

# 《古今茶文化概论》

## 图书基本信息

书名：《古今茶文化概论》

13位ISBN编号：9787512404786

10位ISBN编号：7512404786

出版时间：2011-9

出版社：田真 北京航空航天大学出版社 (2011-09出版)

作者：田真

页数：259

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](http://www.tushu111.com)

# 《古今茶文化概论》

## 前言

饮茶不仅有着去腻化食、悦志助思、涤烦荡寐的自然功效，更重要的是茶在中国担当着精神载体的角色。客来敬茶是沿袭千年的民族礼俗，自古以来，中国以礼仪之邦著称于世，践行礼仪是构建和谐安泰的理想社会环境和生存环境的前提，礼之用，和为贵。中国茶道首要表达的思想就是“和”字，正如作者在此书中所表达的“仁、礼、和”为躬行茶道的精髓。仁者，爱人。通过敬茶传递爱人的礼节意向，而受敬者的礼尚往来又是对仁礼的回馈，仁内礼外，终达人际社会之和谐。品茶悟道是千百年来文人墨客和修行者用茶的境界，无论是儒士的雅尚茶饮、出家人的禅茶，还是隐者的逍遥茶，茶事成为提纯精神、反省自我的媒介。中国茶文化所具有的不仅是人文价值取向，而且还包含着品饮茶的审美意境，形成了一门涉猎广泛的学科体系。当代社会，随着人们生活节奏的加快和速食文化的蔓延，传统文化面临着强烈的冲击。许多年轻人对饮茶的常识和茶文化知之甚少，人们把80后、90后称作喝碳酸饮料长大的一代，因此对茶文化的弘扬和普及势在必行。可喜的是，北京航空航天大学作为全国著名的具有航空航天特色和工程技术优势、多科性、开放式、研究型的大学，在确保专业教学质量的同时，开设了一系列人文艺术课程，使学生不仅扩展了涉猎知识的视野，而且极大地提高了自身的学养风范。“古今茶文化”就是其中的优秀课程之一。这门课自开讲至今，广受学生的欢迎，一方面丰富了校园文化，另一方面培养了一批批爱茶和钻研茶文化的新生力量。《古今茶文化概论》一书，针对提高大学生人文礼仪素养而写。田真老师多年从事宗教哲学和茶文化的教研工作，成果丰厚，著有《世界三大宗教与中国文化》、《论海峡两岸妈祖文化》、《海峡两岸民间信仰比较》、《宗教道德在市场经济中的作用》、《论京城民众宗教信仰的传统心态》、《佛教在中国的发展和影响》、《高校改革的沉思》等专著和论文。《古今茶文化概论》对我国茶史和茶文化的起源及发展进行了详尽的描述，尤其是对茶道精神的阐述颇具理论功底和独到见解，清晰地梳理了我国传统思想儒释道对茶文化的影响。对茶、水、器品鉴的论述出自作者多年对茶事的亲历研究和心灵感悟，文笔隽秀爽朗，扣人心弦，传递给读者的不仅是选茶、择水、取器的生活知识，而且是人文和审美的意境。书中对我国茶文化传播的阐述，明确表达了中华民族对世界品饮文化的贡献。《古今茶文化概论》集思想理论、生活知识、茶诗文鉴赏、茶道茶艺于一体，涵盖了我国茶文化的视阈。此书的出版填补了我校在茶文化教学和科研方面的空白，在此诚挚祝贺。北京航空航天大学副校长 纪素菊 2008年11月

# 《古今茶文化概论》

## 内容概要

《古今茶文化概论(第2版)》内容简介：茶文化是我国传统文化中一朵绚丽的奇葩，也是我国对世界品饮文化的卓越贡献。《古今茶文化概论(第2版)》以我国茶史为切入点，着重阐释了我国茶文化的诞生和发展，论述了茶道之“道”的修身境界和乘物避心的思想追求；点评了茶艺之“艺”的审美艺术和赏茶品茶的生活知识。《古今茶文化概论(第2版)》分为五章：我们祖先的茶缘；儒释道与我国茶文化；茶与我国文学艺术；茶、水、器的融合；茶与国政、贸易、文化的传播。中华民族与茶有着深深缘分，从识茶、食茶、种茶、制茶、饮茶、品茶一路走来，形成了深邃的茶文化体系。茶是描绘我国历史文化的独特符号，历经几千年的积淀，中国茶走向了世界，不仅香飘四海，而且它所承载的文化展示着我们民族的魅力与风貌。

# 《古今茶文化概论》

## 书籍目录

第一章 我们祖先的茶缘一 茶的故乡二 茶字的演变和饮茶的沿革三 我国制茶的历史与茶叶的种类四 我国历代贡茶和名茶第二章 儒释道与我国茶文化一 儒家思想与茶文化二 佛家思想与茶文化三 道家、道教思想与茶文化第三章 茶与我国文学艺术一 茶与诗词二 茶与小说、歌舞、戏曲三 茶与绘画、楹联四 历代茶著撷英第四章 茶、水、器的融合一 选茶——瑞草之魁二 择水——水为茶之母三 取器——器为茶之父四 茶艺——习茶之技五 我国各地饮茶的民俗第五章 茶与国政、贸易、文化的传播一 历代治边政策与茶马古道二 茶叶贸易与普世茶饮三 茶在东方文化圈的影响参考文献后记茶艺图片绿茶中投冲泡(瀹茶安吉白茶)绿茶上投冲泡(瀹茶碧螺春)乌龙茶茶艺(瀹茶武夷水仙)红茶茶艺(瀹茶滇红)黑茶茶艺(瀹茶普洱茶)

# 《古今茶文化概论》

## 章节摘录

版权页：宋代是我国茶业发展的又一里程碑，饮茶和茶文化兴于唐盛于宋，不仅在饮茶方式上从唐代的煎茶（又称煮茶、烹茶）演变为点茶，而且宋代的陶瓷工艺进入了黄金时期，出现了汝窑、官窑、哥窑、定窑、钧窑五大名窑。与此相应，宋代的茶具别具风格。由于宋代盛兴斗茶，因此茶除饮用外，还有娱乐功效，上至皇室下到市井，斗茶遍于世，并以茶汤鲜白为佳，为显示点茶技艺的高超，宋人对黑釉盏十分钟爱，尤其建窑出产的兔毫盏被视为珍品。元代，蒙古族人的习俗影响到中原，饮茶方式弃繁从简，散茶逐渐取代了团茶。元代茶具以青白釉居多。明代，朱元璋罢团茶兴散茶，推动了茶业向多样化发展。在明代，从制茶到饮茶方式进一步更新，完善了炒青绿茶和晒青绿茶的工艺，在饮茶方式上以泡茶清饮为主。所以，在茶具制作上出王兜了一种鼓腹、带流和手柄或提梁的茶壶。景德镇瓷器在明代独领风骚。永乐时期的“甜白瓷”，宣德时期的“祭红”，嘉靖时期的“五彩”等都是我国制瓷史上空前的杰作。从气势恢宏的巨型龙缸到精巧无比的茶具、薄胎瓷雅玩的问世，标志着我国制瓷业工艺技术具有高超水平，在世界上熠熠生辉。尤为值得一提的是，明代中期紫砂壶异军突起，成就了我国茶具制作灿烂辉煌的历史，紫砂壶一跃成为群芳之冠的茶具。由于紫砂壶的特殊材质，加之工匠和文人雅士的融合，使紫砂壶造型多样，既有古朴别致的风格，又有清新自然之韵，融我国传统的人文理念于其中，形成了中国茶文化体系中重要的组成部分。相比较而言，紫砂壶泡茶更能留住茶香，于夏日茶汤不易馊，于冬日茶汤不易凉，用茶汤温润滋养茶壶，年久可使其光泽如古玉，即便不放茶，壶中的水也带茶香。因此，几百年来，得到可心的紫砂壶并把玩滋养是茶人梦寐以求的雅事。清代，六大茶类齐全各有其位，尤其是清中前期，是我国封建社会最后的鼎盛时期，茶业空前兴旺。紫砂茶具在明代的基础上进一步发展，出现了众多的名家精品，同时景德镇的五彩、珐琅彩及粉彩瓷，广州的织金彩瓷，福州的脱胎漆器等茶具争奇斗艳。

## 后记

品饮香茶、把卷茶经、吟诗酬唱、赏玩茶具是余在生活中的一大嗜好。在茶事中不仅获得的是口福之享，而且更在烹茶品茗中宁静心绪感悟绵延千年的茶道精神至修身自省，在历代的咏茶佳作中追随贤士的理想人格，在因茶寻水的游历中听泉玩石看夕阳与自然亲融涵会，从中品味人生岁月。孩提时，师家父吟诵唐诗宋词，咏茶诗作的唯美意境和唱颂的碧溪、绿岩、松涛、竹影、幽人处，牵绕着余的梦境。从懵懵懂懂喝茶到品茶悟道，余深深陶醉于中华民族的茶文化之中。茶事是余紧张工作后的精神抚慰和缓冲。客来敬茶是民族的礼俗，从敬奉香茶中彰显仁爱、谦逊、恭敬、温和的君子风范。以茶会友，在共享佳茗中营造安泰祥和。余的益友不乏茶友，无论耄耋之年的老者，还是朝气蓬勃的年轻人，茶友的殷殷情谊感人至深，使余引以为傲。余的一位年轻茶友，是毕业于安徽农大茶学系的高材生，致力于茶业。一次茶友聚会中，在谈到游历茶区的美妙感受时，余一句无心话“在北京家中能养几棵茶树多有意境啊”，我的这位茶友竟千里迢迢的从武夷山家乡背来几棵裹着武夷泥土的岩茶树苗送给我，为了这些茶苗，茶友乘火车一路看护至京。看着这些绿莹莹的茶苗，大红袍、水仙、白鸡冠、黄旦、雀舌、肉桂，余惊喜感激泪眼朦朦，这是沉甸甸的友情挚意。提及茶友，不能不说我的先生，夫妻二人不仅生活中阳光风雨与共，携手相伴，而且先生亦是余最知己茶友。放迹山水，游心天地，汲水烹茶，二人对饮，赏茗论道为生活的调味剂，正是二人共同嗜好，家庭欣乐和谐。可喜的是，吾家娇女初长成，孩子对品茶和茶文化也多有兴趣。余心往茶给女儿带来的是更多的雅志。余所修为宗教哲学，多年来讲授课程《世界三大宗教与中国文化》，由此另辟一域茶道研究。茶道是我国传统思想文化儒释道的撷英，步入中华民族茶文化的视阈为其博大精深而折服，自感愉悦心爽。在面对喝碳酸饮料长大的新生代，颇有守金山而拾芥的感觉。优秀传统文化的弘扬是民族传承的必然。鉴于此，余在校方领导和同仁们的关怀和帮助下，使茶文化走进课堂，并受到学生的欢迎。余的授课引导弟子们尽情吸吮中华数千年厚积的精神养汁，而弟子们如饥似渴的求知热情更深深鞭策着余兢兢业业耕耘讲台。此书收笔，余心愿释然。虽书中不乏拙见，但为余亲历感受。借此平台，与读者交流心得并共享中华茶文化的荣耀，同时诚请方家对此书雅正。 田真 2008年10月于北京

# 《古今茶文化概论》

## 编辑推荐

《古今茶文化概论(第2版)》是由北京航空航天大学出版社出版的。

# 《古今茶文化概论》

## 精彩短评

- 1、这本书是老师逼着买的，说考试内容在里面。除了考试的时候，还没翻过
- 2、选修课老师让买的教材 老师真是.....就是为了卖自己的书
- 3、书挺好，考试用，写的很详细

# 《古今茶文化概论》

## 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](http://www.tushu111.com)