

《中国茶道简明读本》

书籍信息

版次：1

页数：187

字数：166000

印刷时间：2013年09月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787516602577

内容简介

客来敬茶，茶礼天下已成为中华民族的普遍礼仪，茶文化已成为中国传统文化的重要组成部分。《中国茶道简明读本》是国际茶业科学文化研究会副会长，吴觉农茶学思想研究会副会长，中国著名茶学专家于观亭的一本茶文化力作。

本书分为七章，将五千年茶文化按时间分段论述，从茶之起源、茶之发展、茶之兴盛、茶之改革、茶之繁荣等历数中国茶文化发展，文笔轻松，图文并茂，读者从中不仅能够了解中国茶文化的发展历程，还能学到科学饮茶的方法。这是一本实用性、可读性很强的茶文化百科全书，同时该书对中国茶产业和茶文化健康发展具有很强的指导意义。

作者简介

于观亭，茶叶加工高级工程师，茶文化研究员。现担任国际茶叶科学文化研究会、吴觉农茶学思想研究会副会长，曾担任过中国国际茶文化研究会、中国茶人联谊会、中国华侨茶叶基金会、中国茶叶流通协会等全国社团的副会长、常务理事等职。从20世纪80年代开始，工作重点转向茶文化研究，系统研究中国五千年茶文化以及茶道、茶艺的历史和现状，培养了很多评茶师和茶艺师。其事迹被载入人事部主编的《中国专家大辞典》。荣获茶界最高荣誉《60年茶事功勋》奖章、《吴觉农茶学功勋》奖章。著有《茶叶加工技术手册》、《中华茶人手册》、《茶文化漫谈》、《中国茶膳》等。

爱群，女，北京人。高级评茶师（国家一级）、茶叶加工高级技师（国家一级）。在茶业的专营企业，从事感官审评20余年，同时承担茶叶的质量检验、标准起草、茶叶专业技术的培训工作。曾为多家茶艺馆审评茶叶样品、培训高级茶艺师茶叶专业知识。

目录

一、茶道概论

二、茶之源头

1 神农遇茶解百毒

2 茶籽化石百万年

3 古茶沧桑

4 民敬武王以茶做贡

5 武阳买茶

6茶字百态

7巴蜀是茶道文化的摇篮

三、茶之兴盛——大唐茶文化

1产茶八方

2大唐贡茶院

1神农遇茶解百毒

3古茶沧桑

5武阳买茶

7巴蜀是茶道文化的摇篮

三、茶之兴盛——大唐茶文化

2大唐贡茶院

4陆羽《茶经》

6茶韵丹青

8茶道传播之路

1贡茶南移

3点茶出丹青

5五大名窑

7茶词诗韵

1朱元璋下诏书废团茶

3三投泡香茗

5青花、紫砂茶具美

117亿两白银的茶叶对外贸易

3清诗茶韵

5成都茶馆甲天下

1改革促繁荣，六化兴茶业

3一个“艺”恢复了一个产业

[显示全部信息](#)

在线试读部分章节

茶变六色成六类

我国的茶类是以颜色分的，绿色的就叫绿茶，红色的就叫红茶。茶树上的鲜叶都是一样的，各种颜色是在加工过程中发酵程度不同而出现的，不同颜色的茶就有不同的品质特点，起到不同的养生保健作用。

绿茶

中国茶从唐代才开始分类，此前无茶类之分。唐代樊卓《蛮书》中讲，茶出银生城界诸山，散收，无采造法。由于“散收，无采造法”，茶树鲜叶或干叶煮饮苦涩，青草气味重，只能当作药用，很难作为饮料。唐代国家兴盛，科技发达，制茶技术有了很大突破。把茶树上的鲜叶采下，先经过“蒸青”（绿茶叫杀青），这样就把鲜叶中的酶活性制止了，叶绿素得以固定。在后边的加工中，不论是鲜叶捣碎还是烘焙都不会氧化发酵而变红。加工出的茶叶翠绿，特别是散茶，叶色翠绿、汤色碧绿、叶底嫩绿，故为凉性之绿茶类。唐宋时代绿茶主要是以紧压成形的饼（团）茶面世。

绿茶被称为茶之长子，它生于唐，长于宋，成熟于明。在整个茶叶家族中它占了70%以上，它不但可以做绿茶用，还可以做成花茶、普洱茶、速溶茶等其他茶叶产品。全国十大名茶中它就占了6个（西湖龙井、黄山毛峰、六安瓜片、碧螺春、信阳毛尖、都匀毛尖）。

到了宋末，蒸青散茶已开始向炒青散茶转变。因为这时候人们注重茶叶香气，而蒸青茶

不够理想，所以开始用锅炒茶以提高香气。中国明代的不少书籍都记载了炒青绿茶。如田艺蘅的《煮泉小品》中说“以生晒不炒不揉为佳”，这说明当时茶大多是用锅炒的，他主张生晒不炒为好。许次纾的《茶疏》中也说：“生茶初摘，香气未透，必借火力，以发其香。然性不耐劳，炒不宜久……炒茶之器，最嫌新铁……炒茶之薪，仅可树枝，不可干叶。”闻龙的《茶笺》中也记载了松萝茶的炒制方法，书中说：“茶初摘时，须拣去枝梗老叶，惟取嫩叶。又须尖与柄，恐其易焦。此松萝法也。炒时须一人从旁扇之，以祛热气。否则色香味俱减……扇者色翠，不扇色黄。炒起出铛时，置大瓷盘中，仍须急扇，令热气稍退。以手重揉之，再散入铛，文火炒干，入焙。”张源所著《茶录》中载：“新采，拣去老叶及枝梗、碎屑。锅广二尺四寸，将茶一斤半焙之，俟锅极热，始下茶急炒。火不可缓，待熟方退火，撒入筛中，轻团那数遍，复下锅中，渐渐减火，焙干为度。”明代这些著作详细地记载了炒青绿茶的制法。特别是《茶笺》中写的松萝茶制法，非常详细，并特别注意色香味的炒制，不少做法对今天的绿茶加工仍有指导意义。

由于炒青绿茶的普及，名茶辈出，形状各异。不但有扁形的龙井、大方，片形的瓜片，圆形的珠茶，而且茶叶开始了精制，出现了“茶厂”，开始出口。

我国的茶类是以颜色分的，绿色的就叫绿茶，红色的就叫红茶。茶树上的鲜叶都是一样的，各种颜色是在加工过程中发酵程度不同而出现的，不同颜色的茶就有不同的品质特点，起到不同的养生保健作用。

中国茶从唐代才开始分类，此前无茶类之分。唐代樊卓《蛮书》中讲，茶出银生城界诸山，散收，无采造法。由于“散收，无采造法”，茶树鲜叶或干叶煮饮苦涩，青草气味重，只能当作药用，很难作为饮料。唐代国家兴盛，科技发达，制茶技术有了很大突破。把茶树上的鲜叶采下，先经过“蒸青”（绿茶叫杀青），这样就把鲜叶中的酶活性制止了，叶绿素得以固定。在后边的加工中，不论是鲜叶捣碎还是烘焙都不会氧化发酵而变红。加工出的茶叶翠绿，特别是散茶，叶色翠绿、汤色碧绿、叶底嫩绿，故为凉性之绿茶类。唐宋时代绿茶主要是以紧压成形的饼（团）茶面世。

到了宋末，蒸青散茶已开始向炒青散茶转变。因为这时候人们注重茶叶香气，而蒸青茶不够理想，所以开始用锅炒茶以提高香气。中国明代的不少书籍都记载了炒青绿茶。如田艺蘅的《煮泉小品》中说“以生晒不炒不揉为佳”，这说明当时茶大多是用锅炒的，他主张生晒不炒为好。许次纾的《茶疏》中也说：“生茶初摘，香气未透，必借火力，以发其香。然性不耐劳，炒不宜久……炒茶之器，最嫌新铁……炒茶之薪，仅可树枝，不可干叶。”闻龙的《茶笺》中也记载了松萝茶的炒制方法，书中说：“茶初摘时，须拣去枝梗老叶，惟取嫩叶。又须尖与柄，恐其易焦。此松萝法也。炒时须一人从旁扇之，以祛热气。否则色香味俱减……扇者色翠，不扇色黄。炒起出铛时，置大瓷盘中，仍须急扇，令热气稍退。以手重揉之，再散入铛，文火炒干，入焙。”张源所著《茶录》中载：“新采，拣去老叶及枝梗、碎屑。锅广二尺四寸，将茶一斤半焙之，俟锅极热，始下茶急炒。火不可缓，待熟方退火，撒入筛中，轻团那数遍，复下锅中，渐渐减火，焙干为度。”明代这些著作详细地记载了炒青绿茶的制法。特别是《茶笺》中写的松萝茶制法，非常详细，并特别注意色香味的炒制，不少做法对今天的绿茶加工仍有指导意义。

今天的绿茶种类繁多，根据杀青和干燥的方法不同分为蒸青绿茶（湖北的恩施玉露、日本煎茶）、炒青绿茶（屯绿、龙井、大方）、烘青绿茶（黄山毛峰、天目青顶）、晒青绿茶（云南滇青）。还有介于烘炒之间的“半烘半炒”的绿茶，如太湖翠竹、开化龙顶等。

黄茶

黄茶虽然历史悠久，但由于很接近绿茶，繁衍并不快，至今还是一个小茶类，精品有君山银针、霍山黄芽、蒙顶黄芽等。

[显示全部信息](#)

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)