

《中华茶道（上下彩图版）》

图书基本信息

书名：《中华茶道（上下彩图版）》

13位ISBN编号：9787506023047

10位ISBN编号：7506023040

出版时间：2007-2

出版社：东方出版社

作者：李牧

页数：368

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《中华茶道（上下彩图版）》

内容概要

《中华茶道(彩图版)(上下)》是根据普通高等教育“十一五”国家级规划教材的指导精神而编写的。中国是茶的原产地，茶文化的发祥地。中国的茶文化是中华民族宝贵的历史遗产之一，它使中华民族的智慧和精神，得到承传和再现。中华民族在茶的培育、制造和利用，茶文化的形成、传播和发展上，为中国乃至世界写下了光辉的历史篇章。

《中华茶道（上下彩图版）》

书籍目录

第一章 茶史温谈（一）茶的起源（二）茶的传播（三）茶的发展（四）栽茶与采茶历史（五）制茶的历史（六）茶在日本的传播及茶道的形成第二章 茶经数典（一）陆羽与《茶经》（二）蔡襄的《茶录》（三）赵佶的《大观茶论》（四）朱权的《茶谱》（五）冯正卿的《芥茶笺》（六）陆树声的《茶寮记》（七）许次纾的《茶疏》（八）苏东坡《叶嘉传》第三章 名茶典记（一）茶的类别（二）茶叶判别（三）茶叶的贮存保鲜（四）名优绿茶（五）名优红茶（六）名优花茶（七）名优乌龙茶（八）名优白茶（九）名优黄茶（十）名优紧压茶（十一）名优黑茶（十二）其他名优茶第四章 茶馆（一）茶馆的起源与发展（二）茶艺馆的类型（三）茶艺馆的经营管理第五章 茶具至精（一）茶具的发展及演变（二）茶具的种类和产地（三）紫砂壶第六章 茶道精神（一）烹茗论泉（二）泡茶技艺（三）舞台表演茶艺（四）品茶艺术（五）科学合理饮茶（六）中华民族饮茶哥裕第七章 茶与健康（一）现代医学论茶叶保健作用（二）茶的心理保健作用（三）茶的保健功效（四）绿茶与养生（五）乌龙茶与养生（六）红茶与健康（七）花茶与健康（八）普洱茶与健康第八章 茶与艺术（一）茶与诗词（二）茶与书画（三）茶与文学作品（四）茶与对联（五）茶与民风习俗（六）名人与茶

章节摘录

茶叶制作技术的演变我国茶叶加工制作的历史，经历了由简单到复杂，再由复杂到简单的历程。历经了咀嚼、羹饮到饼茶、散茶，从单一绿茶类到多茶类共存，从手工操作到机械化制茶的巨大变迁。每一次革新，都极大地推动了当时茶产业的发展。中国茶类之多，制茶技术之精湛，堪称世界之最。由鲜叶晒干到加工成饼茶、团茶的演变——在神农时代发现和利用茶叶时，开始咀嚼鲜叶，后又把鲜叶煮做羹饮，以解百草之毒和饮食之用。到了周朝，设置了官吏聚集茶叶以供丧事之用，春秋时正式把茶叶作为祭品。于是茶叶需求逐渐增多，采摘面积不断扩大。但鲜叶的利用受到一定的限制，运输不便，不能贮藏，这就限制了茶叶应用的扩大。因此，人们就把茶树上的鲜叶采下后晒干，像中药一样贮藏、利用，这就解决了非茶季和非茶区的茶叶利用问题。而这种晒干的茶叶虽说可以随时使用，但茶味不易浸出，解毒治病效果较差。大约到了三国时期，人们把茶叶制成饼状烘干，饮用时碾碎煮饮，这就是制茶的开始。茶的鲜叶做羹和制成饼茶，在古史料中都有明确的记载，如《晋书》中谈到：“吴人采茶煮之，曰茗粥。”从茶叶鲜叶晒干到被饼茶或团茶所代替，在制作过程中使鲜叶的青草气、苦涩味和晒茶味淡的弱点得以克服。制饼茶或团茶都是先将鲜叶洗涤后蒸青、压榨，除去茶汁，然后制饼或团烘干。后来制饼茶的技术越来越精细；如“贡饼”的制作分蒸茶、榨茶、研茶、造茶(做饼)、过黄、烘干等工序；制作非常精细。茶芽采下后先放入水中浸泡，然后蒸，蒸后用冷水冲洗，使其很快冷却，保持绿色，冷后用小榨去水，再用大榨去茶汁。榨水榨汁的次数有多有少，去汁后，放瓦盆中兑水研细，造饼烘干。烘干的次数要根据饼的厚薄而定，10-15次不等。后来发展到团茶，更是精益求精，特别是“北苑贡茶”，“先研膏”，“继造腊面”。从制茶开始，特别是饼茶、团茶的加工，推动了茶叶的发展，使茶叶很快从解毒、食用发展成为饮料。茶区迅速扩大，不但发现了云贵高原的茶树，而且四川(巴蜀)也开始利用野生茶叶。茶作为贡品，促进了茶树人工栽培的发展，进而使茶叶成为商品。由饼茶到散茶的演变——由于茶区的扩大，产量的增加，促进了消费量和消费地区的不断扩大。团茶、饼茶尽管越做越精，受到上层士大夫的大加赞扬，写了大量茶业的著作、诗篇，最具代表性的就是陆羽的《茶经》。但是，人们在饮茶的实践中感到团茶的饮用比较麻烦，尽管后来出现了“点茶法”，仍需要烤茶、研茶、过拂等多道工序，重要的是茶叶的内含成分在团茶的加工中由于经过“浸泡”、“榨汁”等工序损失很大。“真味”消失，而且青草气和苦涩味没有完全消失。大约在唐代末年，人们创制了蒸青散茶。这种蒸青散茶，蒸后不揉不压，直接烘干，保持了茶叶的香味和内含成分。散茶冲泡方便，香气好，团茶制造精细，但饮用极为不便。在宋代，上层社会仍认为“腊茶最贵”，制作“不凡”，“惟充贡茶，民间罕见”。而把散茶称为“草茶”，指社会下层人士饮用的普通茶。奇怪的是这种“草茶”被广大劳动人民所喜爱。可以说“草茶”是现代茶的雏形。这不能不说历史是人民创造的。应该说，在当时“草茶”与“腊茶”之争，实际上是“先进”与“保守”之争。到了宋代，在人们的饮茶实践中，更重视茶叶的香气。所以在蒸青的基础上又创制了炒青散茶，以后饼茶、团茶被逐渐淘汰，形成了今天的炒青绿茶。《茶笈》中说：“炒时，须一人从傍扇之，以祛热气，否则黄色、香气俱减。扇者色翠，不扇则黄。炒起出铛时，置大瓷盘中，仍须急扇，令热稍退，以手重揉之，再散入铛，文火炒干人焙。盖揉则其津浮上，点时香味易出。”这时的炒青绿茶制法已相当规范了，与今天的工艺差别不大。由于炒青绿茶的出现，使我国的茶叶香气达到了高峰，同时最大限度地保留了鲜叶中的内含成分。这是我国茶叶加工上的重大变革，推动了我国茶业的迅速发展，从而改变了传统的“烹茶”法和“点茶”法，开始了“冲泡”法，能在全叶冲泡中得茶叶之“真味”，能够吸取茶叶内含成分的最大营养。因此，饮茶风靡全国乃至世界，这也是宋代茶文化繁荣昌盛的基础。由于炒青绿茶的出现，带动了其他茶类的创制。明代在炒青绿茶继续完善的基础上创立了黄茶制法、黑茶制法、花茶制法；清代创立了白茶制法、乌龙茶制法。至此我国的六大茶类已全部完成，成为世界上茶类最多，加工技术最先进的国家。由条茶到碎茶、速溶茶的演变——西方国家饮茶的口味不同于中国和日本，他们喜欢饮红茶，并喜欢加奶放糖。由于西方工业发达，制茶不愿用手工，在各种条件的促使下，特别是市场的需求，使我国传到印度、斯里兰卡的制茶方法逐步发生了变化。大约从1925年国外改革了制茶工艺，研制了洛托凡、CTC、LTP、沸腾烘干机，先进的茶叶加工机械使传统的中国条茶、片茶变成了碎茶。后来新兴的茶叶生产国肯尼亚、阿根廷、孟加拉、土耳其等都生产这种红碎茶。中国于20世纪60年代开始生产红碎茶。这是茶叶加工在世界范围内的一次重大变革，把原出于中国的、统治全球的条茶变革成了碎茶，即中国人所说的“茶末”。不管中国、日本是否接受，它却在全世界推动了茶业的发展。20世纪40年代，美国首先进行了速溶红茶的试制，20

世纪50年代，美、英等国均已研制出一种茶叶饮料新产品并在市场销售。20世纪50年代末至60年代初，速溶茶改进制茶技术，并形成一整套的速溶茶加工工艺和加工设备，用成品茶在一些产茶国生产速溶茶。20世纪60年代末至70年代初，速溶茶的制茶技术得到进一步发展，开始由成品茶制造发展到用茶叶副产品和鲜叶直接生产速溶茶。20世纪70年代以后速溶茶加工制作技术发展更快，从单一的红茶速溶茶发展到绿茶速溶茶、乌龙茶速溶茶等。目前，中国生产的速溶茶产品有红茶、绿茶、乌龙茶、花茶速溶茶等。根据产品的速溶度可分为热溶型和冷溶型。变茶为“水”，进入现代饮料家族的演变——随着社会的发展，生活节奏的加快，茶叶这种古老的饮料也必须适应社会的发展变化而进行变革。20世纪70年代日本伊藤园就研制了乌龙茶罐装茶水，后来印尼等一些产茶国和我国台湾地区也先后研制了瓶装茶水、罐装乌龙茶水等。中国，这个古老的产茶大国，为适应市场，经过20世纪80年代的思索，近十年的徘徊，才真正认识到茶叶加工变革的迫切性和重要性，变茶为“水”是大势所趋，是新时代的需要。于是，一些新兴的食品企业、饮料企业，开始涉足于茶水饮料的研究与开发生产。可以预计，在今后的几年内，茶水饮料市场将会出现一个迅速发展时期，将在世界饮料大家族中成为最具保健、最具竞争力的饮料，古老的茶叶将因此而得到新生。

《中华茶道（上下彩图版）》

编辑推荐

《中华茶道(彩图版)(上下)》作者作为一个茶文化爱好者，通过茶的历史发展；茶文化研究成果；绿茶、红茶、乌龙茶、袋泡茶、速溶茶和茶饮料等茶产品的详细介绍，让更多的爱茶人加入茶文化活动，了解茶、认识茶、宣传茶，使更多的人认识“国饮”的历史和价值，使众多的“喝茶者”有好茶喝、会喝茶。

《中华茶道（上下彩图版）》

精彩短评

- 1、内容全面，丰富。值得一读，尤其是对专业茶学的人来说。
- 2、总体内容比较全面，但部分图片清晰度不够，尤其让人揪心的是，为什么上册硬壳和里面的内页要反起来看，装订整反了。呜呜~~~~~
- 3、书本身质量还可以，是彩页的，但是保存状况一般，一看就是旧书了
- 4、这是我买了送人的。之前自己在书店买过一套，朋友觉得很好，就帮她在当当找了找，很划得来啊，想起自己在书店买的价格，心在滴血啊。
- 5、送人很气派

《中华茶道（上下彩图版）》

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：www.tushu111.com