# 113 學年度文興國中七年級國文教案

				,			
課程名稱	喫茶趣 - 茶葉的分類						
領域名稱	國文	實施年級	七年級	教學時間	1 節課 50 分鐘		
設計理念	透過生活連結教育,利用選讀篇較為生活化的課文來闡釋台灣人生活中常見的茶葉分類,以及如何從品茶中體驗人生。						
學習重點	<ol> <li>了解茶葉的分類。</li> <li>能自行閱讀選讀篇的課文。</li> <li>懂得品茶以及提高生活品味。</li> </ol>						
核心素養	A 自主行動 A2 系統思考與解決問題 B 溝通互動 B1 符號運用與溝通表達						
核心素養具體內涵	國-J-A2 透過欣賞各類文本,培養思辨的能力,並能反思內容主題,應用於日常生活中,有效處理 問題。 國-J-B1 運用國語文表情達意,增進閱讀理解,進而提升欣賞及評析文本的能力,並能傾聽他人的 需求、理解他人的觀點,達到良性的人我溝通與互動。						
學習重點	概念,指出: 5-IV-4 應用	- 里解各類文本的 寫作的目的與權	學習效能,整合跨	Ad-IV-1 篇	】 句表達的邏輯與意義。 章的主旨、結構、寓意與分析。		
議題融入	【閱讀素養教育】 閱 J1 發展多元文本的閱讀策略。 【多元文化教育教育】 多 J9 關心多元文化議題並做出理性判斷。(各個國家不同的茶葉文化)						
教學資源	2. https://www.PL8oHde1qJI		/playlist?list= P4KfVjPqHhQ( 南		投影機、網路		
教學活動流程							

教學活動	教學時間	教學資源	評量方式	備註
【第一節】 一、引起動機 請學生說說對茶葉的認識,家裡有誰在喝茶。	10 分鐘	網路投影機	口頭發表參與態度	
二、發展活動	25 分鐘	學習單	學習單	

課文提要
一、主體:說明文。非連續文本(含表格、圖說)。
二、主旨:介紹茶葉的分類方式,以及泡茶的工具及祕訣。
三、作法(寫作手法):
(一)定義說明:簡明正確地概括出說明對象的本質、特徵。
(二)列舉說明:舉出具有代表性的例子來說明事物的本質、特徵。
(三)數據說明:運用正確的數據,正確和科學地顯示事物的特點。
(四)分類說明:根據事物的性質、功能等一定標準分門別類,逐一說明,將複雜的事物條理分明地解說清楚。
(五)比較說明:將兩種類別相同或不同的事物、現象加以比較,凸顯說明事物的特徵。(比較手搖茶+傳統茶葉在生活中的使用)

10 分鐘

口頭發表

### 補充資料:

### (三)世界各國的茶文化

#### 1. 中國的飲茶文化

相傳茶葉在<u>神農</u>時代就被發現,<u>神農百草經中有「神農</u>嘗百草,日遇七十二毒,得茶(即茶)而解之」,當時茶葉作為藥用,人們是生嚼茶葉。至<u>東周</u>時,人們將茶葉煮熟,與飯菜一同食用。魏晉南北朝時期,南方栽種茶葉的規模擴大,茶也流傳到北方貴族之間。

飲茶成為風氣,始於<u>唐代</u>。<u>唐代</u>的飲茶方式與前代不同,<u>唐</u>人喝茶是把茶葉放進沸水鍋裡煮,加入薑、鹽、紅棗等作料調味。製茶技術上也有所突破,在製茶的「蒸青」(去除茶的青草味稱為「殺青」,有蒸青和炒青兩種)流程後增加壓榨去汁的步驟,讓茶葉的苦澀味大大降低;炒青技術也在唐代出現,但並不普及。

宋代則是飲茶最普及的時期。宋代人主要用「片茶」(將茶葉入模幾壓成某種造型,即現代的「磚茶」),飲用時將片茶碾磨成粉,放在碗裡,沖入熱水,攪拌打成茶湯,類似現在<u>日本</u>人喝抹茶的方式。除了片茶外,<u>宋代</u>還有「草茶」,也就是茶葉一片一片分開來的散茶,因其加工簡單,售價就比片茶來得便宜。

到了<u>明代</u>,炒青製法愈趨完善,也出現黃茶、黑茶、紅茶等不同茶類,此時人們喝茶主要喝散茶,喜歡加調味品,例如牛奶、羊奶、糖、檸檬。<u>清代</u>時磚茶基本上消失了,飲用散茶時也不再加調味品,講究茶原本的清香滋味,因此相當重視茶葉及茶水,例如紅樓夢中,<u>賈</u>母喝六安茶都取梅花雪水,<u>妙玉</u>給賈母上的老君眉則用舊年的雨水等,可看出當時當時對於茶水的講究。<u>明、清</u>時期茶葉開始外銷、傳往世界各地,茶葉迅速廣泛傳播,成為世界三大飲料之一。

#### 2. 「喝茶王國」土耳其

<u>土耳其</u>是世界上人均喝茶量最大的國家,平均一人一年要用掉七磅(將近三點二公斤)的茶葉,一天就要喝掉三杯茶。

上耳其人喝紅茶,但不是用泡的,而是用煮的。他們用土耳其特有的雙層茶壺煮紅茶,茶壺有一大一小,小茶壺裝乾茶葉,放在大茶壺上,大茶壺裝滿水,用大火把水燒開。在這個過程中,茶葉的清香會被徹底烘烤出來,待大茶壺的水煮沸後,把水倒入小茶壺,但此時還不能喝,而要再把大茶壺裝滿水,小茶壺放在大茶壺上繼續加熱,等到大茶壺煮沸後才能飲用。喝茶時先喝小茶壺裡的茶,再依個人口味添加大茶壺裡的水。

<u>土耳其</u>人喝紅茶時,會使用鬱金香形狀的玻璃杯,配有碟子,碟子上放兩顆方糖,可以加入紅茶飲用。土耳其人嗜甜食,有些人甚至會先把方糖含在口中,再喝茶。

## 3. 英國「下午茶」

英國的大眾飲茶文化歷史悠久。自從十九世紀英國人在印度北部山區發現大量野茶樹,茶

葉變得便宜,平民也能夠享受,因而發展出一套特別的飲茶文化。

英國人喝茶,最特別的地方在於他們「跟著作息喝茶」。

床邊茶Early Morning Tea:起床後,在床頭喝下今天的第一杯茶。<u>英國</u>多雨濕冷,需要靠早晨的這一杯茶來暖身。

早餐茶Morning Tea:正統的早餐茶會特別挑選適合搭配培根、香腸和蛋的早餐,具有去油解膩功效的茶葉。

十一時茶Elevenses Tea:介於早餐和午餐之間的茶飲,又稱作「工休茶(Tea Break)」, 為了提醒你工作繁忙也要記得休息。

午餐茶Lunch Tea:英國人的午餐多半會食用三明治一類的輕食,並搭配午餐茶。

下午茶Afternoon Tea:最早起源於十七世紀的<u>英國</u>貴族社會。正統的<u>英</u>式下午茶開始時間是下午四點鐘,專用茶為大吉嶺、伯爵茶等,點心則以三層瓷盤裝盛(第一層放三明治、第二層放<u>英國</u>傳統點心司康、第三層放蛋糕和水果塔,要由下往上吃)。因為是在起居室的矮桌上享用的,所以也稱作Low Tea。

正式茶點High Tea:盛行於大眾之間,因為<u>英國</u>的晚餐時間是八點,六點左右必須先補充 能量。由於是在高背椅、晚餐桌上吃的,所以稱作High Tea。

告別茶After Dinner Tea:餐後家人相聚、交流的喝茶時間,也是睡前的舒緩時間。 4.日本「茶道文化」

<u>日本</u>的茶道歷史,可以追溯到十三世紀,原先是僧人用茶來集中思想,後來才演變為分享茶食的儀式。現代的茶道,由主人準備茶及點心招待客人,主人及客人都必須按照固定的規矩和步驟行事,茶室的書書布置、庭院的園藝和飲茶的陶器也都是茶道鑑賞的環節。

茶師要依照固定的程序點炭火、煮水、沖茶,然後獻茶給賓客,這些茶道的儀式都需要經過專門訓練。茶師將茶獻給賓客,客人要恭敬地雙手接茶,然後三轉茶碗,品茶,奉還。喝茶時要讓茶湯在舌下滾動,發出聲音,以表示對茶師的讚譽,飲茶完畢也要對茶具進行鑑賞和讚美。