

<<铁观音秘笈>>

图书基本信息

书名：<<铁观音秘笈>>

13位ISBN编号：9787010094519

10位ISBN编号：7010094519

出版时间：2010-12

出版时间：魏月德 人民出版社 (2010-12出版)

作者：魏月德

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>

## <<铁观音秘笈>>

### 内容概要

《铁观音秘笈》内容简介：安溪铁观音是大自然对安溪人的馈赠，也是千百年来安溪茶农勤劳和智慧的结晶。

作为中国十大名茶之一，安溪铁观音以其丰富的营养保健价值、艺术价值越来越受世人的喜爱，同时，其精美绝伦的神奇制作技艺、深厚的文化底蕴，已成功列入国家非物质文化遗产保护名录，并代表中国乌龙茶，申报世界级非物质文化遗产。

安溪铁观音是『天、地、人』的有机结合，与其他茶相比，其制作工艺更为复杂，更加强调人在其中发挥的关键作用。

好茶来之不易，因此更需要经过不断地学习和实践来加深对这门技艺的了解。

<<铁观音秘笈>>

书籍目录

前言 序一 序二 序三 一铁观音溯源 一、发源地人文变迁 二、苏良与乌龙茶 三、苏魏联姻传承制茶技艺 四、魏荫与铁观音 二铁观音栽培 一、压条育苗 二、开山种茶 三、茶园管理 三铁观音制作技艺 一、挽茶（采茶） 二、担青 三、凉青 四、炸茶（晒青歌） 五、筛茶（摇青歌） 六、炒茶 七、踩茶 八、包球（包揉） 九、烘焙 十、拣茶（捡剔环节） 十一、铁明音制作 四透 四铁观音品汗泡饮 一、贮存（保管环节） 二、铁观音品鉴 三、闽南斗茶 五铁观音茶路 一、买茶（买茶环节） 二、卖茶（卖茶环节） 三、古代卖茶歌谣 六茶事工具 七铁观音渊源 八铁观音制作工艺 九铁观音情歌 十后记

## &lt;&lt;铁观音秘笈&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：二、开山种茶（一）种茶阿哥开山坡 高低选择天下无 仑头窟地开垦作 胜过仙翁吃仙桃 观音选地爱选好 黄土碎渣地松疏 紧生快大有可靠 所产茶香品质高 开山要选好风水 坐东看西不吃亏 早有露水晚照久 西向种茶永不输 东向种茶会吃亏 茶带斑点质量差 制茶品质带苦涩 坡向不对自然输 向西山体有通风 种茶得露好日光 早来滋润夜温养 观音好茶最成功 西南茶树真不同 温湿适宜好轻松 茶叶软嫩质稳重 香气和人不相同 西北茶树选天时 叶面偏小无差异 西北落搜好地理 水分温差正合宜 种茶需要有讲究 选山选地有理由 东西南北没讲究 就会阔作变窄收（二）茶无日照坏茶菜 枝长叶薄难安排 种茶要选好所在 深叟无日不通栽 山头有树山下润 种茶有益好开垦 山尾若是无树种 种茶就变坏收成 茶园干涸无水分 茶树会活根不伸 落埂种茶爱小心 水沟打通才放心 观音怕干又惊浸 过浸黑根活不成（注释）

仑头窟地：山头面积小的小盆地。

铁观音生性娇贵，对立地条件、土壤条件、气候条件、环境条件要求较高。

（1）立地条件：应选择在光照通风条件好，海拔600、1200米，坡度在15—25度之间的西向、北向地为佳，在这样海拔高度之间，云雾缭绕，光照条件好，温湿度适宜，山高雾多，漫射光多，有利于茶树生长和优良品质的形成。

铁观音茶园坐东看西为最佳，此方向通风，早上的露水停留在茶叶的时间久，下午阳光的日照时间长，生长于此的茶叶油嫩亮滑，茶青香气较高，光合作用产生的兰花香和观音韵最强。

东南、东北方向种植的茶叶，太阳早晒，露水早干，光合作用比西南、西北方向少1/3，茶叶经常带有黑点，青味偏高，香气偏弱，茶青比较粗硬，制作出来的茶叶带有苦涩味。

（2）土壤条件：铁观音茶地要有富含有机质和多种适宜茶树生长的微量元素，土壤应为适宜生长松柏、蕨类的偏酸性壤土，尤以含有风化石的红壤土、黄壤土—俗称石骨底—为宜。

## <<铁观音秘笈>>

### 编辑推荐

《铁观音秘笈》让大家更好地了解铁观音，热爱铁观音，更充分地体会安溪铁观音的神奇韵味，并将古老的铁观音技艺和文化发扬光大，这才是《铁观音秘笈》出版的最大意义。

<<铁观音秘笈>>

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>