

<<川人茶事>>

图书基本信息

书名：<<川人茶事>>

13位ISBN编号：9787220080883

10位ISBN编号：7220080883

出版时间：2010-4

出版时间：四川人民出版社

作者：陈锦

页数：221

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>

<<川人茶事>>

内容概要

茶铺，是人们饮茶、聚会的场所。
人们在茶铺里，饮茶只是手段，聚会才是目的。
在过去，坐茶铺是四川人的重要生活内容。
他们通过茶事，摆“龙门阵”互通信息、交流感情，听评书、看川剧，打牌、下棋，调解纠纷，做生意……，形形色色的人和事，以川人特有的方式得到最集中、最充分的体现，因此，茶铺俨然成为了一个社会的缩影。

该书运用图文并茂的形式，从纵横两方面阐释了四川茶铺产生的历史原由，梳理了其形成发展的脉络并展示出深厚的人文内涵。
不仅行文流畅易读，而且有大量珍贵的生动翔实的图片，将四川茶铺的文化特色以及四川人的传统生活合盘托出。

编辑推荐

<<川人茶事>>

作者简介

陈锦，1955年6月生于四川省成都市，1971年赴云南支边，1978年考取云南大学中文系汉语言文学专业，1982年本科毕业。

从1980年开始摄影艺术创作，涉猎题材广泛，尤以人文专题见长，曾在北京、上海、成都、台湾以及美国、德国、日本等地举办个人作品展，应美国、法国著名图片社之邀出访并作学术交流。

出版有《四川茶铺》（1992）、《市井》（2006）、《感怀成都》（2007）、《茶铺》（2008）等个人专著，数次荣获巴蜀文艺奖以及巴蜀文化摄影促进奖、中国国际民俗摄影人类贡献奖等各种奖项，被中国摄影家协会授予“德艺双馨”称号。

现为中国摄影家协会会员，中国民俗摄影协会博学会士、四川省摄影家协会副主席，四川美术出版社高级编辑，北京摄影函授学院四川分院客座教授。

<<川人茶事>>

书籍目录

楔子 “走，口子上坐茶铺子！”

”茶之五境“自秦人取蜀而后，始有茗饮之事”“谈三花”“河水香茶”“吃盖碗茶”“所差者，只是长长一声感叹！”堂倌是茶铺的“店招”“兰园茶社”“一市居民半茶客”“谁坐成都都不久”“无所谓”的场所？“人家的客厅或休息室”“行业茶铺”“摆龙门阵”“吃讲茶”“吃书茶”“贾派竹琴”吃茶听戏“火把戏班”茶铺与茶客功利型茶客享乐型茶客无欲无为型茶客生死茶客“喝加班茶”川蜀茶道及草根情结“庶民之饮”茶铺与“茶道”

<<川人茶事>>

章节摘录

插图：四川人喜欢喝花茶，但花茶的发明又并非出自四川。

从历史看，江南地区宋代便开始了花茶的制作。

据南宋赵希鹄编纂的《调燮类编》记载：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桔花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。

诸花开时，摘其半含半放，香气全者，量茶叶多少，摘花为伴。

花多则太香，花少则欠香而不尽美，三停茶叶一停花始称……”到了明代，花茶的制作技术更趋成熟，花色品种也更加丰富。

明人朱权在《茶谱》中记录了一种“薰香花法”：“百花有香者皆可，当花盛开时，以纸糊竹笼两隔，上层置茶，下层置花，宜密封固，经宿开换旧花。

如此数日，其茶自有香味可爱。

”这还是一种较原始的制作技巧，充分利用了茶叶对气味强大的吸附性，可制作出不同香味的花茶来。

不过，早期花茶的制作大多是文人士大夫们别出心裁的清玩，属自制自娱性质，谈不上什么规模。

一直到了清代的中期，苏州开始大量生产茉莉花茶，作为商品销往全国各地。

~过去，花茶主要的销售市场还是在北方地区，北京人至今仍保持着喜欢饮用花茶的传统。

据清人福格在《听雨丛谈》中记述：“京师人又喜以兰蕙、茉莉、玫瑰薰袭成芳者，渐亦通于海内，唯吴越专尚新茶，不嗜花薰，因是出产之地，易得嫩叶耳。

”由于地理气候的原因，茶叶多产自南方，因保存与运输问题，北方人很难喝到新鲜绿茶。

而茶叶一旦采摘后不及时饮用，会逐渐变陈，缺少了嫩茶的鲜味。

若将其熏制成花茶，以花的香气压住茶的陈味，既有了花香又不失茶味，再销往遥远的北方，北方人饮用花茶的习惯大概由此得以形成及沿袭。

不过，传统茶文化并没有给予花茶好的脸色，一些“正宗”的茶人固执地认为，茶叶中若加进了花香，必夺去茶的真味，沾染上“俗媚之气”，有辱于茶饮的儒雅之风。

北方人吃花茶当然是不得已而为之，毕竟远离了茶叶的出产之地。

<<川人茶事>>

编辑推荐

《川人茶事》是天下四川书系之一。

<<川人茶事>>

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>