

# 《茶文化概论与茶艺实训》

## 图书基本信息

书名：《茶文化概论与茶艺实训》

13位ISBN编号：9787512101685

10位ISBN编号：7512101686

出版时间：2010-8

出版社：北京交通大学

作者：贾红文//赵艳红

页数：208

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《茶文化概论与茶艺实训》

## 前言

我国是最早发现和利用茶叶的国家，是茶文化的发祥地。茶文化的内涵十分丰富，涉及科技教育、文化艺术、医学保健、历史考古、经济贸易、餐饮旅游等学科与行业。如今饮茶风尚遍及全球，为世界人们所喜爱。在中国，茶既是日常生活的必需品，又是精神文明的媒介物。人们视茶为生活的享受、健身的饮料、友谊的纽带。随着我国经济、文化的繁荣，人们生活质量的提高，茶文化在全国各地掀起了热潮，茶艺馆、茶座蓬勃出现在祖国的大江南北。现代科学技术的发展，使得茶叶对人体健康的奇特功效和茶叶的文化价值进一步被阐明和发现。茶在人们生活中的地位，更为世人所注目。在忙碌的工作中人们更加注重健康的饮食，追求高品质的生活内容，茶成为了人们生活中不可缺少的饮品。继承并发扬我国传统的茶文化，需要新时代青年人掌握丰富的茶文化知识，科学而高雅的饮茶方式已经走进了寻常百姓家。人们渴望更多地懂得我们民族传统的茶文化，社会也需要大量符合规范的茶艺服务人员。对于爱茶的人来说，只懂得如何泡好茶是远远不够的，要使自己成为全面了解茶文化的茶人，使泡茶成为一门具有审美价值的艺术，为祖国茶文化传播及发扬光大作出贡献，就需要扩大知识面，提高自己的茶艺技能。本书可以在此方面供学习选用。《茶文化概论与茶艺实训》是集体智慧的结晶，参编者都是热爱茶文化并长期从事茶文化研究及课程教学的专业人员。保定职业技术学院贾红文副教授撰写了第1章、第6章、第11章，保定女子职业中专白雪教师编写了第2章、第7章、第9章、第10章，河北农业大学赵艳红副教授编写了第3章、第4章、第8章，河北大学宋永生教授编写了第5章。最后由贾红文完成全书的统稿工作。本书在编写过程中，参阅了大量的专著和书籍，在此对被参考和借鉴书籍、资料的作者深表谢意。书中优质名茶的彩页图片由保定市竹雨轩茶庄倾情提供，礼仪模特由保定职业技术学院旅游管理专业赵锡妹示范，图片由摄影师张斌先生拍摄。在此，我们致以衷心的感谢！

# 《茶文化概论与茶艺实训》

## 内容概要

《茶文化概论与茶艺实训》分上、下两篇。上篇注重茶文化基础知识的学习，下篇侧重实用技能的训练。全书内容包括茶文化历史、茶类知识、茶具鉴赏、择茶用水、茶与健康、茶道的形成与表现、茶与文学艺术、茶的沏泡艺术等。内容充实，知识面宽，实用性强，适用于旅游酒店管理类、人文管理类、茶艺专业及茶艺爱好者学习，也可作为茶艺师职业资格培训考试用书。

# 《茶文化概论与茶艺实训》

## 书籍目录

上篇第1章 茶之源流 1.1 茶的起源 1.1.1 茶树的发现和利用 1.1.2 茶的称谓 1.1.3 茶的传播 1.2 饮茶方式的演变 1.2.1 从生食到粗放煮饮 1.2.2 饮茶伊始 1.2.3 细煎慢品 1.3 茶文化简史 1.3.1 汉魏六朝——中华茶文化的酝酿 1.3.2 唐代——中华茶文化的第一个高峰 1.3.3 宋代——中华茶文化的第二个高峰 1.3.4 明代——中华茶文化的第三个高峰 1.3.5 当代——中华茶文化第四个高峰的开始 1.4 茶艺的概念 1.4.1 茶艺的定义和范围 1.4.2 茶艺的内容 1.4.3 茶艺、茶俗、茶道与茶文化 1.4.4 学习茶艺的意义 本章小结 思考与练习 实践活动第2章 草木英华 2.1 茶树基础知识 2.1.1 茶树的形态特征 2.1.2 茶树的生长环境 2.2 茶叶的生产与制作 2.2.1 制茶工艺的发展历史 2.2.2 影响茶叶品质的主要因素 2.2.3 茶叶的制作 2.3 茶叶的分类 2.3.1 基本茶类 2.3.2 再加工茶类 2.4 中国名茶 2.4.1 名茶的特点 2.4.2 名茶的分类 2.4.3 中国现代茶区分布 2.4.4 中国十大名茶 本章小结 思考与练习 实践活动第3章 择器选陶 3.1 茶具——千姿百态玉玲珑 3.1.1 陶土茶具——流露韵致 3.1.2 瓷器茶具——张扬风格 3.1.3 竹木茶具——新颖别致 3.1.4 玻璃茶具——晶莹剔透 3.1.5 漆器茶具——鲜丽夺目 3.1.6 金属茶具——雍容华贵 3.2 紫砂茶具——紫泥清韵 3.2.1 紫砂泥——果备五色，烂若披锦 3.2.2 壶与人——紫砂风情 3.2.3 紫砂茗壶造型——千变万化 3.2.4 紫砂茗壶鉴赏 3.3 茶具选配——红花绿叶，相映生辉 3.3.1 因茶选具 .....第4章 烹茗论泉第5章 茶与健康第6章 精行修德论茶道第7章 缤纷茶文化下篇 茶艺实训第8章 茶艺礼仪第9章 行茶技艺第10章 茶席设计第11章 常见茶类行茶法参考文献

## 章节摘录

插图：1.1.1 茶树的发现和利用茶树是多年生常绿木本植物。传说是“发乎于神农，闻于鲁周公”。茶最初是作为药用，后来发展成为饮料。《神农本草经》（约成于汉朝）中记述了“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”的传说，其中“茶”即“荼”，这是我国最早发现和利用茶叶的记载。在我国，人们一谈起茶的起源，都将神农列为第一个发现和利用茶的人。1.神农的传说 相传神农时代（约公元前2700年），神农是个很奇特的人，他有一个水晶般透明的肚子，吃下什么东西，在胃肠里可以看得清清楚楚。那时候，人们还不会用火烧东西吃，吃的花草、野果、虫鱼、禽兽之类都是生吞活咽的，因此，人们经常闹病。神农为了解除人们的疾苦，就决心利用自己特殊的肚子把看到的植物都试尝一遍，看看这些植物在肚子里的变化，以便让人们知道哪些植物无毒可以吃，哪些有毒不能吃。这样，他就开始试尝百草。当他尝到一种开着白色花朵的树上的嫩叶时，发现这种绿叶真奇怪，一吃到肚子里，就从上到下，从下到上，到处流动洗涤，好似在肚子里检查什么，把胃肠洗涤得干干净净，他就称这种绿叶为“查”。以后人们又把“查”说成了“茶”。神农成年累月地跋山涉水，试尝百草，每天都得中毒几次，全靠茶来解救。后来，他见到一株开着黄色小花的草，那花萼在一张一合地动着。他感到好奇，就把那叶子放在嘴里慢慢咀嚼，一会儿，感到肚子很难受，还未来得及吃茶叶，肚肠就一节节地断开了。神农就这样为拯救人类牺牲了自己。于是，人们称这种草为“断肠草”。常言道：“神农尝药千千万，可治不了断肠伤。”这虽然是个传说，但也可以看出，现在的农业和医学是千千万万前人用血汗和生命换来的。在原始社会，人们为了求生存，必须与饥饿和疾病作长期艰苦的斗争。原始农业和医学的建立，绝不是某一时期、某一一人所能完成的，而是千千万万劳动人民经过长期实践的结果。后人因崇敬、纪念农业和医学发现者的功绩，特地塑造了神农氏这样一个偶像。这正如传说中“构木为巢，以避群害”的有巢氏，“钻燧取火，以化腥臊”的燧人氏和“结绳而为网罟，以佃以渔”的伏羲氏一样，是完全可以理解的。《神农本草经》书云：“茶叶味苦寒，久服安心益气，轻身耐劳。”还记载茶叶可以医头肿、膀胱病、受寒发热、胸部发炎，又能止渴兴奋，使心境爽适。可以有把握地说，至少在战国时代，茶叶作为一种药物，已为人们所了解。可见，我国人民有着悠久的茶文化史。

# 《茶文化概论与茶艺实训》

## 编辑推荐

《茶文化概论与茶艺实训》：21世纪高职高专规划教材·旅游酒店类系列

# 《茶文化概论与茶艺实训》

## 精彩短评

- 1、该书介绍了茶的起源，茶艺、茶文化形成、发展的历史，茶的营养价值、保健作用，胪列了与茶相关的水、器、诗、书的方面的知识，阅之对茶、茶艺、茶文化等能有比较全面的认识，也可视作对茶及茶文化的入门之书。另外，作为规划教材，于每章前还明确学习目标，其后加以小结，并设计思考题和练习题。
- 2、中规中矩的教材。不错的。
- 3、头天晚上定的，第二天就收到了，速度很快，东西也非常好，没有折页，很开心
- 4、将茶艺与文化融入一起，让初学者易懂。
- 5、这种书刚刚适合我这种初级学员，一看就懂，介绍的也很详细，值得推荐
- 6、这本书很实用哦，茶艺的一些知识很有用
- 7、学习茶文化的入门级图书
- 8、详细的介绍了茶文化，清晰了自己以往的很多概念，谢谢！增加了自己很多关于茶得知识
- 9、和同类的书，内容差不多

# 《茶文化概论与茶艺实训》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)