

<<闲闲堂茶话>>

图书基本信息

书名：<<闲闲堂茶话>>

13位ISBN编号：9787122128973

10位ISBN编号：7122128970

出版时间：2012-8

出版时间：化学工业出版社

作者：曹鹏

页数：246

字数：288000

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：<http://www.tushu007.com>

<<闲闲堂茶话>>

前言

这本小书我动笔写时并没有想到要出书，结果水到渠成，本书不仅在2001年出版了，还先后重印过多次，而且得到了上百家报刊包括茶学权威刊物的评论、连载。

有相当多的读者在报刊与互联网上评论推荐《闲闲堂茶话》，口碑流传，海内外茶友与文友谬许为茶书中的新经典，在国内近年所出的五花八门茶书中，可算是侥幸的事。

我曾在十年前为报纸开设过谈茶文化的专栏“功夫茶话”，2001年南方日报出版社据此结集出版了《功夫茶话》；2007年，中国广播电视出版社又为我出了一本茶书《闲闲堂茶话》，这两本书都重印了不止一次——作为一个中文系出身、新闻专业的从业者，却和茶有不解之缘，本来是业余爱好，却俨然成为茶文化学者，著名茶人范增平先生大著《中华茶人采访录》(台湾万卷楼2005年出版)就有区区不才在内附骥，可见茶文化界也认可。

这是我的福分与运气。

二十年前在读大学时，我就很崇拜沈从文。

对他的小说、散文，我是颇迷恋过一阵的，但是真正让我佩服得五体投地的，倒并非他的小说、散文，而是他的专著《中国古代服饰研究》。

从文学创作跳到风马牛不相及的工艺美术史考证，其中的跨度是何等的大！

了不起的是沈从文不仅是成功的文学家，还从此被公认为服饰史权威学者。

沈从文半路出家，暮年改行，却能一鸣惊人，上手就写出传世杰作，我喜欢这种带有传奇色彩的天才故事，虽然我深知自己禀赋平平。

攻读文学专业时，我很看重文体学。

能练得几种套路，写得出几种风格的文字，博学多能，出手不凡，这是我当年最大的梦想，只要有会，我当然很愿意尝试。

在撰写这本《闲闲堂茶话》时，我根本没敢以沈从文为学习榜样，不过，对于茶学。

我虽不是科班出身，但是所下工夫实在不少，旁的不讲，资料与专业图书报刊的收集以及研读数量，或许不比任何茶学专业研究者逊色，因此，我多少还是有些自信的。

我的目标是，和非专业的茶书相比——更内行到位，和专业的茶书相比——更有可读性、更有文化味，或用时髦的理论术语，叫做更具“人文关怀”。

薄薄一小册，用去了我半年的周末时光。

虽谈不上呕心沥血。

但此书确实是我殚精竭虑之作。

我的本科专业是中文，后来为世人所熟知的是新闻传播与书画两个专业，茶学只是自娱自乐，在此背景下创作此书，疏漏之处势必难免，还望专家批评指正，古训“闻过则喜、从善如流”，我如果有什么优点的话，最主要的一个就是极为愿意改正错误。

能否再版加印，是图书品质最直观的标志之一，现在承蒙化学工业出版社将此书再版，说明了这本小书多少还有点价值。

我很相信缘分，此生能与茶结缘、与出版家与编辑家结缘、与读者结缘，是我最为珍惜的幸遇。

在十年前，我即已对与茶结缘、与书结缘与编辑家结缘发过由衷的感慨，现在我惊喜地认识到，这份清缘不仅没有结束，反而日益浓酽，就像是一棵有生命的树，不断成长、一次又一次绽放，为我带来了更多的朋友与情谊——有的甚至成了我最好的朋友。

希望这份缘能传递给更多的人，希望读者诸君都有清缘。

有必要说明的是，此书不是简单的“翻新”重印，而是“升级换代”版，新版增加了近三分之一的篇幅，并重新梳理排序分章，以期眉目更清晰，内在组织更紧凑有序。

原先的一些差错或不妥当之处都加以纠正改写，此外，特意附上我这些年绘制的多幅茶画，北方有句谚语“原汤化原食”，自写自画，味道如何还要请读者诸君指教。

百岁的书画大师袁思齐先生特意为本书创作了历代茶诗词书法，寿星圣宝为本书增添了不少色彩，我在此表示深深谢意。

<<闲闲堂茶话>>

内容概要

《闲闲堂茶话（彩色增订版）》是曹鹏博士立足于中国传统文化，撰写的茶话、名茶品饮札记、茶文化散论等随笔，对茶与中国人生活方式的方方面面侃侃而谈。

自初版以来多次加印，论者谓：文采、阅历、学识与情趣并重，笔调轻松闲适，风格独特隽永；图文并茂，兼有茶学、文学、画学的专业品位；在专业性与艺术性、人文价值的结合方面是茶书中的优创之作、长销之作。

《闲闲堂茶话（彩色增订版）》不是简单的“翻新”重印，而是“升级换代”的彩色增订版，新版增加了近三分之一的篇幅，并重新梳理排序分章，眉目更清晰，内在组织更紧凑有序。

尤其是插图颇费了一番心血，特意附上作者这些年绘制的多幅茶画；百岁书画大师袁思齐先生特意为本书创作了历代茶诗词书法，寿星墨宝为本书增添了不少色彩。

<<闲闲堂茶话>>

作者简介

曹鹏

号瓦父，画室名为闲闲堂。

画家、美术评论家、新闻传播学者、报人。

出版有《大师谈艺录》(壹、贰)、《功夫茶话》、《启功说启功》、《黄苗子说黄苗子》、《许鸿宾说许鸿宾》、《我这一百年——袁思齐说袁思齐》、《名家意匠》等艺术、文化、文学批评著作三十余本，发表美术评论以及各类文章数千篇。

《中国书画》杂志的创办者、还创办并主编了《中国印》、《美术图书评论》、《美术文摘》、《主流》、《收藏文摘》、《名家》等多种美术刊物。

画作曾刊登于《人民日报》等报刊杂志，饮誉海内外书画界。

<<闲闲堂茶话>>

书籍目录

第一部分 闲闲堂茶话

第一章

茶缘

茶艺

茶道

茶禅

茶趣

茶技

茶时

茶色

茶香

茶味

茶瘾

茶癖

茶性

茶习

茶量

茶疗

茶浴

茶寿

茶余

第二章

茶树

茶叶

茶类

茶形

茶砖

茶饼

茶粉

茶渣

茶锈

茶水

茶餐

茶蛋

茶食

茶点

茶粥

茶肴

茶酒

茶饮

茶花

茶实

第三章

茶具

茶壶

<<闲闲堂茶话>>

茶杯
茶瓶
茶罐
茶盂
茶桌
茶几
茶盘
茶炉
茶则
茶巾
茶袋
茶刀
第四章
茶市
茶路
茶乡
茶贡
茶礼
茶价
茶资
茶摊
茶庄
茶馆
茶楼
茶园
茶坊
茶室
茶座
茶社
茶会
茶歇
第五章
茶人
茶圣
茶友
茶农
茶商
茶信
茶民
茶僧
茶客
茶童
第六章
茶学
茶书
茶经
茶名

<<闲闲堂茶话>>

茶文
茶史
茶诗
茶讯
茶刊
茶话
茶谚
茶歌
茶戏
茶俗
茶墨
茶帖
茶画
茶联
茶单
茶版
第二部分 名茶品饮札记
台湾茶王
比赛茶
人参乌龙茶
阿里山茶
文山包种
冻顶乌龙
炭焙乌龙
高山翠玉
安溪铁观音
天福极品铁观音
大红袍
武夷肉桂
黄金桂
凤凰水仙
西湖龙井
浙江龙井
平水珠茶
普陀佛茶
顾渚紫笋
开化龙顶
江山绿牡丹
金奖惠明
千岛湖野生茶
安吉白茶
龙舌
径山茶
雨花茶
洞庭碧螺春
江阴绿茶
金坛雀舌

<<闲闲堂茶话>>

黄山毛峰
霍山黄芽
太平猴魁
黄山绿牡丹
六安瓜片
屯绿
敬亭绿雪
九华佛茶
庐山云雾
狗牯脑
婺源茗眉
恩施玉露
信阳毛尖
蒙顶黄芽
蒙顶甘露
峨嵋竹叶青
紫阳毛尖
午子仙毫
都匀毛尖
月亮茶
湄江翠片
君山银针
君山黄茶
鹿苑茶
银针白毫
京华茉莉花茶
福建茉莉花茶
张一元茉莉香片
吴裕泰茉莉花茶
祁门红茶
滇红功夫
宁红功夫
金骏眉
宜兴红茶
立顿红茶
普洱茶
普洱袋泡紧压茶
云南沱茶
六堡茶
竹筒香茶
黑茶茯砖
八宝茶
苦丁茶
杭白菊
菊普茶
黄山贡菊
黄金贡菊

<<闲闲堂茶话>>

白梅花
红玫瑰
金莲花
三七花
白雪茶
红雪茶
金银花
千日红
辛夷花
高丽人参茶
大麦茶
广东凉茶

第三部分 茶文化散论

1. 中国茶文化巡视——为中央电视台大型专题片撰写的解说词

茶之艺道
龙井问茶
乌龙神韵
饮茶情趣
烹茗话水
茶具赏玩
茶馆清谈
品味茶人
茶肴飘香
茶走天涯

2. 闲品茶经滋味长

3. 我画茶画的体会与感受

<<闲闲堂茶话>>

章节摘录

版权页：插图：茶食喝茶时最宜品尝一些小食，既可佐味，又可使一杯与一杯之间不致冷场。如果没有茶食茶点，那么显然就无法使喝茶的时光延长到足够让人惬意的程度。

茶食有中、西、日三种风格，路数完全不一样，性质却异曲同工。

茶食的存在，是为了让人们更充分地享受茶的美好，是烘托品茶氛围。

吃茶食永远不会是主要目的，谁在茶社坐下来也不可能先点茶食，然后再随便点壶什么茶来就着吃茶食，而只会是反过来。

茶食的特点是小而香，耐吃，同时吃起来不嫌费事耗时，只要味道好就行。

普鲁斯特在他的长篇巨著（整整七本，1991年中文译本面世，读书界炒得甚热）《追忆逝水年华》里，就用细腻的笔触描写了泡了茶的蛋糕如何在他的主人公心田留下悠远的甜美记忆。

这从一个侧面，让我们领略了法国人是怎样在喝茶时吃茶点的。

西式茶食以糕点为主，讲究自家烘烤。

在英国，能不能做得一手好茶点，事关主妇的荣誉与家庭的幸福，“通往男人的心的直近的路是胃”嘛。

日式茶食更像是精致小菜，量特少，至多一口。

论起来，中国茶食最丰富，从广义上说，几乎什么都可以包括进去。

岭南人在茶楼所谓的“一盅两件”，那一盅自然是茶，而两件，则可能是两样糕点，也可能是肉食如蒸凤爪，还会是小吃如肠粉、牛河、烧麦、叉烧包。

据说老一辈画家赵少昂的早茶就是到香港陆羽茶社用这雷打不动的“一盅两件”。

江苏讲究烫干丝，前不久我在无锡吃过一回，感觉还不错，但也就是不错而已，多长时间不吃，肯定也不会馋。

传统正宗的中式茶食，还是以带壳干果为主，花生瓜子最受欢迎，无处不在。

在过去的老茶馆，花生瓜子是必备的茶食。

如今的茶艺馆里，茶食的品种多了，核桃、栗子、松子、香蕉片、菠萝干，应有尽有，还有美国杏仁、开心果与腰果。

单是瓜子，就又分黑瓜子、白瓜子、葵花子等若干种，真能让茶客挑花了眼。

由于茶食中不少都是坚果，于是，用心的店家就预备了相应的开启工具。

我在多闻茶社见到，嗑瓜子的钳子与夹子有三种，核桃钳子两种，胡桃夹子两种，还有一种专门夹栗子的工具，据说还是进口的，一百多元一把。

工欲善其事，必先利其器，有了这十八般兵器，客人当然点起茶食来就更起劲。

<<闲闲堂茶话>>

编辑推荐

《闲闲堂茶话(彩色增订版)》集萃了曹鹏博士关于茶文化的散文、随笔与评论以及题画茶诗，书中插图也全部出自同一作者的手笔，图文并茂，笔调轻松闲适，风格独特隽永，兼有茶学、文学、画学的专业品位，是一本有纯文化雅致的闲书，对茶叶、茶馆行业还是一本金针度人的生意经。

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:<http://www.tushu007.com>