

<<名茶馆特色茶艺学习指南>>

图书基本信息

书名：<<名茶馆特色茶艺学习指南>>

13位ISBN编号：9787501972791

10位ISBN编号：7501972796

出版时间：2009-9

出版时间：轻工

作者：赵英立 编

页数：192

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>

<<名茶馆特色茶艺学习指南>>

前言

翻开历史的书，我们会发现，早在古代，茶已经担当起人们日常生活中的重要角色。从神农氏最早发现和利用茶开始，到如今茶的普及化，它犹如一位脱俗的仙女，迈着轻盈的步履走过千年，将万缕茶香散播到世界的各个角落，人们在细细品味茶的同时，更多的是在品味如茶般的人生。

中国茶品种繁多，其中名品更是多不胜数。

本书从历史上最早的茶说起，详细地介绍了各个朝代茶的名优品种——贡茶。

唐代以前，茶多作为食用或药用存在于人们的日常生活中，到了唐代，随着社会的发展，茶叶的作用开始发生了变化，已开始从之前的食用，渐渐的发展成了煮饮，也是这个时期，各地开始向朝廷上贡名茶，当时的品类已经有十多种，但基本以蒸青团饼茶为主。

也就是在唐代，日本的僧人最澄大师将中国的茶籽带回了日本，开创了日本饮茶的先河。

宋代时期点茶的盛行更加促进了茶的发展，此时的贡茶品种更加繁多，甚至连宋徽宗赵佶在其所著的《大观茶论》中都开始倡导茶学，弘扬茶文化。

明清时期的茶已经渐渐成熟，各地名优茶更是琳琅满目，各种茶叶有了明显的分类，此时茶的分类及饮用已经与现在相差无几。

本书着重于现代茶的名优品种，从七大类茶中提取名优品类详细介绍，从每种茶的历史典故及茶本身的特点品质一一介绍，让您在品茶的同时了解到更多关于名优茶品的相关知识，也从茶的冲泡上给以清新的展示，从如何选择冲泡器具入手，再详细到每类茶冲泡的每一个细节，用图片的形式将您带进一个唯美的茶的世界。

现如今，随着人们生活品质的提高，人们对健康的要求也越来越多，茶作为一种健康的饮品正在被越来越多的人所接受，而茶的利用也开始以最初的饮用发展到更多，将茶入菜做成茶膳、将茶与中药材结合做成养生茶等等，茶以各种不同的姿态出现在人们的生活中，发挥着它更广泛的用途。

茶，这飘过千年的一片绿叶，也已漂洋过海蔓延至世界各地，它带给人们的不仅仅是饮用食用的功效，更是将中国几千年的文明散布到世界各地。

<<名茶馆特色茶艺学习指南>>

内容概要

茶馆是一种文化，茶艺是一门艺术。

本书选取老舍茶馆、白沙源、碧露轩、菖蒲茶园、古乐茗轩、和茶馆、顺兴老茶馆、梧桐苑会馆、怡青泉这九家国内知名茶馆，并遴选各茶馆的特色茶艺表演，将中国现今最传统、最时尚、最个性、最民俗、最特色的艺术敬献给读者。

<<名茶馆特色茶艺学习指南>>

作者简介

彭丽亚，图书编辑，茶文化爱好者，对茶有着独到的见解。

<<名茶馆特色茶艺学习指南>>

书籍目录

白沙源茶馆——千年泉水相伴 流淌千年的白沙古井 灵蕴茶香的奇石收藏 心意茶茶艺碧露轩茶艺馆——都市中的江南水乡 烤普洱茶茶艺 蝴蝶结茶艺 金榜题名茶艺 盖碗乌龙茶茶艺菖蒲茶园——昔日皇家尊贵地 太平猴魁茶艺卉乐茗轩茶艺馆——能喝茶的博物馆 金叶银芽茶艺和茶馆——杭州人自家的客厅 桂花飘香的石屋洞店 古玩博物馆 绿茶四美人茶艺老舍茶馆——京风京韵 新京调茶餐坊 四合院 茶庄 品珍楼 演出大厅 盖碗花茶茶艺 蒙顶黄芽茶艺顺兴老茶馆——巴蜀风情的地标 长嘴壶茶艺 梧桐苑会馆——儒商私家大宅 老茶收藏 别具一格的主题茶室 擂茶茶艺 祝福茶茶艺 武夷岩茶传统茶艺怡青泉茶艺馆——纯粹的清茶馆 传统器具收藏之家 禅茶茶艺 白毫银针茶艺附录 附录一：茶艺基本姿态的学习 附录二：茶艺礼仪的学习 附录三：冲泡手法的学习

<<名茶馆特色茶艺学习指南>>

章节摘录

插图：武夷岩茶传统茶艺：1. 焚香静气（点香） 点燃这支香，以营造祥和、肃穆、温馨的气氛。希望这沁人心脾的幽香，能让大家心旷神怡。

2. 叶家酬宾（赏茶叶） 请大家鉴赏武夷岩茶的外观形状。

3. 孟臣沐淋（浇壶） 用开水浇烫茶壶，以提高壶温。

4. 乌龙入宫（投茶） 用茶匙将武夷茶岩拨入刚烫好的紫砂壶中。

5. 高山流水（冲水） 乌龙茶艺讲究“高冲水，低斟茶”，即高提水壶，由高处向紫砂壶内注水，可使壶内茶叶随水浪翻滚，起到洗茶的效果。

冲水时要沿着壶的边沿中，以免冲破“茶胆”。

6. 乌龙入海（洗茶） 品乌龙茶讲究“头泡汤，二泡茶，三泡四泡是精华。”

头一泡的茶一般不喝，直接倒入茶海。

因为茶汤呈琥珀色，从壶口流向茶海好似蛟龙入海，所以称之为乌龙入海。

.....14. 初品奇茗（品茶） 茶汤入口后不能马上咽下，而应吸气，使茶汤与舌根、舌尖、舌面、舌测的味蕾充分解除，以便能更精确地品悟出奇妙的茶味。

初品奇茗主要是品这泡茶的火功水平，看有没有“老火”或“生青”。

15. 敬茶谢茶（谢茶） 茶艺表演结束时，请宾主起立，同干了杯中的茶，并把杯底朝上放回茶船。

大家互相祝福来结束这次茶会。

<<名茶馆特色茶艺学习指南>>

编辑推荐

《名茶馆特色茶艺学习指南》以图鉴的形式，图文并茂，简明易懂，使读者更好地鉴识名茶，是一本不可得的茶书指南。

一本实用的名茶识别、品饮、鉴赏、购买指南。

涵盖了名茶的起源、发展、种类、品饮、鉴赏、选购等内容；以图鉴茶，以文识茶，图文并茂，简明易懂；230幅精美图片，以图说方式，帮您识别、鉴评名茶。

<<名茶馆特色茶艺学习指南>>

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>