

<<中华茶之道>>

图书基本信息

书名：<<中华茶之道>>

13位ISBN编号：9787502836542

10位ISBN编号：7502836543

出版时间：2010-1

出版时间：地震出版社

作者：陈钰

页数：292

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;中华茶之道&gt;&gt;

## 前言

此书谈的是茶道最迫切需要知道的三个问题，第一是茶的常识，如果连茶的基本知识都不知道，那么喝起茶来不就像盲人摸象吗？

第二是茶的分类和鉴赏，市场上的茶叶品种数不胜数，它们有哪些区别呢？

如果没有一些理论性的理解，要想进入鉴赏茶的领域是很难的。

第三是泡茶，喝茶首先要泡茶，而且只有掌握正确的泡茶方法才能获得喝茶的益处，才会体会到以茶为载体的美妙境界。

饮茶与生活是紧密相连的，谢兴尧先生在《吃茶颂》一文中曾写道：“茶这样东西虽然不如衣食之重要，但它总是人们生活上不可一日或缺之物，所以古人也把它列入开门七件事之一。

而'饮食'两字又联成一个名词，并且'饮'还在'食'之上，则其重要，实在不逊于衣食。

”既然饮茶如此重要，我们就应当充分掌握关于饮茶的知识，即所谓茶之道。

但是，对于普通读者来说，要想在短时间内掌握茶道的知识是非常困难的，笔者以从事三十年茶道的经验，多次整理这类课程，希望读者能在最短的时间内理解并应用这些知识。

为达到这个目的，笔者避开了以产业为本位的做法，在茶的分类上以消费者与市场为之。

在茶的冲泡和引用部分则以实际操作为基础、扎实、明确地求其实用。

本书在茶的常识、分类、冲泡等方面的探讨都是以茶文化之全面性来考虑，本书不单单是对茶的方法、技艺性的描述，更重要的是，让读者认识茶道艺术、茶道美学、茶道思想。

曾几何时，茶文化随着国民经济的发展而不断升温，饮茶之俗也随着人们对健康、道德、礼仪等文化需求，而深入到人们的精神生活之中。

所谓“盛世兴茶”，所谓以“和、敬、清、寂”茶道为弃浮祛躁之方。

让我们重新审视作为国饮的茶叶，其嵌入中国人生活和精神之过程，究竟演绎出多少令人关注的历史与习俗呢？

为此，我们精心编著了《中华茶之道》一书，你可以在此书中找到答案。

本书共分十章，每章的内容都做了精心安排和详细论述。

第一章茶的基本知识讲解了茶的制作工艺和加工过程，也讲解了茶的商品包装；第二章茶的分类与鉴赏从美学的高度讲解了如何对茶进行鉴赏，并讲解了品茶与修养的关系；第三章茶的种植技术向读者介绍了中国茶的种类与分布以及茶叶与地理环境和季节的关系；第四章泡茶原理及养生泡茶法不但讲解了沏茶的原理，还为读者提供了具体的泡茶方法；第五章茶道的礼仪技法从专业角度全面讲解了茶道中的礼仪，相信会让读者大开眼界；第六章茶具搭配有技巧和第七章小壶茶法与技巧比较全面地介绍了茶具搭配和小壶茶法方面的技巧，有很强的实用性；第八章茶道养生的技巧从入静的功法、气功导引的功法等方面为爱茶人提供了具体的养生技巧；第九章茶艺大观从多个方面介绍了颇具特色的茶艺；第十章茶道养生验方以实用性为主，为爱茶人介绍了不同功能的养生验方。

另外，本书中的两篇“附录”对茶树和茶事做了比较全面的介绍。

本书可以说是一部介绍茶道的小百科全书，希望爱好喝茶的读者喜欢。

## <<中华茶之道>>

### 内容概要

本书在茶的常识、分类、冲泡等方面的探讨都是以茶文化之全面性来考虑，本书不单单是对茶的方法、技艺性的描述，更重要的是，让读者认识茶道艺术、茶道美学、茶道思想。

曾几何时，茶文化随着国民经济的发展而不断升温，饮茶之俗也随着人们对健康、道德、礼仪等文化需求，而深入到人们的精神生活之中。

所谓“盛世兴茶”，所谓以“和、敬、清、寂”茶道为弃浮祛躁之方。

让我们重新审视作为国饮的茶叶，其嵌入中国人生活和精神之过程，究竟演绎出多少令人关注的历史与习俗呢？

为此，我们精心编著了《中华茶之道》一书，你可以在此书中找到答案。

## &lt;&lt;中华茶之道&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 茶的基本常识 茶的制作工艺 芽茶和叶茶 晾青与萎凋 发酵 杀青 揉捻 渥堆与陈放 干燥 紧压 不发酵茶 全发酵茶 部分发酵茶 茶之精制 茶之加工 茶的商品包装第二章 茶的分类与鉴赏 茶的分类 茶的名称由来 茶之欣赏 茶之品质鉴赏 茶人之喝茶修养 什么是竞赛茶 台湾茶的特点第三章 茶的种植技术 茶树的种类 茶树的种植 季节与茶 地理环境 采青的天气状况与时间 肥料、化学药剂与茶青品质的关系 树龄与茶青品质的关系 中国产茶分布情况 影响成茶品质的十大因素第四章 泡茶原理及养生泡茶法 沏茶原理 养生泡茶法第五章 茶道的礼仪技法 泡茶时的头发 泡茶与上妆 泡茶时的手饰 泡茶时的服装 泡茶时的双手 泡茶与健康 泡茶姿势 茶会时间的掌控 奉茶的方法第六章 茶具搭配有技巧 茶具种类 茶具的分区使用 茶具摆置的美感 茶具与茶叶的搭配 茶具的功能性 泡茶席上茶具的静态与动态第七章 小壶茶法与技巧 小壶茶法定义 持壶法 持盅法 备水 行礼 温壶 备茶 识茶 赏茶 温盅 置茶 闻香 冲泡 计时 烫杯 倒茶 备杯 分茶 奉茶 品饮 品泉与空白之美的应用 茶食与茶餐 去渣 观叶底 赏壶 清盅 泡第二种茶 结束 主人与泡茶者 泡茶者与助手第八章 茶道养生的技巧 入静的功法 气功导引的功法 武夷留春茶 六如禅茶 普洱岁月第九章 茶艺大观 待客型花茶 客家擂茶茶艺 慈禧太后美容养颜茶 祝福茶茶艺第十章 茶道养生验方 祛病健身茶 时令保健茶 美容养颜茶 延年益寿茶 附录附录一：茶树介绍附录二：茶事百科

## &lt;&lt;中华茶之道&gt;&gt;

## 章节摘录

萎凋与发酵要费很长时间，比方说上午采收来的茶青，轻萎凋轻发酵者要制作到晚上九时左右，重萎凋重发酵者要制作到快天亮时分，重萎凋全发酵者如果不是利用热风萎凋与提高湿度与温度相结合的发酵方法，就只能延到第二天或第三天。

况且茶青采收后必须不间断制作直到完成才可以获得高品质的成茶，因此制茶是一个艰辛的过程，特别是部分发酵的茶。

在制茶界萎凋又被称为“走水”，这个词听起来很名符其实。

在整个萎凋过程中，在茶青保持着生机的前提下，叶子水分按部就班地顺着叶脉慢慢地消散着，通过叶缘的水孔与叶面的气孔(大部分是在叶底)蒸发，使茶青中的酶进行着有机氧化，从而形成了色、香、味俱佳的上等茶。

如果不慎将茶青晒干或是阴干的话，就成为“死叶”，那就造不出人们喜爱的茶饮品了。

发酵在一般茶上(除后发酵茶)，是一种单纯的氧化作用，只要将茶青放在空气中即可(图1-35)。

就茶青的每个细胞而言，要先萎凋才能引起发酵，但就整片叶子而言，是随萎凋而逐渐进行的，只是在萎凋的后段，搅拌与堆厚后会快速进行。

(1)颜色的变化：没有经过发酵的茶叶是绿色的，发酵之后会逐渐变红，发酵的程度与茶叶的颜色深浅成正比，叶子自身与沏出的茶水颜色都是相同的(图1-36)。

因此我们只需看一下沏出茶水的颜色是偏绿还是偏红，便知该茶发酵的程度。

龙井、碧螺春等，无论是叶子自身还是沏出的茶水都呈现出较绿的颜色，原因是不发酵；而红茶呈现出浓浓的红色，原因是全发酵；这两类茶之间还存在着一种茶，就是常说的乌龙茶，如武夷岩茶、凤凰单丛，颜色金黄，那是部分发酵(图1-37)。

(2)香气的变化：没有经过发酵的茶，是属菜香型，使之轻微发酵，大概20%左右，就属于花香型，使之深一步地发酵，大概30%左右，就属于坚果香型，再使之进一步地发酵，大概60%左右，就成为熟果香型，如果完全发酵，那就形成了糖香型(这里所指的发酵百分比是指叶子的变红程度)。

(3)味道的变化：愈少发酵的茶愈贴近天然植物的味道，愈多的发酵，与天然植物的味道相差越遥远。

发酵对茶青产生的变化一目了然，接下来的就要取决于制造者的意向了。

如果生产出最贴近天然植物的味道，那就勿将茶青进行发酵，这样生产出来的茶就是绿色的茶、清香型的茶，即市场上所说的绿茶。

要是不喜欢它那么绿，而希望有小小的变化，那就将它略微发酵，大概20%，就会生产出绿中带黄的茶水、属于花香型并贴近天然植物味道的茶，即市场上所称的包种茶、冻顶茶之类。

假如再想要发酵深一步呢？

大概30%左右，就会生产出蜜黄色的茶汤、属于坚果香的茶、距植物天然味道稍远的茶，即市场上所称的铁观音、水仙、佛手之类(近来这类茶有偏轻发酵的流行趋势)。

再进一步地发酵，大概60%左右，那就生产出了橘红色的茶，属于熟果香、距植物天然风味较远的茶，即市场上所称的白毫乌龙。

假如想要完全发酵，生产出来的就是红色茶，属糖香型、最具备人工味道的红茶了。

达到我们所期待的发酵程度后该如何做呢？

就是杀青，即让发酵停留在那个程度上。

除了上面提到的那种纯氧化作用的发酵外，还有一类茶是不用先氧化，而是等到杀青后，揉捻，之后再堆放(即所谓的渥堆)(图1-38)。

此刻因为茶青依然是湿的，自然会发热，能引起微生物的生长，为茶青形成另外一种形式的发酵。

汤色变得深红，味道变得浓重醇厚，干燥后即市场上所说的普洱茶。

为与上述那些杀青前发酵的品种区分开来，这种杀青后的发酵就被叫做“后发酵”茶。

杀青就是通过高温杀死叶细胞，不再发酵。

方法有两种：一是采用炒的方法，称为炒青。

传统方法是用锅炒(图1-39)，现代化的方法是用滚筒式杀青机(图1-40)。

## <<中华茶之道>>

二是采用蒸的方法，称为蒸青，即用蒸汽将茶青蒸熟(图1-41)。

我们日常喝的茶绝大部分是炒青的产品，只有很小一部分绿茶才是蒸青的产品(如日本的玉露、煎茶、抹茶等)。

炒青的茶味道颇香，然而蒸青的茶颜色偏绿。

待茶青成熟以后，从外表上观察尽管有些干，可是其内部却仍然是潮湿的，因此就需把杀青过的茶青通过类似揉面一样的方法使劲地揉，将里面的茶汁揉出来，当然用力适度，以免把茶青揉破、揉碎，这个过程就称为揉捻。

在揉捻过程中要注意，揉出茶汁不能使之流失，如果揉出的太多时，应减缓揉捻的力量，使汁回吸。

## <<中华茶之道>>

### 媒体关注与评论

茶这样东西虽然不如衣食之重要，但它总是人们生活上不可一日或缺之物，所以古来的妈妈经济学家，也把它列入开门七件事之一，而饮食两字又联成一个名词，并且“饮”还在“食”之上，则其重要，实在不逊于衣食。

——谢兴尧《吃茶颂》

## <<中华茶之道>>

### 编辑推荐

《中华茶之道》在茶的常识、分类、冲泡等方面的探讨都是以茶文化之全面性来考虑，《中华茶之道》不单单是对茶的方法、技艺性的描述，更重要的是，让读者认识茶道艺术、茶道美学、茶道思想。饮茶与生活是紧密相连的，谢兴尧先生在《吃茶颂》一文中曾写道：“茶这样东西虽然不如衣食之重要，但它总是人们生活上不可一日或缺之物，所以古人也把它列入开门七件事之一。”



<<中华茶之道>>

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>