

○国家中等职业教育改革发展示范学校教材。

CHAYA



茶艺表演

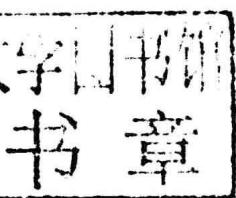
主编 殷安全 彭 景



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>

茶艺表演

主编 殷安全 彭景
副主编 谭明 田方 刘容
参编 何婷婷 林敏 谭晓玲
杨粒 鲜吉琴



重庆大学出版社

内容提要

本书详细介绍了茶艺表演基础知识、茶艺表演人员的举止礼仪、茶艺表演环境的设置以及茶艺表演技艺。在编写过程中,力求做到理论联系实际,并将中职学生的学习习惯融入教材中,力求达到“做中学”“学中做”的教学理念,从而体现出本书的实用性。

本书可作为中等职业学校的教材和技能培训指导教材,也可供从事茶室服务、茶艺表演的人员使用。

图书在版编目(CIP)数据

茶艺表演 / 殷安全,彭景主编. —重庆:重庆大学出版社,
2014.5

国家中等职业教育改革发展示范学校教材
ISBN 978-7-5624-8227-7

I . ①茶… II . ①殷… ②彭… III . ①茶艺—文化—中国—中等专业学校—教材 IV . ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 100003 号

茶艺表演

主 编 殷安全 彭 景

策划编辑:周 立

责任编辑:杨 敬 版式设计:周 立

责任校对:邹 忌 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

万州日报印刷厂印刷

*

开本:787×1092 1/16 印张:7.5 字数:187 千

2014 年 6 月第 1 版 2014 年 6 月第 1 次印刷

印数:1—1 500

ISBN 978-7-5624-8227-7 定价:21.00 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

国家中等职业教育改革发展示范学校 建设系列教材编委会

主任 殷安全

副主任 谭 明 田 方 车光荣

洪 玲 庞 健 窦顺勤

成 员 程泽友 彭广坤 张 伟 唐华丽 龚兴学

代劲松 夏保全 况成伟 何远兴 王兴华

李 泉 赵晓雪 刘 容 胡志恒 罗 丽

刘 红 文 明 王贵兰 杨德琴 周兴龙

邹家林 陶俊全 庞澄刚 李 琼 朱晓峰

序 言

加快发展现代职业教育,事关国家全局和民族未来。近年来,涪陵区乘着党和国家大力发展职业教育的春风,认真贯彻重庆市委、市政府《关于大力发展战略性新兴产业和现代服务业的意见》,按照“面向市场、量质并举、多元发展”的工作思路,推动职业教育随着经济增长方式转变而“动”,跟着产业结构调整升级而“走”,适应社会和市场需求而“变”,学生职业道德、知识技能不断增强,职教服务能力不断提升,着力构建适应发展、彰显特色、辐射周边的职业教育,实现由弱到强、由好到优的嬗变,迈出了建设重庆市职业教育区域中心的坚实步伐。

作为涪陵中职教育排头兵的涪陵区职业教育中心,在中共涪陵区委、区政府的高度重视和各级教育行政主管部门的大力支持下,以昂扬奋进的姿态,主动作为,砥砺奋进,全面推进国家中职教育改革发展示范学校建设,在人才培养模式改革、师资队伍建设、校企合作、工学结合机制建设、管理制度创新、信息化建设等方面大胆探索实践,着力促进知识传授与生产实践的紧密衔接,取得了显著成效,毕业生就业率保持在97%以上,参加重庆市、国家中职技能大赛屡创佳绩,成为全区中等职业学校改革创新、提高质量和办出特色的示范,成为区域产业建设、改善民生的重要力量。

为了构建体现专业特色的课程体系,打造精品课程和教材,涪陵区职业教育中心对创建国家中职教育改革发展示范学校的实践成果进行总结梳理,并在重庆大学出版社等单位的支持帮助下,将成果汇编成册,结集出版。此举既是学校创建成果的总结和展示,又是对该校教研教改成效和校园文化的提炼与传承。这些成果云水相关、相映生辉,在客观记录涪陵职教中心干部职工献身职教奋斗历程的同时,也必将成为涪陵区职业教育内涵发展的一个亮点。因此,无论是对该校还是对涪陵职业教育,都具有十分重要的意义。

党的十八大提出“加快发展现代职业教育”,赋予了职业教育改革发展新的目标和内涵。最近,国务院召开常务会,部署了加快发展现代职业教育的任务措施。今后,我们必须坚持以面向市场、面向就业、面向社会为目标,整合资源、优化结构,高端引领、多元办学,内涵发展、提升质量,努力构建开放灵活、发展协调、特色鲜明的现代职业教育,更好

适应地方经济社会发展对技能人才和高素质劳动者的迫切需要。

衷心希望涪陵区职业教育中心抓住国家中职示范学校建设契机,以提升质量为重点,以促进就业为导向,以服务发展为宗旨,努力创建库区领先、重庆一流、全国知名的中等职业学校。

是为序。

项显文

2014 年 2 月

前言

自从 20 世纪 70 年代,台湾茶人提出“茶艺”概念后,茶文化事业随之兴起,各具地域特色的茶艺馆和大大小小的茶文化盛会则为茶艺表演的出现提供了平台。经过十多年的实践,茶艺表演作为茶文化精神之载体,已经发展成为非同一般表演的艺术形式,渐渐受到人们的关注。全国中等职业学校技能大赛茶艺表演项目的兴起,也说明了茶艺表演在我国职业教育中起着举足轻重的地位。为此,编者参考了大量有关方面的最新资料,编成此书。

本书详细介绍了茶艺表演基础知识、茶艺表演人员的举止礼仪、茶艺表演环境的设置以及茶艺表演技艺。在编写过程中,力求做到理论联系实际,并将中职学生的学习习惯融入到教材中,力求做到“做中学”“学中做”的教学理念,从而体现出本教材的实用性。

本书参考学时为八十学时,共有四个学习项目。项目一介绍了茶艺表演基础知识;项目二介绍了习茶的基本手法、习茶的基本礼仪;项目三介绍了茶席设计、表演服装的选配、表演音乐的选配;项目四介绍了茶具展示、茶的基本知识、茶艺表演的程序。

本书由重庆市涪陵区职业教育中心殷安全、彭景任主编,重庆市涪陵区职业教育中心谭明、田方、刘容任副主编,项目一、项目二中的学习情境一、项目三中的学习情境三、项目四由涪陵区职业教育中心彭景编写,项目二中的学习情境二由涪陵区职业教育中心何婷婷编写,项目三中的学习情境一由重庆市黔江区民族职业教育中心林敏编写,项目三中的学习情境二由重庆市武隆县职业教育中心谭晓玲编写。本书图片拍摄及剪辑由重庆市涪陵区职业教育中心彭景、杨粒和蕴·茶工作室创办人鲜吉琴完成。

本书可作为中等职业学校高星级饭店运营与管理的教材,也可供从事茶艺服务的人员使用。

由于编者水平有限,书中难免有不当和错误之处,恳请使用本书的教师和广大读者批评指正。

编 者

2014 年 2 月



目 录

项目一	茶艺表演基础知识	1
学习情境	茶艺表演基础知识	1
项目二	茶艺表演人员的举止礼仪	5
学习情境一	习茶的基本手法	5
学习情境二	习茶的基本礼仪	11
项目三	茶艺表演环境的设置	21
学习情境一	茶席设计	21
学习情境二	表演服装的选配	32
学习情境三	表演音乐的选配	38
项目四	茶艺表演技艺	43
学习情境一	茶具展示	43
学习情境二	茶的基本知识及冲泡要素	48
学习情境三	茶艺表演的程序	54
附录 1	中级茶艺师的技能要求	85
附录 2	职业技能鉴定中级茶艺师复习题	86
参考文献		110

项目一

茶艺表演基础知识

项目描述

茶源于生活,茶艺便是生活中的艺术。所以,茶艺可以作为一种表演的形式呈现在舞台上,它不仅仅给我们带来视觉上的享受,还让茶文化得以传承和发扬。作为茶艺师,要想让自己能在舞台上将茶艺表演做到完美,首先要了解茶艺表演的基础知识。

学习情境

茶艺表演基础知识

学习目标

了解茶艺表演的形成过程;掌握茶艺表演的概念。

知识学习

一、茶艺表演的概念

茶艺表演是在茶艺的基础上产生的,它是通过各种茶叶冲泡技艺的形象演示,科学地、生活化地、艺术地展示茶的泡饮过程,使人们在精心营造的优雅环境氛围中,得到美的享受和情操的熏陶。

二、茶艺表演的历史

(一)唐代

茶艺表演的发展可以追溯到唐代。唐代陆羽著有《茶经》一书,他将泡茶的程序进行总结,并形成了自己的一个标准,为茶艺表演提供了条件。

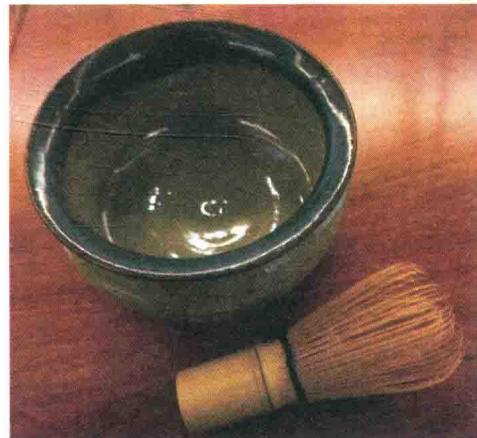
据唐代封演《封氏闻见记》卷六记载:“楚人陆鸿渐为《茶论》,说茶之功效并煎茶炙茶之法……御史大夫李季卿宣慰江南,至临怀县馆,或言伯熊善茶者,李公请为之。伯熊著黄衫、戴乌纱帽,手执茶器,口通茶名,区分指点,左右刮目。”从这里可以看出,唐代的常伯熊已经在客人面前表演茶艺了,这便是最初的茶艺表演。

(二) 宋代

至宋代,点茶技艺盛行,点茶法注重操作的技艺和茶的汤色。茶百戏在宋代受到宋徽宗和朝廷大臣、文人的推崇,从而盛行于世。宋初陶谷在《清异录》记载:“茶至唐而始盛。近世有下汤运匕,别施妙诀,使汤纹水脉成物像者,禽兽、虫鱼、花草之属,纤巧如画,但须臾即就散灭,此茶之变也。时人谓之茶百戏。”(见图 1.1)



(a) 茶百戏



(b) 茶碗与茶筅

图 1.1 点茶茶具

由此可见,宋代的茶艺已经和书法、绘画等艺术形式结合起来,极具观赏性和表演性。

(三) 明清

明清时期的制茶工艺和冲泡程序都有所改革,形成了 6 大基本茶类,啜饮法取代了烹茶法和点茶法。潮汕功夫茶茶艺就是在当时逐渐形成的。

三、茶艺表演的分类

茶艺表演根据其表演的内容和时间的不同,可分为 3 大类:历史型茶艺表演、民俗型

茶艺表演与宗教型茶艺表演。

(一) 历史型茶艺表演

此类茶艺表演取材于历史资料,经过艺术的提炼与加工,大致反映历史原貌,如“汉代茶艺表演”(见图 1.2)、“唐代宫廷茶艺表演”“明清茶艺表演”。

(二) 民俗型茶艺表演

此类茶艺表演取材于特定的民风、民俗、饮茶习惯,以反映民俗文化等方面为主,经过艺术



图 1.2 汉代茶艺表演

的提炼与加工,以茶为主体,如“白族三道茶茶艺表演”“新娘茶茶艺表演(见图1.3)”等。



(a) 新娘茶茶艺表演 1



(b) 新娘茶茶艺表演 2

图1.3 新娘茶艺表演

(三) 宗教型茶艺表演

此类茶艺表演取材于宗教文化,以宗教文化为载体,使宗教文化与茶艺相融合,如“禅茶茶艺表演”“道家茶艺表演”等。

实训活动

活动名称:搜集茶艺表演视频。

活动目的:让学生初识茶艺表演,提高对茶艺表演的兴趣。

活动过程:分组课后在网络上搜寻各类茶艺表演,选出最喜欢的表演,于下节课上课前展示给全班同学观看。

知识拓展

茶艺表演中的“精”“清”“净”“美”

精(精品、精通、熟练):包括茶须名茶、特色茶,茶叶干燥、质量上乘。水须好水,茶具质量上乘,与茶相配。精,上乘也,沏泡出一杯上等茶汤,令人拍案叫绝。精包括精通、熟练茶艺表演,精通选茶、置具、选水、贮茶、熟练沏泡程序。

清(纯洁、纯和、无邪、清醒、去杂念):清包括人、水、环境之清爽,茶可使人清醒头脑,在茶艺表演的环境中,很难“清”,但应追求“清”。不但茶艺表演者要“清”,而且通过茶艺表演要让观众感觉到“清”。清醒的头脑,有助于人的思考,感受相聚一起享受品茗的不容易。“日本茶道”中的洗手、擦尘,“台湾乌龙茶”茶艺中的点香,“禅茶”中的燃香;各种素色朴实的茶器,饮茶的活动。均在不知不觉中,拂去人们心灵上的尘埃,使人心清自然明。

净(洁净、净化):包括人、衣着、环境、茶、茶器、水等的洁净。人的洁净,如手的洁净、头发的梳理、衣服的清洁整齐。具体的如手指不应戴戒指,口红、脂粉尽量不要让观众感觉到,不涂有色指甲油等。桌椅、板凳无尘埃,场所无杂物、脏物。茶具应洗涤干净;水应干净,符合饮用要求,茶叶应干净,无杂物。此外,是人在思想上、心灵上的净化,无杂念、邪念。

美(美好):美应符合茶道的美,符合观赏美学的要求,符合中国传统文化的审美情趣。如服装合身,衣着得体、大方;环境优美、清爽,茶艺表演中的礼仪是否美,茶艺表演中的位置、顺序、动作是否美,茶器具是否配套,环境布置选择是否美等。

项目总结

当人们将喝茶提升到品饮的层次,为了满足精神上的需求时,泡茶就成为了一门艺术,茶艺表演便应运而生。茶艺表演中,其艺术性、观赏性强,因此同学们在学习茶艺表演时,不仅要掌握泡茶的技术,更要提升自己对美丽事物的感知,这样才能设计出一台好的茶艺表演。

项目二

茶艺表演人员的举止礼仪

项目描述

茶艺表演中,表演者用肢体语言向宾客表达着茶的灵魂,他(她)的一举一动都受到观赏者的注视。所以,表演者要时刻注意自己的举止,让宾客能感觉到自己的敬意。此项目包含了两个方面的内容:习茶的基本手法、习茶的基本礼仪。

学习情境一

习茶的基本手法

学习目标

能掌握持壶的基本手法;能掌握使用盖碗的基本手法;能掌握取茶的基本手法;能掌握握杯的基本手法;能掌握茶巾的折叠法。

知识学习

一、持壶的基本手法

(一) 持侧耳壶的基本手法

1. 女士

右手大拇指与中指拿住壶把,无名指与小指呈兰花形并拢抵住中指,食指前伸呈弓形压住壶盖钮或壶盖;左手呈兰花形微微托住壶底(见图 2.1)。

2. 男士

右手大拇指与中指拿住壶把,



图 2.1 女士持壶手法

无名指与小指并拢抵住中指,食指前伸呈弓形压住壶盖钮或壶盖;左手大拇指向内扣,四指并拢,微微托住壶底(见图 2.2)。



图 2.2 男士持壶手法

(二)持提梁壶的基本手法

1. 女士

右手大拇指和中指拿住提梁后方,食指在上压住提梁以便出水,无名指与小指呈兰花形并拢抵住中指(见图 2.3)。

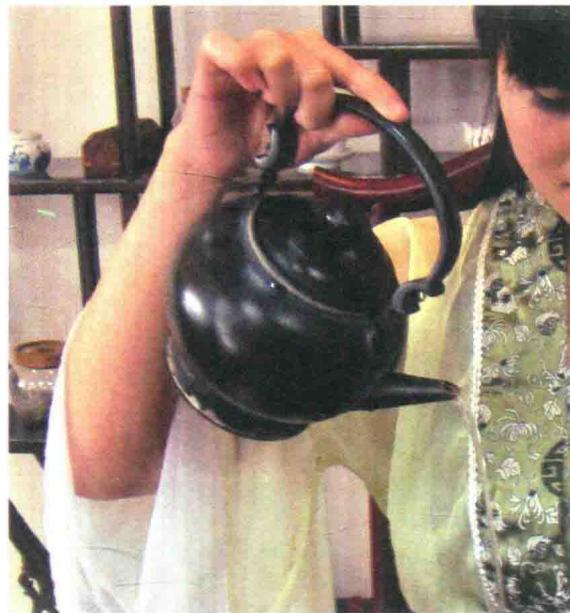


图 2.3 女士持提梁壶手法

2. 男士

右手虎口拿住提梁前方,大拇指在上压住提梁以便出水,四指并拢(见图 2.4)。



图 2.4 男士持提梁壶手法

二、使用盖碗的基本手法

(一) 端盖碗手法

1. 女士

双手将盖碗连杯托端起,双手大拇指、食指和中指三指拿住杯托,无名指与小指呈兰花形(见图 2.5)。

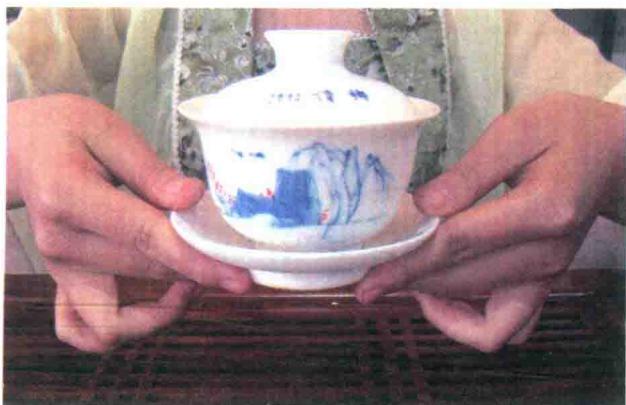


图 2.5 女士端盖碗手法

2. 男士

双手将盖碗连杯托端起,双手大拇指、食指和中指三指拿住杯托,无名指与小指并拢(见图 2.6)。



图 2.6 男士端盖碗手法

(二) 盖碗出茶汤手法

1. 女士

右手虎口分开,大拇指与中指拿住碗口两侧,食指屈伸按住盖钮下凹处,无名指与小指呈兰花形并拢抵住中指;左手呈兰花形微微托住杯底(见图 2.7)。

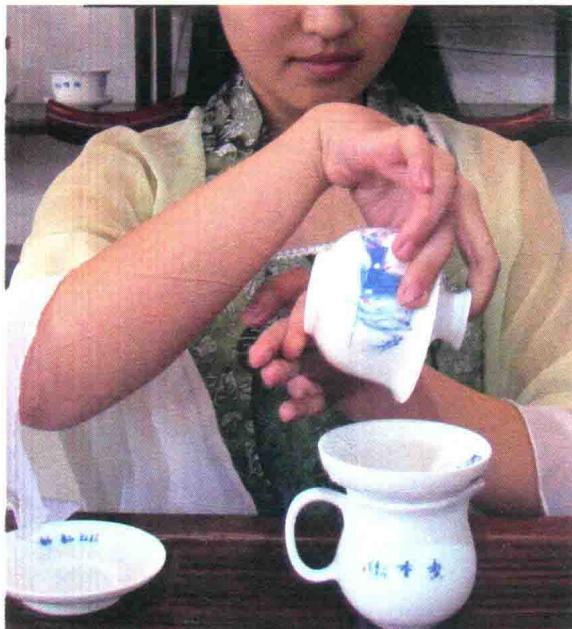


图 2.7 女士盖碗出汤手法

2. 男士

右手虎口分开,大拇指与中指拿住碗口两侧,食指屈伸按住盖钮下凹处,无名指与小指并拢抵住中指(见图 2.8)。

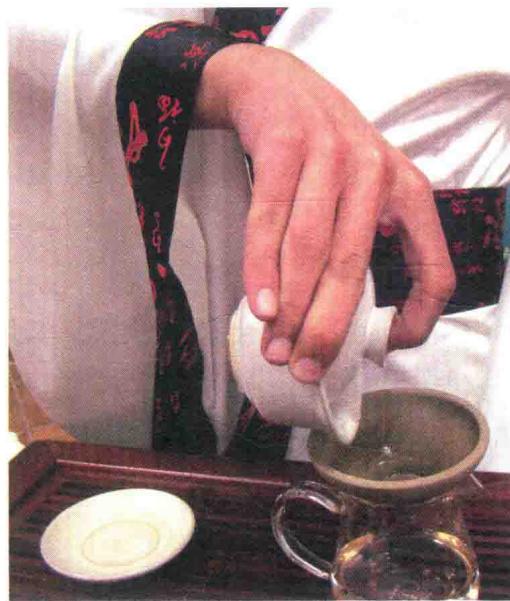


图 2.8 男士盖碗出汤手执

三、取茶的基本手法

(一) 打开茶叶罐的基本手法

双手大拇指和中指握住茶叶罐的罐身，食指抵住茶叶罐罐盖向上用力。盖子松动后，左手拿住茶叶罐，右手虎口向下，轻转出茶叶罐罐盖，顺势放到桌上。

(二) 取茶的基本手法

左手拿起茶叶罐微微倾倒(以不倒出为宜)，右手拿起茶则伸入茶叶罐；同时，左手手腕前后转动，让茶叶转动到茶则里。此种取茶方法可避免干茶折断。

四、握杯的基本手法

右手虎口分开，大拇指与食指握杯两侧，中指抵住杯底，无名指及小指则自然弯曲。此种手法称为“三龙护鼎”(见图 2.9、图 2.10)。



图 2.9 女士握杯手法

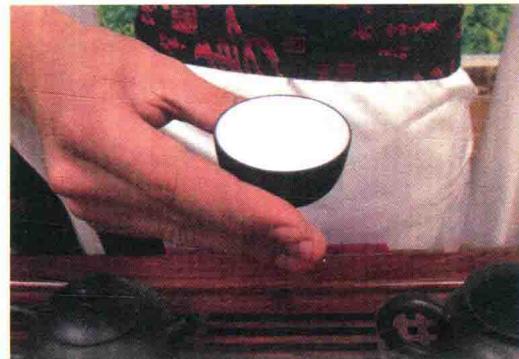


图 2.10 男士握杯手法