

<<茶经>>

图书基本信息

书名：<<茶经>>

13位ISBN编号：9787222082823

10位ISBN编号：7222082824

出版时间：2011-9

出版时间：云南人民出版社

作者：陆羽

译者：叶灵华 注释

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>

<<茶经>>

前言

中华民族有着数千年的文明历史，创造了光辉灿烂的古代文化，其中中国传统国学是我国辉煌灿烂的文化典籍的核心部分，它博大精深、源远流长，显示出中华文化的深厚根基，给人类留下了丰富的精神财富。

它是我们炎黄子孙的文化精髓，它塑造了我们中华民族的民族精神。

是培育民族精神的重要资源，它开启心智，滋润生命，陶冶人格，塑造灵魂。

开卷有益，忙碌中的人们闲暇之时，最应该用传统国学来陶冶自己的情操，开阔自己的心胸，提高自己的人文修养，用先人的哲思来涤荡自己忙碌的心灵。

坚持着阅读的爱好，在潮流文化的强大攻势下，让传统文化永驻我们的心田。

“复兴国学，从根本上讲，是复兴中华民族的自尊心、自信心。

”我们要斟选传世经典著作中最经典的部分来读，要以开放的胸襟和燃烧的激情去承接古人的经典大论与哲思华章，以自豪而不狂妄，执著而不僵化的精神风貌来直面当今社会的竞争与挑战。

为了弘扬中国传统文化，帮助读者深刻了解我们的历史与文化，用经典历史文学知识陶冶情操、提高文化修养，同时使国学得到承传，得以弘扬光大，我们精心编排了本书，文章中为了便于读者理解和领会古代先贤的思想与精神，我们选取了与正文相契合的插画，将插画与正文有机地结合在一起，可大大增加读者的阅读趣味。

本书选取了国学经典著作中很多优秀的作品及资料，博采各类经典作品的长处，并有所创新，以使得本书风格迥异、卓然超群，相信会给读者带来全新感受。

由于时间仓促，书中难免有不尽之处，恳请读者朋友们提出宝贵意见，在此深表谢意。

<<茶经>>

内容概要

《茶经》是中国乃至世界现存最早、最完整、最全面介绍茶的第一部作品，由陆羽所著。此书是一部关于茶叶生产的历史、源流、现状、生产技术以及饮茶技艺、茶道原理的综合性论著，是一部划时代的茶学作品。它不仅是一部精辟的农学著作，还是一本阐述茶文化的书。它将普通茶事升格为一种美妙的文化艺能。它是中国古代专门论述茶叶的一类重要著作，推动了中国茶文化的发展。

<<茶经>>

作者简介

作者：(唐代)陆羽 注译：叶灵华 陆羽(733-804年)，字鸿渐；汉族，唐朝复州竟陵(今湖北天门市)人。一生嗜茶，精于茶道，以著《茶经》闻名于世，对中国茶业和世界茶业发展作出了卓越贡献，被誉为“茶仙”，尊为“茶圣”，祀为“茶神”。

<<茶经>>

书籍目录

前言卷上一之源二之具三之造卷中四之器卷下五之煮六之饮七之事八之出九之略十之图第一章 追溯茶源第一节 大话茶史一、中国茶的最早记载二、“茶”字的由来三、茶树的起源第二节 茶文化的由来及传播一、饮茶的缘起一、茶的传播第三节 中国贡茶一、隋、唐贡茶一、宋、元贡茶三、明、清贡菜第二章 茶的介绍第一节 茶叶的命名第二节 茶叶的分类一、六大基本茶类二、其他的茶——再加工茶类第三节 我国四大茶区及相关名茶一、江南名茶一、华南名茶三、西南名茶四、江北名茶第四节 中国部分名茶介绍一、西湖龙井二、洞庭碧螺春二、武夷岩茶四、安溪铁观音五、祁门红茶六、普洱茶第五节 茶叶的相关审评术语一、茶叶香气评审术语一、绿茶的审评术语第三章 茶的相关介绍第一节 茶水一、水的品质二、水的品德三、水的类别四、水的研究五、水的选择六、水的典故七、水的品评第二节 茶之火一、燃料的选用一、烧水程度的控制三、沏茶水温的学问四、烹制与品饮第三节 茶具的选择一、茶具的种类二、茶艺泡茶用具二、茶具的选购四、茶具的保养第四节 茶食一、常见茶食二、茶点三、家常茶菜四、怎样配置调和茶第五节 茶馆第六节 茶道一、茶道源流二、茶道美二、茶道的礼仪四、茶道精神五、茶道类型六、日本茶道的历史七、名茶茶艺赏析第四章 饮茶的益处第一节 防病健身的茶一、茶被人类发现和利用从药用开始二、茶叶为何能治病健身三、茶的二十四功效四、现代科学中茶的治疗、保健及美容功效五、哪些人在饮茶时需要注意第二节 四季茶饮一、春季解困宜饮花茶二、夏季消暑宜饮绿茶三、秋季除燥宜饮乌龙茶四、冬季御寒宜饮红茶……

<<茶经>>

章节摘录

版权页：煮茶的水，最好是山水，其次是江水，最差的是井水。

用山水，要找钟乳滴下的或山崖中流出缓慢的泉水；山谷中的喷泉和急流水以及湍急的水和急速旋转的水都不要取来喝，长时间喝的话，会使人患大脖子病。

还有，泉水流到山洼谷地停滞不动的死水，虽然看上去很清澈，从农历六七月起到九月霜降之前，会有虫蛇吐出的毒素和草木腐烂的毒聚集水中，喝之前要先打开一个口子进行疏导，让沉积的污水流尽，使新的泉水缓缓流入再舀取。

江河中的水，要到离人家远的地方舀取。

井水的汲取，一定要选择有人打水的井，而不要选择久未使用的枯井。

煮茶时，当水煮到有鱼眼睛一样的小水泡上浮并略有沸腾声音时，叫第一沸；接着，锅边沿的水像珠子在向上冒涌时，叫第二沸；随后，锅里的水像波浪一样大翻滚，叫第三沸。

这时的水已经煮老了，不适宜使用。

在水刚开始沸腾时，要依据水的多少适当加入一点盐来调味，尝一下水的咸淡，尝剩的水不要倒回去，而是要倒掉。

也有的人不加盐，那说明只钟爱于无味的淡茶。

到第二沸时，舀出一瓢水，用竹筷在锅中心旋转搅动。

再放入适量的茶末，茶末就会随着旋涡由中心沉下去。

过一会儿，待锅里的茶水像惊涛翻涌并有水沫溅出时，立即用先舀出的那瓢水缓缓倒入，让茶水在锅里缓缓滚动，以保留茶的精华。

分盛到茶碗的茶水，泡沫要均匀。

沫和饽。

是茶水的精华。

薄的叫沫，厚的叫饽，细而轻的叫花。

花，有时像枣花在园池中轻轻飘荡，又像萦回的水潭和曲折的沙洲旁的新生青萍，又像高爽晴朗的天空上浮动的鱼鳞云。

那些沫，如绿色的浮萍漂浮在水革之旁，又像坠落的菊花降在锅碗之中。

而饽，是用煮过一次的茶末再煮而形成的，当茶煮沸时，它们堆积叠压在锅边，像一堆堆洁白的雪花

。《葬赋》中说：“明亮如积雪，光艳若春花”，果真如此。

<<茶经>>

媒体关注与评论

书评古代茶书的合集，涵概了自唐代陆羽所著《茶经》以来的十余本古籍茶书，文白对照，通俗易懂，是每位饮爱好者的必备宝典。

包括作品有：：《茶经》、《茶录》、《品茶要录》、《大观茶论》、《农书·茶》、《茶谱》、《茶》、《煮泉小品》、《茶疏》等。

<<茶经>>

编辑推荐

《茶经》是中国乃至世界茶史中的“第一书”，不仅是一部精辟的农学著作，又是一本阐述茶文化的书。它将普通茶事升格为一种美妙的文化艺术，成为跨越时空的茶学经典。

<<茶经>>

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>