

<<中华茶道>>

图书基本信息

书名：<<中华茶道>>

13位ISBN编号：9787546359465

10位ISBN编号：7546359465

出版时间：2011-7

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：刘铭忠 等主编

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>

<<中华茶道>>

内容概要

《中华茶道 第一册》

本书系统地介绍了茶的起源、发展史；茶的酿造及传播；茶的分类及品饮；茶艺茶道；茶的冲泡技法及茶具品鉴；名茶传统以及名人与茶事等相关知识。

本书注重趣味性与实用性的结合，图文并茂，让读者在了解中国茶文化的同时，享受茶文化的精神内涵。

本套书还有：

《中华茶道 第二册》

《中华茶道 第三册》

《中华茶道 第四册》

<<中华茶道>>

书籍目录

《中华茶道 第一册》

第一章 悠悠茶史

第一节 茶之起源

(一) 茶树的起源

第二节 茶的传播史

(一) 茶在国内的传播

(二) 茶在国外的传播

第三节 华夏制茶史

(一) 魏晋采叶作饼

(二) 唐代蒸青饼茶

(三) 宋代龙凤团茶

(四) 元代蒸青散叶茶

(五) 明代炒青散叶茶

(六) 清代制茶新发展

第四节 华夏饮茶史

(一) 原始的鲜叶咀嚼

(二) 春秋时代的生煮羹饮

(三) 唐代的煎茶

(四) 宋代的点茶

(五) 明代的泡茶

(六) 清代的品茶

第五节 华夏茶文化史

(一) 历代茶文化概况

(二) “茶”字的由来

(三) 茶的各种称呼、字形及传播

(四) 英文“tea”的由来

(五) 茶文化的结晶——《茶经》

第六节 中国的贡茶

(一) 贡茶的起源

第二章 茶之类别

第三章 茶之具、水、火

本套书还有：

《中华茶道 第二册》

《中华茶道 第三册》

《中华茶道 第四册》

章节摘录

插图：团饼茶的饮用可称得上是一种艺术，它有着像团饼茶制作一样复杂的程序，不像我们今天喝茶这样简单方便。

唐宋文人多茶客，他们以浓厚的兴趣投入于茶事活动之中。

团饼茶的饮用，需要一整套的工具，如用火炉以烤茶，用茶碾以碎茶，用茶罗以过茶，用茶釜以煎汤，用茶碗来泡茶等等。

（四）元代蒸青散叶茶元代基本沿袭宋代后期生产格局，以制造散茶和末茶为主。

宋代散茶、末茶，尚未形成单独完整的工艺，实为团茶制作工艺的变向发展。

元代，出现了类似近代蒸青的生产工艺。

元代王祜在《农书·卷十·百谷谱》中对当时制蒸青叶茶工序有具体的记载。

即将采下的鲜叶，先在釜中稍蒸，再放到筐箔上摊晾，尔后趁湿用手揉捻，最后入焙烘干。

可以说，我国蒸青绿茶的制作工艺在元代已基本定型。

散茶，弥补了团饼茶的一个致命的弱点。

团饼茶制作过程中在蒸青后要用冷水冲洗使之冷却，以保持绿色不变，但这样便要两次压榨水分，必然会榨去茶汁，夺去了茶的真味，降低了茶的质量。

散茶的制作则省却了这个环节，弥补了这一弱点。

从改蒸青团茶为蒸青散茶，保持茶叶原有的香味，再改蒸青散茶为炒青散茶，利用锅炒的干热，发挥茶叶的馥郁美味，到今天我们习见的绿茶，这样一个中国古代制茶工艺的重大政进和生产趋势的转变整整经历了宋、元、明三代，约达三四百年的漫长历程。

（五）明代炒青散叶茶明代制茶技术有较大发展，以散茶、末茶为主，唯贡茶因沿袭宋制，饮茶保持烹煮习惯，团饼茶仍占相当比例。

明洪武初，诏罢造龙团贡茶，团饼茶除易边马外，不再生产。

时散茶独盛，制茶时杀青由蒸改为炒。

作为唐宋时期占主导性的“蒸青”制茶法至明代已为“炒青”制茶法取代，并逐渐成为主导性的制茶技术。

明代张源《茶录》、明代陈师《茶考》、明代屠隆《茶说》、明代闻龙《茶笈》等专著中均有记载。

怎样才能使茶保持“色泽如翡翠”，明代已经有了比较成熟的生产经验。

由于社会对于炒青散茶的名茶需求日益高涨，这就要求“炒青”茶除制作技术提高之外，其茶叶原料也必须“鲜嫩”。

关于“采茶”，明人罗廪《茶解》说，采茶“须晴昼采，当时焙”，意思是采茶必须在晴朗的白天进行，而且要及时加工，否则“色香味俱减”。

对于采摘的茶叶，因易萎凋，故而要放在竹筒器中，而不能置于瓷器和漆器中，更“不宜见风日”。

及至炒时，对“新采”之茶，要“拣去老叶及枝梗、碎屑”。

至于名茶如松萝茶，其制法则更为考究。

如在“采茶”时，除采摘茶芽外，还必须对茶芽进行挑拣，“取叶腴津浓者，隙筋摘片，断蒂去尖”，然后才可以炒制。

<<中华茶道>>

编辑推荐

《中华茶道(经典线装本)(套装共4卷)》是由吉林出版集团有限责任公司出版的。

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>