

<<茶经>>

图书基本信息

书名：<<茶经>>

13位ISBN编号：9787801559531

10位ISBN编号：7801559533

出版时间：2006-4

出版时间：中国市场（原中国物价

作者：陆羽

页数：160

字数：100000

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>>

### 内容概要

中国人饮茶的习惯由来已久,古人有“开门七件事,柴米油盐醋茶”之说,可见茶对古人的重要性。唐代的陆羽更是以一本《茶经》流传于世,为他赢得茶圣的美名。

本书收录《茶经》全文,并对原文配以注释和白话文,以帮助读者更好地理解古文的原意。本书还包括《茶经》与现代茶文化交汇融合的内容,方便读者将《茶经》之精髓运用到现代茶事之中,古为今用。

本书集收藏、品味、体验中国茶文化为一体,是爱茶、品茶、乐于茶道者不可不看之书。

<<茶经>>

书籍目录

卷上 第一章 茶之源 一之源 注释 白话文 茶说 第二章 茶之具 二之具 注释 白话文 制茶工具 第三章 茶之道 三之造 注释 白话文 采茶与制茶卷中 第四章 茶之器 四之器 注释 白话文 茶具卷下 第五章 茶之煮 五之煮 注释 白话文 泡茶 第六章 茶之饮 六之饮 注释 白话文 饮茶 第七章 茶之事 七之事 注释 白话文 茶事 第八章 茶之出 第九章 茶之略 第十章 茶之图

## 章节摘录

书摘炒青绿茶自唐代已始而有之。

南宋浙江绍兴茶区，在制茶方法上开始出现了炒青法的雏形，改蒸为炒，改碾为揉，改研膏团茶为条形散茶，使茶叶的外形和内质都为之一变，为我国的绿茶产制打下了基础。

经唐、宋、元代的进一步发展，炒青茶逐渐增多，至明代时终于出现了和今天一样的绿茶制法——炒青制法。

其制法大体为：高温杀青、揉捻、复炒、烘焙至干，这种工艺与现代炒青绿茶制法非常相似。

5. 从绿茶发展至其他茶类 在制茶的过程中，由于注重确保茶叶香气和滋味的探讨，通过不同加工方法，从不发酵、半发酵到全发酵一系列不同发酵程序所引起茶叶内质的变化，探索到了一些规律，从而使茶叶从鲜叶到原料，通过不同的制造工艺，制成各类色、香、味、形、品质特征不同的茶类。清朝道光年间，先后发明了半发酵的乌龙茶和经过发酵的红茶，并出现了白茶，传统的紧压茶也得到了进一步的发展，从而在制茶方法上形成了我国茶叶结构的六大类，即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶、乌龙茶。

(1) 黄茶的产生。

绿茶的基本工艺是杀青、揉捻、干燥。

当绿茶炒制工艺掌握不当，如炒青、杀青温度低，蒸青、杀青时间长，或杀青后未及时摊凉或及时揉捻，或揉捻后未及时烘干炒干，堆积过久，使叶子变黄。

产生黄叶黄汤，类似后来出现的黄茶。

因此，黄茶的产生可能是从绿茶制法不当演变而来的。

(2) 黑茶的出现。

绿茶杀青时叶量过多、火温低，使叶色变为近似黑色的深褐绿色，或以绿毛茶堆积后发酵，渥成黑色，这是产生黑茶的过程。

黑茶的制造始于明代中叶。

(3) 白茶的由来和演变。

唐、宋时所谓的白茶，是指偶然发现的白叶茶树采摘而成的茶，与后来发展起来的不炒不揉而成的白茶不同。

到了明代，出现了类似现在的白茶。

P32

## <<茶经>>

### 媒体关注与评论

书评这是一本爱茶者一定要收藏好的书。

它能帮你了解茶的起源，认识制茶的工具，掌握采茶的方法，欣赏精美的茶具，学会泡茶的技巧和品茶的艺术，丰富你的茶文化知识。

《茶经》被誉为茶百科全书。

《茶经》是中国乃至全世界现存最早、最完整、最全面介绍茶的第一部专著，为中国茶道的奠基人陆羽所著。

《茶经》将普通的茶事升格成为一种美妙的文化艺术，是一部横跨历史时空界限、精辟阐述茶文化的茶学圣经。

## <<茶经>>

### 编辑推荐

这是一本爱茶者一定要收藏好的书。

它能帮你了解茶的起源，认识制茶的工具，掌握采茶的方法，欣赏精美的茶具，学会泡茶的技巧和品茶的艺术，丰富你的茶文化知识。

本书被誉为茶百科全书，是中国乃至全世界现存最早、最完整、最全面介绍茶的第一部专著，为中国茶道的奠基人陆羽所著。

《茶经》将普通的茶事升格成为一种美妙的文化艺术，是一部横跨历史时空界限、精辟阐述茶文化的茶学圣经。

<<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>