第一图书网, tushu007.com

<<品茶杂记>>

图书基本信息

书名：<<品茶杂记>>

13位ISBN编号：9787121169953

10位ISBN编号：7121169959

出版时间：2012-7

出版时间：电子工业出版社

作者：刘师源

页数：200

字数：220000

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

前言

如果说喝茶是一种社会现象，那么与茶相关的商业氛围可谓非常深厚。
经过几百年的延续和发展，“喝茶好”的口碑现象越来越明显，从电视、广播到网络，到处都能见到茶，就连吃宵夜时点份啤酒烤串，老板都要问一声“要不要茶水”。
早年听人说过，喝茶好，于是喝了不少。
之后发现，也就这么回事，体重该多少还是多少，感冒发烧一样没错过，偶尔还听说一起喝茶的朋友轻微“三高”。
后来因工作繁忙，体质变差了很多，喝茶逐渐成了业余爱好，而研究茶却成了必修课，每月乐此不疲，喝了不少好茶，也听了不少茶叶背后的故事。
从龙井的43号到十年陈普，多数也只是听听而已。
直到有一天，谈到“酱油稀了就是醋”才恍然大悟，原来我喝的都是“酱油”，浓是浓了，一点茶味都没有。
于是添购两件茶器，钻研了几个月，终于有些起色，开始慢慢体会茶的各个层次和口感。
同时，对东印度公司时期的茶叶外销产生了浓厚兴趣，只是苦于语言不通，对非英语资料只能“望洋兴叹”。
再往后，和茶友交流时得知了另一种泡法，类似潮州泡，只是时间更短，置茶量也和平日不同，使得茶技又有了进步。
除了陈普，绿茶、红茶、乌龙茶的泡茶手法也因此改变，茶汤基本从“酱油”变成了“醋”，也使我对茶的认识，更上了一层楼。
再往后几年，从单纯的喝茶转向茶行业，愈发感觉茶深似海，不懂而擅入者，万难全身而退。
随着普洱茶和乌龙茶的价格波动，喝茶的、不喝茶的都进了茶人圈，不懂行的迟到早退，懂行的盆满钵满，在凯恩斯市场理论叠加之后，颇有些中考高考的架势，着实难倒了不少人。
因此，在本书的写作过程中，不仅参考了当前市场的茶品波动，还参照了各类茶品的习茶难易，按照茶叶发展过程，以绿茶、红茶为基础，重点介绍了目前比较流行的乌龙茶和黑茶，对其分类、品种、泡法分别进行了介绍。
同时，在本书末尾加入了最近几年较大型的茶企介绍，使各地区读者能够就近买到正品茶。
如果您刚开始喝茶，建议先读第九章和第一章，然后顺次阅读，这样能够形成直观印象，对如何泡茶、如何选茶有较清晰的认识。
最后要说的是，作者才疏学浅，挂一漏万、紫粉不辨在所难免，如蒙读者不吝赐教，实是作者三生之幸，恳请读者诸君多加指正。
辛卯年八月初二于北京香山

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书分三篇，分别从寻根溯源（探茶史、鉴名茶、解茶性）、品鉴滋味（购茶、泡茶）、共享愉悦（花草茶、药膳茶、茶食茶点）等方面，配合专业摄影师的精美照片，和简明通俗的文字，让读者从阅读中感受到茶叶的美感，在视觉享受的同时可以轻松获取饮茶知识的精髓，为读者品茶奠定良好的理论和感官认知。

第一图书网, tushu007.com

<<品茶杂记>>

书籍目录

第一篇 品茗识香
第1章 天工清远
1.1 茶史
1.2 六大类茶
1.3 选水储茶
1.4 茶道先贤
1.5 新人饮茶常见十问
第2章 绿茶
2.1 龙井
2.1.1 西湖龙井
2.1.2 大佛龙井
2.2 六安瓜片
2.3 黄山毛峰
2.4 洞庭碧螺春
2.5 太平猴魁
2.6 信阳毛尖
2.7 滇绿
2.8 茉莉花茶
2.9 都匀毛尖
2.10 竹叶青
2.11 金奖惠明
第3章 红茶
3.1 祁门红茶
3.2 滇红
3.3 武夷红茶
3.3.1 正山小种
3.3.2 金骏眉
3.4 闽红工夫
3.4.1 政和工夫
3.4.2 坦洋工夫
3.4.3 白琳工夫
第4章 黑茶
4.1 古六大茶山
4.1.1 革登山
4.1.2 倚邦山
4.1.3 蛮砖山
4.1.4 莽枝山
4.1.5 易武山
4.1.6 攸乐山
4.2 新六大茶山
4.2.1 南糯山
4.2.2 南峤山
4.2.3 勐宋山
4.2.4 景迈山
4.2.5 布朗山

4.2.6 巴达山
4.3 云南普洱茶
4.3.1 紧压茶
4.3.2 生茶和熟茶
4.4 湖南黑茶
4.4.1 十两茶，百两茶和千两茶
4.4.2 黑砖茶
4.4.3 花砖茶
4.4.4 茯砖茶
4.5 广西六堡茶
第5章 白茶
5.1 白牡丹
5.2 安吉白茶
第6章 青茶
6.1 四大产区
6.2 闽北乌龙茶
6.2.1 大红袍
6.2.2 水仙
6.2.3 肉桂
6.2.4 白鸡冠
6.2.5 铁罗汉
6.2.6 半天妖
6.2.7 水金龟
6.3 闽南乌龙茶
6.3.1 铁观音
6.3.2 黄金桂
6.3.3 毛蟹
6.3.4 本山
6.3.5 佛手
6.3.6 奇兰
6.3.7 丹桂
6.3.8 大叶乌龙
6.4 其他产区乌龙茶
6.4.1 凤凰单丛
6.4.2 台湾乌龙茶
第7章 黄茶
7.1 霍山黄芽
7.2 君山银针
第二篇 大壶小鲜
第8章 北饮雅器
8.1 壶饮
8.2 盖碗饮
8.3 飘逸杯
8.4 煮茶
第9章南饮佳茗
9.1 西湖龙井
9.2 六安瓜片

9.3 黄山毛峰
9.4 洞庭碧螺春
9.5 太平猴魁
9.6 正山金骏眉
9.7 祁门红茶
9.8 普洱熟茶
9.9 普洱生茶
9.10 铁观音
9.11 凤凰单枞
9.12 武夷岩茶
第10章 轻身养颜
10.1 美容养颜花草茶
10.1.1 荷叶茶
10.1.2 玫瑰花茶
10.1.3 菊花茶
10.1.4 薰衣草茶
10.1.5 柠檬茶
10.1.6 金盏花茶
10.1.7 薄荷茶
10.1.8 洛神花茶
10.2 药食同源养生茶
10.2.1 水果茶
10.2.2 枸杞茶
10.2.3 姜茶
10.2.4 参茶
10.2.5 山楂茶
10.2.6 牛蒡茶
10.2.7 大麦茶
10.2.8 红枣茶
10.2.9 玄米茶
第11章 茶里茶外
11.1 茶的有益成分
11.1.1 茶多酚和儿茶素
11.1.2 茶碱和咖啡因
11.1.3 类黄酮类物质
11.1.4 维生素和矿物质
11.1.5 氟化物
11.2 各地传统习俗和饮茶习惯
11.2.1 川藏煮茶
11.2.2 北方酥油茶
11.2.3 白族三道茶
11.2.4 西北三炮台
11.2.5 老北京盖碗茶
11.2.6 西南土罐茶
11.2.7 英式下午茶
11.3 常用冲调茶品
11.3.1 珍珠奶茶

11.3.2 陈皮普洱茶
11.3.3 菊花普洱茶
11.3.4 柠檬红茶
11.3.5 伯爵红茶
11.3.6 水果红茶
11.3.7 龙井八宝茶
11.3.8 香槟乌龙茶
11.4 老字号茶店和常见茶叶品牌简介
11.4.1 老字号简介
11.4.2 常见茶叶品牌
参考资料

章节摘录

版权页： 插图： 煮茶是流传在我国西部、北部、西南部的高原和偏远地区的一种传统的饮茶方式，多为高原上的游牧民族所用，上世纪初的川藏地区，多用黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、青砖茶、米砖茶等产品，饮时不加奶，称为清茶。
按照川藏地区的习惯，煮茶应煮至涩而不苦，而且由于当地饮食多盐多油，喝茶也必须加入少量食盐调味，以增进口感和补充体力。
现在当地所用茶品，多为红茶和黑茶，经过简单熬煮即可装入银壶、铝壶、锡壶或不锈钢茶壶中，供一家几口人一起喝茶聊天。
或在煮茶过程中加入花椒、姜片等，煮制调味茶，缓解高原地区气候不规则变化引起的身体不适，对轻微的感冒症状有一定的辅助作用。
川藏地区煮制的茶品，一般都是一次煮好，全家饮用。
随着现代化城镇进程的加快，部分定居后的牧民不用再过游牧生活，也不需要做大量的体力劳动，因此饮食也变得相对清淡，开始倾向于饮用少加盐或不加盐的茶。
11.2.2 北方酥油茶 酥油，和奶油等奶源性产品一样，是从当地产的鲜奶中提取的，好的羊奶酥油，外观呈乳白色。
从牛奶中提取的，则以金黄油润为好。
相较于奶茶，酥油茶是蒙古族、藏族等民族饮用的一种较为讲究的茶，藏语叫“恰苏玛”，意为搅动的茶，是当地日常生活中必不可少的一种饮料，除了用于平日生活和接待贵客，各类礼节活动中也经常见到。
相较于清茶，酥油茶的口感更加润滑香甜，如再配以核桃仁、花生、芝麻等作料，则更力口香醇。
简单的酥油茶制法，是将茶水熬好后，碗中放一小片酥油，然后用滚茶冲泡，待酥油融化后饮用，稍讲究一点，则会用到专用的酥油茶桶，将茶水滤去茶渣后与酥油一同放入，并用木柄上下搅打，几百次之后，酥油逐渐和茶、盐相互融合，然后再加热饮用。
传至现代，除了少数地区仍在使用这种方法，一部分人开始使用小型食品加工机，通过高功率搅拌，做出口感更加香滑的酥油茶。
11.2.3 白族三道茶 去过云南的人都会听说白族的三道茶，而较为正宗的三道茶，则需要深入云南大理，去白族聚居的乡镇，才能体会到。
在白族的重大节日、婚嫁喜庆或有贵宾来访等特殊的日子里，族里的长辈都会亲自泡茶给客人。
三道茶品各不相同： (1)第一道茶味道稍显苦涩，是用土罐将茶Ⅱ十烤熟后经沸水冲泡而成，寓意世事多磨，需吃得苦中苦。
通常只有半杯左右，也称苦茶。
(2)第二道茶，口感香甜，是主人第二次用土罐重新置茶冲泡，并加入少许红糖，寓意苦尽甘来，茶汤也较第一道稍多。
(3)第三道茶，则加入了适量蜂蜜、米花、核桃仁、花椒等作料，将沸茶冲入后，各种香气四溢，趁热喝下，只觉五味俱全，难以言表。
三道茶过后，苦尽甘来，其中耐人寻味之处，也只有亲自体会，才能明白。
11.2.4 西北三炮台 三炮台是我国西北地区的特产，盛行于甘肃地区。
所谓三炮台，就是用盖碗泡制的八宝茶，一般都以大枣、桂圆、包杏、枸杞、冰糖和当地产的绿茶为主，辅以葡萄干、白菊花、山楂等，偶尔也有薄荷、甘草、金银花、莲子心、陈皮等加入，香气清新浓郁，口感清爽，富于变化。
三炮台的冲泡： (1)一般洗茶后第一次冲茶，就能感受到各种用料的香气和滋味。
(2)第二次冲茶，由于滚水高冲，将冰糖的清甜融入茶汤，从而产生香甜清爽的感觉。
(3)第三次再冲，则会感觉到大枣、桂圆、包杏和枸杞的浓香酸甜，除了口感较佳，也有一定的保健作用。
小贴士 现在甘肃的三炮台，多为将各种材料放入大号盖碗内沸水闷泡，几块钱一大碗，免费添水，在当地深受欢迎。

11.2.5 老北京盖碗茶　北京的盖碗茶，盛行于明清时期，多见于私宅茶馆，所用盖碗稍大，以便于解渴。
所用茶品，多为高香型的茉莉花茶，冲泡后香气四溢，满室飘香。
由于其历史较为悠久，因此冲泡时也颇为讲究，从投茶、注水、到品饮，各有不同手法，有一泡清淡，二道味酽，三道喝过不续泡的说法。
喝北京盖碗茶，要求香气足，口味酽，因此投茶量稍多。
注水时选用长嘴铜壶，先点水润茶，稍后再注水至七成左右，待茶叶稍舒展后，才能呈给客人。
品茶时先闻其香，观其色，再轻啜三口，感受茶品的香、鲜、爽，之后才能饮用，每次饮至三分之一时添水，一般只饮三次，然后换茶再泡。
小贴士　茶馆里喝盖碗茶，通常会和瓜子、花生等干果一同购买，在享受香茶的同时，和朋友听曲艺聊天，也是老北人的一大乐事。
11.2.6 西南土罐茶　西南地区的土罐茶饮法，流传于当地布朗族、白族、傣族等各个少数民族，几乎在云南各地都能见到，虽然各个地区的做法稍有不同，但都是由土罐烤茶发展而来。
此法是将茶叶放入当地烧制的陶土茶罐，置于火堆旁烤茶，边烤边摇晃，待茶叶逐渐脱水，茶汁渐收，香气四溢时，注入沸水，然后稍凉即可饮用。
其茶汤的浓度，一般都会根据烤茶人的口感决定，烤制时间不同，茶汤的口感也会不同，口感较重，可以多放茶或多烤一会儿，口感较清淡，则少放茶或少烤一会儿。
除了烤茶，由于近年云南地区咖啡豆种植面积的增加，此法也开始用于烘焙咖啡豆，口感极佳。
11.2.7 英式下午茶　相较于中式茶，英式下午茶的发展历史相对较短，但却伴随着十七和十八世纪英国殖民统治和欧洲宫廷之间的互访，传播到了世界各地。
常见的下午茶，通常由简单的红茶和小三明治组成，在下午休息时加餐。
正统的英式下午茶则较为复杂，除了餐具和茶具非常讲究外，茶品也只选择红茶或调味茶，食物盛放在一套由三层瓷盘组成的器皿中，由下至上分别盛放三明治、英式松饼和甜品等三类食品，顺序也是从下至上。

编辑推荐

《品茶杂记》首先讲述茶的历史发展、现代茶叶的分类、储存和习茶初期的常见问题；然后对中国茶进行分类叙述，包括各类茶的主产地、制作工艺、感官品质特征等内容，并对每种茶的干茶、汤色等内容分别配图，使读者能够更细致、客观地了解每一种茶；最后对如何泡茶、如何泡好茶、哪些茶适合初学者做了详细介绍。

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