第一图书网, tushu007.com

<<茶艺基础>>

图书基本信息

书名：<<茶艺基础>>

13位ISBN编号：9787807403920

10位ISBN编号：7807403926

出版时间：2009-5

出版时间：上海文化

作者：张莉颖

页数：130

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

前言

中国是茶的故乡，也是茶文化的发祥地，茶艺、茶道古已有之。
唐代封演《封氏闻见记》记载：“楚人陆鸿渐为茶论，说茶之功，并煎茶、炙茶之法，造茶具二十四事……有常伯熊者，又因鸿渐之论广润色之，于是茶道大行。
”文中提到的常伯熊，是中国茶文化史上第一位见之于文献的茶道艺术表演家。
自唐宋以降，饮茶之风盛行，从宫廷到民间，茶艺、茶道大行。
中国茶文化的影响力遍及日本、朝鲜半岛、东南亚，更远至英国、西班牙、荷兰、葡萄牙等国。
鸦片战争以后，中国国力式微，民生凋敝，国人对于茶文化、茶艺、茶道日见疏远。
新中国成立以后，特别是改革开放以来，中国的经济迅速发展，人民的生活水平日益提高，茶文化活动蓬勃兴起，茶艺这一独特的茶文化表现形式，更是受到民众的普遍关注和欢迎。
茶艺，通俗地说，就是泡茶的技艺和品茶的艺术。
本书作者张莉颖女士是精于此道的行家里手。
张莉颖女士系中国国际茶文化研究会副秘书长、学术委员会秘书，她同时又执教于浙江林学院，为林学院茶文化学院的副教授，是一位从事茶文化工作的专家。
张莉颖女士早岁从事旅游工作，上世纪80年代东渡日本，在镰仓、静冈专门研修茶文化，潜心研习茶道茶艺。
学成回国后，正值国内改革开放，张莉颖女士心无旁骛，一心专注于茶文化工作。
茶艺，看似简单，实为大有学问。
张莉颖女士的新著《茶艺基础》，遵循选茶、择水、配具、冲泡、品饮、感悟这一茶艺程序，系统地讲述了绿茶、乌龙茶、红茶、普洱茶、白茶以及其他茶的冲泡技艺和品饮艺术，从形式到内容、从技艺到文化、从茶艺到茶道，深入浅出，细细道来，图文并茂，直观易懂。
张莉颖女士称得上是一位十分敬业、勤于思考、笔耕不辍的人。
经过长期的理论研修和茶艺实践，她在许多国际茶文化会议上带领学生进行茶艺示范，得到了日本、韩国等国际茶艺师友人的交口称赞。
我相信，她在本书中展示的各式冲泡方法都是行之有效、品之味美的。
本书是值得茶艺从业人员、茶艺爱好者、茶文化爱好者、茶馆经营者学习、欣赏、借鉴、收藏的好书。

内容概要

茶艺，看似简单，实为大有学问。
本书遵循选茶、择水、配具、冲泡、品饮、感悟这一茶艺程序，系统地讲述了绿茶、乌龙茶、红茶、普洱茶、白茶以及其他茶的冲泡技艺和品饮艺术，从形式到内容、从技艺到文化、从茶艺到茶道，深入浅出，细细道来，图文并茂，直观易懂。
　本书是值得茶艺从业人员、茶艺爱好者、茶文化爱好者、茶馆经营者学习、欣赏、借鉴、收藏的好书。

作者简介

张莉颖，中国国际茶文化研究会副秘书长、学术部副主任、海外培训部主任，浙江省林学院茶文化学院客座副教授。

长期从事茶文化工作，曾赴日本研修“茶道”一年多，多次赴日本、韩国及东南亚进行茶文化的交流。
曾在许多国际茶文化会议上进行茶艺示范，得到了日本、韩

书籍目录

序【壹】茶艺的概念【贰】茶的基础知识 茶树生长区域与茶树品种 茶树生长土壤与茶叶品质的关系 茶树生长温度、湿度与茶叶品质的关系 茶树生长光照与茶叶品质的关系 影响茶叶品质的内含物质 什么是有机茶 什么是无公害茶 茶叶的分类及品质特征 绿茶 红茶 乌龙茶 白茶 黄茶 黑茶 茶叶审评的相关知识 茶叶的贮藏和包装【叁】饮茶与健康 茶叶内含成分 茶的保健功能与疗效【肆】泡制美味茶汤 茶与水的关系 茶具的选配 把握好煮水的火候 合理掌握泡茶水温 茶叶用量与泡茶水量的比例 茶叶内含物质对茶汤的影响【伍】茶的冲泡技艺 绿茶冲泡技艺 玻璃杯冲泡法 盖碗冲泡法 大宗绿茶的冲泡要领 碧螺春的冲泡要领 乌龙茶冲泡技艺 现代小壶冲泡法 台式小壶冲泡法 传统紫砂小壶泡茶法 红茶冲泡技艺 盖碗冲泡法 瓷壶冲泡法 调味红茶冲泡法 普洱茶冲泡技艺 泡茶法 煮茶法 白茶冲泡技艺 盖碗冲泡法 瓷壶冲泡法 其他茶冲泡技艺 工艺茶及其冲泡 袋泡茶及其冲泡

章节摘录

插图：中国茶类如此丰富多彩，为我们泡茶品茗增添了很多乐趣。
泡茶，一般只要备具、备茶、备水，经沸水冲泡即可饮用。
但要把茶固有的色、香、味充分地发挥出来，冲泡得好，也不是易事。
要真正泡好一壶（杯）茶，就要用我们学到的知识，根据不同的茶类、不同的茶叶品质、不同的茶叶形状，选择不同的茶具、不同的茶叶用量、不同的水温、不同的水量，这样才能泡出既好喝又美观的茶汤来。
明代许次纾在《茶疏》中说：“茶滋于水，水借乎器，汤成于火，四者相须，缺一则废。”指出要想泡出真正美味的茶汤，茶、水、器、火四者是相辅相成不可缺一，正确掌握和使用泡茶用的水、器、火，是泡好一壶（杯）茶的基本要素，也是泡制美味茶汤的必要条件。
现在就让我们一起来认识茶与水的关系，学习掌握茶具的选配、煮水火候的把握、泡茶水温和茶水比的掌控等知识，并用了解到的茶叶审评方法挑选自己喜欢的茶，这样我们就能根据各种茶类的不同特性，应用不同的冲泡技艺和方法，泡出色、香、味俱佳的茶汤。
茶与水的关系水为茶之母，精茗蕴香，借水而发。
中国茶人自古在沏茶品茗时，对水的选择非常讲究，沏茶讲究水的“活、甘、清、轻”。

编辑推荐

《茶艺基础》是张莉颖编写的，由上海文艺出版社出版。

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