

<<说泉>>

图书基本信息

书名：<<说泉>>

13位ISBN编号：9787806864654

10位ISBN编号：7806864652

出版时间：2006-4

出版时间：浙江摄影出版社

作者：阮浩耕

页数：271

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>

<<说泉>>

内容概要

古往今来，大凡提到茶事，总是将茶与水相提并论的。

承扬古代哲人的思想，精茶与真水的融合，才是至高的享受，才能有至上的境界。

明代许次纾在《茶疏》中说：“精茗蕴香，借水而发，无水不可与论茶也。”

明代茶人张大复在《梅花草堂笔谈》中讲得更为透彻：“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”

明代张源在《茶录》中宣称：“茶者，水之神；水者，茶之体。”

非真水莫显其神，非精茶曷窥其体。

可见水质直接影响着茶质。

茶文化是一种大众生活文化，雅俗共赏，少长成宜，香播九州。

社会各个阶层、不同职业人群都有各自的喝茶品茗方式，他们又各自以所擅长的文学艺术手段，记录或抒发自己的茶情、茶趣和茶中的感悟，《中国茶文化丛书》将这些散落的茶文化的串联起来。

这套丛书并非严肃的专著，而是融学术性于知识性、趣味性、文学性之中，其宗旨是介绍茶文化的有关知识，弘扬民族优秀文化，提高人们的生活情趣。

本书是系列之一，内容为古往今来的咏泉颂茶的佳作。

<<说泉>>

书籍目录

序一 阮浩耕序二 于冠西一、从来佳茗宜佳泉 精茗蕴香借水发 陆羽品水排等次 宜茶之水何处觅 华夏大地话清泉二、天下几多“第一泉” 茶圣口中第一泉——庐山康王谷谷帘泉 扬子江心第一泉——镇江中泠泉 乾隆御赐第一泉——北京玉泉山玉泉 大明湖畔第一泉——济南趵突泉 “天下第一汤”——安宁碧玉泉 峨眉“神水”第一泉——峨眉山玉液泉三、神州茶泉竞风流 品茗“天下第二泉”——无锡惠山泉 欧阳修评品第五泉——扬州大明寺“天下第五泉” 姑苏清泉润虎丘——苏州虎丘三泉与天平山白云泉 细品“天下第三泉”——杭州虎跑泉 茶泉双绝数龙井——杭州龙井泉 泉清鱼乐自逍遥——杭州玉泉 清泉如珠映茶园——西湖的泉群 崂山春茶神水泉——青岛崂山矿泉水 喷珠吐玉话泉城——济南的四大泉群 柳泉居士和柳泉——淄博柳泉 泗水泉林甲齐鲁——泗水泉林 甘冽醇香国姓泉——晋国国姓泉 清音琴韵洗钵泉——永泰洗钵泉 虎乳泉烹清源茶——泉州清源山泉 枕流漱石说酿泉——滁州琅琊山酿泉 奇峰秀气映流泉——潜山山谷流泉 白乳一瓯烹香茗——怀远白乳泉 “天下第六”招隐泉——庐山招隐泉 龙泉三叠来自天——庐山三叠泉 匡庐自古多名泉——庐山玉帘泉与聪明泉 名泉未若此为首——承德热河泉 珍珠泉涌伴清茗——安阳珍珠泉 三泉烹茶香又醇——浞水兰溪泉 昭君故里探井潭——兴山楠木井和珍珠潭 甘醇还数卓刀泉——武汉伏虎山卓刀泉 三游洞下陆游泉——宜昌陆游泉 天下泉中第四泉——宜昌黄牛泉和蛤蟆泉 茶圣陆羽故里泉——天门文学泉 井泉照面更映心——秭归照面井 此泉宜饼更宜茶——鄂城菩萨泉 白沙井泉煮茗香——长沙白沙古井 君山银针柳毅井——洞庭君山柳毅井 南岳亦有虎跑泉——衡山虎跑泉 清泉汨汨见人羞——广元含羞泉 井泉烹茶传佳话——邛崃文君井 玉女甘泉薛涛井——成都薛涛井 清茶酹禘蝴蝶魂——大理蝴蝶泉 喷珠泻玉黑龙潭——丽江黑龙潭 古井清泉烹茗香——广州清泉与九龙泉 鸡汤泉煎铁观音——广州鸡汤泉 乳泉水沏西山茶——桂平乳泉 应注《茶经》上品中——武鸣灵源泉 晋祠三泉如碧玉——太原晋祠难老泉、鱼沼泉和善利泉 娘子关头观飞泉——平定娘子关泉 五泉山上品五泉——兰州皋兰五泉 四边环沙一清泉——敦煌月牙泉 马跑甘泉在天水——天水甘泉和马跑泉 高山流水探潮泉——鄂、湘、川、甘、滇、贵等地的潮水泉 形形色色间歇泉——湘、川、皖、桂、藏等地的间歇泉 温泉亦有宜茶水四、瀑水壮观亦宜茶 遥望九华峰天河挂绿水 黄山有三瀑壮观又宜茶 雁荡山飞瀑龙湫水绝天 石梁飞瀑奇华顶竹里茶 千丈岩素流三隐潭幽瀑 瀑泉人剑池烹茶更清凉 南岳多瀑泉水帘挂云际 黄果树瀑布华夏第一瀑 地下瀑布群首推龙宫瀑 瀑泻冰壶洞彩挂神农架 灵秀鸡足山壮美玉龙瀑 云南两叠水流瀑各呈奇 高山瀑布群美在九寨沟 壶口大瀑布黄河一壮观 长白山飞瀑天池畔显雄 吊水楼瀑布镜泊湖绝景 欲览西樵瀑先探白云洞五、汲泉煮茗贵真趣 汲水玄妙和贮水诸法 水与茶之审美意蕴 古人用水品茶理论和要籍六、古人咏泉多佳作 艺文 诗词 楹联附录：一、古代择水煮茶典籍选录 二、中国茶泉名录

<<说泉>>

章节摘录

历史上皇帝编撰茶著者，宋徽宗也。
宋徽宗工书画通百艺，也以嗜茶著称。
他嗜茶、品茶、斗茶，精于评茶品水。
在他撰写的《大观茶论》中，提出了泡茶用水“以清轻甘洁为美”的观点，这是在当时的历史条件下，比较客观全面的评茶论水的理论。
“清”，就是要求水质无色、透明、无沉淀物。
如果说“清”是以肉眼来辨别水中是否有杂质，那么“轻”则用器具来辨别水中看不见的杂质。最著名的例子就是乾隆以银斗量天下泉水。
其实，这也不是乾隆的发明，明代泰西熊三拔“试水法”已云：“第四称试，各种水欲辨美恶，以一器更酌而称之，轻者为上。”
古代有“以水洗水”之说。
乾隆皇帝出巡时以玉泉水随行。
“然或经时稍久，舟车颠簸，色味或不免有变，可以他处泉水洗之，一洗则色如故焉。”
洗的方法是：以容量较大的器具装若干玉泉水，在器壁上做上记号，记住分寸，然后倾入其他泉水，加以搅动，搅后待水静止时，则“污浊皆沉淀于下，而上面之水清澈矣”。
因为“他水质重，则下沉，玉泉水体轻，故上浮，挹而盛之，不差锱铢”（《清稗类钞》）。
这就是借助于水质轻重的不同来以水洗水。
前面提到陆羽辨别扬子江南零水的真伪，历来人们以为不可思议，实际上用的也是这种方法。
从这个古人品水的角度来审视，这是相当科学和智慧的。
“甘”，要求水有甜味。
宋代诗人杨万里有诗云：“下山汲井得甘冷。”
（《谢木菴之舍人分送讲筵赐茶》）古人品水觅泉，尤崇甘、冷。
水一人口，舌尖顷刻便会有甜滋滋的感觉，颇有回味。
明人屠隆说：“凡水泉不甘，能损茶味。”
这句话倒过来说就更准确，即凡水泉甘者，能助茶味。

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>