

<<吃茶一水间>>

图书基本信息

书名：<<吃茶一水间>>

13位ISBN编号：9787807130475

10位ISBN编号：7807130474

出版时间：2013-3

出版时间：山东画报出版社

作者：王迎新

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>

## <<吃茶一水间>>

### 内容概要

《吃茶一水间》内容简介：24席最精美的茶席、24节气里最贴心的饮茶建议、68辑最详赡的瀹茶记录、72款茶的因缘遇合；一瓯在手，得来清寂与安顿，一期一会，莫失莫忘只今朝。

<<吃茶一水间>>

作者简介

## &lt;&lt;吃茶一水间&gt;&gt;

## 书籍目录

自序 立春 金弹子煮出蜜糖香016 肉桂汤里忆终南019 立春茶席022 雨水 细雨慢煎一壶春026 紫陶壶瀹出  
 桂花香029 雨水茶席032 惊蛰 西灞古镇吃花茶036 松烟起时忆北苑039 惊蛰茶席042 春分 一盞北地枯山水  
 半冬尤吃信阳茶046 蒸青煎茶浅翠汤048 春分茶席050 清明 还试葛岭坞茗054 午后双红润慈恩057 清明茶  
 席060 谷雨 临安古风沦老普064 红袖可添香细雨携谁隐067 谷雨茶席070 立夏 云台松子宝洪茶074 喝茶要  
 喝十里香茶079 立夏茶席082 小满 梨花地炎凉一盞茶086 茶膏记 小满茶席096 芒种 兔毫盞底握云分100  
 青梅煮茶饯花神103 芒种茶席106 夏至 越陈越甜的“螃蟹脚” 110 冰岛山谷“奇男子” 113 夏至茶席116  
 小暑 苦而弥香老曼峨120 炎炎苦夏清凉曼松123 小暑茶席126 大暑 兰夜拈香 子夜冷瀹大禹岭133 大暑茶  
 席136 立秋 清秋静煎苍洱韵140 欢喜山野攸乐在即144 立秋茶席148 处暑 玉书煨中松涛起152 吃茶静庐瀹  
 老枞155 处暑茶席158 白露 相约酩酊去162 中秋吉日暖玉生香165 白露茶席168 秋分 空谷幽人合香之  
 韵172 明前珍品昔归沱176 秋分茶席178 寒露 收藏十一载的景迈春天182 我醉君复乐陶然共忘机186 寒露  
 茶席188 霜降 飘洋过海来看你192 枝枝叶叶总关情195 霜降茶席200 立冬 柴窑古盞软茶汤204 却替五腑暖  
 茶汤208 立冬茶席210

## &lt;&lt;吃茶一水间&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：金弹子煮出蜜糖香一粒十五年的小沱，被金色的锡箔纸紧紧包裹着，锡箔纸已微微发红，这江湖上著名的“金弹子”看上去更像是一枚远古的赤金扣子。

打开严密包裹的锡箔纸，里面还有一层薄棉纸。

躺在棉纸里的小沱茶箬级别很高，尽是披着金毫的芽头。

说是金毫，其实十五年前应该是银毫。

晒青的大叶茶芽在漫长的日子里曲卷着，银亮的绒毫慢慢从淡黄再到金黄，透纸的茶香纯净得没有一丝杂味，是在昆明带着阳光味道的干燥空气里存放的因缘所成。

烧开水再滚了一分钟，润茶再注，一水便橙红如落日，苦涩早无踪；二水，陈香中的荷味渐渐浓郁，叶底中还竟有一条返青的芽片；三水，佳景越发明晰，茶汤在口中峰回路转，辩得出细细砂滑舌尖，微有梅子味；四水，五水，厚滑的华彩之乐，一汤之中诸般丰富尽现。

六水，艳色始减淡，滋味中庸平和，返青的芽片隐去；七水，似不甘心，稍闷，色味比上泡饱满；八水快到稍头了，像《游园惊梦》惊梦里唱到了“早难道好处相逢无一言”；九水，独饮那一盏甜润。

看盖碗里的茶底仍褐亮润泽，芽条完整，不由动念，煮之？

前日晚煮了两壶瑞草堂2005年的景迈乔木青，高扬的蜜语花香竟转成菌香，是为一趣，众人饮而称奇。

当时用的是陶泥壶，以酒精炉慢炖。

今天在随手泡里加了三分水，电磁炉火力强劲，稍许，便松涛声蜂涌，提壶冷却几秒再煮，乳白的水汽从壶嘴口蓬勃冲出，一屋里竟是甜蜜的味道，就像是在元谋老城经过糖厂时空气里那股焦糖香。

煮好的茶汤不过两盏，倾出时已觉汤水浓厚，飘了细细的褐红茶叶末。

茶汤烫口，沿盏边浅尝，焦糖香俞浓，再尝，浓滑的茶汤只余淡淡茶味，占了一分半。

剩下的八分半，艳稠得有如喝了一小钵广东吃早晚茶时酒楼里熬出的红豆沙羹。

焦糖之香何来？

茶芽里的内含物质里糖份含量高，陈化后更加丰富，平时用冲瀹之法未得彰显，今日偶尔这一煮，竟把它逼出来了。

而“金弹子”之名江湖上多有争议，有说是1992年昆明茶厂最早研究出冲压模具的试机之作，也有的称是下关茶厂的独创，还有的说是贴着“吉幸”商标在2000年做的那几十公斤获奖小沱。

流水今日，明月前身。

精选的茶芽，考究的做工，完美的储存加上一段无可复制的长长年月，本是普洱茶的完满之道。

妙茶当前，只问英雄出处，倒显得小家子气了。

我且再煮一壶去。

瀹茶记录：用水：珍茗山泉，经竹炭和麦饭石处理。

茶品：2008年肉桂 瀹茶器：青花釉下彩盖碗 投茶量：5克 冲瀹法：下投 外形：褐金、小沱茶。

汤色：琥珀红。

香气：蜜香、蜜枣香。

滋味：厚滑、醇酽。

叶底：有活性、完整。

茶韵：通达婉约。

用香：芽庄线香 香器：铜香插。

## <<吃茶一水间>>

### 编辑推荐

《吃茶一水间》编辑推荐：蕉叶为席，推敲茶时当时是炎炎夏日；怪石旁立，偏偏留出一方平整，可置风炉、砂铫、茗壶、杯盏甚至高挑的古铜花瓶。

再一方奇石，正好是天然的香炉，青烟若盘云不散，可想见风日丽静；对面，盘石便是琴台，琴囊未褪，锦缎上的纹理细密文气。

这境地，随意成席。

丁云鹏的《煮茶图》更人间烟火，玉兰树下奢侈地一张雕花案几，竹炉团扇，砂铫煎水。

茶席罗列，朱砂红的剔红盏托，高肩美人壶，汲泉的、理盏的各自专注。

彼茶席，不过山人独饮，至多，再有一位长髯翁对坐抚琴，一曲《离骚》罢，无人言语，举盏忘饮。

这些画，读得呆了，仿佛自己也穿越回去，折枝布席，对炉煎水。

咦，耳畔有琴音，谁抚了《流水》？

山石前明明尚有空座，吾与谁饮？

茶与人的交流，一位全情投入的茶人！

美轮美奂的茶席，梦幻般的优雅生活！

一切的器具，或粗朴，或细腻，运用一心，总归成为最精妙的生活之美的呈现。

最美的书，呈现最美的茶生活。

<<吃茶一水间>>

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>