

十二五

21世纪高职高专规划新教材

旅游类

# 茶文化与茶艺

谷静敏 高雁南 主编

国家行政学院出版社

十五

21世纪高职高专规划新教材

旅游类

# 茶文化与茶艺

谷静敏 高雁南 主编

常州大学图书馆  
藏书章

国家行政学院出版社

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

茶文化与茶艺 / 谷静敏, 高雁南主编. —北京: 国家行政学院出版社, 2012. 12

ISBN 978-7-5150-0613-0

I. ①茶… II. ①谷 …②高… III. ① 茶叶—文化—  
中国 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 299439 号

书 名 茶文化与茶艺

主 编 谷静敏 高雁南

责任编辑 李少军

出版发行 国家行政学院出版社

(北京市海淀区长春桥路6号 100089)

电 话 (010) 68920640 68929037

编 辑 部 (010) 68928745

经 销 新华书店

印 刷 北京振兴源印刷有限公司

版 次 2013 年 1 月北京第 1 版

印 次 2013 年 1 月北京第 1 次印刷

开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/16

印 张 17.5

字 数 290 千字

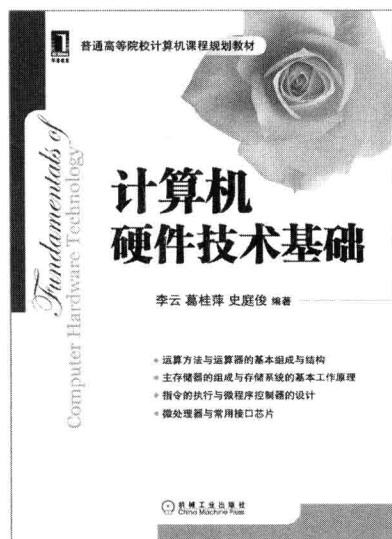
书 号 ISBN 978-7-5150-0613-0

定 价 28.00 元

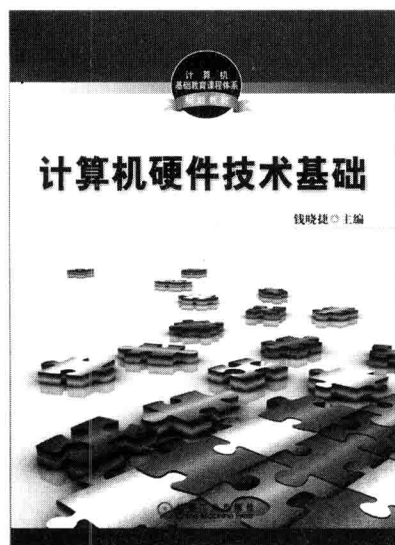
# 相关图书



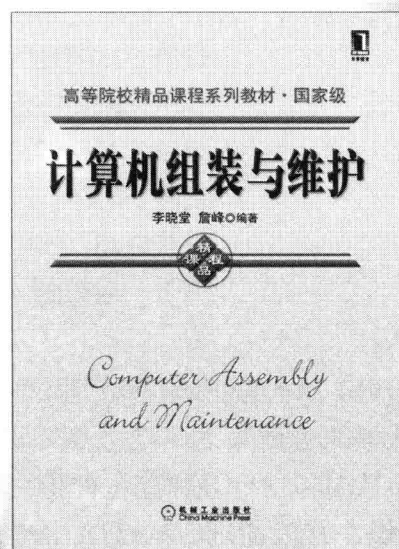
彭小刚 白鉴聪 李俊峰 等编著  
出版时间：2011  
ISBN：978-7-111-35632-5  
定价：35.00



李云 等编著  
出版时间：2011  
ISBN：7-111-33090-5  
定价：30.00



钱晓捷 编著  
出版时间：2010  
ISBN：987-7-111-29105-3  
定价：29.80



詹峰 李晓堂 等编著  
出版时间：2009  
ISBN：978-7-111-27402-5  
定价：25.00

## CompTIA A+专业认证指南 (220-701/220-702)



作者：(英)gtslearning 著

ISBN：978-7-111-33238-1

定价：108.00

页数：575

出版日期：2011年02月10日

译者：白鉴聪 李俊峰 魏旺芳 王静等译

CompTIA A+认证是开始IT职业生涯时重要的资质证明。本书完全覆盖CompTIA A+两门认证的考试大纲，把考点知识重新组织为易于学习的教程，并有模拟考试题目，获得CompTIA的CAQC最高5星评价。通过本书的学习，读者可以掌握到PC支持工作的所有必备知识，并能通过CompTIA A+的两门考试（220-701和220-702）。

本书的主要内容包括：CPU、内存、硬盘和显卡等PC硬件的安装与配置、Windows操作系统的安装、配置和优化、打印机和网络的配置、PC、打印机和网络的故障排除、PC和互联网的重要安全问题，以及与客户进行高效和专业的沟通等。

本书图文并茂，讲解明确，是考生复习备考的最佳指南。

# 前 言

中国茶文化源远流长，茶艺是茶文化中的一朵奇葩，是中华优秀传统文化的重要组成部分。古人以茶养廉、以茶修德、以茶怡情，而今饮茶已成为现代人的一种生活方式和一种文化艺术。大学生是我国传统文化的传承者和发扬者，越来越多的院校开出这方面的课程，就是要年轻一代对祖国的茶文化有一个更系统、更全面的了解。

本书在知识点的衔接上既巧妙又灵活，在理论知识与实践训练的融合中既紧密又自然，既适于学生学习也适于教师的教学。此外，本书对茶艺爱好者和茶艺服务人员也具有极大的参考价值。通过对本书的学习，可以唤起学生对祖国茶文化的热爱，激发茶艺创作的潜能，提升学生的学习能力和职业竞争力。本书也可用作部分高等院校及茶艺茶技师培训教材。

本书充分吸取了其他教材之所长，形成了自己的鲜明特点：

(1) 内容丰富。在内容编排上根据高职高专教育的特点和高职高专学生的认知规律，理论与实践、技能深度融合。内容由浅入深，循序渐进。有基本理论基础的学习，也有技能技巧的训练，还有茶艺编创及茶席设计的创造潜能的开发，也有对茶文化产业及发展的学习。技能训练部分以现场训练为主、相关知识为支撑，将国家茶艺师职业资格考试所规定的职业标准融入其中，具有较强的实践指导性。

(2) 体例新颖。本书结构严谨，知行结合，手脑并用。由学习或训练任务及知识导图统领各章节。在基础理论部分设有学习任务、课前预习、知识导图和思考与练习。在技能训练项目中设有训练任务、课前预习、训练导图、课后技能训练等。每个训练项目下根据需要设2~5个子项目，由实训目标、器具准备、训练方法、实训内容、现场考核等组成。

(3) 图文并茂。本书通过各类茶具、名茶、茶艺的具体操作过程图片，使知识和技能的学习变得简单有趣，也更加方便教师的教学和学生的学习。

本书在编写的过程中，参阅了大量的茶文化、茶艺书刊，浏览了中英文网站获取相关资料。同时专家及同行的指点给了我们很多启示，特别是得到了国家行政学院出版社对本书编辑出版的大力支持和帮助，在此一并表示衷心的感谢。

本书由谷静敏、高雁南任主编，刘洁、李芊、王华、牛晓艳、蔺子雨和姜彦飞任副主编，刘立、肖斌、王媛媛、赵丽娟、方舰、宋现芳、王珏、黄馨、周庆博、史元元、李丹红、杨磊等参加编写。

由于编者水平所限，书中如有不足之处敬请使用本书的师生与读者批评指正，以便修订时改进。

编者

2013年1月

## 《茶文化与茶艺》编委会

主 编 谷静敏 高雁南

副主编 刘 洁 李 芊 王 华

牛晓艳 蔺子雨 姜彦飞

编 委 刘 立 肖 斌 王媛媛 赵丽娟 方 舰

宋现芳 王 珏 黄 馨 周庆博 史元元

李丹红 杨 磊



# 目 录

<b>第一部分 基础知识</b>	
<b>绪 论</b> .....	1
<b>第一节 茶文化与茶艺概论</b> .....	1
一、茶文化 .....	1
二、茶艺 .....	4
<b>第二节 茶的起源与传播</b> .....	5
一、茶的起源与发展 .....	6
二、茶的传播 .....	7
<b>第三节 饮茶方法的演变</b> .....	11
一、唐代的煮茶法 .....	11
二、宋代的点茶法 .....	13
三、明清的泡茶法 .....	13
四、当代饮茶 .....	14
<b>第四节 中国茶文化精神</b> 与饮茶风俗 .....	14
一、中国茶文化精神 .....	15
二、中国各地的饮茶习俗 .....	16
三、世界各国饮茶习俗 .....	20
【思考与练习】 .....	21
<b>第一章 茶叶知识</b> .....	22
<b>第一节 茶树基本知识</b> .....	22
一、茶树的演化 .....	22
二、主要茶区 .....	22
三、世界茶区分布 .....	24
<b>第二节 茶树的形态特征</b> 及生长习性 .....	25
一、茶树的形态特征 .....	25
二、茶树的生长习性 .....	28
<b>第三节 我国丰富多彩的茶类</b> .....	31
一、茶叶的命名与分类 .....	31
二、茶类介绍 .....	34
三、历史名茶 .....	43
四、现代名茶 .....	45
<b>第四节 茶叶品质的形成</b> .....	48
一、影响茶叶品质的主要因素 .....	48
二、如何鉴别茶叶质量 .....	49
三、不同茶种的茶叶品质 .....	49
<b>第五节 茶叶的营养保健功能</b> .....	55
一、茶叶的化学组成 .....	55
二、茶叶的营养保健功能 .....	56
【思考与练习】 .....	58
<b>第二章 茶艺与茶道</b> .....	59
<b>第一节 茶艺基本知识</b> .....	59
一、茶艺六要素 .....	59
二、茶艺的基本原则 .....	61
三、泡茶技巧 .....	62
四、茶点选配 .....	64
<b>第二节 茶具知识</b> .....	65
一、茶具发展概述 .....	65
二、茶具种类 .....	66
三、瓷器茶具 .....	68
四、陶土茶具 .....	69
<b>第三节 品茗用水</b> .....	77
一、影响茶汤品质的因素 .....	77
二、品茗用水的种类 .....	78
三、古人对于品茗用水的选择 .....	80
<b>第四节 茶道与饮茶</b> .....	81
一、茶道概述 .....	81
二、茶道与佛、道、儒的关系 .....	82
三、中国四大茶道流派 .....	84
四、外国茶道 .....	85
五、茶道与茶艺的联系与区别 .....	86

六、饮茶 .....	86	二、茶庭的功能与设施 .....	121
第五节 品茗与文学艺术 .....	88	第四节 茶席上的四艺 .....	123
一、茶与诗、词 .....	88	一、四艺的概念 .....	124
二、茶与小说 .....	90	二、点茶 .....	125
三、茶与书画 .....	91	三、挂画 .....	125
四、茶与谣谚、传说、歌舞及戏曲 ..	92	四、插花 .....	126
【思考与练习】 .....	94	五、焚香 .....	128
<b>第三章 茶艺编创</b> .....	95	第五节 茶席设计实例 .....	129
第一节 茶艺美学 .....	95	一、茶席设计的概念 .....	129
一、美学 .....	95	二、茶席设计的要素 .....	129
二、茶艺美学概述 .....	95	三、茶席设计实例赏析 .....	130
三、茶艺美学的基本特征 .....	98	【思考与练习】 .....	132
四、茶艺美学的研究内容 .....	100		
第二节 茶艺编创的概念			
及其原则 .....	104		
一、茶艺编创的基本概念 .....	105		
二、茶艺编创的基本原则 .....	105		
第三节 茶艺编创的基本环节 .....	106		
一、茶席设计 .....	107		
二、程式设计 .....	108		
三、仪容设计 .....	109		
四、环境设计 .....	109		
【思考与练习】 .....	111		
<b>第四章 茶席设计</b> .....	112		
第一节 茶席概述 .....	112		
一、茶席发展概述 .....	112		
二、茶席的概念 .....	112		
三、茶席的分类 .....	113		
四、茶席的意义 .....	113		
第二节 泡茶席的功能与配备 .....	114		
一、泡茶席的定义 .....	114		
二、泡茶席的配备 .....	114		
三、泡茶席的功能 .....	116		
第三节 茶室和茶庭的			
功能与配备 .....	116		
一、茶室的功能与配备 .....	117		
		<b>第二部分 现代茶文化</b>	
		<b>第五章 茶文化的发展</b> .....	133
		第一节 茶文化历程 .....	133
		一、远古时期 .....	133
		二、周秦两汉时期 .....	133
		三、三国时期 .....	134
		四、两晋南北朝时期 .....	134
		五、唐代时期 .....	134
		六、宋朝时期 .....	135
		七、元明清时期 .....	136
		八、当代茶文化发展 .....	138
		第二节 茶文化与现代化 .....	139
		一、茶文化促进社会的	
		和谐与进步 .....	139
		二、茶文化有力地促进了	
		茶产业的发展 .....	140
		第三节 茶文化与现代经济生活 ..	140
		一、茶与保健 .....	141
		二、茶与旅游 .....	141
		三、茶与时尚 .....	145
		【思考与练习】 .....	146
		<b>第六章 丰富多彩的茶艺活动</b> .....	148
		第一节 客来敬茶 .....	148
		一、客来敬茶概述 .....	148

二、茶礼 .....	149
第二节 儿童茶艺表演 .....	151
一、儿童茶艺概述 .....	151
二、儿童茶艺活动的培养方式 .....	151
三、儿童茶艺活动的意义 .....	151
第三节 无我茶会 .....	152
一、茶会组织 .....	152
二、无我茶会 .....	155
第四节 茶馆和茶艺馆 .....	157
一、茶馆概述 .....	157
二、茶艺馆概述 .....	158
三、茶艺馆特色与景观 .....	158
四、茶馆及茶艺馆派别 .....	162
【思考与练习】 .....	163

### 第三部分 技能训练

第七章 茶叶的识别与储藏 .....	164
训练一 茶叶识别 .....	164
一、实训目标 .....	164
二、准备 .....	164
三、训练方法 .....	164
四、实训内容 .....	164
五、现场考核 .....	178
训练二 茶叶品质鉴别 .....	179
一、实训目标 .....	179
二、准备 .....	179
三、训练方法 .....	179
四、实训内容 .....	179
五、现场考核 .....	186
训练三 茶叶的专业保藏及 家庭保藏的方法 .....	187
一、实训目标 .....	187
二、准备 .....	187
三、训练方法 .....	187
四、实训内容 .....	187
五、现场考核 .....	193

【课后技能训练】 .....	194
第八章 茶具选配 .....	195
训练一 认识茶具 .....	195
一、实训目标 .....	195
二、器具准备 .....	195
三、训练方法 .....	195
四、实训内容 .....	195
五、现场考核 .....	203
训练二 茶具选配 .....	204
一、实训目标 .....	204
二、器具准备 .....	204
三、训练方法 .....	204
四、实训内容 .....	204
五、现场考核 .....	206
【课后技能训练】 .....	206
第九章 泡茶用水的选择 .....	207
训练一 品茗用水的选择 .....	207
一、实训目标 .....	207
二、准备 .....	207
三、训练方法 .....	207
四、实训内容 .....	207
五、现场考核 .....	209
训练二 水温的选择 .....	209
一、实训目标 .....	209
二、器具准备 .....	209
三、训练方法 .....	210
四、实训内容 .....	210
五、现场考核 .....	211
【课后技能训练】 .....	211
第十章 茶艺礼仪与接待 .....	212
训练一 仪表、仪态 .....	212
一、实训目标 .....	212
二、器具准备 .....	212
三、训练方法 .....	212
四、实训内容 .....	213
五、现场考核 .....	214



训练二 姿态 .....	215	四、实训内容 .....	237
一、实训目标 .....	215	五、现场考核 .....	241
二、器具准备 .....	215	训练三 基本习茶 .....	241
三、训练方法 .....	215	一、实训目标 .....	241
四、实训内容 .....	215	二、器具准备 .....	241
五、现场考核 .....	217	三、训练方法 .....	242
训练三 礼节、礼貌 .....	218	四、实训内容 .....	242
一、实训目标 .....	218	五、现场考核 .....	249
二、器具准备 .....	218	训练四 调饮茶艺 .....	249
三、训练方法 .....	218	一、实训目标 .....	249
四、实训内容 .....	218	二、器具准备 .....	249
五、现场考核 .....	220	三、训练方法 .....	250
训练四 接待准备及程序 .....	221	四、实训内容 .....	250
一、实训目标 .....	221	五、现场考核 .....	253
二、器具准备 .....	221	训练五 民俗茶艺 .....	254
三、训练方法 .....	221	一、实训目标 .....	254
四、实训内容 .....	221	二、器具准备 .....	254
五、现场考核 .....	224	三、训练方法 .....	254
训练五 茶艺工作人员的		四、实训内容 .....	254
岗位职责 .....	225	五、现场考核 .....	259
一、实训目标 .....	225	【课后技能训练】 .....	259
二、器具准备 .....	225	附录 茶艺师国家职业标准 .....	260
三、训练方法 .....	225		
四、实训内容 .....	225		
五、现场考核 .....	227		
【课后技能训练】 .....	228		
<b>第十一章 习茶技艺</b> .....	229		
训练一 习茶基本手法 .....	229		
一、实训目标 .....	229		
二、器具准备 .....	229		
三、训练方法 .....	229		
四、实训内容 .....	229		
五、现场考核 .....	236		
训练二 习茶基本程序 .....	236		
一、实训目标 .....	236		
二、器具准备 .....	236		
三、训练方法 .....	237		

# 第一部分 基础知识

## 绪 论

茶文化彰显着无尽的生命魅力，使人们在一种特有的美的意境中得到陶冶。茶浸着幽远浓厚的香气，蕴藏着岁月的能量，是一种在时光流逝中的静默，在这静默中人们完成对生命的顿悟，使生活上升为一种艺术。茶艺是包括茶叶品评技法和艺术操作手段的鉴赏以及品茗美好环境的领略等整个品茶过程的美好意境，是饮茶活动过程中形成的文化现象，是物质与精神的统一。它历史悠久，文化底蕴深厚，与生活、艺术和宗教等结下了不解之缘。茶艺中的选茗、择水、烹茶技术、茶具艺术、环境的选择创造等一系列内容，在茶艺背景的衬托下生发出茶性本身所特有的清纯和质朴的气质，形成了不同的风格和强烈的艺术感染力。

### 第一节 茶文化与茶艺概论

#### 【学习任务】

1. 理解茶文化的内涵。
2. 熟练掌握茶艺内容。

#### 【课前预习】

请查阅茶文化相关资料，了解茶文化的相关常识。

### 一、茶文化

#### (一) 定义和内涵

茶文化以茶为载体，并通过这个载体来传播各种文化，是茶与文化的有机融合，这包含和体现了一定时期的物质文明和精神文明。

广义的茶文化是指整个茶叶发展历程中有关的物质和精神财富的总和。狭义的茶文化则是专指精神财富。

茶文化是中华优秀传统文化的组成部分，其内容十分丰富，涉及科技教育、文化艺术、医学保健、历史考古、经济贸易、餐饮旅游和新闻出版等学科与行业。包含茶叶专著、茶叶期刊、

茶与诗词、茶与歌舞、茶与小说、茶与美术、茶与婚礼、茶与祭祀、茶与禅教、茶与楹联、茶与谚语、茶事掌故、茶与故事、饮茶习俗、茶艺表演、陶瓷茶具、茶馆茶楼、冲泡技艺、茶食茶疗、茶事博览和茶事旅游等 21 个方面。

## （二）茶文化的层级结构

茶文化包括物态文化、制度文化、行为文化和心态文化四个层次。

物态文化、制度文化、行为文化和心态文化构成文化体系内部结构的四个层次。茶文化也有这样的四个层次。

第一个层次为物态文化，指人们从事茶叶生产的活动方式和产品的总和，即有关茶叶的栽培、制造、加工、保存、化学成分及疗效研究等，也包括品茶时所使用的茶叶、水、茶具以及桌椅、茶室等看得见摸得着的物品和建筑物。在物态文化中早已形成一门完整、系统的科学——茶叶科学，简称茶学。

第二个层次为制度文化，指人们在从事茶叶生产和消费过程中所形成的社会行为规范，属于经济史学科研究范畴，硕果累累。如随着茶叶生产的发展，历代统治者不断加强其管理措施，称之为“茶政”，有纳贡、税收、专卖、内销、外贸等内容，主要包括贡茶、茶税、榷茶等内容。茶叶作为全国的一种社会经济，除其具有的商品性内容外，主要反映在茶税的课征上。贡茶是指一种无偿征用或定额实物税。茶税又称茶课，是一种以实物或货币纳税的制度。榷茶是指一种官营专卖制。

第三个层次为行为文化，指人们在茶叶生产和消费过程中的约定俗成的行为模式，通常是以茶礼、茶俗以及茶艺等形式表现出来。如我国由来已久的客来敬茶、民间行聘时的茶礼、以茶敬佛、以茶祭祀和各地各民族的饮茶习俗所呈现的各种饮茶方法与茶艺程式均属于此。

第四个层次为心态文化，指人们在应用茶叶的过程中所孕育出来的价值观念、审美情趣、思维方式等主观因素。这是茶文化的最高层次，也是茶文化的核心部分。如在茶艺操作过程中生发的审美联想，反映茶叶生产、茶区生活、饮茶情趣的茶诗、茶花、茶音乐、茶戏曲等艺术作品，以及由此形成的新的理论高度即茶德、茶道等。

行为文化和心态文化是茶文化研究的重点。

## （三）茶文化体系

茶文化体系包括以下几个方面。

- （1）茶史学：茶的起源、发现和利用，茶文化的形成、发展、演变、特点及表现形式。
- （2）茶文化社会学：茶文化对社会各方面的影响，社会发展与进步对茶文化的作用和社会各阶层与茶文化的关系等。
- （3）饮茶民俗学：历史和现代、各个地区和民族、城市和农村的饮茶习俗等。
- （4）茶的美学：成品茶外形设计、名茶取名、茶包装设计及宣传广告等。
- （5）茶文化交流学：国际国内研讨、茶文化展示、茶艺表演、少儿茶艺、茶叶历史文化

博览及茶事旅游等。

(6) 茶文化功能学: 茶文化资源、特性、历史茶文化和新时期茶文化、茶文化功能、茶文化对现代社会及精神文明建设的作用等。

#### (四) 茶文化特性

##### 1. 历史性

茶文化的形成和发展历史非常悠久。武王伐纣之时, 茶叶已作为贡品。原始公社后期, 茶叶成为货物交换的物品。战国时期, 茶叶已有一定的规模。先秦《诗经》总集有茶的记载。汉朝, 茶叶成为佛教“坐禅”的专用滋补品。魏晋南北朝, 已有饮茶之风。隋朝, 全民普遍饮茶。唐代, 茶业昌盛, 茶叶成为“人家不可一日无”, 出现茶馆、茶宴、茶会, 提倡客来敬茶。宋朝, 流行斗茶、贡茶和赐茶。清朝, 曲艺进入茶馆, 茶叶对外贸易发展。茶文化是伴随商品经济的出现和城市文化的形成而孕育诞生的。历史上的茶文化注重文化意识形态, 以雅为主, 着重于表现诗词书画、品茗歌舞。茶文化在形成和发展中, 融合了儒家思想、道家和释家的哲学色彩, 并演变为各民族的礼俗, 成为优秀传统文化的组成部分和独具特色的一种文化模式。

##### 2. 时代性

物质文明和精神文明建设的发展, 给茶文化注入了新的内涵和活力, 在这一新时期, 茶文化内涵及表现形式正在不断扩大、延伸、创新和发展。新时期茶文化融进现代科学技术、现代新闻媒体和市场经济精髓, 使茶文化价值功能更加显著, 对现代化社会的作用进一步增强。茶的价值使茶文化核心的意识进一步确立, 国际交往日益频繁。新时期茶文化传播方式的形式呈大型化、现代化、社会化和国际化等趋势, 其内涵迅速膨胀, 影响之大, 为世人瞩目。

##### 3. 民族性

各民族酷爱饮茶, 茶与民族文化生活相结合, 形成各自民族特色的茶礼、茶艺、饮茶习俗及喜庆婚礼, 以民族茶饮方式为基础, 经艺术加工和锤炼而形成的各民族茶艺, 更富有生活性和文化性, 表现出饮茶的多样性和丰富多彩的生活情趣。藏族、土家族、佤族、拉祜族、纳西族、哈萨克族、锡伯族、保安族、阿昌族、布朗族、德昂族、基诺族、撒拉族、白族、肯米族和裕固族等茶习俗与喜庆婚礼, 也充分展示着茶文化的民族性。

##### 4. 地区性

名茶、名山、名水、名人、名胜, 孕育出各具特色的地区茶文化。我国地区广阔, 茶类花色繁多, 饮茶习俗各异, 加之各地历史、文化、生活及经济差异, 形成各具地方特色的茶文化。在经济、文化中心的大城市, 以其独特的自身优势和丰富的内涵, 也形成独具特色的都市茶文化。

##### 5. 国际性

古老的中国传统茶文化同各国的历史、文化、经济及人文相结合, 演变成英国茶文化、日本茶文化、韩国茶文化、俄罗斯茶文化及摩洛哥茶文化等。在英国, 饮茶成为生活的一部分, 是英国人表现绅士风格的一种礼仪, 也是英国女王生活中必不可少的程序和重大社会活动中必

需的仪程。日本茶道虽然源于中国，但具有浓郁的日本民族风情，并形成独特的茶道体系、流派和礼仪。韩国茶文化历史悠久，和日本一样也是从中国传入的，认为茶文化是韩国民族文化的根，现定于每年5月25日为茶日，年年举行茶文化祝祭。中国茶文化是各国茶文化的摇篮。茶人不分国界、种族和信仰，茶文化可以把全世界茶人联合起来，切磋茶艺，进行学术交流和经贸洽谈。

### （五）茶文化的社会功能

茶文化的社会功能主要表现在发扬传统美德、展示文化艺术、修身养性、陶冶情操、促进民族团结、表现社会进步和发展经济贸易等方面。

传统美德是经过几千年积淀下来被历代人们所推崇的美好道德，是民族精神和社会风尚的体现。唐代陆羽编著的《茶经》，是世界第一部茶书，是古代茶人勤奋读书、刻苦学习、潜心求索、百折不挠精神的结晶。以茶待客、以茶代酒，“清茶一杯也醉人”就是中华民族珍惜劳动成果、勤奋节俭的真实反映。

以茶字当头排列茶文化的社会功能有以茶思源、以茶待客、以茶会友、以茶联谊、以茶廉政、以茶育人、以茶代酒、以茶健身、以茶入诗、以茶入艺、以茶入画、以茶起舞、以茶歌吟、以茶兴文、以茶作礼、以茶兴农、以茶促贸和以茶致富等。

以茶育人是新时期茶文化孕育出来的新的社会功能。如少儿茶艺通过自己动手，学习茶科学，弘扬传统优秀文化，接受爱国主义教育。在敬茶中，展现出对老人、长辈的尊敬，对父母的孝敬，对同学的敬意。

## 二、茶艺

中国茶艺自唐代已经进入定型和完备阶段。20世纪70年代，自台湾使用茶艺一词后，全国各地广泛使用，并赋予新的内涵。

### （一）茶艺的定义

茶艺是一门综合性艺术，它与文学、绘画、书法、音乐、陶艺、瓷艺、服装、插花、建筑等相结合构成茶艺文化，是茶文化的基础。茶艺就是茶人在一定的环境下所进行的备器、择水、取火、候汤、习茶等一系列活动。

通俗地说，茶艺是指泡茶和饮茶的技艺，属于茶文化范畴。

### （二）茶艺的范围

茶艺包括泡茶和饮茶的技巧。泡茶的技巧实际上包括茶叶的识别、茶具的选择和泡茶用水的选择等。饮茶的技巧包括独自品尝和鉴赏茶汤，或以茶待客，体味茶汤的色、香、形、味、韵。只有这样才能真正欣赏到茶艺的魅力。

茶艺也包括泡茶品茶的艺术，属于实用美学、生活美学和休闲美学的领域。茶艺包括境之美、水之美、茶之美、具之美和艺之美。泡茶的艺术美是泡茶者仪表、知识、风度和心灵美的



统一。饮茶之美在于讲究待客艺术，讲究心灵的相通。

### （三）茶艺的分类

根据不同的原则和方法，茶艺可分为以下类型：

- （1）以时间分，可分为古代茶艺和当代茶艺等。
- （2）以茶活动分，可分为生活型茶艺、经营型茶艺、表演茶艺等。
- （3）以泡茶方法分，可分为烹茶法、点茶法、泡茶法、冷饮法等。
- （4）以饮茶者分，可分为少儿茶艺、伤残人茶艺等。
- （5）以民族分，可分为汉族茶艺、蒙古族茶艺、藏族茶艺、酥油茶艺、白族茶艺、苗族茶艺等，如蒙古族咸奶茶、白族三道茶、藏族酥油茶等茶艺。
- （6）以民俗来分，可分为客家擂茶、惠安女茶俗和新娘茶等。
- （7）以社会阶层分，可分为宫廷茶艺、文士茶艺、宗教茶艺和民间茶艺等。
- （8）以茶叶种类分，可分为绿茶茶艺、红茶茶艺、乌龙茶茶艺、花茶茶艺等。
- （9）以饮茶器具分，可分为壶泡法、盖碗杯茶艺和玻璃杯茶艺等。
- （10）以地域或产地分，可分为北京盖碗茶、西湖龙井茶、洞庭碧螺春茶和婺源文士茶等。

### （四）茶艺的具体内容

茶艺包括以下内容：

- （1）茶叶基础知识。这是学习茶艺的基础。学习茶艺，首先要了解茶叶的基本知识，掌握茶叶的分类、常见茶的制作工艺、品质特点以及茶叶品质鉴别、保管等内容。
- （2）茶艺技巧。这是茶艺的核心部分，是指茶艺的技巧和工艺，包括茶艺术表演的程序、动作要领、讲解的内容，茶叶色、香、味、形的欣赏，茶具的欣赏与收藏等内容。
- （3）茶艺的礼仪。这是指服务过程中体现的应有的礼貌和礼节，包括服务过程中的礼节、仪容体态、接待等方面。
- （4）茶艺的规范。茶艺要真正体现出茶人之间平等互敬的精神，因此对宾客都有规范的要求。作为客人，要以茶人的精神与品质去要求自己，投入地去品赏茶。作为服务者，也要符合待客之道，尤其是茶艺馆，其服务规范是决定服务质量和服务水平的一个重要因素。
- （5）悟道。悟道是茶艺的一种最高境界，通过泡茶与品茶得到一种精神的享受和愉悦，从而完成个性品德修养，体会到廉、美、和、敬的真谛，感悟生活，感悟人生，探寻生命的意义。

## 第二节 茶的起源与传播

### 【学习任务】

1. 了解茶、茶馆、茶树的起源。