

<<炉铍兴味>>

图书基本信息

书名：<<炉铍兴味>>

13位ISBN编号：9787302280767

10位ISBN编号：7302280762

出版时间：2012-9

出版时间：清华大学出版社

作者：池宗宪

页数：191

字数：154000

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>

<<炉铫兴味>>

内容概要

品茶要得好滋味，在好茶、好水之外，更重要的是一颗对茶的好心情。

人生要得真幸福，在财富、梦想之外，更重要的是一颗对人生的正确心。

《炉铫兴味(茶玩雅集)》由池宗宪所著，本书带您从一杯茶穿透人生，看到生命的素雅本质。

<<炉铄兴味>>

作者简介

池宗宪 1957年生于台湾台北市 辅仁大学传播系毕业 铭传大学EMBA毕业

台湾大学新闻研究所毕业

曾任《自立晚报》记者、《联合月报》主编、《联合报》专栏记者、《大成报》编辑部总编辑、《人间福报》新闻总监，现任《茶人雅兴电子报》总编辑。

精于收藏鉴赏，痴迷中国茶文化，著有众多茶书，解读中国茶文化的博大精深。

<<炉铫兴味>>

书籍目录

- 序 水火阴阳，中和好韵
- 前言 从平淡到兴味
- 一章 嫩水利茶
- 二章 水为茶神
- 三章 炉发韵到
- 四章 炉铫柔情
- 五章 铫曳生津
- 六章 伴我吟咏
- 七章 慢活美感
- 八章 火花激香
- 九章 惊炭连连
- 十章 古器新欢
- 关键字索引

<<炉铍兴味>>

章节摘录

版权页：插图： 温柔待水火，必须加上体验的生命观，才能在火花中闻到激香。

张源就是品茗的乐活族。

明代张源住在太湖旁的洞庭山，他爱喝茶，在细微观察中看到汲泉煮茗的快乐，并以三十年的经验写成《茶录》。

他强调烹茶的关键在火候：『烹茶旨要，火候为先。

炉火通红，茶瓢始上。

扇起要轻疾，轻声稍稍重疾，斯文武之候也。

过于文则水性柔，柔则水为茶降；过于武则火性烈，烈则茶为水制。

皆不足于中和，非茶家要旨也。

』张源说的茶与水要交融，须『中和』，才能够让汤纯熟，才能让茶的元神发出，而其中最关键在于煮水的时候要待炭火通红，才能放上煮水器。

如果要提高火的热度，煽风时也要控制轻慢缓急。

张源认为，煽火的快慢影响火的文武之别。

他说火太文了，就是传导性不够，那么，柔的水就会让茶的香气或韵味下降；反之，火太强、太过刚猛，那么茶也会不好喝，难以达到茶与水中和的效果。

缓火炙的芬芳有关火候的问题，历代的文人雅士大抵引用前人的经验；但必须有实证经验，才能明白光是煮水，不只看到『活火』，更要通透了解炭到底有什么秘密，难道不同的木炭，也会影响到火焰的兴衰？

或是左右茶汤的滋味？

徐渭、张源指出『活火』的重要，却没有深入探究『活火』为何？品茗重活火。

明代顾元庆删校的《茶谱》中还说：『凡茶，须缓火炙，活火煎。

活火，谓炭火之有焰者，当使汤无要沸，庶可养茶。

始则鱼目散布，微微有声；中则四边泉涌，累累连珠；终当腾波鼓浪，水气全消，谓之老。

汤三沸之法，非活火不能成也。

』这里点出『缓火炙』。

缓不是慢，是一种水沸时能如连珠的涌泉，含育丰沛的氧气催使茶汤发出高昂的芬芳。

如同程用宾在《茶录》中记录：『汤之得失，火其枢机，宜用活火。

彻鼎通红，洁瓶上水，挥扇轻疾，闻声如重，此火候之文武也。

盖过文则水性柔，茶神不吐；过武则火性烈，水抑茶灵。

』煮汤的得失好坏，以火作为枢机，就是重要关键点。

他将火用『文火』『武火』来分野，并说文武都不好，足见对煮茶标准之高。

<<炉铔兴味>>

编辑推荐

《炉铔兴味》由清华大学出版社出版。

<<炉铔兴味>>

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>