

<<红楼说茶>>

图书基本信息

书名：<<红楼说茶>>

13位ISBN编号：9787313071712

10位ISBN编号：731307171X

出版时间：2011-4

出版时间：上海交大

作者：段振离

页数：226

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>

## &lt;&lt;红楼说茶&gt;&gt;

## 前言

翻开洋洋大观的《红楼梦》，可以闻到满纸茶香。这是曹雪芹先生留给我们的珍贵遗产。

《红楼梦》在120回中，竟有112回都讲到了茶。

初步统计，全书写茶事近300处，吟咏茶的诗有10多首。

在贾府，上自老太君、公子、小姐，下至丫鬟、奴婢，日常生活中都离不开茶。

曹雪芹写了形形色色的茶事，按茶的功能，有家常茶、敬客茶、伴果茶、品尝茶、药用茶等；按茶的品种，有六安茶、老君眉茶、枫露茶、龙井茶、普洱茶、女儿茶、&ldquo;进上茶&rdquo;、暹罗茶、杏仁茶、面茶、漱口茶、茶果子，茶泡饭，还有杜撰的&ldquo;千红一窟&rdquo;茶。

另外还写了各种茶具和茶的风俗，如以茶祭祀、以茶待客、以茶为媒，举不胜举。

有的是简略一提，有的则是详细描写。

又有统计指出，全书1305页，其中246页有茶的记载，出现频率为18.

85%；这在众多古典名著中，出现的频率最高。

在中国古典小说中，《红楼梦》中有关茶文化的描写，堪称典范。

曹雪芹写的茶事生动、细腻、深刻，对于人物性格的凸显，对于故事情节的发展，都有不可或缺的作用。

曹雪芹几乎写尽了茶品、茶具、茶人、茶理、茶道&hellip;&hellip;认真地阅读下去，就会惊叹道：一部《红楼梦》，满纸茶叶香！

&ldquo;开门七件事，柴米油盐酱醋茶&rdquo;，这是俗七件，里面有茶。

虽然俗，却是每个人每天不可缺少的东西。

在文人雅士中间，还有雅七件：&ldquo;琴棋书画诗酒茶&rdquo;，或者说&ldquo;茶药琴棋笔砚书&rdquo;，其中也有茶。

可见，&ldquo;茶&rdquo;在俗文化和雅文化中间都占有一席之地。

在这两个文化层面中，茶是唯一能够一身兼二任的角色，&ldquo;俗&rdquo;和&ldquo;雅&rdquo;都少不了它。

它一方面能够将民众的茶风茶俗汇入雅文化的诗情画意；另一方面又能够把先哲们的诗思哲理，化作涓涓细流，渗入风土民情，滋润四野八荒。

所以，茶在中国传统文化中占有重要地位。

茶为什么有如此巨大的作用呢？

那是由于茶的特性使然。

茶，钟山川之灵秀，集天地之风露，含英咀华，吐香蕴玉，本来就是大自然的杰作，将其融入我们的日常生活中，更是人们必然的选择。

&ldquo;茶里乾坤大，壶中日月长。

&rdquo;在我国，无论天南海北，无论城市乡村，无论婚丧嫁娶，无论探亲访友；或者邀游赏景，或者相聚闲聊，或者参观访问，或者洽谈业务；甚至工作家居、饭前酒后，都少不了茶。

以茶散闷气，以茶驱腥气，以茶养生气，以茶除疴气。

用茶激发创作灵感，用茶协调人际关系，用茶陶冶个人情操，用茶净化社会风气。

正是这些组成了博大精深的茶文化。

而《红楼梦》中的茶文化，正是中国茶文化的一个缩影。

另外，从养生保健的角度看，茶对身体健康、心理健康还都有极大的好处。

那么，现在我们就以《红楼梦》中的茶为核心，展开来谈，细细品味。

作者 2009年1月

## <<红楼说茶>>

### 内容概要

《红楼梦》不仅是一部伟大的文学名著，更是一部反映明清时代的百科全书。

洋洋大观《红楼梦》，满纸茶叶香。

《红楼说茶(红楼梦中的茶文化与养生)》以茶为主线，描述了《红楼梦》中纷繁多样的茶事活动及功能丰富的茶叶品种。

作者在叙述中娓娓道来，读者从中既可以茶品红楼，也可了解有关茶文化、茶的医理及养生保健等多方面的知识。

本书融知识性、趣味性和实用性于一体，是一本具有独特视角的图书。

《红楼说茶(红楼梦中的茶文化与养生)》可供《红楼梦》爱好者、茶文化爱好者及普通读者阅读。

本书由段振离编著。

## <<红楼说茶>>

### 作者简介

段振离，男，1939年生，河南新郑人，1963年毕业于河南医学院医疗系(现郑州大学医学院)，后又毕业于河南中医学院“西学中”班、中国科学院心理研究所心理学函授大学等。

退休前任河南中医学院教授、中医系主任。

从事中西医教学、医疗、科研40多年，同时具有较高的文学造诣，潜心在医学与文学的边缘开掘。

先后获科研奖4项，出版学术及科普著作30余种，发表学术论文30余篇，科普文章千余篇。

现为中国科普作家协会会员、河南省科普作家协会理事、河南省作家协会会员等。

## <<红楼说茶>>

### 书籍目录

太虚幻境的“千红一窟”茶  
《红楼梦》中的茶果子  
茜雪端上的枫露茶  
从焙茗的名字说起  
贾母预备的香茶  
暹罗国进贡的茶  
贾母为什么不喝六安茶  
妙玉捧上的“老君眉”茶  
妙玉论茶  
酒与茶  
王熙凤准备的杏仁茶  
消食健胃普洱茶  
怡红院的女儿茶  
从“进上的新茶”说起  
李纨的茶面子  
林黛玉钟爱龙井茶  
荣国府的漱口茶  
晴雯喝的劣质茶  
《红楼梦》中的雪水烹茶  
陆羽论水  
《红楼梦》中的茶具  
以茶待客的习俗  
吃茶与婚配的习俗  
以茶祭祀  
《红楼梦》中的茶诗  
古诗有茶扑鼻香  
古词茶香溢八方  
独具特色的中国茶联  
茶令、茶谜及其他  
品茶之道  
茶叶的营养与药用  
用茶叶防治疾病  
茶与心理健康  
参考文献

## &lt;&lt;红楼说茶&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：关于点心的命名，有这样一个传说：东晋时期一位大将军，见到战士们日夜血战沙场，英勇杀敌，屡建战功，甚为感动，随即传下号令，令烘制一种民间喜爱的美味糕饼，派人送往前线，慰劳将士，以表“点点心意”。

自此以后，“点心”的名字便传开了，并一直沿用至今。

查阅历史文献，点心与茶食原来是有区别的。

清代顾张思的《土风录》卷六，“点心”条下云：“小食曰点心，见《吴曾漫录》”。

说明点心即小食品。

唐郑修为江淮留后，家人备夫人晨饌，夫人谓其弟曰“治妆未毕，我未及餐，尔且可点心。”

”由文中可知点心古时亦指晨饌。

同书又引周辉《北辕录》云：“洗漱冠栉毕，点心已至。”

”后文说明点心为馒头、馄饨、包子等，在唐朝已有此名了。

以上说的都是点心，而不是茶食。

而茶食一名，据《土风录》云：“干点心曰茶食，见宇文懋《昭金志》：‘婿先期拜门，以酒撰往，酒三行，进大软脂小软脂，如中国寒具，又进蜜糕，人各一盘，曰茶食。’”

”所以从文献上看，点心与茶食两者原有区别，性质也就不同，但是随着历史的嬗变，后来就逐渐混同了。

点心的种类很多，在北方，一般将甜点称为点心，而蒸包、春卷等则称为面食，不叫点心。

这些甜点有萨其马、桃酥、三刀、梅豆角……就以桃酥为例，制作的原料有低筋面粉、白糖、酥油(没有酥油可以换成猪油，不过酥油比较香)、鸡蛋、泡打粉、苏打粉等。

具体制做方法如下：将糖粉、鸡蛋、苏打粉等放入盆中拌匀；然后放入酥油，继续拌匀；接着将低筋面粉和泡打粉放入盆中糅成团，松弛10分钟，分成约35克一个的小面团，继续松弛20分钟；再将小面团糅圆后压扁，排入烤盘中，洒上黑芝麻(或核桃仁)装饰，再刷上鸡蛋液，然后放入烤箱中层，上下火170度20分钟，然后转上火，将烤盘放入上层，3分钟上色后出炉冷却即可。

桃酥又酥又脆，香甜可口，甜味纯正，受到消费者的欢迎。

再以萨其马为例，这是大家从小吃到的点心，是满族人的一种传统糕点，老一辈的人叫它满洲饽饽，还有人给它起了汉语翻译，称为糖缠或金丝糕，不过大部分的人还是喜欢叫它萨其马。

萨其马的做法有讲究，需要趁热拌糖才有松软的口感。

制作萨其马时，拌糖的动作是最关键的步骤，刚炸好的小面皮一定要趁热拌糖，要不然面皮冷了质地变脆，到时再拌糖容易脆裂，便尝不到酥松的口感。

南方的点心种类更多，而且在人们的心目中，范围也更广泛，除了甜品之外，更多的是成品，包括肉类。

大体上可分为7大类：包点、咸蒸点、蒸肠粉、煎/炸点心、焯菜及酱油、饭面类、甜品等。

“食在广州”，这7大类点心在广州都可以吃到。

点心是粤菜中饮茶的主角点心是中国粤菜中饮茶的主角。

在早餐或午餐中进食，一般都放有蒸笼的包及糕点。

初期点心推出款式并不多，有大包、叉烧包、烧卖、虾饺、肠粉等。

点心是区分于北方饮茶习惯的一个重大标志。

时至今日，广东饮茶的点心种类非常多，大致分为咸点及甜点两大类。

大部分点心都是热吃的，亦有小部分的冷盘。

传统点心包括包点、咸蒸点、蒸肠粉、煎/炸点心、焯菜及酱油、饭面类、甜品等7大类。

在茶楼或酒楼中，茶通常是伴以点心伺候顾客。

这些点心有：包点，如奶皇包、叉烧包、麻蓉包、糯米卷、菜肉包、豆沙包、花卷、银丝卷、莲蓉包、千层糕、腊肠卷等。

咸蒸点有潮州粉果、鲜虾粉果、斋粉果、梅子蒸排骨、小笼包、灌汤饺、蟹粉小笼包、蒜茸蒸鱿鱼、虾饺、干蒸牛肉等。

## <<红楼说茶>>

蒸肠粉有叉烧肠粉、牛肉肠粉、鲜虾肠粉、蒸带子肠粉、蒸罗汉斋肠粉。

煎炸点心的种类也很多，例如春卷、咸水角、炸馒头、炸馄饨、煎肠粉、煎腐皮卷、煎萝卜糕、煎马蹄糕、煎芋头糕、生煎菜肉包等。

焯菜及酱油有白焯生菜、白焯菜心、白焯通菜、蚝油、腐乳酱等。

饭面类有冬菇蒸鸡饭、豉汁凤爪排骨饭、鱼片汤米粉、冬瓜肉粒汤饭。

甜品有红豆沙、绿豆沙、番薯糖水、芒果布甸、小蛋挞、芝麻糊、杨枝甘露、椰汁马豆糕、豆沙水晶包、莲蓉水晶包，等。

其他还有咸肉粽、碱水粽、麻香拌海蜇、叉烧酥、萝卜丝酥饼等。

在众多烹饪方法中，点心通常是采用蒸、煎或炸的，而数量则是三至四件一碟。

正因为分量少，当一群人饮茶时，人们点菜时会选择不同款式的点心，令自己可以同时点尝到不同种类的点心。

而惯常地，侍应会将点心放到圆桌的中间或转盘上，让大家都可以夹到自己喜欢的食物。

## <<红楼说茶>>

### 编辑推荐

《红楼说茶:&lt;红楼梦&gt;中的茶文化与养生》为红楼文化与养生大观园丛书之一。



<<红楼说茶>>

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>