第一图书网, tushu007.com

<<中国古代茶文化研究>>

图书基本信息

书名：<<中国古代茶文化研究>>

13位ISBN编号：9787030292995

10位ISBN编号：7030292995

出版时间：2010-11

出版时间：科学

作者：黄仲先 编

页数：241

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书系统地介绍了我国古代各个历史时期茶叶产业和茶文化的形成、发展状态及特点，着重论述了茶文化的形成和发展与茶叶产业的关系。
同时，对茶文化研究中的一些重要问题进行了专题研究。
引注详实，不乏独到见解。
　本书可以作为茶文化研究工作者和大学茶文化课程的参考书，也可供茶文化爱好者阅读之用。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

黄仲先，1952年出生，湖南汨罗人。
湖南农业大学茶学专业毕业，湖南省农业科学院研究员。
享受国务院政府特殊津贴，湖南省优秀中青年专家。
长期从事茶叶科学研究和科研管理工作，有多项科研成果获国家、部、省科学技术进步奖励。

书籍目录

绪论　一、先有茶，然后才有茶文化　二、茶文化的定义　三、茶文化的内涵　四、茶文化的功能　五、茶文化的发展阶段　参考文献第一篇 茶的起源 第一章 茶树起源　一、我国野生大茶树的考察记录　二、关于茶树起源地的几种说法　三、通过植物进化知识对茶树起源的认识　四、通过地质学知识对茶树起源地的认识　五、关于茶树起源研究的近期成果　参考文献 第二章 茶祖神农　一、关于茶祖的传说　二、农神崇拜　三、炎帝和神农　四、炎帝、神农称谓的由来　五、进入湖南的神农氏　六、神农与茶的渊源　参考文献 第三章 茶名源流和茶的别称　一、茶字出现的时间　二二、荼(tu、cha、zha)　三、诧(du)　四、损(gu、jia)　五、多车(tuan、chuan)　六、葭(she)　七、茗(ming)　八、葭(jia)、葭萌(ming)　九、檬(cha)　十、中唐以前茶的各种名称的使用情况　十一、茶的别称　参考文献第二篇 茶的早期利用和茶文化形成 第四章 先秦茶事和茶文化萌芽　一、茶叶早期利用的两个重要概念　二、药食阶段　三、饮料阶段　四、先秦茶事　参考文献 第五章 秦至唐初茶事和茶文化发展　一、秦汉时期　二、魏晋南北朝时期　三、隋至初唐时期　参考文献第三篇 古代茶叶的高速发展和茶文化鼎盛时期 第六章 唐、五代茶叶发展和茶文化的特点　一、茶叶产业的发展　二、茶叶贸易　三、唐代茶文化的特点　四、唐代茶文化的形成　五、唐代茶文化的作用　参考文献 第七章 宋代茶叶发展和茶文化特点　一、茶叶生产的发展　二、茶叶专卖　三、贡焙和茶叶生产技术的提高　四、宋代茶文化的特点　参考文献第四篇 古代茶业转型和茶文化衰落、复兴时期 第八章 元代茶叶发展和茶文化特点　一、元代茶叶生产　二、元代的茶类　三、《饮善正要》中的茶　四、元代茶法　五、元代茶文化的特点　参考文献 第九章 明代茶叶发展和茶文化特点　一、明代茶叶生产　二、明代茶叶生产技术的进步　三、明代茶法　四、明代茶文化特点　参考文献 第十章 清代茶叶发展和茶文化特点　一、我国早期茶叶出口贸易　二、清代鸦片战争之前的茶叶贸易　三、清代茶叶贸易引发的两桩重大事件　四、鸦片战争后的茶叶贸易　五、清代茶叶生产　六、清代茶文化特点　参考文献第五篇 茶文化研究专题 第十一章 唐代的茶会和茶宴　——、释义　二、关于茶会和茶宴的历史记载　三、对于唐代茶会、茶宴的几点看法　参考文献 第十二章 宋代的斗茶　一、释义　二、关于斗茶的历史记载　三、斗茶法　四、斗茶的历史意义　参考文献 第十三章 茶与民俗的关系　一、茶在民俗中的作用　二、茶叶民俗　三、几点结论　参考文献 第十四章 茶与宗教　一、关于宗教　二、茶叶和佛教　三、茶叶和道教　四、宗教对茶叶的促进作用　参考文献 第十五章 茶和文学艺术　一、茶叶文学艺术形成时期　二、茶叶文学艺术鼎盛时期　三、茶叶文学艺术衰落和复兴时期　参考文献 第十六章 古代茶书　一、古代茶书书目和主要内容　二、陆羽与茶经　三、其他茶书　参考文献 第十七章 茶与保健　一、古代关于茶效的记载　二、茶叶中的主要功能成分　三、茶叶的保健作用　参考文献 第十八章 茶文化传播　一、茶种外传　二、茶叶外传　三、茶文化的传播　参考文献 第十九章 中日茶道的比较研究　一、中国的“道”和“茶道”　二、日本的茶道　三、日本茶道与中国的关系　参考文献 第二十章 古代茶叶诗词赏析　一、唐代以前的茶叶诗词　二、唐代茶诗　三、宋代茶叶诗词　四、金、元茶叶诗词曲　五、明代茶叶诗词　六、清代茶叶诗词　参考文献

章节摘录

王祯《农书》载：“ 茶之用有三，日茗茶，日末茶，日腊茶。
”元代主要生产三类茶叶。
一是叶茶，又称散茶，也就是王祯所讲的“ 茗茶 ”，是元代的主要茶类，民间以饮用散茶为主。
加工方法为：“ 采讫，以甑微蒸，生熟所得（生则味硬，熟则味减），蒸已，用筐箔薄摊，乘湿略揉之，人焙匀布火，烘令干。
”这是采用蒸青的烘青绿茶制作方法，与唐代李白《答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶》诗中记载的玉泉仙人掌茶经过太阳晒制的加工方法不同，与刘禹锡《西山兰若试茶歌》记载的“ 斯时炒成满室香 ”的炒青绿茶加工方法也不相同。
整个加工工艺分为蒸青、摊凉、揉捻、烘干四道工序。
二是末茶。
末茶是在散茶的基础上再加工的茶类，以散茶为原料，“ 先焙芽令燥，入磨细研 ”。
即成为末茶。
末茶就是茶粉，这一加工方法在宋代已经广为流行，传人日本后称为抹茶，流传至今。
三是腊茶。
腊茶是饼茶的一种，是唐代以前就已经形成了的加工方法，宋代得到了很大的发展和提高。
其加工方法为：“ 择上等嫩芽，细碾人罗，杂脑子诸香膏油，调剂如法，印作饼子制样，任巧候干，仍以香膏油润饰之。
其制有大小龙团、带胯之异。
”王祯《农书》的上述描述只是腊茶制作的几道工序，而不是整个加工过程。
腊茶加工的基本方法首先是择芽，其次是蒸青，第三是碾膏，第四是加入香油调膏，第五是压模，第六是烘干，第七是油膏饰面。
末茶和腊茶不是元代的主要茶类，只有极少量的生产，专供皇室和上层贵族使用，民间罕见。
《续文献通考 · 征榷考》按语称：“ 邱溶谓至元十七年置榷茶都转运司，其时有末茶，有叶茶。
唐宋用茶皆以细末制为饼片，至临用时而碾之。
卢仝诗所谓首阅月团，范仲淹诗所谓碾畔尘飞是也。
元犹有末茶之说，今则闽广之地，间用末茶，若叶茶之用遍天下，几不复知有末茶矣。
”三、《饮善正要》中的茶《饮善正要》为元代忽思慧所著，是古代营养学专著，全书三卷。
收录食物、饮物、料物、禽兽类，以及饮食、服药禁忌等。
在卷二《诸般汤煎》收录有关茶的条目17条：一是枸杞茶。
取枸杞五斗，水淘洗净，焙干，用白布筒净。
去蒂萼、黑色者，只选用红熟的枸杞。
先将雀舌茶在碾子碾碎，茶芽可以不碾。
再加入枸杞碾为细末。
每日空腹服用，用量为一匙头，入酥油搅匀，温酒调下，白汤亦可。

编辑推荐

《中国古代茶文化研究》由科学出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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