

<<茶道入门——识茶篇>>

图书基本信息

书名：<<茶道入门——识茶篇>>

13位ISBN编号：9787101063202

10位ISBN编号：7101063209

出版时间：2008-11

出版时间：中华书局

作者：蔡荣章

页数：182

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>

<<茶道入门——识茶篇>>

前言

“识茶”就是认识茶，是与“制茶”、“泡茶”相对应的名称。

识茶除了用眼识，还要用口尝、用鼻嗅、用触感。

而这些对茶的认识除了用于市场上的买卖之外，重要的还在于享用，所以“识茶”尚包括了“评茶”、“赏茶”的内容在里面。

由中华书局出版的《茶道入门》，其第一阶段就以制茶、识茶、泡茶三书为主。

第一本虽命名为《茶道入门三篇——制茶、识茶、泡茶》，但以“制茶”为重心，第二本名为《茶道入门——泡茶篇》，第三本名为《茶道入门——识茶篇》，都是进入“茶道”领域的三本基础资料。

从第一本书起，我们就强调，当我们在谈论“制茶”、“识茶”与“泡茶”时，是以“茶道”为立论的基础的，所以才在每本书名前冠以“茶道入门”。

《识茶》这书是要大家在看了某批茶之后，就能深知该茶的种种，包括它的类型与质量，接下来的“喝”只是印证而已。

这有如“相人”的本领，初看先了解是男是女，是婴儿、幼童、青少年、壮年还是老年，进一步再从肌肉、肤色了解他的健康状况，再从他的面貌了解他的人缘，再从他的举止、言谈了解他的性格与命运……即使不从事相命的工作，每一个人在待人处事一段时间后也会多少具备一些这方面的经验。

从“识人”回过头来看“识茶”，识茶的经验比“识人”不易获得，所以有一本书比较方便。

识茶要包括世界上的各种茶，包括各种不同的类型与质量，否则在相互比较时会有误区。

而且不能仅就接触到的茶样个别叙述，应从“茶”产生的原理与途径了解起，然后以大家常见的“成品茶”作例子，如此才能让大家对茶有个全面性的认识。

本书还将“识茶”的终极目标放在“茶汤”上面，因为我们是以“茶道”为主体的基点。

将目标放在茶汤时，就牵涉到了从“成品茶”到“茶汤”的表现手法，这会增加“识茶”上的复杂性。

但如果省略掉了这个层面，“茶”只是一项物质而已，我们享用的是“茶汤”，我们欣赏的是“茶汤”，我们从“茶道”获取的思想、美感是大部分透过“茶汤”而来，所以我们要以“茶汤”做为“茶”这项媒体的终极表现形态。

油画颜料不是艺术，以它完成的绘画才是作品。

钢琴不是音乐，以它演奏出来的作品才是艺术。

从“成品茶”到“茶汤”要透过“泡茶”的手法，这虽然已是属于《泡茶》的领域，但在“识茶”时，我们必须理解泡茶手法会将“茶”塑造成什么风格、怎样质量的作品。

这有如我们在“识人”时，应留意到此人所受的学校与家庭教育，以及目前他所处环境给他的影响。

“识茶”的谈论方式以及对“识茶”的态度都是作者从事三十年茶叶、茶具商品买卖与茶道体认、茶道教学上的心得，其中一定有许多错误或不成熟的地方，敬请各界多加指正。

<<茶道入门——识茶篇>>

内容概要

在喝茶之前我们希望对茶有个七八分的了解，既包括类型方面的了解，也包括质量方面的了解。本书从色、香、味、形、嫩度、品种、叶底等方面详细地解读了茶之间的差异，还将对茶的认识延伸到泡好的“茶汤”上，有助于我们比较全面地认识和欣赏所有的茶。

本书适台高等院校以及高职高专院校茶文化相关科系作为教材或教学参考用书，也是茶叶、茶道爱好者学习泡茶品茗之使用书籍。

<<茶道入门——识茶篇>>

作者简介

蔡荣章，台北陆羽茶艺中心创办总经理(1980～)。

陆羽茶学研究所所长、福建漳浦天福茶学院教授兼茶文化系系主任。

于1983年创设泡茶师检定制度、1990年创设国际无我茶会。

并从1980年起主编《茶艺》月刊至今。

主要著作有《茶道教室——中国茶学入门九堂课》、《无我茶会180条

<<茶道入门——识茶篇>>

书籍目录

第一章 识茶的意义 一、识茶包含哪些内涵 二、识茶目的 (一) 识茶目的之一——制造好茶 (二) 识茶目的之二——增强品茗能力 三、识茶是“茶道”艺术性的核心

第二章 识茶与品茗 一、识茶与品茗的差异 二、从不同角度, 翻来覆去地诠释一种茶 三、尊重茶的个性

第三章 影响“识茶”正确性的因素 一、茶汤的浓度 二、泡茶的用水 三、泡茶的水温 四、泡茶的方法 五、冲泡器的质地 六、识茶者的健康状况 七、识茶者的饮食习惯 八、识茶者的专业能力 九、识茶者的官能鉴定能力 十、识茶者判断事物的客观性

第四章 识茶的途径 一、属于茶叶风格的部分 (一) 色, 从汤色的不同来解读茶叶 (二) 香, 从香型的种类来解读茶叶 (三) 味, 从味道的差异来解读茶叶 (四) 形, 从揉捻的轻重来解读茶叶 (五) 嫩度, 从茶青成熟度来解读茶叶 (六) 品种, 从茶树品种之不同来解读茶叶 (七) 环境, 从茶树生长环境之不同来解读茶叶 (八) 时间, 从成品茶的年龄来解读茶叶 (九) 叶底, 从泡开之茶叶印证各项事实 二、属于茶叶质量的部分 (一) 地理环境 (二) 采摘部位 (三) 采制季节 (四) 制茶气候 (五) 采摘时辰 (六) 树龄 (七) 施肥情形与病虫害防治 (八) 制茶技术 (九) 后熟的处理 (十) 枝叶连理的影响 (十一) 储存的条件

第五章 茶叶分类名称的形成 一、因发酵程度之不同而分 二、因成茶色泽之不同而分 三、因市场需要而分 四、因采制季节之不同而分 五、因“制成品”之不同而分 六、因“成品茶”形态之不同而分

第六章 茶叶产品名称之由来 一、因产地而得名 二、因茶树品种而得名 三、因茶汤颜色而得名 四、因典故而得名 五、因成品茶外形而得名 六、因加工的方式而得名

第七章 大类别的认识与小类别的欣赏 一、大类别中的小类别 二、茶的不定性 三、茶叶欣赏的自由创作空间

第八章 茶“商品标示”的方式 一、“规格茶”的做法 二、“标示茶”的做法

第九章 浴火重生, 谈茶的生命 一、从泡茶、品饮看茶之美 二、“茶”的生命礼赞

第十章 古人“识茶”

<<茶道入门——识茶篇>>

章节摘录

插图：七、识茶者的饮食习惯1、偏食与体质要怎样才能让自己的识茶能力精准呢？

除了前面所述及的，如理解茶树的种植、茶的制作、茶的冲泡以及身体的健康……以外，还要注意自己的饮食习惯，切忌偏食。

不论“饮”或“食”，只要一偏食，很容易造成身体对某些香味特别敏感，对某些香味又有先天性的不喜欢，甚至于到达排斥的地步，这是长时间造成的，已成体质特征的一部分。

如果是先天性体质的关系，如对寒性的食物不能适应，就要多摄取暖性的食物，使自己在接触较寒的茶香、茶味时，不会畏惧而产生不公平的判断。

2、短时间的饮食偏差只要有了均衡的饮食习惯，生理的健康又没有缺失，短时间的饮食偏差并不会造成“识茶”，上的错误。

如偶尔吃了辣味，喝了酒，只要休息一小时左右的时间，就可以把味觉、嗅觉调整过来。

但如果是习惯性的、常态性的嗜食辣味以及酒精饮料，对某些细微的茶香、茶味就无法分辨了。

3、各类茶都得喜欢上上述的不得偏食，也包括饮茶的种类，什么茶都要喝，都要喜欢喝，不论是绿茶还是红茶，不论是白茶还是黑茶，也不论是生还是熟。

否则久了以后也会产生体质上的偏差，对某类茶特别觉得亲切、好喝，对某些茶则不自觉地有排斥感，形成“识茶”上的一大障碍。

八、识茶者的专业能力这里所谓的识茶者的专业能力是指在“茶学”领域的专业能力。

至于识茶上的“官能”能力留待下节再说。

跟识茶有关的茶学专业包括茶树品种、茶树种植、茶青采摘、茶叶制造、成品茶储存、商品行销、成品茶冲泡、茶汤品饮与叶底审察等，也就是第二章第二节“识茶六个层面之内容要项”表格所明列的那些项目。

因为有了这些基本知识，当您看到成品茶或茶汤的某一现象时，才能完全理解其所代表的意义，也就是才能识得透。

例如同样的二批球形乌龙茶，外形揉成的形状与紧结度差不多，发酵、焙火、茶青老嫩、枝叶连理的情形也都不相上下。

开汤后(也就冲泡后)，两杯茶汤的颜色一模一样，分析至色相、明度、彩度，也都极为一致，喝在嘴里，强劲度、稠度都在同等领域之内，但是可以明显地感觉到是不同的两种茶。

最后才从泡开的叶底观察到：原来是两样不同的茶树品种。

当识茶者品饮到茶汤的苦涩，他必须有能分辨这苦涩是属于制作上的缺失(如萎凋时的积水)，还是属于品种的特性，或是茶汤浓度超过使然。

当识茶者品饮到极高的香气与极强的甘度时，他要知道这是茶叶本身发放出来的还是制作时加以调香调味的。

这些识茶内容都必须依赖对茶商品的专业能力才能办到。

九、识茶者的官能鉴定能力1、官能鉴定这里所说的“官能鉴定”是沿用评茶上的术语，意指使用人的感官来从事成品茶的质量鉴定，是相对于使用仪器，从事物理与化学性的鉴定而言。

鉴茶的感官包括了嗅觉、味觉、视觉与触觉。

我们日常生活上的识茶与赏茶，虽没有评茶那么严肃，但基本的途径与要领是一致的。

识茶与赏茶所使用的也是人体的感官，也是嗅觉、味觉、视觉与触觉。

2、茶质量元素之识别与记忆想透过感官将“识茶”、“赏茶”做好，除了前面章节所说的专业知识与健康之外，还要训练自己对茶形、茶色、汤色、香气、滋味、叶底等各种状况及组成元素的识别与记忆。

识别就是分析而后认识清楚，如外形的紧结度与条索的紧结度、翠绿与砂石绿、花香与青味、收敛性与涩感、柔软与麻布感……分析得愈细，愈清楚，就表示对茶的专业知识愈丰富，因此也让自己更容易记忆。

记忆是识茶稳定度很重要的一种能力，而稳定度又是识茶、赏茶、评茶绝对必要的一种修养，所谓“心中有把尺”，这把尺是不锈钢制的，不能忽而长忽而短，如今天对甲种茶说这样的香气已是绝佳，

<<茶道入门——识茶篇>>

明天无意中喝到了甲种茶却说其香气只是差强人意而已。

3、不当水温、浓度下的评鉴在衡量一种茶样时，为充分了解该茶的特质，最好是以不同的冲泡方式，尤其是不同的水温，不同的浓度表现看看，让我们知道在高过它所需要的水温或是低过它所需要的水温时，它的成分溶解组配如何；让我们知道它的浓度在超过标准多少时，或是低于标准多少时，方达到人们不喜欢的地步。

有了这些前后左右的理解，对该种茶的评估就比较有把握了。

有些茶的强劲度不大，将它泡得再浓，也感觉不出什么苦涩，所以这类茶被称为很好泡的茶，但从识茶与评茶的立场而言，应从这泡茶的茶汤稠度来界定它的标准浓度，也就是以茶汤嚼之有物的感觉来衡量是否已浸泡到适当的浓度，再以这样的茶汤来理解各种香、味与特质。

也有些茶的强劲度比较厉害，于是有人将其泡得偏淡一些，使喝来不觉得太过苦涩，这样的茶汤，我们也要从茶汤稠度未达标准来调整对它苦涩味的衡量。

<<茶道入门——识茶篇>>

编辑推荐

《茶道入门:识茶篇》适合高等院校以及高职高专院校茶文化相关科系作为教材或教学参考用书，也是茶叶、茶道爱好者学习泡茶品茗之使用书籍。

“识茶”就是认识茶，是与“制茶”、“泡茶”相对应的名称。

识茶除了用眼识，还要用口尝、用鼻嗅、用触感。

而这些对茶的认识除了用于市场上的买卖之外，重要的还在于享用，所以“识茶”尚包括了“评茶”、“赏茶”的内容在里面。

<<茶道入门——识茶篇>>

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>