



国家开放大学
THE OPEN UNIVERSITY OF CHINA

中华

The Art
of Tea in China



艺(上)

茶艺基础知识与基本技能

余悦 主编



中央广播电视大学出版社



国家开放大学
THE OPEN UNIVERSITY OF CHINA

The Art of Tea in China

中华



茶艺 (上)

茶艺基础知识与基本技能

余悦 主编
常州大学
藏书

中央广播电视大学出版社·北京

图书在版编目 (CIP) 数据

中华茶艺·上/余悦主编. —北京: 中央广播电视大学出版社, 2014.7

ISBN 978-7-304-06078-7

I. ①中… II. ①余… III. ①茶叶—文化—中国—开放大学—教材 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第146358号

版权所有, 翻印必究。

中华茶艺 (上) ——茶艺基础知识与基本技能

ZHONGHUA CHAYI (SHANG)—CHAYI JICHU ZHISHI YU JIBEN JINENG

余悦 主编

出版·发行: 中央广播电视大学出版社

电话: 营销中心 010-66490011

总编室 010-68182524

网址: <http://www.crtvup.com.cn>

地址: 北京市海淀区西四环中路45号

邮编: 100039

经销: 新华书店北京发行所

策划编辑: 安 薇

版式设计: 赵 洋

责任编辑: 安 薇

责任校对: 张 娜

责任印制: 赵联生

印刷: 北京市大天乐投资管理有限公司

印数: 0001~3000

版本: 2014年7月第1版

2014年7月第1次印刷

开本: 190mm×245mm

印张: 19.25 字数: 381千字

书号: ISBN 978-7-304-06078-7

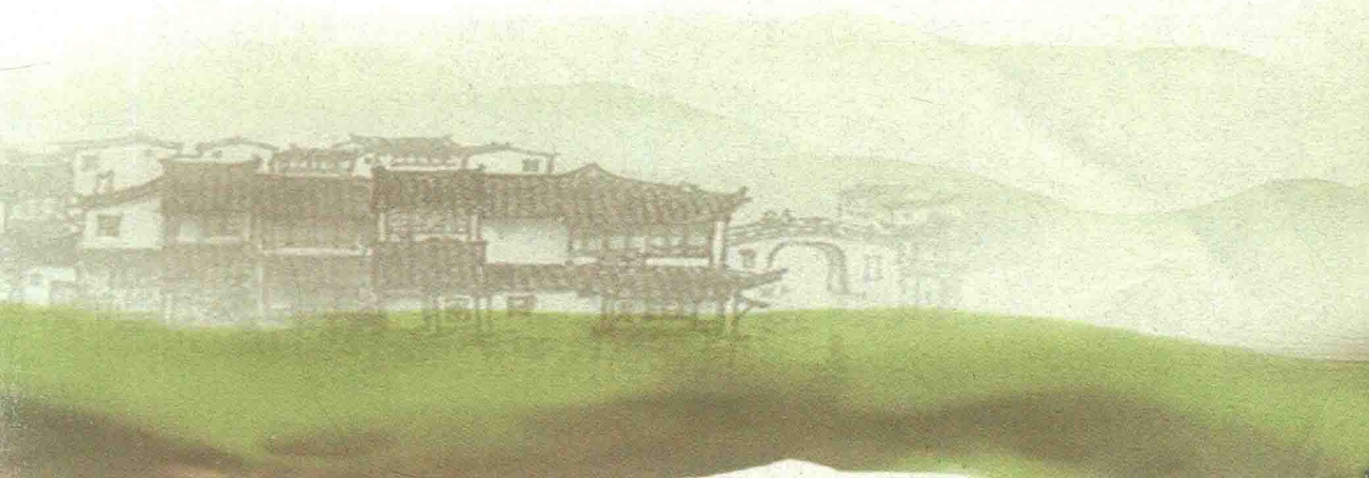
定价: 41.00 元

(如有缺页或倒装, 本社负责退换)



茶文化系列教材编委会成员

沈建华 钟志贤 陈江鸿 曾宪宁 黄纯斌 邹运明 邱娟



致谢

本书的拍摄得到江西泊园茶馆、南昌国际茶艺表演队、南昌宏洋小康茶文化传播有限公司的全力支持，得到江西广播电视大学和中央广播电视大学出版社的大力协助，得到许多专家学者和茶界人士的真诚帮助，在此表示感谢。

本书摄影人员：余悦、卢辉等。



前言



中华茶艺是中国茶文化的重要组成部分，是茶叶由功能饮品走向灵魂之饮的催化剂，是茶品之所以具有无穷魅力和无限生命力的秘密所在。看一看茶在社会生活中的价值和地位，看一看从古到今多少人为茶如痴如醉，看一看茶文化从中国到世界的广泛传播，我们就会更进一步地了解和理解中华茶艺的历史风貌与未来走向。正因为如此，我曾经有一个界定：中国茶文化是以品茗艺术为中心的综合文化体系。无论是从时间的流淌，还是从空间的广袤，我们都能真切地感受到这一论断所深植的肥田沃土。

在中国汗牛充栋的典籍中，虽然古代茶书至今仍有一百多种流传，却依然是少而又少的读物，但其对中国文化、对中华民族精神和中国人心性的影响力，则可以说是大之又大，以至于林语堂说：“不喝茶，你还是中国人吗？”令人欣喜的是，改革开放带给中国的不仅是经济的发展、物质的繁盛、社会的进步，还带来思想的解放、文化的繁荣、传统的弘扬。在中国茶文化得以重新被人们认知、发扬光大的今天，有关茶文化的图书日新月异、数量众多，其中也包括不少介绍中华茶艺的书籍，而且，我本人也主编和编写过茶艺的图书与教材。那么，为什么还要重新编写《中华茶艺》的教材呢？我想，起码原因有三：

一是任何教材都有特定的教学对象，应该根据办学目标、教学需要、学习者状况，编写和使用适合的教材。茶文化专业的特性、开放大学超越空间的广泛性，都决定其需要有自身

特色和个性的、符合其教学方式和要求的教材。

二是任何一本教材从酝酿、写作到出版，都有相当的时间。中国茶文化与茶艺的发展，有许多新问题和新内容，需要不断吸收和补充到教材之中。新的教材，正可以反映新思想、新思考和新成果。

三是现有教材中，人们对理论问题与实际技能有些不同认识，每门课程的开设与讲授也必然体现教学者的思维和观点。新的教材可以更好地体现“百花齐放，百家争鸣”的优势，为教学和学习者提供更多相关的思想成果。

作为新编教材，一方面，其优势是可以根据作者的研究与认识，把自己的思考所得尽力写出来。但是，另一方面，已有不少的现存读物，如何避免雷同和超越其他茶艺著作，又是难以绕过去的“障碍”。

这本《中华茶艺（上）——茶艺基础知识与基本技能》教材，在多方面进行了有益的尝试：

——站在中华茶艺传播和交流的角度，审视中国茶艺的历史、文化、美学价值和影响，力求多维度、立体化地进行显示和还原；

——对于一些有争议的有关茶艺的基本理论问题，例如，关于茶艺的概念与理解，关于中华茶艺的文化根源与流变，本书以文献资料为依据，进行了认真的梳理，做出了科学的判断；

——本书中讲述的茶艺的基础知识与技能，既继承了现有的成果，又根据实践的需要，有针对性地进行了介绍和解读；

——依据中华茶艺的哲学理念与审美要求，同时根据不同情况“变”与“不变”的原则，对茶艺基础知识与技能的硬性要求进行了具体分析，提出了新的见解；

——根据国家开放大学茶文化专业设定的大专水平，为便于学习者的自学与掌握，教材的构架既注意有一定的理论深度、知识广度，又注重实际运用和技能掌握的程度；

——教材文字尽量通俗易懂，讲述尽量通畅明白，而且配备了较多的相关图片，突破了单一的教材功能，便于其他爱好茶艺的人士阅读。

任何著作都是作者心血的结晶，也都像艺术品一样是“遗憾的艺术”。任何图书的写作与出版，即使已经完成和印发，也都呈现出“在路上”的活性状态，因为还需要读者去阅读和评判，需要经过教学的实践与时间的考验，不断地修改与完善。茶艺教材也是如此，没有最好，只有更好。我们诚恳地希望：学习者和所有读者，把阅读和使用本书的意见告诉我们，使之达到更加理想的状态。

中华茶艺是从历史奔腾而来的血脉，又是向未来呼啸而去的洪流。继承、弘扬、创新，是中华茶艺永葆内涵厚重和青春活力的能量所在！

余悦

2014年5月

导 读



“中华茶艺”是国家开放大学茶文化专业（专科）的一门统设必修课，是该专业的一门主干专业基础课程。“中华茶艺”课程分为上下两个阶段：第一阶段以茶艺基础知识与技能为重点，第二阶段以茶席设计与茶艺编创为重点。所以，“中华茶艺（上）”课程以茶艺概论、茶艺简史、茶艺美学、茶艺礼仪、茶艺要素、茶艺技巧、基本茶艺、其他茶艺、茶艺运用、茶艺传播为教学内容的基本脉络，简明系统地向学生阐述中华茶艺学的基础理论和基本知识，并对茶艺的历史演进、现状走向和未来前景等进行讨论。本课程 54 学时，3 学分，开设一个学期。

国家开放大学，以开放性和远程教育为其特色。因此，“中华茶艺（上）”也有其明确的教学定位，即使学生全面了解中华茶艺的历史现状及发展前景，学习和掌握中华茶艺的基本技能，促进中华茶艺的运用、普及和对外传播。本课程是学习茶文化专业其他各专业课程的基础，是学习掌握茶文化专业知识的重要学科内容，并与其他课程如“茶学基础知识”“中国茶文化概论”“中国茶文化史”有密切的关系。

“中华茶艺”第一阶段的教程，在教学内容和理论体系上，不仅注重自身的科学性、整体性和远程教育的适用性，又非常注意与学生的其他已修基础课程和后续专业课程的衔接。在具体教学要求上，多采用实例讲授中华茶艺的内涵，阐述概念和理论时避免抽象的演绎。并且，

将茶艺基本理论、历史进程及主要特点贯穿于整个教学过程，使学生较为深入地了解中华茶艺的整体结构、发展的实际需要以及茶艺的功用与地位。

《中华茶艺（上）——茶艺基础知识与基本技能》教材的10个章节内容相对独立，又密不可分，讲授时要注意前后内容的相关性，但不必刻意追求各环节内容的系统性，并在注重理论讲授的同时强调实用性和操作性。而且，为了使该课程与国家茶艺师、评茶员的考试相衔接，本教材的内容，有的采用由作者主编和撰写的茶艺师国家培训鉴定教材的相关内容，也有的采用由作者主编和撰写的《中国茶韵》《中国茶文化流变简史》及《家庭茶知识手册》等专著中的论说。

开放大学的教学打破了时空和地域的界线，可以使学生随时随地地进行学习，也形成了自身的教学方法与形式。“中华茶艺（上）”课程的教学以学生自学和练习为主，以多种形式的辅导为辅。对于本门课程的重要性，学生和辅导教师要有正确的认识：它密切联系着中华茶艺实际，学好这门课程可以帮助学生更好地掌握本专业的学习思路，为学习其他后续专业课程打下比较坚实的基础。

——文字教材是教学的根本依据，内容详尽，结构完整，体例合理，是学生必备和必读的文本。学生必须认真钻研文字教材，把文字教材的核心弄懂。

——IP课件是形象、生动地展现文字教材内容及其重点、难点的辅助教材，能够帮助学生更好地理解 and 掌握文字教材的内容。学生应认真学习IP课件，特别要注意IP课件中对教材内容重点、难点的辅导，通过与教学内容相应的重点、难点解析及具体技能应用的介绍、分析等，达到吃透理论和拓宽知识面的目的。

——面授辅导，网上答疑（QQ、邮件），电话、短信答疑等多种教学形式可以提供及时、有效的学习支持服务，帮助学生解决学习中的困难。本课程将充分利用网络手段进行远程辅导，在教学过程中学生要注意网上发布的教学信息、组织的教学实时答疑活动。学习的过程不仅是一种接受，同时也充满创意、创造与创新。本课程鼓励学生进行创造性思考，可以采

用小组讨论、互助学习、社会实践等形式, 培养和提高学生掌握茶艺技能的水平, 并提高观察、分析、解决茶艺实际问题的能力。

为了使学生能够掌握学习的重点、难点和特点, “中华茶艺(上)”课程教学要求具有以下三个层次: 一是了解, 要求对有关教学内容有一般的概念性认识; 二是掌握, 要求对有关内容的基本概念、基本理论、基本方法系统了解, 对茶艺的各项基本技能进行实际操作, 并能在掌握的基础上对相关问题进行分析和判断, 得出正确结论; 三是熟练掌握, 对于今后实际工作中需要应用的茶艺知识深入理解, 并对所学知识具有综合应用能力, 能运用所学的茶艺知识解决实际问题。

毛主席说: “读书是学习, 使用也是学习, 而且是更重要的学习。”使每个学生把掌握扎实的茶艺基础理论知识和熟练地运用基本技能完美地结合起来, 成为既有理论素养又有精湛技艺, 并且能够不断提升和持续发展的优秀人才, 这是“中华茶艺(上)”课程设置的初衷与目标。让我们共同朝着这个方向努力。

单元	课时数	学习目标
第一章 茶艺概论	4	了解：“茶艺”词源与茶艺演变历程；茶艺与茶艺馆的关联 掌握 ：茶艺与茶道、茶俗的异同 熟练掌握 ：茶艺的定义与内涵；茶艺的分类原则与类型
第二章 茶艺简史	6	了解：中国茶艺发展的历史脉络；中国茶艺在当代的深度 熟练掌握 ：唐代烹茶、宋代煮茶、明清泡茶
第三章 茶艺美学	4	了解：中国茶艺美学形成与发展的历史动态过程 掌握 ：中国茶艺美学的总体特征 熟练掌握 ：中国茶艺美学的具体体现
第四章 茶艺礼仪	4	了解：茶艺礼仪的概念和总体要求 掌握 ：茶艺仪态的一般要求 熟练掌握 ：茶艺礼节、语言和特殊礼仪
第五章 茶艺要素	6	了解：茶艺七要素的构架 掌握 ：雅境、佳客的原则 熟练掌握 ：精茶、美器、真水、妙艺、品鉴

学习概览

学习重点	学习内容	页码
茶艺的定义、分类方式与类型	<ol style="list-style-type: none">1. “茶艺” 词源与演变2. 茶艺的多种解说与准确定义3. 茶艺、茶道与茶俗的异同4. 茶艺的分类原则与类型5. 茶艺与茶艺馆、茶艺师	1
唐代、宋代、元明清时期中国茶艺的主要技术	<ol style="list-style-type: none">1. 唐前：茶艺的萌芽2. 唐代：茶艺的形成3. 宋代：茶艺的发展4. 元明清：茶艺的普及5. 现当代：茶艺的弘扬	27
中国茶艺美学的总体特征和具体体现	<ol style="list-style-type: none">1. 中国茶艺美学的形成与发展2. 中国茶艺美学的主要走向3. 中国茶艺美学的复合基因4. 中国茶艺美学的总体特征5. 中国茶艺美学的具体体现	53
茶艺礼节、语言和特殊礼仪	<ol style="list-style-type: none">1. 茶艺仪容2. 茶艺仪态3. 茶艺礼节4. 茶艺语言5. 特殊礼仪	83
关于精茶、美器、真水、妙艺、品鉴的要求	<ol style="list-style-type: none">1. 雅境2. 佳客3. 精茶4. 美器5. 真水6. 妙艺7. 品鉴	111

单元	课时数	学习目标
第六章 茶艺技巧	6	<p>了解：各种茶艺器具的特点与功能；泡茶程序和品赏技巧</p> <p>掌握：茶水用量、泡茶水温、泡茶时间</p> <p>熟练掌握：茶艺冲泡技巧</p>
第七章 基本茶艺	8	<p>了解：六大茶类基本茶艺的相同与差异</p> <p>掌握：花茶等再加工茶的基本茶艺</p> <p>熟练掌握：六大茶类以及花茶等再加工茶的基本茶艺</p>
第八章 其他茶艺	8	<p>了解：民族茶艺、技能茶艺的状况</p> <p>掌握：民俗茶艺的主要技能</p> <p>熟练掌握：调饮茶艺的技巧</p>
第九章 茶艺运用	4	<p>了解：茶艺的家常运用</p> <p>掌握：茶艺的茶馆和办公运用</p> <p>熟练掌握：茶艺的规范原则与变通方式</p>
第十章 茶艺传播	4	<p>了解：茶艺在世界各地的传播途径</p> <p>掌握：茶艺在各大洲的分布与发展</p> <p>熟练掌握：日本茶道、韩国茶礼、英式下午茶</p>

续表

学习重点	学习内容	页码
泡茶的持壶手法和冲泡技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶艺器具 2. 茶艺手法 3. 茶叶用量、泡茶水温和泡茶时间 4. 泡茶程序和品赏技巧 	131
绿茶、青茶、黑茶的茶艺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 绿茶茶艺 2. 白茶茶艺 3. 黄茶茶艺 4. 青茶茶艺 5. 红茶茶艺 6. 黑茶茶艺 7. 花茶茶艺 	165
时尚茶艺的技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 调饮茶艺 2. 民族茶艺 3. 民俗茶艺 4. 技能茶艺 5. 时尚茶艺 	197
茶艺的规范原则与变通方式	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶艺的家常运用 2. 茶艺的茶艺馆运用 3. 茶艺的办公运用 4. 茶艺的规范与变通 	221
中国、日本、韩国等“东方茶文化圈”的形成与发展	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶艺传播途径 2. 亚洲茶艺 3. 欧美茶艺 4. 非洲茶艺 5. 其他地区茶艺 	257

目录

第一章 茶艺概论

- 第一节 「茶艺」词源与演变····· 3
- 第二节 茶艺的多种解说与准确定义····· 8
- 第三节 茶艺、茶道与茶俗的异同····· 12
- 第四节 茶艺的分类原则与类型····· 19
- 第五节 茶艺与茶艺馆、茶艺师····· 22

第二章 茶艺简史

- 第一节 唐前：茶艺的萌芽····· 29
- 第二节 唐代：茶艺的形成····· 30
- 第三节 宋代：茶艺的发展····· 35
- 第四节 元明清：茶艺的普及····· 40
- 第五节 现当代：茶艺的弘扬····· 46

第三章 茶艺美学

- 第一节 中国茶艺美学的形成与发展····· 55
- 第二节 中国茶艺美学的主要走向····· 60
- 第三节 中国茶艺美学的复合基因····· 64
- 第四节 中国茶艺美学的总体特征····· 70
- 第五节 中国茶艺美学的具体体现····· 75

第四章 茶艺礼仪

- 第一节 茶艺仪容····· 85
- 第二节 茶艺仪态····· 89
- 第三节 茶艺礼节····· 98



	第四节 茶艺语言·····	102
	第五节 特殊礼仪·····	105
第五章 茶艺要素 ·····	111	
第一节 雅境·····	113	
第二节 佳客·····	115	
第三节 精茶·····	117	
第四节 美器·····	118	
第五节 真水·····	121	
第六节 妙艺·····	122	
第七节 品鉴·····	124	
第六章 茶艺技巧 ·····	131	
第一节 茶艺器具·····	133	
第二节 茶艺手法·····	145	
第三节 茶叶用量、泡茶水温和泡茶时间·····	156	
第四节 泡茶程序和品鉴技巧·····	159	
第七章 基本茶艺 ·····	165	
第一节 绿茶茶艺·····	167	
第二节 白茶茶艺·····	171	
第三节 黄茶茶艺·····	173	
第四节 青茶茶艺·····	174	
第五节 红茶茶艺·····	187	