

《茶之江南》

图书基本信息

书名：《茶之江南》

13位ISBN编号：9787547600580

10位ISBN编号：7547600581

出版时间：2010-6

出版社：孙欢、孙悦、李朝安 上海远东出版社 (2010-06出版)

作者：孙欢

页数：149

译者：李朝安

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

《茶之江南》

内容概要

《茶之江南》内容包括：江南茶饮、江南茶俗、上海茶馆、西湖龙井茶、洞庭碧螺春茶、福建乌龙茶、祁门红茶、黄山毛峰茶、庐山云雾茶、天台山佛茶。

《茶之江南》

书籍目录

江南茶饮 / 1 江南茶俗 / 13 上海茶馆 / 29 西湖龙井茶 / 41 洞庭碧螺春茶 / 57 福建乌龙茶 / 71 祁门红茶 / 83 黄山毛峰茶 / 101 庐山云雾茶 / 115 天台山佛茶 / 133

《茶之江南》

章节摘录

插图：碧螺春的采摘季节是清明前后，对这种细嫩炒青绿茶，茶农们一般都是上午采，下午拣，晚上炒。一斤碧螺春要用四五万个嫩芽制成，每个嫩芽又要拣去“裤子瓣”，成一旗一枪的嫩尖，状如雀舌。一个人采半天茶，还须挑拣半天才能完成。但一到“谷雨”季节，茶芽生长得特别快，就改为白天整日采茶，夜里拣剔与炒制了，这段时间也是茶乡一年中最忙的季节。采摘碧螺春茶有“七不采”的风俗，即虫咬的不采，风刮伤的不采，叶芽过长的不采，有锈斑的不采，没有茶芯的不采，染有鸟屎的不采，小茶树不采。在这一风俗中透露的是茶农的高风亮节。采茶女采摘完茶后，还要连夜拣茶，这是一道费时费神的工序。有时采茶到天黑回家，几万朵嫩芽还需要一一拣剔。特别是头朝新茶，纤细得比指甲瓣还要小，拣剔的功夫就更细致了。这时，亲眷朋友都会主动上门来帮忙拣茶。白天，那些上了年纪的大婶大妈戴上老花镜，端一只长盘，盘内放上毛茶叶，携一只小板凳，三五成群坐在门前橘林里，边拣茶，边谈山海经。随着气候渐热，到了后期，茶芽长成叶片，这时拣茶就不是一旗一枪了，而是需要把叶片撕成若干小瓣，称为“撕叶”。虽说没有芽芯，但也能蜷曲似螺。过了“立夏”，茶叶质地变硬，嫩叶长成橘叶般大，采后用刀切小，就只能制作炒青茶了。

《茶之江南》

编辑推荐

《茶之江南》是锦绣江南丛书之一。

《茶之江南》

精彩书评

1、深夜泡上一杯竹叶青，放班得瑞《巴格达的星星》，看从图书馆借来的《茶之江南》，生活真美好。西湖龙井是最爱，黄山毛峰也喜欢，书还提醒了我一个很喜欢但现很久没喝以至遗忘的茶——庐山云雾茶。有机会再去尝尝。一旗一枪绽开清澄，无论何处，都给自己留个净心。带着心满意足的疲倦入眠。配图很美的一本书。很快就看完了。

《茶之江南》

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