶文化科学研究课题。
多次赴云南、福建、湖南、浙江、江苏等主要产茶区考察，并与地方茶产业专业技术人员进行过广泛交流合作，还先后到韩国、越南考察交流。
在茶具设计及使用方面与国家陶瓷工艺美术大师开展交流合作，对宜兴紫砂各类瓷器茶具等有深人研究。
对不同材质、不同器形茶具在茶的沏泡实践中产生的各种效果进行过深入系统研究。
长期致力于茶文化宣传与推广工作，多次承办国内企事业单位、商业集团及来自美国、日本、法国、韩国等十几个国家友人的茶文化活动及培训。
主编《茶文化概论与茶艺实训》（清华大学出版社，北京交通大学出版社，2010年），并发表多篇茶文化学术论文。

<<茶文化简明教程>>

书籍目录

第1章茶文化概论 1.1茶的发现 1.2茶叶的利用与传播 1.3饮茶方式的发展与演变 1.4茶文化的始创形成与发展 1.5茶文化的概念 第2章珍木灵芽 2.1茶树基础知识 2.2茶叶的分类及制作方法 2.3中国名茶与分类 第3章茶具通论 3.1茶具种类 3.2宜兴紫砂茶具 3.3茶具选配 第4章茶的品饮 4.1泡茶用水 4.2泡茶四要素 4.3茶叶色、香、味、形的由来 4.4茶叶审评鉴别与保存 4.5名泉佳水 第5章茶与健康 5.1茶的生化特性及功能 5.2饮茶与健康 5.3生活中茶的其他利用方法 5.4国家茶叶质量卫生标准 第6章茶道 6.1茶道历史 6.2中国茶道的基本精神 6.3茶道与儒释道的渊源 6.4世界各国茶文化 第7章饮茶风俗 7.1中国各民族的饮茶习俗 7.2亚洲各国的饮茶习俗 7.3欧洲各国的饮茶习俗 7.4非洲各国的饮茶习俗 7.5美洲各国的饮茶习俗 7.6大洋洲各国的饮茶习俗 第8章茶艺实训 8.1茶艺礼仪 8.2茶具的组成及功用 8.3各种茶类的冲泡方法 8.4茶文化基本商务用语 第9章茶艺表演与文学艺术 9.1茶艺表演的类型和要求 9.2各式茶艺表演范例 9.3文学艺术 第10章茶馆与茶艺师 10.1茶馆 10.2茶艺师 附录A理论知识鉴定要素（中级） 附录B操作技能鉴定要素细目表 附录C中级茶艺师操作技能考核评分记录表 参考文献

章节摘录

版权页： 插图： （2）高档次商品。
工技精致，形式完整，批量复制面向市场的高档次商品。
（3）普通产品。
按地方风俗生活习惯，规格大小不一，形式多样，制技一般，广泛流行于民间的日用品。
顾景舟先生在《简谈紫砂陶艺鉴赏》一文中论述：“ 抽象地说，紫砂陶艺审美可总结为‘ 形、神、气、态 ’4个要素。
形，即形式之美，是作品的外轮廓，也就是具象的面相；神，即神韵，一种能令人意会体验出精神美的韵味；气，即气质，壶艺所内含的本质的美；态，即形态，作品的高、低、肥、瘦、刚、柔、方、圆的各种姿态。
从这几个方面贯通一气才是一件真正完美的好作品。
” 对于茶具的鉴赏和选择，包括种类、质地、产地、年代、大小、轻重、厚薄、形式、花色、颜色、光泽、声音、书法、图画等方面，是一种综合性的高深学问。
3.3茶具选配 明代许次纾的《茶疏》有言：“ 茶滋于水，水籍于器，汤成于火，四者相负，缺一则废。
” 强调了茶、水、器、火四者的密切关系。
古往今来，大凡讲究品茗情趣的人，都注重品茶韵味，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。
对一个爱茶人来说，不仅要会选择好茶，还要会选配好茶具。
1.因茶选具 茶具的选配首先应是“ 因茶选具 ”。
唐代，人们喝的是饼茶，茶须烤炙研碎后，再经煎煮而成，这种茶的茶汤呈淡红色。
一旦茶汤倾人瓷茶具后，汤色就会因瓷色的不同而起变化。
陆羽从茶叶欣赏的角度，提出了“ 青则益茶 ”，认为以青色越瓷茶具为上品。
越瓷为青色，倾人淡红色的茶汤，呈绿色。
宋代，饮茶习惯逐渐由煎煮改为“ 点注 ”，团茶研碎经“ 点注 ”后，茶汤色泽已近“ 白色 ”。
宋代蔡襄在《茶录》中写道：“ 茶色白，宜黑盏。
建安（今福建建卅）所造者绀黑，纹如兔毫，其坯微厚，熁之久热难冷，最为要用。
” 蔡氏特别推崇“ 绀黑 ”的建安兔毫盏。
明代，人们已由宋代的团茶改饮散茶。
明代初期，饮用的芽茶，茶汤已由宋代的“ 白色 ”变为“ 黄白色 ”，这样对茶盏的要求当然不再是黑色了，而是时尚的“ 白色 ”。
明代张源的《茶录》中也写道：“ 茶瓯以白瓷为上，蓝者次之。
” 明代中期以后，瓷器茶壶和紫砂茶具兴起，茶汤与茶具色泽不再有直接的对比与衬托关系。
人们饮茶的注意力转移到茶汤的韵味上，主要侧重在“ 香 ”和“ 味 ”，追求壶的“ 雅趣 ”。
强调茶具选配得体，才能尝到真正的茶香味。
清代以后，茶具品种增多，形状多变，色彩多样，再配以诗、书、画、雕等艺术，从而把茶具制作推向新的高度。
一般来说，重香气的茶叶要选择硬度较大的壶，如瓷壶、玻璃壶。
绿茶类、轻发酵的包种茶类比较重香气。
品饮碧螺春、君山银针、黄山毛峰、龙井等细嫩名茶，则用玻璃杯直接冲泡最为理想。
重滋味的茶要选择硬度较低的壶，如陶壶、紫砂壶。
乌龙茶类是比较重滋味的茶叶，如铁观音、岩茶、单枞等。
俗话说“ 老茶壶泡，嫩茶杯冲 ”。
这是因为较粗老的老叶，用壶冲泡，一则可保持热量，有利于茶叶中的水浸出物溶解于茶汤，提高茶汤中的可利用部分；二则较粗老茶叶缺乏观赏价值，用来敬客，不大雅观，这样还可避免失礼之嫌。

而细嫩的茶叶，用杯冲泡，一目了然，同时可收到物质享受和精神欣赏之美。

编辑推荐

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