

<<举箸醉杯思吾蜀:巴蜀饮食文化纵横(平)>>

图书基本信息

书名：<<举箸醉杯思吾蜀:巴蜀饮食文化纵横(平装)>>

13位ISBN编号：9787220053238

10位ISBN编号：7220053231

出版时间：2001-8-1

出版时间：四川人民出版社

作者：熊四智

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>

## <<举箸醉杯思吾蜀:巴蜀饮食文化纵横(平)>>

### 书籍目录

前言第一章 概说 地域：川人善饮食 精神：和、廉、变、通、美 特征：化平凡为神奇 贡献：巴蜀奉食珍第二章 和合乐美蜀茶道 ——巴蜀茶文化 茶史：敢为天下先 茶性：无与伦比功 茶品：人间第一茶 茶情：茶浓情更浓 茶艺：无形的茶道 茶食：善以茶为馐第三章 酒趣当为醒者传 ——巴蜀酒文化 酒史：蜀酒浓无敌 酒品：金花朵朵开 酒性：酒之为德久 酒意：但得酒中趣 酒馐：常以酒入食第四章 烹饪之花最鲜艳 ——巴蜀肴文化 肴史：自成一方菜 肴技：独具一格法 肴品：餐餐品不同 肴味：尚味好辛香 肴趣：味外之味长第五章 龙鹤作羹香出釜 ——巴蜀馐文化 馐史：小吃成一统 馐技：巧思运妙艺 馐品：饼粩糕粉精 馐趣：乡土情意长 馐俗：观灯赏花食第六章 觞以清醺鲜紫鳞 ——巴蜀筵宴文化 筵史：吉日御嘉宾 .....

章节摘录

书摘 杨升庵的《沙坪茶歌》，是咏青城茶的一首脍炙人口的作品，对今人了解青城茶的生长环境、茶品和它的历史，仍然有帮助。

且看原歌：“玉垒之关宝唐山，丹崖翠嗽不可攀。

上有沙坪寸金地，瑞草之冠生其间。

芳茶春茧金鸦嘴，紫笋时抽锦豹斑。

相如《凡将》名最的，谱之重见毛文锡。

洛下卢仝未得尝，吴中陆羽何曾见。

逸味盛夸张孟阳，白菟楼前锦里旁。

贮之玉盏蔷薇水，拟似帝台甘露浆。

饼聚云龙分麝月，苏兰薪桂清芬发，参隅迢递渺天涯，玉食何由献金阙。

君作茶歌如作史，不独品茶兼品士，西南侧陋阻明杨，官府神仙多蔽美。

君不见，夜光明月投入按剑嗔。

又不闻，拥肿蟠木先容为上珍！” 当今的青城雪芽是获得了部优称号的名茶。

为了解此茶的生产情况，笔者专门访问了四川茶叶分公司高级工程师、川茶地方标准主要起草人何泽霖先生。

他说，青城雪芽是一种炒青绿茶。

是1958年才创制的。

但是，它的基础还是历史上的青城贡茶。

青城雪芽创制不久，在1982年就被评选四川省的省优产品。

人们熟知，都江堰市的青城山，海拔2000多米，“纵横八百里，有峰三十六”，其自然景观之美，有“青城天下幽”之誉。

何先生说，青城山的土壤、气候都很适宜于茶树的生长。

青城雪芽是选用的早春采摘茶叶嫩芽，可说是用一芽一叶初展之时那种极鲜嫩的叶芽来做原料的。

制作时，系手工炒制，保持了茸毛、芽叶的完整形态。

在进行高温杀青文火干燥时，其工艺特点是揉捻系在竹簸里进行，采用团揉和推揉。

整个制作工序是杀青—揉捻—二炒—整形—烘焙，最后则需经过单锅评选，足火后才包装入库。

其感观质量要求外形壮实匀整，芽显全毫，色泽嫩绿油润，气味鲜香，汤色黄绿鲜亮，滋味回甘浓厚，芽叶黄绿嫩润。

当然，还有理化指标的要求，如水分、灰分、杂质、水浸出物等等内容，对不是从事茶叶专业的人就没有必要细说了。

听完何先生的介绍，使人感到一款名茶的出现，凝聚了多少人的劳动与智慧啊！真是来之不易。

三、三红蜀中占一红 从茶叶贸易资料中得知，80年代全世界产销茶叶的国家已达100多个。

而红茶就占了世界茶叶总量的800k，，其中红碎茶又占了红茶中的98%左右。

国际茶叶市场贸易总量的90%为红茶，10%为绿茶、乌龙茶、花茶及其他特种茶。

所谓国际上的茶叶市场实质上是红碎茶市场，红碎茶成了国际性的大宗茶类。

斯里兰卡、印度、肯尼亚都是生产出口红茶的大国。

中国也出口红茶。

出口的红茶，大宗的为“三红”——祁红、滇红、川红。

但若包括红碎茶在内，四川红茶则是中国红茶出口量居于各省的第二位大户。

四四工夫红茶在国际茶叶市场上是供不应求的抢手货。

川红抢手的原因，在于它品质好。

茶的品质，是从外形与内质两个方面评定的。

以川红工夫茶的品质来说，一级的外形，条索为细嫩显毫，整碎匀整，色泽则是乌黑油润，净度为净，内质嫩度乃细嫩多芽，色泽红艳，香气为香嫩香高，滋味鲜醇爽口；二级的外形，条索为紧细有峰苗，整碎匀整，色泽则是乌黑匀润，净度为净，内质嫩度乃细嫩有芽，色泽红亮，香气为香浓尚永，

## <<举箸醉杯思吾蜀:巴蜀饮食文化纵横(平)>>

滋味醇厚尚鲜。

一、二级的差别，往往就那么细微。

如一级的内质色泽要红艳，指的就是茶汤中的物质丰富，色浓而鲜艳。

红茶茶汤似琥珀而镶金黄色。

就是红艳了。

而二级的内质色泽要红亮，指的就是汤色浓厚而明亮。

“红艳”与“红亮”，相差仅那么一点点。

川红工夫茶的初制与精制，其工艺要求都是极讲究的。

初区。

这可不是一个随便小看的数字。

制的工艺，要经过四道工序，即萎凋、揉捻、发酵、干燥。

精制的工序也是四道，即整形、除杂、干燥、拼堆装箱。

无论初制与精制，每道工序都有各自的要求，一点也马虎不得的。

如红茶初制的四道工序，发酵工序是决定红茶品质的关键，但发酵使茶叶产生的色香味能否固定下来，则取决于发酵前的萎凋、揉捻两道工序和发酵后的干燥工序。

鲜茶叶含有很多水分。

叶质硬脆，容易碎断。

萎凋就是把采下的鲜叶摊晾在萎凋帘上，使其散发水分，变成萎蔫状态。

鲜叶萎凋讲究适度。

通过萎凋，叶质柔软，嫩茎起皱，手捏成团，无断碎声，略有粘手感觉，松手后叶子慢慢散开而不是立即弹散；叶色由鲜绿变成暗绿，失去光泽；生叶的青草气基本消失而出现轻微的茶香气；将叶片对着日光观察，可见叶脉略带红色了，这就叫萎凋适度。

揉捻是将萎凋的叶子通过压力使茶叶细胞组织被破坏，茶汁流出粘附于茶叶表面，促进发酵作用，并使茶叶中的可溶性成分容易溶解于水，以增加茶汤的浓度，同时，也是为了将茶叶外形揉捻成紧结的条索。

实际上，红茶的发酵，在揉捻过程中已经开始了。

揉捻也要适度。

鉴别适度与否，一般是看叶片是否已经紧卷成条，有没有松散折叠现象。

若手握茶团，稍稍用力即有茶汁从指缝挤出来，并有粘手感觉和牵延现象，而叶细胞破碎率达到80%以上则茶叶揉捻适度。

发酵工序是红茶色泽、滋味、香气形成的关键。

对于温度、湿度、空气流通都有严格的要求。

发酵方法也有特别的讲究。

发酵程度也讲一个适度。

发酵不足与发酵过头，都影响茶叶品质。

鉴别发酵是否适度的方法，一看叶片颜色的变化：理想的叶底是鲜亮的新红铜色。

二看香气的变化：鲜叶发酵适度时，强烈刺鼻的生青气消失，而产生一种浓厚的熟苹果香气。

三看发酵叶温度的变化：温度升至最高点时香气很浓，即达到发酵适度。

而发酵程度最好的鉴定，是开汤审评，即将发酵叶用开水冲泡后，鉴别其汤味和汤色。

初制红茶最后一道工序干燥，是为迅速制止酶的活性，制止发酵继续进行，使茶叶通过适度发酵所产生的色香味能固定下来，以待精制。

精制后的川红工夫茶，优质者大都飘洋过海，到国际茶叶市场上去，为世界各国人士服务了。

施兆鸿教授为《中国茶经》的“川红工夫”条写了如下评语：“川红工夫外形条索肥壮圆紧、显金毫，色泽乌黑油润，内质香气清鲜带桔糖香。

滋味醇厚鲜爽，汤色浓亮，叶底厚软红匀。

川红问世以来，在国际市场上享有较高声誉，多年来畅销苏联、法国、英国、德国及罗马尼亚等国，堪称中国工夫红茶的后起之秀。

## <<举箸醉杯思吾蜀:巴蜀饮食文化纵横(平)>>

”四、众多川茶好名声 四川是适宜茶树生长的地方。

环列于盆地周围的群山绵延不断，构成盆地的屏障。

盆地内丘陵起伏，河流交错，间有平原。

由于温带和亚热带，气候温润，四川东西南北都有产茶区。

重庆划直辖市前，川东南有宜宾、内江、涪陵、重庆所辖的江津、南桐等县区，及自贡所辖的产茶县；川东北有万县、达川、南充、绵阳四个地市所辖的产茶县；川西有雅安、乐山和不久前新建的峨眉山地市和成都市所辖的产茶市县区；还有西昌、凉山地区的一部分县市也成为新发展起来的高原产茶区。

当今的四川，已发展到150多个市、县、区都产茶了。

这可不是一个随便小看的数字。

.....

## <<举箸醉杯思吾蜀:巴蜀饮食文化纵横(平)>>

### 媒体关注与评论

前言自1999年中央提出西部大开发战略后，西部地区各省、市、自治区都动起来了。2000年3月，朱镕基总理的《政府工作报告》，提出了在当前和今后一段时间西部开发要集中力量抓好五个方面的工作，其中之一就是“因地制宜着力发展有特色的优势产业”。

我们认为，发展川菜，把川菜作为四川的优势产业来研究、开发，正是极好的时机。

从文化、学术、经济三者结合起来思考，发展川菜产业，需要做《良多事情。

川菜的总体形象应完美塑造；川菜烹饪技艺与川菜产业人才应通过各种教育手段加以催化；川菜地域文化应进一步深入研究；川菜产业应组建具有国际竞争力的集团并形成产业网络；川菜文化资源应与四川旅游资源、民俗资源综合利用，食、俗、游联袂；川菜传统烹饪需要从工具、设施、技艺、品种等多角度创新开发；川菜烹饪优秀的人才和定型的技术应加大技术与人才的输出；川菜烹饪行业应在类型、名称、标准、法规、经营等多方面完善行业规范；政府和中介组织(如行业协会之类)应对开发川菜产业作出重要贡献的各类人员给予奖励；传媒应有计划地、系统地加大对川菜的文化、历史、科学、艺术的宣传，引导川菜产业的发展，等等。

我们这部书稿，仅仅是为开发川菜产业做的一点文化基础工作。

若有助于人们认识巴蜀饮食文化的内涵，从而继承、发扬、开拓、创新，发展川菜产业，我们便感到欣慰了。

作者谨识 2000年3月

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>