

《《茶里茶外》（大家茶坊）》

图书基本信息

书名：《《茶里茶外》（大家茶坊）》

13位ISBN编号：9787551408827

出版时间：2015-1

作者：亦然著

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

《《茶里茶外》（大家茶坊）》

内容概要

作者本是文章妙手,信手拈来,各有千秋,可增读者阅读快感。其非茶界专业人士的身份,也使茶书一扫技术化的生硬面目,摆脱旧气、书呆子气,成为清新朴素,与我们的生活息息相关的爱物。现今介绍至海外的茶书,多为茶的历史、茶文化轶事、茶艺知识之类,由茶界专业人士写作,具备一定的权威性和专业性。但茶作为开门七件事柴米油盐酱醋茶之一,有其显在的日常亲和力。由作家撰写的茶书,说茶又不拘泥于茶,意味隽永,可满足爱茶人士的好奇心,与此同时,增添对茶文化本质的认识,应是一件两全其美的好事。

茶是中国人的生活之需,也是不可或缺的精神饮料。它平易亲和又清雅高远,与文人的性情十分贴合。"大家茶坊"丛书邀约五位文采风流的作家,拉开架势谈茶说茶,别有意趣。本书为其中的一册,在作者笔下,茶飞扬灵动,表情丰富,于文学、爱情、风景之间游走,十分快意,令阅读有酣畅淋漓之感。本书作者信笔由缰,绘制了一副美丽的茶地图。碧螺春、雀舌、雨花茶、安吉白茶、云雾茶、紫笋茶、西湖龙井、普陀佛茶……作者认为,一方水土养一方人,一杯茶泡出一方人的性格,这在书中得到了淋漓尽致的体现。作者从一个城市写到另一个城市,从"吃茶去"的俗茶写到听曲品茶的雅茶,笔下的茶饮尽山灵水秀,蕴蓄人间风情。

《《茶里茶外》（大家茶坊）》

作者简介

亦然，本名薛亦然，1954年生。20世纪80年代初开始发表作品，已出版散文集《归家》《谁享受苦难》《江南江北》《水墨苏州》《苏州小巷》，报告文学《国宝》《大师》《本色》等，以及多本诗集。现任苏州市文联秘书长。

《《茶里茶外》（大家茶坊）》

书籍目录

开场白

引子

跳着吃茶

茶地图，由碧螺春出发

阳羨记忆

最爱是龙井

在火锅边上喝沱茶

从来佳茗似佳人

躺着吃茶

跟着古人去访茶

墨兰数枝，苦茗一杯

因为慈悲，所以懂得

风流茶说合

飞着吃茶

满城茶意

聚焦“吴苑深处”

从“吃讲茶”说到茶会

茶点茶点，好茶不离好点心

听曲品茶，那才叫享受呢

小结

《《茶里茶外》（大家茶坊）》

精彩短评

1、散文

2、作者从茶出发，以茶为地图索引：前半段在讲自己与茶的不解之缘，各地的品茶经历，后半段却重点介绍苏州的茶文化，茶馆、茶品、茶点、评弹，似乎两个割裂的部分，前面是日记，后面是茶传记了。不像同一个作者写出的。不过介绍苏州茶馆文化及弄堂小巷间的小吃，着实有趣。

3、确实有助于增加茶的知识，有一段对各种茶的比喻很是精妙：曾经在网上看到这样一个帖子，说明前茶是情窦初开的少女，雨前茶是热恋中的邻家姑娘，秋茶是成熟而有内涵的妇人，红茶是知冷知热善解人意的女人，乌龙茶是知书达礼的名门闺秀，绿茶是未经雕琢素面朝天的玉女，花茶是涂着厚厚的脂粉欲掩饰悠悠岁月的女人，果茶是没有女人味的所谓前卫女人，龙井茶是戴着钻戒的女人，碧螺春是晶莹剔透的渔家姑娘，普洱茶是穿着蜡染土布衣裳的彝族少女，开化龙顶是以露水洗脸的纯情农家女，安溪铁观音是慈祥善良的道姑，台湾冻顶乌龙是才色俱佳的阿里山姑娘，砖茶是豪爽奔放的草原少妇，信阳毛尖是具有江南风情的北方美女，庐山云雾茶是休闲中的皇妃……后面就像在说苏州文化了，不过也算有趣。

4、古今，有关茶的故事，休闲看看，偏向文化人看的。

章节试读

1、《《茶里茶外》（大家茶坊）》的笔记-第257页

【笔记】

- 1、苏州碧螺春、常熟虞山茶、无锡毫茶、宜兴阳羡茶、金坛雀舌、南京雨花茶、安吉白片、重庆沱茶。
碧螺春的品质特点是：条索纤细、蜷曲似螺，满身披毫、银白隐翠，香气浓郁，滋味鲜醇甘厚，汤色碧绿清澈，叶底嫩绿明亮。有‘一嫩（芽叶）三鲜（色、香、味）’之称。当地茶农将碧螺春描述为‘铜丝条，螺旋形，浑身毛，花香果味，鲜爽生津’。
- 2、吃重庆火锅必须有沱茶佐餐。
- 3、曾经在网上看到这样帖子，说明前茶是情窦初开的少女，雨前茶是热恋中的邻家姑娘，秋茶是成熟而有内涵的妇人。把茶比成女人大约由苏东坡始：“仙山灵雨湿行云，洗遍香肌粉末匀。明月来投玉川子，清风吹破武林春。要知冰雪心肠好，不是膏油首面新。戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人。”这首题为《次韵曹辅寄壑源试焙新茶》
- 4、好茶如书，好书如茶。
人称“皮陆”的皮日休和陆龟蒙既是茶的知音，诗又齐名。皮日休的组诗《茶中杂咏》很有影响。
- 5、明“吴门四家”留下很多茶画，著名的有沈周的《桂花书屋图》
- 6、苏州茶文化：
有人说在苏州能够过上“早上皮包水，下午水包皮”。
各种信息最为集中的地方还得数茶馆业的大哥大“吴苑深处”。如果说拙政园集苏州园林之大成，那么“吴苑深处”便是集苏州茶馆之大成。
三万昌茶馆的米业茶会是茶会中规模较大的。
苏州小吃：热白果、烘山芋、铜锅菱、肉馅梅花糕、八宝粉、黑芝麻酥糖、“元大昌”门前的油鸡，稻香村的异味枫鱼，采芝斋的松子糖。
昆曲又被称为“水磨腔”、“冷板曲”，这是因为它特别讲究演唱技巧，讲究“取字唇齿间”。唱昆曲都是从清曲入手，然后再学剧曲。先从唱念入手，行话叫做“拍曲”，又称“拍桌台”，也叫“叹念课”。教拍曲的先生被称为“拍先”。

【感想】作者从茶出发，以茶为地图索引：前半段在讲自己与茶的不解之缘，各地的品茶经历，后半段却重点介绍苏州的茶文化，茶馆、茶品、茶点、评弹，似乎两个割裂的部分，前面是日记，后面是茶传记了。不像同一个作者写出的。不过介绍苏州茶馆文化及弄堂小巷间的小吃，着实有趣。

《《茶里茶外》（大家茶坊）》

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