

中华茶艺

主编

丁以寿

副主编

蔡荣章

黄友谊



安徽教育出版社




中华茶艺

ZHONGHUA CHAYI

主 编 丁以寿

副主编 蔡荣章 黄友谊

 安徽教育出版社

图书在版编目(CIP)数据

中华茶艺 / 丁以寿主编. —合肥: 安徽教育出版社,
2008. 9
ISBN 978-7-5336-5123-7

I. 中… II. 丁… III. 茶—文化史—中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 136910 号

责任编辑:周大勤
装帧设计:许海波

出版发行:安徽教育出版社

地 址:合肥市繁华大道西路 398 号
邮 编:230601
网 址:<http://www.ahep.com.cn>
经 销:新华书店
排 版:安徽创艺彩色制版有限责任公司
印 刷:合肥中德印刷培训中心印刷厂

开 本:650mm×960mm 1/16
印 张:19
字 数:330 000
版 次:2008 年 9 月第 1 版 2008 年 9 月第 1 次印刷
印 数:2 000
定 价:58.00 元

发现印装质量问题,影响阅读,请与我社出版科联系调换
电 话:(0551)3683078

茶文化系列教材编委会

主任:夏 涛

(以下按姓氏笔画为序)

副主任:丁以寿 关剑平 蔡荣章

委员:丁以寿 华再欣 关剑平 阮逸明

陈玉琼 房婉萍 郭桂义 夏 涛

陶德臣 黄友谊 黄 阳 章传政

董学友 葛晋纲 蔡荣章 谭新东

《中华茶艺》编写人员及单位

主 编：丁以寿(安徽农业大学)

副主编：蔡荣章(漳州天福茶职业技术学院)

黄友谊(华中农业大学)

编 者(按姓氏笔画排序)：

丁以寿(安徽农业大学)

华再欣(安徽农业大学)

陈玉琼(华中农业大学)

房婉萍(南京农业大学)

黄友谊(华中农业大学)

黄 阳(江苏农林职业技术学院)

董学友(上饶职业技术学院)

蔡荣章(漳州天福茶职业技术学院)

谭新东(华南农业大学)

前 言

20世纪80年代以来,中华茶文化重新走上了复兴之路。关于中华茶文化的研究和普及推广活动开展得如火如荼,有力地促进了茶学学科和茶产业的发展。不仅如此,中华茶文化在促进四个文明建设以及和谐社会建设方面,也发挥了积极作用。由于历史的原因,茶文化教育滞后,使得茶文化人才相对缺乏,从而制约着茶文化研究和茶文化普及推广活动的深入开展。时代呼唤茶文化人才,社会急需茶文化人才。人才的培养离不开教育,当时代跨进21世纪,茶文化教育乘势而起、与时俱进。

2004年9月,安徽农业大学茶业系向安徽省教育厅申办茶艺高职专业。安徽省教育厅组织专家经过论证,批准设立茶艺高职专业,并于2005年秋季开始招生。在此之前,虽然有些中专学校和职业中学已办有茶艺专业,但作为大学层次的茶艺专业在我国还是首次创办。就在安徽农业大学创办茶艺高职专业前后,一些高校也设立了高职高专层次的茶文化专业,还有一些高校在茶学本科专业中设立了茶艺或茶文化专业方向。近年来,陆续又有一些高校新办了茶艺专业或茶文化专业,茶艺和茶文化类专业目前已成为我国高等教育中新兴的热门专业。

由于是新专业,课程建设和教材建设便是当务之急。目前,茶艺和茶文化类的高职高专层次专业教材在我国可谓空白。有鉴于此,2005年10月,安徽农业大学茶艺专业教师向安徽教育出版社申报了茶文化系列教材出版计划项目,得到了出版社的大力支持。同年11月,安徽教育出版社组织专家进行了论证,同意出版,并建议由安徽农业大学与国内设立茶学、茶艺、茶文化专业的高等学校联合编写。

2006年1月,安徽教育出版社和安徽农业大学有关人员举行了教材编写工作预备会,确定了茶文化系列教材的书目和教材的定位,并决定分期分批出版。首批编写出版《中华茶道》、《中华茶史》、《中华茶艺》三种教材,以后陆续推出《中华茶文化概论》、《中华茶文学艺术》、《中华茶文化典籍导读》、《中华茶具》、《茶席设计和茶会组织》、《茶馆经营和管理》、《外国茶文化》、《茶艺实用英语》等其他教材。在安徽教育出版社高等教育编辑部的积极努力下,2006年11月,启动了茶文化系列教材编写工作,由安

徽农业大学牵头,邀请有关院校相关专业教师联合编写,并于2006年12月在合肥召开了首批三种教材的组稿会。各校教师在接受任务后,克服资料不足等种种困难,排除事务干扰,按时、按质、按量地完成了初稿,又经多次修改,现在第一批三种教材即将出版。在此,特别感谢安徽教育出版社以及所有参编学校对我们工作的大力支持!

茶文化系列教材的陆续出版,不仅填补了我国茶艺和茶文化类专业教材的空白,为茶文化教育提供有力的保障,同时也将会促进茶文化研究的深入开展,为茶文化学科建设添砖加瓦,进一步向全社会推广、传播茶文化知识。本系列教材既可作为茶学、茶艺、茶文化及相关专业的专业课教材,大学生文化素质教育教材,茶业职业培训参考教材,也可作为面向社会大众的茶文化科学读本。

但由于编者水平有限、编写时间紧迫,教材中错误之处在所难免,欢迎广大教师、学生、读者批评指正,我们不胜感谢!

茶文化系列教材编委会

目 录

绪 论	1
上篇 中华茶艺基础知识	5
第一章 茶艺概念	7
第一节 “茶艺”一词溯源	7
第二节 众说纷纭的茶艺	8
第三节 茶艺定义	10
第四节 茶艺与茶道、茶俗、泡茶	11
第五节 茶艺分类	13
第二章 草木英华	16
第一节 绿茶类	17
第二节 青茶(乌龙茶)类	19
第三节 红茶类	21
第四节 黄茶 黑茶 白茶	24
第五节 再加工茶类	27
第三章 器择陶简	30
第一节 茶具的演变和发展	30
第二节 瓷质茶具	32
第三节 紫砂茶具	36
第四节 金属及其他茶具	40
第五节 茶具选配	43
第四章 择水候汤	53
第一节 鉴泉择水	53
第二节 名泉佳水	61
第三节 取火候汤	65
第五章 茶席设计	67
第一节 茶席概念	67
第二节 泡茶席的功能与配备	69
第三节 茶室和茶庭的功能与配备	70

第四节	茶席上的四艺	73
第五节	茶席设计实例	76
第六章	茶艺礼仪	85
第一节	礼节	85
第二节	仪容	90
第三节	仪态	94
第七章	茶艺美学	102
第一节	中华茶艺美学形成与发展	102
第二节	中华茶艺美学特征	104
第八章	茶艺编创	114
第一节	茶艺编创的基本原则	114
第二节	茶艺编创的基本环节	117
第九章	茶艺史略	128
第一节	茶艺萌芽	128
第二节	唐五代茶艺	129
第三节	宋元茶艺	133
第四节	明清茶艺	136
第五节	当代茶艺	140
第十章	茶艺的传播	142
第一节	亚洲茶艺	142
第二节	欧洲茶艺	156
第三节	非洲茶艺	160
第四节	美洲茶艺	161
下篇	中华茶艺技能实践	165
第十一章	习茶技艺	167
第一节	习茶基本手法	167
第二节	习茶基本程式	186
第十二章	基本茶艺(上)	195
第一节	玻璃杯泡法茶艺	195
第二节	盖碗泡法茶艺	201
第三节	壶泡法茶艺	206
第十三章	基本茶艺(下)	210
第一节	壶杯泡法工夫茶艺	211

第二节	壶盅泡法工夫茶艺·····	218
第三节	碗杯泡法工夫茶艺·····	238
第四节	碗盅泡法工夫茶艺·····	243
第十四章	调饮茶艺·····	251
第一节	牛奶红茶茶艺·····	251
第二节	果汁红茶茶艺·····	256
第三节	冰茶茶艺·····	257
第四节	柠檬冰红茶茶艺·····	260
第五节	配料茶茶艺·····	262
第十五章	民俗茶艺·····	266
第一节	汉族民俗茶艺·····	266
第二节	少数民族民俗茶艺·····	270
附录	国家职业标准——茶艺师·····	281
参考文献	·····	292
后 记	·····	295

绪 论

一 中华茶艺概述

茶艺是饮茶的艺术,是一门生活艺术。起源于中国的茶艺,后来传播到世界各地,并与各国地区的文化结合,形成各具特色的茶艺。茶艺是中国人关于生活艺术的伟大发明,是中国人对世界文明的伟大贡献。

中国人发现茶和利用茶的年代久远,对茶的利用历经了食用、药用、饮用的不同发展阶段。西汉宣帝时,王褒《僮约》规定家中来了客人要“烹茶尽具”,所以说中国饮茶不晚于西汉,距今已有两千多年。两晋南北朝时期,“芳茶冠六清,溢味播九区”(张载《登成都白菟楼》),饮茶遍及全国,上至帝王将相,下达平民百姓,中及文人士大夫和佛道教徒,中国的饮茶习俗终于形成,中华茶艺亦于此萌芽和酝酿。至中唐,陆羽著《茶经》,标志着茶艺的形成,尔后煎茶茶艺在中晚唐广为流行。宋元时期,以蔡襄《茶录》和赵佶《大观茶论》为代表的点茶茶艺取代煎茶茶艺占据主流。明代中叶以后,以张源《茶录》和许次纾《茶疏》为代表的泡茶茶艺兴起并取代点茶茶艺。泡茶茶艺不仅影响中国茶艺至今,也对全世界的茶艺产生持久的影响。煮茶茶艺在中国历史上居于支流,影响不大。

当代,中华茶艺得到全面的复兴。茶艺表演时常可见,茶艺比赛此起彼伏,对茶艺的理论探索和实践成为茶文化的主流。茶艺馆如雨后春笋般地涌现,遍布都市城镇的大街小巷,成为当代茶产业发展中的靓丽风景。国家劳动和社会保障部于1998年将茶艺师列入国家职业大典,茶艺师这一新兴职业走上当代中国社会舞台。2001年,国家劳动和社会保障部又颁布了《国家职业标准·茶艺师》,进一步引导、规范茶艺师职业的健康发展。中华茶艺历久弥新,充满活力,在当代呈现出百花齐放的良好局面。

中华茶艺萌芽于晋,酝酿于两晋南北朝,形成于中唐,发展于宋明,衰于近现代,复兴于20世纪80年代以来。

二 中华茶艺的地位和功用

(一) 中华茶艺的地位

1. 中华茶艺是中华茶文化的基础

茶文化在本质上是饮茶文化,是围绕着茶被品饮过程中形成的各种文化现象的集合体。茶文化形成的基础是茶艺及茶俗,茶艺偏于优雅,茶俗偏于世俗,两者共同构成了茶文化的基础。

茶艺是茶道最基本的构成要素,茶文学和茶艺术也往往是对茶艺反映和的表现。从一定意义上来说,茶文化最基本的内容就是茶艺文化。

学习茶文化,最基本的是要学习茶艺。掌握了茶艺,也就掌握了茶文化的根本基础。

2. 中华茶艺是中华文化的有机组成部分

中华茶艺集中国美学、文学、琴棋书画、插花、服装等于一体,融合了中国传统文化艺术的诸多方面,是综合性的艺术。中华茶艺是中国人的生活艺术,是典型的中国文化,是中华文化的有机组成部分,堪称是中华文化的一个代表方面。学习茶艺,就是学习中华传统文化。弘扬茶艺,就是弘扬中华传统文化。

(二) 中华茶艺的功用

1. 美化生活

“喝茶当于瓦屋纸窗之下,清泉绿茶,用素雅的陶瓷茶具,同二三人同饮,得半日之闲,可抵上十年尘梦。”(周作人《喝茶》)饮茶本是日常生活中的平常之事,属于开门七件事之一。但是中国人却把它发展成一门生活艺术,极大地美化了我们的生活,使得日常生活艺术化,充满诗情画意。

2. 陶冶性情

“一杯之后,再试一二杯,令人释躁平矜,怡情悦性。”(袁枚《随园食单·茶酒单·武夷茶》)饮茶不仅能怡情,也能养性、修性,陶冶人的性情。

“夫予论茶四妙:曰湛,曰幽,曰灵,曰远。用以澡吾根器,美吾智意,改吾闻见,导吾杳冥。”(杜浚《茶喜》诗序言)茶有四个美妙的特性。“湛”者精湛、深湛,“幽”者幽静、幽深,“灵”者灵妙、灵动,“远”者高远、玄远、旷远。湛、幽、灵、远实际上是审美艺术境界,这四者都与饮茶时物质的需求无关。“澡吾根器”乃指清心、爽神、涤虑。“美吾智意”是说可以使智识、情志更完美。茶艺能调节情志,净化心灵,陶冶性情。

3. 提高素质

茶艺及茶艺文化,涉及多方面的文化艺术。通过学习茶艺,能使我们了解中华民族优秀传统文化,掌握茶的冲泡和品赏艺术,有助于我们提高文化艺术素质,特别是人文素质、综合素质。

三 《中华茶艺》的性质、内容体系和学习方法

(一)《中华茶艺》课程性质

茶学包含茶的自然科学、茶的社会科学、茶的人文科学,而茶文化属于茶的人文和社会科学,是茶学的组成部分,是茶学的分支学科。茶艺是茶文化的基础,因而也是茶学的分支学科之一。

《中华茶艺》是属于茶文化类课程中的一门骨干课程。一般作为茶艺、茶文化类专业的专业必修课,茶学类专业的专业必修课或选修课,以及大学生文化素质教育公选课。

(二)《中华茶艺》课程内容体系

本课程由中华茶艺基础和中华茶艺实践两部分组成。

1. 中华茶艺基础知识

这一部分内容共有十章。在第一章“茶艺概念”里首先追溯茶艺一词的渊源,在分析当代的一些不同的茶艺定义后,给出本书的茶艺定义,并对茶艺与茶道、茶俗、泡茶的联系与区别进行阐述。最后对茶艺的分类进行探讨,提出六层次的分类原则。在第二章“草木英华”、第三章“器择陶简”、第四章“择水候汤”里简要论述了茶艺的茶、器、水、火四要素。在第五章“茶席设计”介绍了茶艺的准备——茶席设计特点。在第六章“茶艺礼仪”里介绍了茶艺师的礼节、仪容、仪态。在第七章“茶艺美学”里介绍了中华茶艺美学特征。在第八章“茶艺编创”中介绍茶艺编创的基本原则和基本环节。在第九章“茶艺史略”里简要介绍了中华茶艺形成和发展的历史。在第十章“茶艺的传播”里简要介绍了外国茶艺。

2. 中华茶艺实践

茶艺实践是本课程的特点和重点,包括校内的课堂实训和校外的实习。通过茶艺实践,掌握各种形式的茶艺技能。这一部分内容有五章。第十一章“习茶技艺”是关于习茶的基本手法和基本程式的技艺。第十二章和第十三章是关于中华茶艺最基本的壶泡法茶艺、盖碗泡法茶艺、玻璃杯泡法茶艺和工夫茶艺的操作技艺。第十四章是关于牛奶红茶、果汁红茶、冰红茶、配料茶等调饮茶艺的技艺。第十五章是关于汉族和少数民族的一些代表性的民俗茶艺技艺。

(三)《中华茶艺》课程学习方法

1. 茶艺理论学习和茶艺实践相结合

本课程是一门理论和实践相结合的课程,以茶艺实践为主,但也不废理论讲授。提倡知行合一,即知即行。不仅在教学中实践,而且提倡在平时的日常生活中随时实践,将茶艺落实于日常生活之中,在日常生活中时时实践。

2. 学习茶艺与学习相关文化艺术相结合

中华茶艺集中国美学、文学、音乐、书画、插花、服装等文化艺术于一体,融合了中华传统文化艺术的诸多方面。因此,要想学好中华茶艺这门课程,可谓“工夫在茶外”。只有广泛涉猎与茶艺相关的中华传统文化艺术,才能触类旁通,从而掌握好中华茶艺。

上 篇

中华茶艺基础知识

第一章 茶艺概念

当代的“茶艺”一词是由台湾茶人在 20 世纪 70 年代后期提出的,目前已被海峡两岸茶文化界所广泛认同、接受。由于茶艺是新名词、新概念,所以当前对茶艺概念的理解却存在一定程度的混乱,可谓众说纷纭。但是,茶艺及茶文化界的主流视茶艺是一门饮茶的艺术。

第一节 “茶艺”一词溯源

中华茶艺古已有之,很长时间里,中华茶艺有实无名。其实,中国古代的一些茶书,如唐代的陆羽《茶经》,宋代的蔡襄《茶录》、赵佶《大观茶论》,明代的朱权《茶谱》、张源《茶录》、许次纾《茶疏》等,对古代中华茶艺技艺有着详细具体的记录。中国古代虽无“茶艺”一词,但有一些与茶艺相近的词语或表述。

“越人遗我剡溪茗,采得金芽爨金鼎。素瓷雪色缥沫香,何似诸仙琼蕊浆”。“一饮涤昏寐,情思爽朗满天地;再饮清我神,忽如飞雨洒轻尘;三饮便得道,何须苦心破烦恼”。“孰知茶道全尔真,唯有丹丘得如此”。(释皎然《饮茶歌请崔石使君》)皎然的“茶道”,是“饮茶之道”和“饮茶修道”的统一,将修行落实于饮茶艺术之中,艺不离道,道不离艺,由艺而进道。皎然的“茶道”兼有“饮茶之道”即“饮茶之艺”之义。

“楚人陆鸿渐为《茶论》,说茶之功效,并煎茶、炙茶之法。造茶具二十四事,以都统笼贮之。远近倾慕,好事者家藏一副。有常伯熊者,又因鸿渐之论广润色之。于是茶道大行,王公朝士无不饮者。”(封演《封氏闻见记》卷六饮茶)“王公朝士无不饮茶者”的“茶道”,当属“饮茶之道”,亦即“饮茶之艺”。陆羽《茶经》“四之器”、“五之煮”记煎茶二十四器并煎茶之法,对唐代流行的煎茶茶艺有详细的描述。陆羽是中华茶艺及茶道的奠基人。

“吴僧文了善烹茶。游荆南,高保勉白于季兴,延置紫云庵,日试其艺。保勉父子呼为汤神。”(陶谷《荈茗录·乳妖》)文了善烹茶,人称汤神,娴于注汤点茶,其“艺”当为“烹茶之艺”。又记:“饌茶而幻出物象于汤面