

<<中华茶道>>

图书基本信息

书名：<<中华茶道>>

13位ISBN编号：9787512000681

10位ISBN编号：7512000685

出版时间：2010-1

出版时间：线装书局

作者：刘铭忠，郑宏峰 主编

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>

<<中华茶道>>

内容概要

中华茶道，是茶文化的核心，是贯彻在饮茶和茶艺中的一种精神，是中国传统文化的精华之一。

其实，早在唐代，我国就出现了“茶道”一词，但其内涵并无明确界定，通常是指煮茶和饮茶之道，有时也泛指饮茶过程中所悟之道。

后来，有人还说茶道也就是商道，二者之间有着本质上的联系，认为从根本而言，茶道的潜在意思，就是人道和商道的基本内涵。

此外，茶道也是养生之道，既是健身之道，也是道德修养之道。

从以上茶道的内涵中我们可以体会出中国茶文化的悠久历史。

翻开中华民族五千年文明史，我们几乎在每页中都可以嗅到茶香。

茶滋润了中国人几千年，并且走出了国门，遍及世界各地，大大提高了人类的生活质量，对于推动人类文明进步，发挥了不可替代的作用。

中国是茶的故乡，从远古走来，我们与茶结下了不解之缘。

古语说：“文化是件宝，琴棋书画诗酒茶。

”茶通六艺，是我国传统文化艺术的载体。

喝茶乃雅事，自古以来就是文人墨客的专利。

盛唐时流行文士茶道，也就是这个原因。

为什么人们如此爱茶，因为喝茶有益，喝茶有礼，喝茶有道。

同样有意思的是：饮茶在我国亦是最俗之事。

喝茶的好处很多，茶能解渴提神，是最佳解渴饮料，其止渴生津功能是目前任何饮料无法相比的；茶含有人体所需的丰富的营养成分，是最佳的健康饮料；茶能防治多种疾病。

此外，茶还能陶冶情操，使人身心更健康。

因此，饮茶是最佳的养生之道，劝君少喝酒莫贪杯，最好是“以茶代酒”。

茶文化植根于华夏文化，据有关资料统计，目前世界上50多个产茶国的茶种，饮茶风尚都来自中国。

中国在茶文化上对人类的贡献，主要在于最早发现了这种植物，最先饮用了茶。

因此，在欧美，人们都认为“茶”无疑是东方赐予西方的最好礼物；茶给人类的好处无法估计，是人类的救世主之一；是伟大的慰藉品等。

总的来说，茶不但推进了我国文明的进程，而且极大地丰富了世界的物质文化生活。

<<中华茶道>>

书籍目录

上册

第一章 悠悠茶史

第一节 茶之起源

(一) 茶树的起源

第二节 茶的传播史

(一) 茶在国内的传播

(二) 茶在国外的传播

第三节 华夏制茶史

(一) 魏晋采叶作饼

(二) 唐代蒸青饼茶

(三) 宋代龙凤团茶

(四) 元代蒸青散叶茶

(五) 明代炒青散叶茶

(六) 清代制茶新发展

第四节 华夏饮茶史

(一) 原始的鲜叶咀嚼

(二) 春秋时代的生煮羹饮

(三) 唐代的煎茶

(四) 宋代的点茶

(五) 明代的泡茶

(六) 清代的品茶

第五节 华夏茶文化史

(一) 历代茶文化概况

(二) “茶”字的由来

(三) 茶的各种称呼、字形及传播

(四) 英文“tea”的由来

(五) 茶文化的结晶——《茶经》

第六节 中国的贡茶

(一) 贡茶的起源

(二) 历代贡茶概况

第七节 茶亦有道

(一) 茶道源流

(二) 茶道经典

(三) 茶道之英

(四) 茶道之礼

(五) 茶道精神

(六) 茶道人间

(七) 茶道类型

第八节 茶与儒、佛、道

(一) 茶与儒：崇礼乐重“性”与“品”

(二) 茶与佛：茶意禅味韵味同

(三) 茶与道：道法自然羽化功

第二章 茶之类别

第一节 说茶

第二节 基本茶类

<<中华茶道>>

- (一)绿茶
- (二)红茶
- (三)乌龙茶
- (四)黄茶
- (五)白茶
- (六)黑茶
- (七)再加工茶类
- (八)茶外之茶

第三节 中国名茶

- (一)什么是名茶
- (二)什么是历史名茶
- (三)唐代的名茶
- (四)宋代的名茶
- (五)元代的名茶
- (六)明代的名茶
- (七)清代的名茶
- (八)中国十大名茶

第三章 茶之具、水、火

第一节 茶之具

- (一)茶具的起源和发展

.....

下册

章节摘录

插图：元代基本沿袭宋代后期生产格局，以制造散茶和末茶为主。

宋代散茶、末茶，尚未形成单独完整的工艺，实为团茶制作工艺的变向发展。

元代，出现了类似近代蒸青的生产工艺。

元代王桢在《农书·卷十·百谷谱》中对当时制蒸青叶茶工序有具体的记载。

即将采下的鲜叶，先在釜中稍蒸，再放到筐箔上摊晾，尔后趁湿用手揉捻，最后焙烘干。

可以说，我国蒸青绿茶的制作工艺在元代已基本定型。

散茶，弥补了团饼茶的一个致命的弱点。

团饼茶制作过程中在蒸青后要用冷水冲洗使之冷却，以保持绿色不变，但这样便要两次压榨水分，必然会榨去茶汁，夺去了茶的真味，降低了茶的质量。

散茶的制作则省却了这个环节，弥补了这一弱点。

从改蒸青团茶为蒸青散茶，保持茶叶原有的香味，再改蒸青散茶为炒青散茶，利用锅炒的干热，发挥茶叶的馥郁美味，到今天习见的绿茶，这样一个中国古代制茶工艺的重大改进和生产趋势的转变整整经历了宋、元、明三代。

约达三四百年的漫长历程。

（五）明代炒青散叶茶明代制茶技术有较大发展，以散茶、末茶为主，惟贡茶因沿袭宋制，饮茶保持烹煮习惯，团饼茶仍占相当比例。

明洪武初，诏罢造龙团贡茶，团饼茶除易边马外，不再生产。

时散茶独盛，制茶时杀青由蒸改为炒。

作为唐宋时期占主导性的“蒸青”制茶法至明代已为“炒青”制茶法取代，并逐渐成为占主导性的制茶技术。

明代张源《茶录》、明代陈师《茶考》、明代屠隆《茶说》、明代闻龙《茶笈》等专著中均有记载。

怎样才能使茶保持“色泽如翡翠”，明代已经有了比较成熟的生产经验。

由于社会对于炒青散茶的名茶需求日益高涨，这就要求“炒青”茶除制作技术提高之外，其茶叶原料也必须“鲜嫩”。

关于“采茶”，明人罗廪《茶解》说，采茶“须晴昼采，当时焙”，意思是采茶必须在晴朗的白天进行，而且要及时加工，否则“色香味俱减”。

对于采摘的茶叶，因易萎凋，故而要放在竹筒器中，而不能置于瓷器和漆器中，更“不宜见风日”。

及至炒时，对“新采”之茶，要“拣去老叶及枝梗、碎屑”。

至于名茶如松萝茶，其制法则更为考究。

如在“采茶”时，除采摘茶芽外，还必须对茶芽进行挑拣，“取叶腴津浓者，除筋摘片，断蒂去尖”，然后才可以炒制。

<<中华茶道>>

编辑推荐

《中华茶道(绣像精装本)(套装共2册)》由线装书局出版。

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>