

《《茶之艺》（中华茶文化丛书）》

图书基本信息

书名：《《茶之艺》（中华茶文化丛书）》

13位ISBN编号：9787307148404

出版时间：2015-3

作者：刘文娟 王应生主编,黄小勇丛书主编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《《茶之艺》（中华茶文化丛书）》

内容概要

本书结合中国文化中的多民族和谐共处、多元文化共存的特点，详述中华茶文化在各个时期的冲泡技艺，展现我国丰富多彩的饮茶艺术，其内容丰富、观点鲜明、论述深入，这都是目前相关图书中不多见的，因此堪称一本融科学性、知识性、实用性和可读性为一体的饮茶艺术之书，很适于读者阅读品味。

《《茶之艺》（中华茶文化丛书）》

作者简介

刘文娟 现就职于武汉理工大学国际教育学院，本科交流项目副主任兼出国留学部副主任。管理学硕士，英语专业八级，日语能力水平考试二级。

书籍目录

第一章 绪论

第二章 茶文化孕育萌芽期的茶艺

第一节 茶文化孕育期的茶艺

第二节 茶文化萌芽期的茶艺

一、宫廷贵族“以茶代酒”倡朴示廉

二、市井百姓“以茶代水”提神醒脑

三、文人雅士“以茶会友”品茗寄情

四、佛门僧侣“以茶合禅”静虑悟道

第三节 茶文化孕育萌芽期茶艺的特点

一、饮茶广泛，地域特征明显

二、形成了中国茶精神的萌芽期

第三章 唐代茶文化形成期的茶艺

第一节 形成期的茶艺特点

一、茶水之异于地域

二、茶汤之异于细节

三、烹饮之异于蒸制

第二节 形成期的制茶方法

一、粗茶制茶方法

二、散茶制茶方法

三、末茶制茶方法

四、饼茶制茶方法

第三节 形成期的饮茶艺术——煎茶茶艺

一、煎茶茶艺概说

二、煎茶饮茶法

三、煎茶器材

四、煎茶选水

五、煎茶煮水

六、煎茶品茶

第四章 宋代茶文化兴盛期的茶艺

第一节 兴盛期的茶艺特点

一、创立了点茶法，斗茶之风盛行

二、产生了茶文化精粹——分茶

三、提高了茶叶和茶具的质量

四、产生了茶学专著

五、设置了茶马司

第二节 兴盛期团饼茶的制茶方法

一、采茶

二、拣茶

三、蒸茶

四、榨茶

五、研茶

六、造茶

七、过黄

第三节 兴盛期的饮茶艺术——点茶茶艺

一、点茶茶艺概说

二、点茶备器

三、点茶备茶

四、点茶选水

五、煮水

六、点茶品茶——斗茶

第五章 明、清茶文化普及期的茶艺

第一节 普及期的茶艺特点

一、明代饮茶法的特点

二、清代饮茶法的特点

第二节 普及期的饮茶艺术——泡茶茶艺

一、泡茶备器

二、泡茶选水

三、泡茶取火

四、泡茶候汤

五、习茶法

第三节 普及期各大茶类的冲泡艺术

一、绿茶冲泡艺术

二、白茶冲泡艺术

三、黄茶冲泡艺术

四、青茶冲泡艺术

五、黑茶冲泡艺术

六、红茶冲泡艺术

七、花茶冲泡艺术

第六章 现代茶文化发展期的茶艺

第一节 发展期的茶艺特点

一、茶是沟通桥梁

二、茶是人际关系的调节阀

三、茶是中介体

四、茶是通往诗化生活的重要媒介

五、茶是东方伦理和东方哲学的集中体现

第二节 发展期的茶叶种类

一、袋泡茶

二、速溶茶

三、罐装茶饮料

第七章 民族茶艺

第一节 禅茶

第二节 中华地方特色茶

一、四川盖碗茶

二、江浙熏豆茶

三、江西修水菊花茶

四、云南白族三道茶

五、藏族酥油茶

六、蒙古族咸奶茶

七、傣族、拉祜族竹筒香茶

八、怒族盐巴茶

九、土家族擂茶

十、苗族和侗族油茶

十一、回族罐罐茶

第三节 茶艺表演

一、民俗茶艺表演

二、仿古茶艺表演

三、其他茶艺表演

四、表演的服装

五、表演的环境

六、表演的音乐

七、表演中的礼仪

参考文献

《《茶之艺》（中华茶文化丛书）》

精彩短评

- 1、拼拼凑凑的内容。。。所幸很便宜的价格收的。
- 2、翻过一遍，完全没干货。本来想了解下茶艺的基础知识，但是太乱了。

《《茶之艺》（中华茶文化丛书）》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com