第一图书网, tushu007.com

# <<茶经述评>>

## 图书基本信息

书名：<<茶经述评>>

13位ISBN编号：9787109096264

10位ISBN编号：7109096262

出版时间：2005-3

出版时间：中国农业出版社

作者：吴觉农

页数：369

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

第一图书网, tushu007.com



## 内容概要

吴觉农先生主编的《茶经述评》被人们誉为二十世纪的新茶经，其中的内容包含了吴觉农先生深厚的茶叶实践经验和理论沉淀。
此部茶学力作在上海茶叶协会的支持下再版，在继承陆羽《茶经》精髓的基础上，在阐述茶的起源文化同时，更注重鲜叶品质的鉴别方法、茶的烤煮、茶具的选用等实际学问，成为业内人士和爱茶一族的鉴赏佳品。

第一图书网, tushu007.com



## 作者简介

吴觉农（1897—1989）是中国当代茶业复兴、发展的奠基人，被誉为“当代茶圣”。
生前曾任中央农业部首任副部长兼任中国茶业公司经理；全国政协常委、副秘书长及中国农学会名誉会长、中国茶叶学会名誉理事长等。
他也是一位著名的社会活动家，成就是多方面的。
早年留学日本回国，即投身振兴农业和茶叶事业，奋斗70余年，是我国新兴茶叶试验场、研究所、商品检验、机械制茶、高等院校茶专业教育和茶叶自主出口贸易等各个领域的开创者和领导者。
新中国成立后，即创办中茶公司，成为第一家国营专业公司，并擘划了全面发展中国茶业的蓝图。
　他一生著作甚丰，早年所写《中国农民问题》一文，被毛泽东主办的广州农民运动讲习所选为参考教材，有关茶叶的著作主要有“赴海外考察报告”、《中国茶业复兴计划》、《中国茶业问题》、《吴觉农选集》，译著《茶叶全书》等。
晚年主编《中国地方志茶叶历史资料选辑》、《茶经述评》，尤其后者是他的一部力作，被认为是茶学里程碑。

第一图书网, tushu007.com



## 书籍目录

序前言第一章 茶的起源 第一节 《茶经·一之源》译注 第二节 《茶经·一之源》述译第二章 茶的采制工具 第一节 《茶经·二之具》译注 第二节 《茶经·二之具》述评第三章 茶的制造 第一节 《茶经·三之造》译注 第二节 《茶经·三之造》述评第四章 煮茶的器皿 第一节 《茶经·四之器》译注 第二节 《茶经·四之器》述评第五章 茶的烤煮 第一节 《茶经·五之煮》译注 第二节 《茶经·五之煮》述评第六章 茶我饮用 第一节 《茶经·六之饮》译注 第二节 《茶经·六之饮》述评第七章 茶的史料 第一节 《茶经·七之事》译注 第二节 《茶经·七之事》述评第八章 茶的产地 第一节 《茶经·八之出》译注 第二节 《茶经·八之出》述评第九章 茶具和茶器的省略 第一节 《茶经·九之略》译注 第二节 《茶经·九之略》述评第十章 《茶经》的挂图 第一节 《茶经·十之图》译注 第二节 《茶经·十之图》述评附录后记

## 章节摘录

工夫红茶的精制，主要是通过筛分、切细、风选、拣剔、拼配、均堆、复火、装箱等作业。
在整形过程中，红毛茶一般采用“四路”筛分的做法。
通过筛分的作业机以及配置适当大小孔眼的筛网，把红毛茶分为本身、长身、圆身、轻身四种类型。
再对这四种类型品质优次不同的茶叶分别进行加工，以达到分路取料的目的。
本身茶是直接从毛茶筛分中筛下的茶叶；长身茶是提取过本身茶的毛茶头子，经过切断所筛出采的长形茶叶；圆身茶是经过两三次切后的粗大头子，再经反复切断筛分出的粗秃的茶叶；轻身茶是以上各种茶经风选机扇出的轻质茶。
通过筛分整形，划清品级规格，制成为各级工夫红茶。
2.红细茶　　目前世界各产茶国家，除我国还保持生产一定数量的工夫红茶外，基本上已都在制作红细茶。
由于国外消费者饮用习惯的变化，要求食品饮料简单、速溶，便于冲泡，适合加奶、加糖饮用，而红细茶既能快速泡出汁液，又具有浓强鲜爽的滋味和红亮的汤色，正符合这种要求，因而成为当前国际市场销量最大、销路最广的世界性的商品茶。
我国红细茶的生产，以台湾省为最早。
由于扩大出口的需要，1957年，开始了在湖南用条形红毛茶进行轧制红细茶的试验，1964年又正式以鲜叶试制红细茶，1974年，在确定了红细茶发展方针后，各省区经过努力，在产量、质量和工艺技术以及机具设备等方面，都取得了一定的成绩，并已建立起自己的红细茶的工艺和设备系统。
红细茶的初制，与工夫红茶基本相同，但各个工序的技术处理也有其不同之处。
（1）萎凋。
萎凋方法与工夫红茶的大体相同，但在萎凋程度的掌握上有所差别。
根据我国各地的实践经验，以适度轻萎凋为好，这样能提高鲜强度。
根据茶树品种和揉切机具的不同，萎凋程度也应有所不同。
一般是大叶种萎凋轻些，小叶种以适度萎凋为好：采用转子机揉切法的，萎凋程度应掌握重些，用锤击机揉切法的，则萎凋程度要轻些。
对不同制茶季节和鲜叶老嫩的萎凋程度的掌握是：春茶宜重，夏、秋茶宜轻；嫩叶宜重，老叶宜轻。
萎凋时间不宜过短，萎凋温度不宜过高，高温快速的萎凋方法，不利于品质。
目前，我国红细茶采用L.T.P工艺技术的经验是：利用萎凋槽萎凋，适宜用薄摊自然萎凋和鼓冷风萎凋相结合的方式进行。
萎凋叶含水分以70%±2为宜，嫩度好的原料或阴雨天湿度大，可减至68%，反之可增至72%。
萎凋时间（从鲜叶采摘离树起计算）控制在15小时左右（12～16小时，不超过20小时），但主要应以萎凋叶含水量的多少进行掌握。
阴雨天湿度大，温度低，需加温萎凋时，风温不超过30℃。
（2）揉切。
揉切是红细茶初制的重要工序。
红细茶的外形，是颗粒紧结匀齐的碎茶，体型大小分明，内质具有强、浓、鲜、香的特点，所以，在揉切工序上高效、强烈、快速、细碎率高，使体型细小，是红细茶初制上的关键，这也是与工夫红茶初制有显著区别的一道工序。
红细茶的揉切质量，取决于揉切机具。
过去我国所用的盘式揉切机和转子机，主要缺点是搓揉力弱，揉切时间长，温度高，湿度低，氧气难以渗透，形成了长时间的闷揉切，使下一个工序的发酵条件趋于恶化。
红细茶的揉切机具发展很快，近已采用新式C.T.C制法（Crushing压碎，Tearing撕裂，Curling卷紧）和L.T.P制法（Lawrie Tea Processor劳瑞茶叶加工机）。
这两种揉切机具的优点是：高效、强烈、快速，叶组织揉切强度大，破碎充分，叶温低，通气性好。
L.T.P制法与C.T.C制法，都能强烈、快速、充分和均匀地破碎叶组织，使叶粒匀细，揉切全过程只需几分钟，时间短，效率高，有利于提高产量和质量（见中国土畜产进口总公司1982年《红碎茶L.T.P工

艺技术要点和机具配套的意见》）。
目前，我国已制成自己的锤切机，这就为发展优质红细茶的生产创造了条件。
……

第一图书网, tushu007.com



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