

《《宋茶》》

图书基本信息

书名：《《宋茶》》

13位ISBN编号：9787555904152

出版时间：2016-10

作者：李开周 王东著

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

《《宋茶》》

内容概要

全彩图文精装书，内有100多幅珍贵图片。

宋茶是一种怎样的茶？为什么要喝宋茶？

宋茶是一种健康的绿茶。“朝采即食、即整即焙”，绵柔醇厚，宋茶是一种秀色可餐、极具美感的茶。精致的茶具，醇厚的茶汤。更有讲究在茶汤中勾画图案，使茶汤表面浮现出千奇百怪的诗句和水墨画，深为宋朝社会各个阶层尤其是文人雅士喜爱。

品味宋茶，品味一种闲适、雅致的慢生活。

宋茶比唐茶讲究，影响了日本抹茶的产生。历史源远流长。

资料翔实，文笔扎实风趣。从历史典籍中钩沉，还原真正的宋茶工艺研制过程。

如今市面上的宋茶，大都不纯。作者在古典籍中细细搜寻，为你讲述地道正宗的宋茶采摘、制作方法。看完本书，即可自己手工制作一杯甘滑醇厚的宋茶，品味其独有的禅悦、雅趣、清新、秀色。穿越宋朝，体味文人生活的雅致、艺术，体味禅悦。

宋茶，顾名思义，就是宋朝普遍饮用的茶，也指用宋朝人惯用的方法制作出的茶。宋茶有禅意，有雅趣，其清气沁人，秀色可餐，制作过程精致讲究，口味独特，俨然茶中的珍品。

这本书详细介绍了宋茶的采摘、制作等工艺步骤，独特的茶具，令人惊叹叫绝的茶艺等。还教你如何鉴别市面上真正的宋茶，以及宋茶源远流长的历史，附有宋代宋徽宗等人所著的茶典，文白对照。

看完本书，你即可自己制作一杯醇正的宋茶，体验传统手工时代的工匠精神和DIY乐趣，品味其独有的禅悦、雅趣、清新、秀色。

《《宋茶》》

作者简介

李开周，男，1980年生于河南开封，青年学者，专栏作家，著有《宋朝饭局》《食在宋朝》《在宋朝过的那些年》《千年楼市》《民国房地产战争》等书。

王东，男，开封茶文化研究会副会长，宋代茶文化体验馆馆长，农工党开封市委委员，在恢复宋茶制造技艺与宋代点茶技艺方面有卓越贡献。

书籍目录

第一章 瞧，这才是宋茶001—023

开篇第一章，先请大伙儿认识宋茶。

宋茶长什么模样？是黑是白？是红是绿？是分散成一片一片的茶叶，还是紧压成一坨一坨的茶砖？如果我们把它强行拉入现代茶叶的分类系统，它究竟属于发酵茶还是不发酵茶？属于春茶还是秋茶？属于芽茶还是叶茶？属于炒青茶还是蒸青茶呢？

第二章 采茶025—045

要想学做宋茶，首先要学采茶。

采茶似乎不难。戴上防雨帽，背上小竹篓，双手灵巧地在茶丛里穿梭，一捏一提，一捏一提，专采一叶一芽、两叶一芽的嫩尖儿……现代茶农采茶，不提倡用指甲去掐，一般都是用拇指和食指的指尖轻轻捏住叶梗，运用腕力迅速上提，把顶芽和旁叶一起摘下。为什么不能提倡用指甲呢？因为指甲会把茶叶掐破，使茶汁流出并迅速氧化，然后在伤口处形成黑点，精华流失了，卖相也不佳。

奇怪的是，宋朝茶农却反其道而行之，宁可用指甲把茶叶掐断，也不用指尖捏住叶梗往上提。

第三章 做茶047—067

宋朝人做茶，可以做成草茶，也可以做成片茶。草茶青绿可爱，叶片完整，像现在的六安瓜片；片茶紧压成团，小巧精致，像现在的普洱银砖。不过，外形相似，制法大异——瓜片是炒青，宋茶是蒸青；普洱后发酵，宋茶不发酵。

第四章 喝茶069—101

宋茶很奇妙，宋朝人喝茶的方式更奇妙。

第一，他们从来不洗茶，第一泡茶不倒掉，端起茶碗就喝，似乎完全不考虑茶里可能会有泥沙、污垢、金属氧化物和农药残留。

第五章 宋茶的源流和演化103—116

在品尝过真正的宋茶以后，下面让我们再闲聊几句。

聊什么呢？聊一些高大上的话题。例如茶的源头在哪里？中国茶最初为什么只有蒸青而没有炒青？炒青是从什么时候开始流行的？宋茶是从什么时候突然消亡的？它为什么会消亡呢？当宋茶走红的时候，它对周边国家又产生什么样的影响呢？

附录宋朝茶典文白对照117—209

一、蔡襄《茶录》

二、黄儒《品茶要录》

三、唐庚《斗茶记》

四、安徽宗《大观茶论》

五、熊蕃、熊克《宣和北苑贡茶录》

六、赵汝砺《北苑别录》

《《宋茶》》

精彩短评

- 1、最大收获是搞清楚了唐茶宋茶抹茶的区别，作者讲得非常通俗明白，中间也夹带不少个人观点，不过挺真诚可爱的。另有一半是古文典籍加白话翻译，扣一星。
- 2、非常有趣，而且很用心，值得大力推荐的一本书！

《《宋茶》》

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:www.tushu111.com