

<<茶经>>

图书基本信息

书名：<<茶经>>

13位ISBN编号：9787801559531

10位ISBN编号：7801559533

出版时间：2006-4

出版时间：中国市场（原中国物价

作者：陆羽

页数：160

字数：100000

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>

<<茶经>>

内容概要

中国人饮茶的习惯由来已久,古人有“开门七件事,柴米油盐醋茶”之说,可见茶对古人的重要性。唐代的陆羽更是以一本《茶经》流传于世,为他赢得茶圣的美名。

本书收录《茶经》全文,并对原文配以注释和白话文,以帮助读者更好地理解古文的原意。本书还包括《茶经》与现代茶文化交汇融合的内容,方便读者将《茶经》之精髓运用到现代茶事之中,古为今用。

本书集收藏、品味、体验中国茶文化为一体,是爱茶、品茶、乐于茶道者不可不看之书。

<<茶经>>

书籍目录

卷上 第一章 茶之源 一之源 注释 白话文 茶说 第二章 茶之具 二之具 注释 白
话文 制茶工具 第三章 茶之道 三之造 注释 白话文 采茶与制茶卷中 第四章
茶之器 四之器 注释 白话文 茶具卷下 第五章 茶之煮 五之煮 注释 白
话文 泡茶 第六章 茶之饮 六之饮 注释 白话文 饮茶 第七章 茶之事 七之
事 注释 白话文 茶事 第八章 茶之出 第九章 茶之略 第十章 茶之图

章节摘录

书摘炒青绿茶自唐代已始而有之。

南宋浙江绍兴茶区，在制茶方法上开始出现了炒青法的雏形，改蒸为炒，改碾为揉，改研膏团茶为条形散茶，使茶叶的外形和内质都为之一变，为我国的绿茶产制打下了基础。

经唐、宋、元代的进一步发展，炒青茶逐渐增多，至明代时终于出现了和今天一样的绿茶制法——炒青制法。

其制法大体为：高温杀青、揉捻、复炒、烘焙至干，这种工艺与现代炒青绿茶制法非常相似。

5. 从绿茶发展至其他茶类 在制茶的过程中，由于注重确保茶叶香气和滋味的探讨，通过不同加工方法，从不发酵、半发酵到全发酵一系列不同发酵程序所引起茶叶内质的变化，探索到了一些规律，从而使茶叶从鲜叶到原料，通过不同的制造工艺，制成各类色、香、味、形、品质特征不同的茶类。清朝道光年间，先后发明了半发酵的乌龙茶和经过发酵的红茶，并出现了白茶，传统的紧压茶也得到了进一步的发展，从而在制茶方法上形成了我国茶叶结构的六大类，即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶、乌龙茶。

(1) 黄茶的产生。

绿茶的基本工艺是杀青、揉捻、干燥。

当绿茶炒制工艺掌握不当，如炒青、杀青温度低，蒸青、杀青时间长，或杀青后未及时摊凉或及时揉捻，或揉捻后未及时烘干炒干，堆积过久，使叶子变黄。

产生黄叶黄汤，类似后来出现的黄茶。

因此，黄茶的产生可能是从绿茶制法不当演变而来的。

(2) 黑茶的出现。

绿茶杀青时叶量过多、火温低，使叶色变为近似黑色的深褐绿色，或以绿毛茶堆积后发酵，渥成黑色，这是产生黑茶的过程。

黑茶的制造始于明代中叶。

(3) 白茶的由来和演变。

唐、宋时所谓的白茶，是指偶然发现的白叶茶树采摘而成的茶，与后来发展起来的不炒不揉而成的白茶不同。

到了明代，出现了类似现在的白茶。

P32

<<茶经>>

媒体关注与评论

书评这是一本爱茶者一定要收藏好的书。

它能帮你了解茶的起源，认识制茶的工具，掌握采茶的方法，欣赏精美的茶具，学会泡茶的技巧和品茶的艺术，丰富你的茶文化知识。

《茶经》被誉为茶百科全书。

《茶经》是中国乃至全世界现存最早、最完整、最全面介绍茶的第一部专著，为中国茶道的奠基人陆羽所著。

《茶经》将普通的茶事升格成为一种美妙的文化艺术，是一部横跨历史时空界限、精辟阐述茶文化的茶学圣经。

<<茶经>>

编辑推荐

这是一本爱茶者一定要收藏好的书。

它能帮你了解茶的起源，认识制茶的工具，掌握采茶的方法，欣赏精美的茶具，学会泡茶的技巧和品茶的艺术，丰富你的茶文化知识。

本书被誉为茶百科全书，是中国乃至全世界现存最早、最完整、最全面介绍茶的第一部专著，为中国茶道的奠基人陆羽所著。

《茶经》将普通的茶事升格成为一种美妙的文化艺术，是一部横跨历史时空界限、精辟阐述茶文化的茶学圣经。

<<茶经>>

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>