



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定

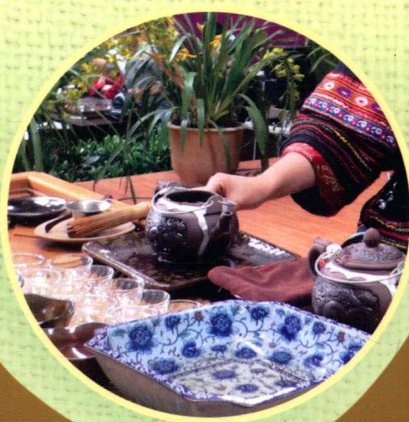


云南省普通高等学校“十二五”规划教材
云南省精品教材

茶道与茶艺

CHADAO YU CHAYI (第2版)

主 编 王绍梅 宋文明



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定



云南省普通高等学校“十二五”规划教材
云南省精品教材



茶道与茶艺

(第2版)

主 编 王绍梅 宋文明
常 副 主 编 李亚莉 邵 瑶

藏书章



75771.21

重庆大学出版社

37

内容提要

本书以培养应用型高技能人才为宗旨,以职业能力培养为核心,基于茶艺师职业岗位工作过程进行设计与开发,紧紧围绕茶艺师岗位工作的实际需要,突出茶艺师职业岗位知识和技能,在保持学科知识的系统性和完整性的同时,强化实践技能训练,培养学生的实际操作能力。本书内容全面,文化内涵深厚,注重学生人文素养和职业综合能力的培养。全书内容包括:茶道、茶艺概论、泡茶基本技法与技艺、绿茶茶艺、红茶茶艺、普洱茶茶艺、乌龙茶茶艺、黄茶、白茶、花茶茶艺、民俗茶艺、茶席设计、茶艺服务、科学饮茶、茶叶储藏与保管13个项目。

本书既可作为高职高专茶叶生产加工技术专业《茶道与茶艺》课程的教材,也可作为旅游、酒店管理、文秘等专业学生选修茶道与茶艺课程的教材,以及茶艺师就业培训、岗位培训、职业技能等级考核鉴定的培训教材。同时,还可供广大茶道茶艺爱好者自学茶道茶艺使用。

图书在版编目(CIP)数据

茶道与茶艺/王绍梅,宋文明主编. —2版. —重庆:重庆大学出版社,2014. 10
ISBN 978-7-5624-8527-8

I. ①茶… II. ①王… ②宋… III. ①茶—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 187877 号

茶道与茶艺 (第2版)

主 编 王绍梅 宋文明
副主编 李亚莉 邹 瑶
责任编辑:沈 静 版式设计:沈 静
责任校对:刘雯娜 责任印制:赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行
出版人:邓晓益
社址:重庆市沙坪坝区大学城西路 21 号
邮编:401331
电话:(023) 88617190 88617185(中小学)
传真:(023) 88617186 88617166
网址: <http://www.cqup.com.cn>
邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)
全国新华书店经销
重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本:787×1092 1/16 印张:18.25 字数:445 千 插页:16 开 4 页
2011 年 9 月第 1 版 2014 年 10 月第 2 版 2014 年 10 月第 3 次印刷
印数:4 001—7 000

ISBN 978-7-5624-8527-8 定价:39.00 元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换
版权所有,请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究



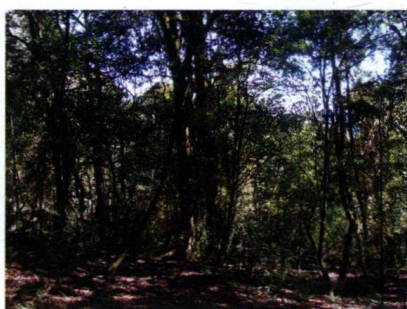
彩图1 中华茶祖——云南凤庆香竹箐古茶树（树龄3200多年）



彩图2 茶的自然历史博物馆——
云南云县白莺山古茶园



彩图3 云南双江勐库冰岛古茶园



彩图4 云南双江勐库大雪山野生
古茶园



彩图5 日本茶道



彩图6 韩国茶道



彩图7 绿茶壶泡法——冲泡



彩图8 绿茶壶泡法——分茶



彩图9 绿茶玻璃杯泡法——润杯



彩图10 绿茶玻璃杯泡法——投茶



彩图11 绿茶玻璃杯泡法——冲泡



彩图12 绿茶玻璃杯泡法——闻香品茗



彩图13 红茶茶艺——温盅



彩图14 红茶茶艺——清盅



彩图15 红茶茶艺——洁具



彩图16 红茶茶艺——红茶茶汤



彩图17 柠檬红茶茶艺



彩图18 茶席设计——冬日茶暖



彩图19 普洱生熟茶茶汤对比



彩图20 普洱生茶茶艺——投茶



彩图21 普洱生茶茶艺——洗茶



彩图22 普洱生茶茶艺——冲泡



彩图23 普洱熟茶茶艺——淋壶



彩图24 普洱熟茶茶艺——出汤



彩图25 台湾陆羽小壶茶法——识茶



彩图26 台湾陆羽小壶茶法——冲泡



彩图27 台湾陆羽小壶茶法——出汤



彩图28 铁观音茶艺——赏茶



彩图29 潮汕功夫茶茶艺——投茶



彩图30 潮汕功夫茶茶艺——淋壶



彩图31 花茶茶艺——备具



彩图32 花茶茶艺——投茶



彩图33 花茶茶艺——冲泡



彩图34 花茶茶艺——浸润



彩图35 花茶茶艺——闻香



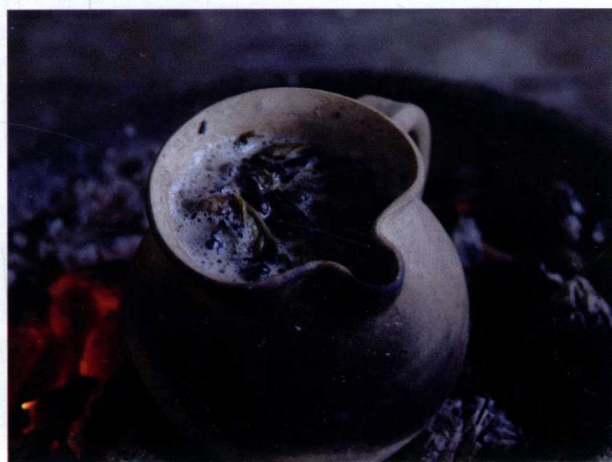
彩图36 花茶茶艺——品茶



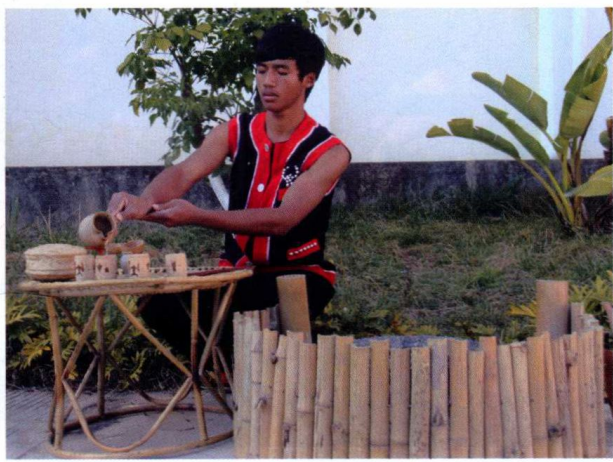
彩图37 佤族土罐烤茶——烤茶



彩图38 佤族土罐烤茶——冲泡



彩图39 佤族土罐烤茶——煮茶



彩图40 佤族土罐烤茶——分茶



彩图41 佤族纸烤茶



彩图42 佤族芭蕉叶烤茶



彩图43 白族三道茶茶艺



彩图44 傣族竹筒香茶茶艺



彩图45 藏族酥油茶茶艺



彩图46 纳西族盐茶茶艺



彩图47 回族茶艺



彩图48 侗侬人雷响茶茶艺

【第2版编写人员】

- 主 编** 王绍梅 临沧师范高等专科学校教授、高级茶艺技师、
高级评茶技师
- 宋文明 临沧市技工学校高级讲师
- 副主编** 李亚莉 云南农业大学副教授、博士
- 邹 瑶 临沧师范高等专科学校讲师、博士、高级茶
艺师
- 参 编** 杨净云 云南农业职业技术学院副教授
- 刘兴祝 昆明学院讲师、高级茶艺师
- 范春梅 天福集团漳州茶叶公司茶艺技师、漳州科技职
业学院讲师
- 唐雅琴 北京日本茶道艺术学会秘书长、唐门雅茗国际
茶道培训机构总经理
- 刘贞淑(韩国) 漳州科技职业学院讲师

2014年8月

【第1版编写人员】

主 编 王绍梅 临沧师范高等专科学校教授、高级茶艺技师、
高级评茶技师

参 编 宋文明 临沧市技工学校高级讲师

邹 瑶 临沧师范高等专科学校讲师、博士、高级茶
艺师

刘兴祝 昆明学院讲师、高级茶艺师

【第2版前言】

《茶道与茶艺》作为云南省普通高等学校“十二五”规划教材,自2011年9月出版以来,受到了普遍的好评。2012年8月,被评为云南省精品教材。2013年8月,被教育部遴选立项为“十二五”职业教育国家规划教材,2014年6月,本教材正式经全国职业教育教材审定委员会审定,确定为“十二五”职业教育国家规划教材,这是对第1版教材编者的极大鼓励和鞭策。

本次《茶道与茶艺(第2版)》教材的修订,按照《教育部关于“十二五”职业教育教材建设的若干意见》的要求,对教材的形式和内容作了一些改动,以适应职业院校项目学习、案例学习等不同学习方式的需要,注重吸收茶叶行业发展的新知识、新技术、新工艺、新方法,紧密对接茶艺师职业标准和岗位要求,丰富实践教学内容,注重弘扬优秀的传统中国茶文化,吸收茶产业文化和优秀企业文化,推动优秀民族文化遗产与创新,推动茶文化和优秀企业文化走进校园。

考虑到第1版教材出版时间不长,体系较合理,层次较分明,内容新颖,与茶艺师职业岗位知识与技能要求已基本对接,本次修订没有作大的重编,只对部分章节作了重编修订,现将修订内容说明如下:

1. 编写人员作了适当的调整:增加了临沧市技工学校高级讲师宋文明为第二主编,云南农业大学副教授李亚莉博士和临沧师范专科学校邹瑶博士为副主编,云南农业职业技术学院副教授杨净云、昆明学院讲师刘兴祝、天福集团漳州茶叶公司茶艺技师漳州科技职业学院讲师范春梅、漳州科技职业学院讲师刘贞淑、北京日本茶道艺术学会秘书长唐雅琴为编写人员。

2. 本次教材修订的具体分工是:王绍梅修订绪论、学习项目1中的中国茶道、学习项目2~学习项目5、学习项目10,唐雅琴修订学习项目1中的日本茶道,刘贞淑修订学习项目1中的韩国茶道,李亚莉修订学习项目6、学习项目9中的实训部分,范春梅修订学习项目7,杨净云修订学习项目8,宋文明修订学习项目9的理论部分、学习项目11,邹瑶修订学习项目12,刘兴祝修订学习项目13,王绍梅负责全书的统稿。

3. 将原书的章节改为学习项目,每个学习项目前补写学习目标、任务引入、案例导读、案例分析。

4. 根据行业发展的新动态,对部分项目的内容,进行了重新编写。

本教材修订得到了重庆大学出版社和编者所在院校的大力支持,在此表示衷心地感谢!

编者
2014年8月

【目 录】

【第 1 版前言】

第 1 版前言

0.1 茶道与茶艺的关系

中国是茶的故乡,茶在中国的利用已有四五千年的历史。在悠悠历史长河中,茶被人们赋予了深厚的文化思想内涵,饮茶不仅是满足生理的需要,更是人们修身养性、契合大道的需要,由此形成了文化内涵深厚、独具特色的中国茶道与茶艺。随着我国社会的发展,经济、文化的繁荣,以及人们生活水平的不断提高,茶在人们的社会生活中占有越来越重要的地位,饮茶成为人们追求健康、美化生活、加深友谊、沟通自然、丰富人生、净化心灵、修身养性的重要途径。科学高雅的饮茶方式走进了寻常百姓家,茶艺馆、茶室遍布全国各地,茶文化产业成为茶产业的一个重要组成部分,茶艺师成为了一个社会需求量大、收入较高的职业工种,茶道与茶艺渗透到了人们社会生活的方方面面。

《茶道与茶艺》目前已成为国内高职高专院校茶学专业的一门主要专业课程。茶道与茶艺的思想内涵将对学生的思想追求产生深远的影响。学习茶道与茶艺可提高茶学专业学生的学习兴趣 and 综合人文素质,同时,也可为茶学专业学生的就业拓展提供条件。本次编写的《茶道与茶艺》教材以学科知识的系统性与国家茶艺师职业岗位技能的有机融合为基础,融思想性、艺术性、实用性于一体,力求反映新知识、新技术,以系统掌握茶道与茶艺的基础理论、各茶类的冲泡技艺和突出云南茶叶的冲泡技艺为特色,实现教材的通用性与区域性的结合,既可供茶专业的学生使用,也可供广大茶道与茶艺爱好者学习。

本书具体编写分工为:第 1 章至第 8 章、第 10 章、第 11 章由临沧师范高等专科学校王绍梅编写,第 9 章由临沧市技工学校宋文明编写,第 12 章由临沧师范高等专科学校邹瑶编写,第 13 章由临沧师范高等专科学校刘兴祝编写,王绍梅对全书进行了统稿。

本书所用的图片一部分由临沧师范高等专科学校张玉超老师帮助拍摄,一部分由临沧市茶叶生产办公室江红键副主任提供,在此表示衷心地感谢!

本书在编写过程中,参阅了许多学者的教材、专著和研究文献,在此对被参阅和借鉴教材、专著、资料的作者表示最衷心的感谢,向他们对知识传播所作出的贡献表示崇高的敬意!

由于编者水平有限,不足之处在所难免,敬请广大读者批评指正。

编 者

2011 年 6 月

任务 2 绿茶茶艺

学习项目 5 红茶茶艺

任务 1 红茶的种类及其品质特点

任务 2 红茶清饮茶艺

任务 3 红茶调饮茶艺

学习项目 6 普洱茶茶艺

任务 1 普洱茶的基本知识

任务 2 普洱茶的冲泡和品饮要领

【目 录】

绪 论	1
0.1 茶道与茶艺的关系	1
0.2 茶道与茶艺课程的性质和基本任务	2
学习项目 1 茶道	3
任务 1 中国茶道	3
任务 2 日本茶道	17
任务 3 韩国茶道	21
学习项目 2 茶艺概论	28
任务 1 茶艺概述	29
任务 2 茶艺工作者的要求	39
任务 3 茶的鉴赏	44
任务 4 品茗用水	49
任务 5 茶具配置	59
任务 6 茶境营造	66
任务 7 茶艺程序编排和泡茶动作要求	71
学习项目 3 泡茶基本技法与技艺	82
任务 1 泡茶基本技法	82
任务 2 茶叶冲泡技艺	84
学习项目 4 绿茶茶艺	96
任务 1 绿茶的基本知识	96
任务 2 绿茶茶艺	104
学习项目 5 红茶茶艺	118
任务 1 红茶的种类及其品质特点	118
任务 2 红茶清饮茶艺	122
任务 3 红茶调饮茶艺	127
学习项目 6 普洱茶茶艺	138
任务 1 普洱茶的基本知识	138
任务 2 普洱茶的冲泡和品饮要领	140

任务3 普洱生茶茶艺	142
任务4 普洱熟茶茶艺	145
学习项目7 乌龙茶茶艺	153
任务1 乌龙茶的种类及其品质特点	154
任务2 乌龙茶茶艺	156
学习项目8 黄茶、白茶、花茶茶艺	174
任务1 黄茶茶艺	175
任务2 白茶茶艺	179
任务3 花茶茶艺	182
学习项目9 民俗茶艺	194
任务1 白族三道茶	194
任务2 傣族竹筒香茶	195
任务3 佤族烤茶	196
任务4 藏族酥油茶	197
任务5 擂茶茶艺	198
任务6 油茶茶艺	200
任务7 咸奶茶茶艺	201
任务8 纳西族盐巴茶和“龙虎斗”	202
学习项目10 茶席设计	213
任务1 茶席设计的基本构成因素	214
任务2 茶席设计的结构方式、题材和表现方法	227
任务3 茶席设计的技巧	230
任务4 茶席设计展演	235
学习项目11 茶艺服务	244
任务1 接待礼仪与技巧	245
任务2 茶事服务程序	251
任务3 茶艺师职业道德	255
任务4 相关法律法规	259
学习项目12 科学饮茶	265
任务1 茶叶主要活性成分与保健功效	265
任务2 茶叶的科学饮用	269