

<<茶文化学>>

图书基本信息

书名：<<茶文化学>>

13位ISBN编号：9787563817191

10位ISBN编号：7563817190

出版时间：2009-9

出版时间：首都经济贸易大学出版社

作者：徐晓村 编

页数：295

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>

<<茶文化学>>

前言

茶是中国人对世界文明的一大贡献，但此点鲜为人所提及。

如若茶仅仅是一种被世界很多国家人民所接受的饮料，上述说法仍不免有夸大其词之嫌。

中国人对于世界所贡献的不仅仅是茶，不仅仅是它作为一种物质产品的饮料，而是茶在中国文化的特殊环境下，与中国人的生存方式、审美趣味、精神追求相结合，成为一种具有鲜明特点的中国文化样品。

早在唐代，中国的茶叶、品饮方式，然后是种植、加工技术等即开始向国外传播。

这当中自然有经济利益的推动，但同时也是一种文化的传播。

茶到了外国，自然要与当地的文化传统相结合，无论是品饮方式还是精神含义上都会发生变化。

最有代表性的是日本，在接受了中国人所创造的茶与相关文化之后，日本形成了其代表性的艺术——茶道。

因此，在世界范围内形成了一个以茶为中心的丰富多彩的文化网络，而其最终的源头，正是中国人所发现和创造的茶。

中国人发现和利用茶的历史极为悠久，其最初的时间已难以追究，大约在西周时期始有零星记载，随着时间的推移，与茶有关的文字越来越多，这也说明利用茶的人数和地域在不断扩大。

在魏晋南北朝时期，饮茶已经相当普遍，虽然在这一时期茶有时还被当做药物，其饮用方式也保留着食用的痕迹。

<<茶文化学>>

内容概要

中国现代高等教育制度建立之后，茶学开始进入大学课堂。

新中国成立之前，吴觉农就已经在复旦大学设立了茶学系，开始培养茶学方面的高级人才。

但这种教育主要属于自然科学性质的，虽然在教学内容中也要涉及一些历史、文化方面的内容，但茶文化并不是教学的主要内容。

改革开放之后，陆续出版了一些茶文化方面的教材，这一方面反映了茶文化研究的进展，同时也说明茶文化教育在高等学校越来越受到重视。

近几年，已经有了专门的茶文化学院，并开始招收本科生。

虽然这一专业的设立主要是由于社会上对此类人才的需求，但无疑会对茶文化教育产生很大的推动作用。

茶文化方面的课程此前大部分是作为选修课来开设的，而现在变成了专业基础课，自然会对教材提出新的要求。

本书就是在这样的背景下编写的。

由于无前例可循，与茶文化有关的内容又非常丰富，茶文化学究竟应该包括哪些内容，各章节应该如何拟定，相互之间如何建立必要的联系，使之大致成为一个体系，是本书所有编写者面临的主要问题。

我们对于茶文化有如下几点最基本的看法：第一，茶文化既是中国的也是世界的。

因此，茶文化学不能只讲中国的茶文化，也要讲其他国家的茶文化。

第二，茶文化既是生活的也是艺术的。

我们说茶文化是一门生活的艺术，是说茶文化不是纯粹的从生活中抽离出来的艺术，而是说饮茶的艺术化是与一般的饮茶习惯结合在一起的。

因此不能脱离日常生活中的饮茶而去抽象地讲茶文化。

第三，茶文化既是历史的也是现实的。

茶文化历史悠久，但无论是饮茶本身，还是把饮茶与欣赏生活之美相结合的思考一直到今天还在延续，因此茶文化学既要讲历史上的茶文化，也要讲当今的茶文化。

正是基于上述看法，我们拟定了本书如下的各章：第一章茶叶基础知识，主要是介绍各种茶类及其如何形成。

同时也介绍了一部分历史名茶和现代名茶。

此外还讲了茶叶的鉴别和收藏。

这一章是全书的基础，没有对茶的基本了解，就无法讨论茶文化的问题。

第二章品饮方式和饮茶习俗。

我们说茶既是生活的也是艺术的，很重要的一点是通过不同的品饮方式和饮茶习俗表现出来的。

而中国不同地区、不同民族的各种品饮方式和饮茶习俗又往往同当地的自然环境、生活方式、传统习俗有着千丝万缕的联系。

此外，这一章还介绍了茶礼。

第三章茶馆文化，分别从历史和地域两个角度介绍了茶馆文化。

茶馆不仅仅是一个简单的喝茶的场所，也是由茶而形成的一个文化聚集地。

在不同时期和不同地域，茶馆曾具有多种的文化元素。

第四章中国茶具。

之所以把茶具单设一章，是因为从《茶经》开始就高度重视茶具在饮茶艺术化中的作用，而且不同的茶叶，要求不同的茶具。

在不同的历史时期因为人们对茶的品饮方式不同，也造成了茶具的不同。

在长期的历史发展中，茶具发展成一个庞大的家族，在茶文化中构成了一个相对独立的审美对象。

第五章中国茶文化的美学意韵。

饮茶作为一门艺术，最主要的一点是它形成了自己独特而丰富的美学意韵。

这一章是全书中理论色彩最强的一章。

<<茶文化学>>

第六章外国茶文化，主要讲两大部分内容，一是茶叶由中国向国外的传播，二是讲国外茶文化的特点。

由以上对各章内容的简单介绍可以看出，我们是按照由外而内，由中国到外国这样一个大致的脉络来结构此书的。

我们固然也是考虑到了学生的接受，但更主要的是我们认为茶文化不能脱离开具体的现象去进行抽象的理论阐发。

所以我们对茶文化发展的历史脉络的考察，对茶文化的理论思考都是通过介绍茶文化现象的方式加以表述的。

<<茶文化学>>

书籍目录

第一章 茶叶基础知识	第一节 茶叶的种类	一、茶类的形成与发展	二、茶叶的分类	三、茶叶之名
	第二节 名茶	一、名茶概述	二、历史名茶简介	三、现代名茶简介
	第三节 中国部分名茶简介	第四节 茶叶品质鉴评	一、茶叶审评方法	二、茶叶审评程序
			三、茶叶审评项目	四、茶叶的鉴别
			第五节 茶叶贮藏保鲜	一、影响贮藏茶叶品质变化的环境条件
				二、茶叶的贮藏保鲜方法
第二章 品饮方式和饮茶习俗	第一节 汉族的品饮方式及饮茶习俗	一、汉族品饮方式的变化	二、汉族不同区域的饮茶习俗和品饮方式之间的关系	第二节 少数民族的品饮方式及饮茶习俗
		一、以黑茶为主的少数民族的饮茶方式	二、西南地区的少数民族的饮茶方式	三、其他地区的少数民族的饮茶方式
		第三节 清饮和调饮的比较	一、从调饮到清饮的演变	二、清饮的各种方式
		三、调饮在今天的延续	第四节 茶礼	一、宫廷茶礼
		二、文人茶礼	三、民间茶礼	第三章 茶馆文化
		第一节 茶馆的历史与文化	一、唐代茶馆的出现	二、宋代茶馆文化的兴盛
		三、元代茶馆	四、明清茶馆	五、近现代茶馆文化的演变
		第二节 区域文化中的茶馆文明	一、四川茶馆	二、杭州茶馆
		三、广东茶馆	四、北京茶馆	第四章 中国茶具
		第一节 古代茶具的起源	一、饮食器具的产生	二、专用茶具的确立
		第二节 茶具的演变	一、唐代茶具制造及宫廷茶具	二、宋代茶具
		三、元明茶具	四、清代茶具	第五章 中国茶文化的美学意韵
		第一节 茶作为审美对象	一、茶叶之美	二、茶汤与茶具——天作之美
		第二节 茶艺：日常生活的艺术化和审美化	一、茶艺与茶道的观念	二、中国茶艺的发展历程
		三、茶艺与茶道的美学	四、诗僧皎然的美学观	第三节 中国民间茶文化
		一、现代采茶戏	二、茶俗与茶歌	三、茶马古道：壮美的汉藏文化史诗
		四、茶馆折射出的艺术人文世界	第四节 文人茶的美学意蕴	一、文人茶史小考
		二、文人茶与诗与文	第五节 人生恰如一道茶	第六章 外国茶文化
		第一节 中国茶叶对外传播路径	一、丝绸之路与茶叶传播	二、茶马古道与茶叶传播
		三、茶叶之路与茶叶传播	四、海上茶路与茶叶传播	第二节 近代中外茶叶贸易格局之变迁
		一、19世纪中期之前的茶叶贸易	二、19世纪中期至第二次世界大战爆发：由盛而衰的时期	三、第二次世界大战后的格局
		四、现代茶叶贸易的发展	第三节 国外茶文化的特点	一、日本
		二、韩国	三、英国	四、俄罗斯
		五、印度	六、其他国家的茶文化特色	第四节 中外茶文化底蕴的思考
		一、作为文化交流形式的茶文化传播	二、作为经济贸易形式的茶文化传播	三、现代社会中的茶文化之发展主要参考文献后记

<<茶文化学>>

章节摘录

二、茶叶的分类中国制茶历史悠久，创造出的茶叶种类繁多。

对众多茶叶进行分门别类，前人做了很多有益的工作。

但到目前为止，还未找到一种完善的为国内外普遍接受的茶叶分类方法。

在综合各种茶叶分类方法的基础上，中国农科院茶叶研究所研究员陈启坤提出了将中国茶叶分为基本茶类和再加工茶类这两大类的分类方法。

此法既简明扼要，又符合表明茶叶制法的系统性并结合茶叶品质的系统性的分类原则，故本书按此分类系统对各种茶叶种类进行介绍。

另外，在实际生活中，人们常出于生产、销售、管理和消费等需要，对茶叶作各种各样适用性分类，为使读者对茶叶种类有较全面的了解，在此以“民间应用型分类”为标题对这些茶类也逐一进行简介。

（一）基本茶类基本茶类包括由鲜叶经过各种传统工艺方法的初加工及精加工后而成的所有茶叶。

对这些茶叶，按其初加工工艺方法的不同，以及加工中茶叶多酚类物质的氧化聚合程度由浅入深变化的系统性，可分为六大茶类，即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶（青茶）与红茶。

1. 绿茶绿茶的基本加工工序为：鲜叶—杀青—揉捻—干燥。

其中，杀青是形成绿茶品质特征的关键工序。

鲜叶经过高温杀青，破坏了茶叶内源酶活性，抑制了茶多酚的氧化反应和叶绿素被过多破坏，使制成的茶叶呈现出绿茶特有的绿色绿汤、清香爽口的品质特点。

由于酶活性被破坏，茶多酚被更多地保留下来，同时维生素c也较少被破坏。

据测定，绿茶中的茶多酚和维生素c含量比其他茶类都要高许多。

从营养保健功效来看，可以说在六大茶类中，绿茶是最好的。

绿茶在我国制茶历史上是出现最早的茶类，发展到今天，它仍是我国产、销量最大，消费人口最多的茶类。

全国20个产茶省（区）都生产绿茶，产量最多的是浙江、安徽、江西、湖南、四川、湖北、江苏等省。

同时，绿茶也是我国出口的主要茶类之一。

每年出口数万吨，占世界茶叶市场绿茶贸易量的70%左右。

从茶叶品目来看，绿茶也是六大茶类中品目最多的茶类。

因杀青、干燥方法的不同，以及成品茶外形的不同，绿茶可分为很多种。

（1）按加工过程中杀青方式不同，绿茶可分为蒸青绿茶与炒青绿茶。

蒸青绿茶在加工中是利用高温蒸汽进行杀青。

这是一种最古老的绿茶。

现代蒸青绿茶是日本在我国古代蒸青绿茶制作工艺基础上改进而成的。

其成品茶具有干茶、汤色、叶底三绿的特点，但其香气较沉闷，并带有青气，涩味较重，不如炒青绿茶鲜爽，不适合大多数中国消费者的口味。

后记

本书编者的分工如下：徐晓村拟定全书的体例，各章节的目录及编写要求，撰写序和后记，并最后审读全书书稿。

单虹丽编写第一章《茶叶基础知识》卢兆彤编写第二章《品饮方式和饮茶习俗》王伟编写第三章《茶馆文化》，第四章《中国茶具》，编写全书的参考书目及进行史料审核。

李焕征编写第五章《中国茶文化的美学意韵》李红艳编写第六章《外国茶文化》本书是应首都经济贸易大学出版社王猛编辑的提议而编写的。

没有他的提议我们也许就不会编写这样一本书，这是特别值得我们感谢的。

本书的责任编辑赵杰对书稿提出了不少有价值的修改意见，同时在编辑过程始终以一种一丝不苟的工作态度审阅全书，改正了原稿中不少笔误或错误。

他的这种工作态度和对本书所做出的实际帮助都是让我们感动的，特予此谢之。

此外，艺鸿茶道的陈艺鸿女士为本书的撰写提供了大批参考资料，也一并在此致谢。

<<茶文化学>>

媒体关注与评论

虽然，会茶而立器具，不过言客款话而已，大抵亦有其说焉凡鸾俦鹤侣，骚人羽客，皆能志绝尘境，栖神物外，不伍于世流，不污于时俗，或会于泉石之间，或处于松林之下，或对皓月清风，或作明窗静牖，乃与客清谈款话，探虚玄而参造化，清心神而出尘表。

——朱权《茶谱》

<<茶文化学>>

编辑推荐

《茶文化学》由首都经济贸易大学出版社出版。

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>