

<<明清以来的徽州茶业与地方社会>>

图书基本信息

书名：<<明清以来的徽州茶业与地方社会>>

13位ISBN编号：9787309086850

10位ISBN编号：7309086856

出版时间：2012-2

出版时间：复旦大学出版社

作者：邹怡

页数：365

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>

<<明清以来的徽州茶业与地方社会>>

内容概要

自然环境究竟如何影响特定区域内的产业形态和社会面貌，邹怡的《明清以来的徽州茶业与地方社会(1368-1949)》通过以明清及民国时期徽州茶业为中心的若干专题研究，对该影响机制进行了实证考察。

徽州地区茶叶炒制的工艺流程、茶业机构的分布特点和茶业都市的兴衰历程，均可置于当地的山水结构、风俗习惯等自然、人文环境中加以解释，进一步追问风俗习惯等人文现象的决定因子；同时，我们也将看到更多发端于自然基底的链式反应。

此外，《明清以来的徽州茶业与地方社会(1368-1949)》也对海外学界的徽州研究成果作了迄今最为详尽的一份综述。

<<明清以来的徽州茶业与地方社会>>

作者简介

邹怡，1980年2月出生，浙江海宁人。
复旦大学中国历史地理研究所博士，现为复旦大学中国历史地理研究所讲师。
研究兴趣集中于明清及民国时期社会经济史，已在台湾《中研院近代史研究所集刊》、《清史研究》和《史林》等学术期刊发表论文十余篇。

<<明清以来的徽州茶业与地方社会>>

书籍目录

- 序
- 导言 徽州及徽州茶业的研究现状**
 - 第一节 学术史回顾
 - 第二节 海外徽州研究学术脉络的梳理
 - 第三节 徽州茶业研究文献述评
- 第一章 松萝山、松萝茶与松萝法——清中叶以前徽州名茶历史的初步梳理**
 - 第一节 对松萝及徽州茶业早期历史的已有研究
 - 第二节 明以前徽州茶业的历史
 - 第三节 松萝茶创制时间的再考证
 - 第四节 松萝法及其传播
 - 第五节 闵汶水及其文人唱和
 - 第六节 从冒名松萝到统名松萝
 - 第七节 结论
 - 第八节 附识
- 第二章 徽州六县的茶叶栽培与茶业分布——基于民国时期的调查材料**
 - 第一节 徽州茶叶栽培和茶业分布的自然条件
 - 第二节 徽州地区的茶树栽培技术
 - 第三节 徽州六县茶业的空间分布
 - 第四节 分析与结论
- 第三章 从枝头到市场——清、民国时期徽州茶叶加工技术初探**
 - 第一节 绿茶的初制工艺
 - 第二节 绿茶的精制工艺
 - 第三节 红茶的初制工艺
 - 第四节 红茶的精制工艺
 - 第五节 清代制茶场景之推想
 - 第六节 结论
- 第四章 屯溪地位的确立——来自茶业周边产业的证据**
 - 第一节 远在广州的拉力
 - 第二节 周边产业的集聚
 - 第三节 生活服务产业的跟进
 - 第四节 分析和结论
- 第五章 徽州茶叶的生产场景及相关社会问题**
 - 第一节 采茶与初制之场景
 - 第二节 茶号中的场景
 - 第三节 茶号中的妇女及相关社会问题
 - 第四节 外来茶工及相关社会问题
 - 第五节 分析和结论
- 第六章 产权视角下的徽州茶农经济**
 - 第一节 产权交易中的茶地规模
 - 第二节 收获物的支配方式
 - 第三节 茶地产权的继承与分害
 - 第四节 结论
- 第七章 结语**
- 参考文献**
- 附录**

<<明清以来的徽州茶业与地方社会>>

- 附录1：鲍伦法先生采访记录整理稿
 - 附录2：徽州研究相关英文论著目录
 - 附录3：徽州研究相关日文论著目录
 - 附录4：徽州研究相关韩文论著目录
 - 附录5：徽州研究相关港台论著目录
- 后记

<<明清以来的徽州茶业与地方社会>>

章节摘录

笔者前一章从自然基础出发，分析了徽州茶树栽培的生态条件和技术特点。但是，萌动于枝头的茶叶只是最初级的原料，茶叶经采摘后，需经过特定的加工，方能为茶客冲泡饮用，从枝头走向市场。

这一过程在以往的徽州茶业史研究中并未得到重视，管见所及，仅李琳琦和吴晓萍合作的《新发现的（做茶节略）》曾对历史上徽州茶叶的加工进行过一番初步的探讨。

这篇论文严格说来只是一份史料的介绍，分析和讨论在文中未能深入展开，但这样的行文方式也正暗示了目前徽州茶叶加工史研究所面临的困境--史料不足。

传统中国社会中的知识阶层重治术而轻技术，茶叶加工算不得经天纬地之术，难登文人传之永久的立言文字。

笔者曾利用明清时期的文集考察徽州名茶松萝的起源与发展，相当部分材料只是明清文人游戏文章和性灵文字中的只言碎语。

《做茶节略》作为一份详细介绍徽州茶叶加工要领的文书，因而显得弥足珍贵。

此外，茶叶加工是一种专门的技术，相关史料中夹杂有大量的技术术语，这些术语，一方面使用大量现今已消亡的旧时词汇，另一方面，含有浓厚的方言色彩，故而正确解读颇有难度。

《做茶节略》并非以散件形式为学者所发现，与之同时发现的还有作者家族的信函、札记、商业书和账簿等，同属于歙县芳坑江氏茶商文书。

《徽商研究》一书曾利用这批文书对该家族的茶叶经营历史做过概览式的考察。

李琳琦一文借用这部分研究介绍了《做茶节略》的作者江明恒的家世生平以及该书的编撰背景，并从中推断《做茶节略》的内容为清末民初屯溪茶号中洋庄绿茶的加工方法。

据笔者前章的研究，清末至民国年间徽州的茶叶有红、绿两大系统，绿茶又细分为专供外销的洋庄绿茶和运销国内的本庄绿茶。

每种茶叶从枝头到市场均需经过两大加工步骤，以加工人的不同作出区分：茶农进行初制，做成毛茶；毛茶由茶号收购，进行精制^①，做成洋庄茶或本庄茶，完成制造，运销市场。

显然，《做茶节略》只谈及了洋庄绿茶的精制过程，除此之外，洋庄绿茶在茶农手中的初制过程，以及本庄绿茶和红茶的初制和精制，均是已有研究所未逮的领域。

诚若上文所言，材料是阻滞该课题进展的最大瓶颈。

囿于笔者“动手动脚找材料”的能力，未能再度找到《做茶节略》一类的民间技术文书。

但笔者力图以扩大史料范围的方式来弥补现有史料之不足，民国时期对徽州茶区的各种调查以及徽州茶商在期刊中发表的经验自述，均包含了大量手工时代徽州茶叶加工技术的记载，同时，清代至民国时期的壁画和相片等影像资料也为茶业技术史料的解读提供了直观的帮助，下文的论述便将基于这几类史料而展开。

第一节绿茶的初制工艺按水系，徽州分属两大流域：新安江流域和鄱阳湖流域，徽州地区整个新安江流域，包括歙县、休宁、黟县和绩溪四县为绿茶区，鄱阳湖流域的婺源县亦以绿茶而闻名，五县之中，休宁和婺源两县概属洋庄，歙县、黟县和绩溪三县则本庄、洋庄兼做。

笔者前章已经指出，绿茶区各县茶业的机构组织有所不同，歙县、黟县和绩溪存在茶农与茶号之间的毛茶收集机构茶行，而休宁、婺源两县由茶号直接从茶农手中收购毛茶。

茶行纯为一收集中介机构，并不从事加工，而本章所讨论的主题是茶叶的加工技术，因此各县茶行的有无并不影响到加工技术的差异。

.....

<<明清以来的徽州茶业与地方社会>>

编辑推荐

邹怡的《明清以来的徽州茶业与地方社会(1368-1949)》通过以明清及民国时期徽州茶业为中心的若干专题研究，对该影响机制进行了实证考察，全书分为徽州及徽州茶业的研究现状；徽州六县的茶叶栽培与茶业分布——基于民国时期的调查材料；屯溪地位的确立——来自茶业周边产业的证据等内容。

<<明清以来的徽州茶业与地方社会>>

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>