

<<茶道常识全知道>>

图书基本信息

书名：<<茶道常识全知道>>

13位ISBN编号：9787113159146

10位ISBN编号：7113159141

出版时间：2013-4

出版时间：中国铁道出版社

作者：九天书苑

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：<http://www.tushu007.com>

<<茶道常识全知道>>

内容概要

《茶道常识全知道(图解应用版)》是一部关于中国茶典、茶史、茶艺、茶饮、茶具、茶事的实用指南，涵盖几大茶类、各种名茶、烹茶取水、品茗器具，以及特色茶艺等茶道常识。

详细、全面的茶学知识和丰富、精美的插图帮助读者了解品茗的方法与意境，享受茶道的美好与永恒。

中国茶文化绚丽多彩，历久弥新。

茶道相沿成习，久盛不衰，沏茶，赏茶，饮茶，一直是日常生活中不可或缺的一部分。

<<茶道常识全知道>>

书籍目录

一、说茶溯源篇——幽幽茶香远古来 一、茶的源流 (一) 茶树 茶树的分类等级 茶树的起源 我国西南地区是茶树原产地 中国茶树栽培发展史 (二) 神农遇茶 (三) 茶马古道 (四) 以茶代酒的典故 (五) 茶圣陆羽 (六) 茶经 (七) 斗茶 斗茶与品茶 斗茶的内容 斗茶的场所 斗茶的斗法 (八) 《大观茶论》 (九) 茶史概要 历代茶史 茶的传播 二、茶香飘四海 (一) 欧洲茶文化 英国茶文化 俄罗斯茶文化 德国茶文化 (二) 美洲茶文化 拉丁美洲的茶文化 美国的茶文化 (三) 非洲茶文化 (四) 东亚国家的茶文化 日本 韩国 (五) 南亚和东南亚茶文化 印度茶文化 (六) 西亚茶文化 二、知茶探类篇——从来佳茗似佳人 一、茶区 (一) 总述 (二) 江北茶区 (三) 江南茶区 (四) 西南茶区 (五) 华南茶区 二、制茶与茶类 (一) 制茶的沿革 从生煮羹饮到晒干收藏 蒸青制茶 由蒸青到炒青 从团、饼茶到散茶 由绿茶到其他茶类 (二) 古今制茶详述 唐代的制茶方法 宋代的制茶方法 现代的制茶方法 (三) 茶的各种分类方式 (四) 绿茶 炒青绿茶 烘青绿茶 晒青绿茶 蒸青绿茶 绿茶的特性 新鲜绿茶和陈旧绿茶 春茶、夏茶和秋茶 高山绿茶和平地绿茶 绿茶的家庭保存方法 绿茶储存有五忌 适宜人群及注意事项 (五) 红茶 红茶制造工艺 小种红茶 工夫红茶 红碎茶 红茶的特性 (六) 黄茶 黄茶制作工艺 (七) 乌龙茶 乌龙茶的制作工艺 (八) 白茶 (九) 黑茶 黑茶的制作工艺 三、绿茶 (一) 西湖龙井 问茶探茶 选茶 鉴茶 泡茶赏茶 (二) 碧螺春 问茶探茶 选茶 鉴茶 泡茶赏茶 (三) 黄山毛峰 问茶探茶 选茶 鉴茶 泡茶赏茶 (四) 狗牯脑茶 问茶探茶 选茶 鉴茶 泡茶赏茶 (五) 太平猴魁 问茶探茶 选茶 鉴茶 泡茶赏茶 (六) 六安瓜片 问茶探茶 选茶 鉴茶 泡茶赏茶 (七) 都匀毛尖 问茶探茶 选茶 鉴茶 泡茶赏茶 三、玩味茶器篇——妙器品茗茶更香 四、择水烹茶篇——水为茶之母 五、茶艺茶礼篇——茶艺如诗诗如茶 六、茶效茶养篇——茶香袭来身心怡

<<茶道常识全知道>>

章节摘录

版权页：插图：从生煮羹饮到晒干收藏茶之为用，最早从咀嚼茶树的鲜叶开始，发展到生煮羹饮。

生煮者，类似现代的煮菜汤。

如云南基诺族至今仍有吃“凉拌茶”习俗，鲜叶揉碎放碗中，加入少许黄果叶、大蒜、辣椒和盐等作配料，再加入泉水拌匀；茶作羹饮，有《晋书》记“吴人采茶煮之，日茗粥”，甚至到了唐代，仍有吃茗粥的习惯。

三国时，魏朝已出现了茶叶的简单加工，采来的叶子先做成饼，晒干或烘干，这是制茶工艺的萌芽。蒸青制茶所谓蒸青，即鲜叶采摘后以蒸法杀青。

《茶经·三之造》：“晴采之，蒸之，捣之，拍之，穿之，封之，茶之干矣。”

其所述的制作方法简单分为三步：蒸，制饼穿孔，贯串烘焙。

唐时碎茶主要用杵臼手工捣春，制茶时有一定的规承，规为铁制，其形或圆或方，制作出来的茶称团茶或饼茶，用时敲碎煮饮。

到了宋朝，杵臼改为用碾，茶规也更为精巧。

又在杀青后增加了一道压榨的工序，先除去茶汁，然后制饼，解决了唐时蒸青茶茶汁苦涩的问题。

由蒸青到炒青据刘禹锡《试茶歌》中“山僧后檐茶数丛，……斯须炒成满室香”的记述，则炒青制茶在唐时就已出现，虽然只是个别地区的偶然之作，并不普遍。

炒青的普及是在明朝。

明朝是我国锅炒茶的全盛时代，其时炒青制法已相当完备。

如屠隆《茶说》中说，炒茶时不能大力捏转或摩擦，不然，则生碎片细末；炒好后要冷却收藏，否则色香味俱减。

又如《闻龙茶笈》所述：“炒茶时需一人从旁扇之，以怯热气，以保茶质”。

这一方另《茶录》、《茶疏》、《茶解》等书，也都对炒青有详细阐述。

归纳他们的见解，就是锅要先热、高温炒制、现采现炒、炒量要少、炒不宜久、翻炒要快、去热要速，等等。

炒青制茶的好处是最大限度地保留了茶的原香。

蒸青或茶汁苦涩，或榨汁后夺茶真味，质量口感均不及炒青，自炒青普及后就少为人们所用。

从团、饼茶到散茶散茶在唐时就有了，唐时制茶是蒸后捣碎，再拍制成饼，但也有蒸而不捣，捣而不拍的情形。

捣碎后不拍制，直接烘干的称末茶；蒸而不捣，全叶烘焙的即是散茶。

这样制作的散茶称蒸青散茶。

散茶的制作至宋朝后期前一直不多。

宋朝后期，作为贡茶的团饼茶在外形制作上一味追精求细，销路也随之日窄一日，适用于民间用茶的散茶就应运而生，替代团饼茶取得了生产的主导地位。

元代时蒸青散茶的制作又有发展。

如《王禎农书》所载，鲜叶微蒸，置筐箔上摊凉，再趁湿用手揉捻，最后入焙烘干。

这一制作方法类似于近代绿茶的生产流程。

所制茶叶可称为蒸青绿茶。

<<茶道常识全知道>>

编辑推荐

《茶道常识全知道(图解应用版)》可以作为爱茶人士的学习参考用书，还可以作为家庭茶事百科，速查速用，十分方便。

同时，也可以作为茶事礼仪的入门指导教材。

<<茶道常识全知道>>

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:<http://www.tushu007.com>