

# 《寻味中国茶》

## 图书基本信息

书名：《寻味中国茶》

13位ISBN编号：9787550248125

出版时间：2015-5

作者：池宗宪

页数：192

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《寻味中国茶》

## 内容概要

### 【编辑推荐】

《寻味中国茶》是系统介绍中国茶难得的佳作。作者将二十多年的品茶经验，化成细腻而有灵性的文字，专业的知识与个人体悟完美融合，带你真正走进中国茶的世界，从买茶技能、泡茶窍门到品茶方法，让你真正学会识茶、品茶、在茶香茶韵中体验中国茶的神奇魅力。阅读本书，不仅能获得中国茶的专业知识，更是一种纯粹的审美享受。

### 【内容简介】

喝茶，是独一无二的感官之旅，是与自然造物的神奇邂逅。对现代人来说，喝茶不仅是一种生活习惯，更是一门充满挑战的学问。如何识别名茶的真伪？如何挑选适合自己口味的好茶？如何正确煮水、泡茶、品味茶韵？中国茶历史悠久、种类繁多，要想全面了解，需要认真地学习，真切地体验。作者池宗宪将自己二十余年品饮中国茶的经验，化成系统而有灵性的文字，从中国茶的种类、产地特色、购买要领到茶具的选择、冲泡的技巧、品茗的方法，一步一步带您走进中国茶的世界。专业的品茶知识与个人的体悟的完美融合，教会您轻松开启味蕾，感受茶汤的万千变化，让您完整领略中国茶的神韵与魅力。本书能解答您对茶的所有疑问，让您买茶功力和品茶功力都大大提高，真正学会聪明喝好茶！

# 《寻味中国茶》

## 作者简介

池宗宪，毕业于台湾大学新闻研究所，从记者到总编辑，有多年媒体工作经验。其作品曾获“曾虚白新闻公共服务奖”和“吴舜文新闻奖”。著有：《一杯茶的生活哲学》《乌龙茶》《如何泡好茶》《普洱茶》《武夷茶》《铁观音》《经典茶器：落入凡间的茶香》《吃茶趣：如何买壶与品茗》。喝茶，对他来说就像呼吸一样自然。他能喝出高山乌龙茶的确切产地，能喝出种植茶树所用的肥料是豆饼还是化学原料，也能喝出存放十几年的老茶，当初采自什么季节。最重要的是，他能把这些品饮经验化成系统的文字，教你喝出茶的门道！

# 《寻味中国茶》

## 书籍目录

自序 茗恋

第一篇 识茶篇

一 进入中国茶的世界

二 中国茶的种类

三 老师傅与茶叶的肌肤之亲

四 挑选适合自己的茶

五 茶叶的保存

第二篇 品茶篇

六 如何品茶

七 泡好茶的八大守则

八 享用好茶的第一步 识水

九 选一把好壶

十 泡茶的技巧

第三篇 赏茶篇

十一 大陆茶区与台湾茶区

十二 吸吮春天的鲜嫩 绿茶

十三 追忆似水年华 白茶

十四 皇室的余晖 黄茶

十五 东方的黄金之水 青茶

十六 身价由黑翻红 黑茶

十七 玫瑰风华甜蜜蜜 红茶

十八 花香与茶香的奏鸣曲 花茶

十九 无可取代的王者风范 大红袍

二十 远近驰名 台湾高山乌龙茶

二一 后起之秀 云南野生普洱茶

出版后记

# 《寻味中国茶》

## 精彩短评

- 1、正是需要的实用品茶工具书，纸质好，图片美，内容不多不少恰到好处
- 2、书市时买的，一下子就能读完。应该是喝茶入门最合适的书之一了。读起来很舒服，品味很好。
- 3、品茶鉴茶全门道——寻味中国茶
- 4、一片茶叶中的天地人，话说回来，茶是很个性化的东西。
- 5、入门小读物
- 6、阅微茶事
- 7、对于茶知识小白来说是很不错的入门书。
- 8、努力学习 努力赚钱 以后才能喝上好茶！
- 9、简洁明了，文辞配图很精致，很值得一看。

1、该书以茶产地的采摘制茶为开篇，就中选购茶叶的要领，茶叶的保存，茶点与茶食的搭配，冲泡技巧等均有涉及。文字与图片的搭配亦可以称得上是相得益彰。按说书的内容还是不错的，就是感觉有点水而已。诚然，书中大片的留白看着的确很有味道，然则书略薄，再加上图片量丰富，文字部分的内容远没有预期中那么多。单只对各种茶叶的评点这一项，就占去全书的一半篇幅还多，干货实在算不上多。在茶与水的搭配部分，除两三种改善水质的妙方，还另行提供了几处台湾当地的好水。茶壶的选购则干脆一门心思的盯死在了紫砂壶上。全书最为引人诟病的，大抵是作者过于偏重识茶辨茶方面，反倒是对更具有实用性的各种不同茶叶的冲泡技法方面不甚上心，只简单简单地按茶叶的发酵不同做了介绍。倒是该书的装帧设计精良令人眼前一亮。大概全书的整个重心都围绕着作者的那句“买茶不必舍近求远”上了？不过，考虑到本来就是以台湾读者为受众的书，自然会更多推广本地的物产，相对的内容上多少会令其他地方的读者感到水土不服，却也不是为意了。说起来，该书讨巧就讨巧在了这个书名上。台湾的读者对这方面可能不会太敏感，但大陆的读者可不同。只能说，就算整本书下来作者都在那儿明里暗里的花式在给台湾茶打广告，但在冠以了“中国茶”这个名头的大前提下，看着就没那么让人没法忍了。私以为，这样的书最好还是由茶社或茶吧等茶业经营场所购入，供来店里的客人随意翻阅更适宜一些，若是自觉不差钱的人，买本回家用来消磨时光也是极好的。说起来，西方人惯来崇尚自由，但似乎“严谨”的数据化，本身就少有自由可发挥的余地，相形之下，一向是不求甚解的中国人则更欣赏那些难以量化的东西。参考前段时间，两厨师为毛氏红烧肉加多少辣椒而打架的事情。翻过几本烹饪书的人都知道，和西方人的食谱精确到克的小数点后不同，中国人的菜谱从来都充斥着“盐少许”“糖一勺”“大火收汁，转小火闷几分钟”这种意识流的东西。因此，就算是同一张菜谱，不同的大厨做出来，味道也不尽相同。中国人惯来是不大爱较真的，这从“红酒”和“茶”的发展上便可见一斑了。和西方人酷爱红酒，就下力气去研究出一整套严谨的标准化流程不同，国人喜欢喝茶，但无论是冲泡用到的水，还是冲泡的手法评判，始终不曾有足够有公信力的评断标准。甚至，国外的红酒都到了可以直接用数学公式来判定好坏的程度，可是除了以茶叶的外观品相为基准的简单的茶叶分级，目前国内的茶叶市场还未曾对包装、品名做出严格的规范。而且，不知为何在国人普遍的认识中，类似制茶技术和冲泡技巧这样的东西，就是难以用科学的量化去衡量的。许多人或许会因此认为，对茶的冲泡品饮应该是种艺术审美行为，不是可以机械重复的科学过程。“中国茶”其实是个很宏大的命题，就好比问到底什么样的才是好茶？好茶、好水、好器，不仅茶叶要好，还得要水好，还得要器具好，还得要技艺高超者来冲泡……诚然许多东西本来就是很难量化的，就像厨师的手艺，到了一定的程度，就不再是可以级别来划分的了。但若只是单纯地喜欢所以自得其乐的还好，凡是一心求索甚而上升到了研究的高度，总是要走向更加精确、严谨的专业化的道路。茶叶冲泡方面，成功与否的量化还好办点，茶水到底有多好，就太难分辨了。像是作者在书中常爱用各种水果的口味来比拟品茶的口感，可惜我这样的俗人喝茶完全就是为了解渴的，完全尝不出台湾的高山茶有什么“细腻的山头气”来，想要品味出茶水中的柔顺滑口、深沉醇厚啥的，更是在难为人了。据我所知，现实中就算是许多有着一根能够品尝出82年红酒和85年红酒有什么区别的敏感舌头的专业人士，依旧无能在只靠舌头味觉盲品的情况下，喝一口就能秒速判断出该红酒的大概年份和具体产区。要是茶和红酒的品鉴谁都能胜任的话，法国幽默电影《美食家》的毒舌评论家那条“天赐之舌”，也不会成为人间罕物了。私以为，茶之一物，非品即饮。茶的好喝与否全看个人喜好，不是买来待客的话，很不必去盲目追求什么档次，也去人云亦云的追求某些价格高昂的名品。就像汽水激爽，可是喝多了会骨质疏松，普洱茶减肥，血糖低的人却要慎用。咱甭管喝什么，还是要看是否适合自己的个人状况，只要自己喝的顺口称意就得了。刻薄点说，真要学着书上那样的，捻起一小撮茶叶，放到白纸上，再用白纸盛着倒入儿拳大小的茶壶里，……恕我直言，茶器固然玲珑可玩，动作固然彰显风仪，但从实用价值的角度出发，根本就是在玩行为艺术嘛>~<喝茶是为了享受，可不是为了自找罪受！

2、关于茶，最深的印象就是每次去外公那儿，总能看见他拿着陶瓷茶壶在喝茶，每逢过年过节，送礼的少不了龙井、碧螺春等各种名茶。而我自己却是不爱喝茶的，总觉得它们是苦的，实在是喝不下去。而喝茶之事由来已久，特别是在我国，早已成为了一种文化。一直都觉得喝茶是件特有趣的事情。都说喝茶让人心静，品茶即在品味人生，看过许多关于倒茶喝茶的图片与文字，都是那样充满意境，那些从古诗里走出来的采茶女，也有走过人生豁然开朗的长者……小时候，对于“喝茶”和“喝

水”，两者之间的误会蛮深。因为我们家乡话里喝水这事总是说成“喝茶”，“我要喝茶了。”那就会从书里知道，喝茶是一件优雅有感觉的事情，而且它看起来有一点复杂。可我会想，我天天在“喝茶”啊，为何就是倒一些水，最多偶尔加几小片茶叶，喝茶很简单啊。直到后来我才知道此“喝茶”非彼喝茶，只不过是喝水而已。我觉得真正的喝茶，应该像书里描述的一样，拥有很好的茶具，要用一段时间去等待泡茶，然后轻轻的倒在杯子里，它是在冒烟的，还散发出淡淡的清香……再被一个懂茶的人所品味。那个瞬间就像一幅画。当然像我这样不懂茶的人只能被这幅画迷住了。像我这种对茶文化有些感兴趣，实则只是停留在表面，对关于茶的故事几乎一无所知的人来讲，《寻味中国茶》的出现，给了我认识茶、了解茶的机会。这本书里的讲解是详尽的，从识茶、品茶、赏茶三个大部分逐一的写，作者不是以散文的形式去写的，书里含有各种小贴士，也用十分系统的文字告诉你关于茶的一切，给爱好茶喜欢喝茶的读者面面俱到的指引，看过这些文字，对关于茶的各种选择再也不会盲目而为了。看过书，关于茶，关于选茶，从茶叶到茶具到泡茶的水温等等，真的有特别多的讲究，要泡好一壶茶得掌握不少知识；中国茶的种类繁多，它们都生长在不同的地方，有不同周期，四季皆有。不同种类的茶从摘叶到变成我们买到的成品茶叶，它们所经历的过程都是不一样的。每个地方的茶有每个地方的特色，每一种茶生长的日期不同，出来的味道与颜色就不同。在最后一部分，作者告诉我们中国茶的分布情况，还细写所有茶类，绿茶、红茶、白茶、黑茶……以及各种类别中的主要品种……看这些之前，真的是什么都不知的，活活一个茶盲。并不像一般的工具书那样枯燥，书里配上照片为辅，更加的形象让我们知道怎么采茶，怎么泡茶，怎么选茶具（而且这些图都选得好美），在最后的赏茶部分也放了不少茶叶的照片，对照文字，读者自然真正的认识了。在我看来，看这样一本书，像是在看一部涨知识有蛮有意境的纪录片。听人说，喝茶，就是在苦涩中品出一点点甜来。也就会常言道，品茶即是在品味人生。有些你曾经不解的事情不爱东西也总会在成长之后才慢慢去接受。也，或许哪天我就爱上喝茶了呢？有这样一本关于茶的小百科，不仅丰富了知识，还有备无患。

3、我的小区楼下就是一个茶馆。上下班时，我经常看到很多豪车停在门旁。在产茶、喝茶大国，每年人均茶叶消费量566克，几乎隔两天就要喝一次茶叶。可是单独将喝茶拿出来谈，就成了富人的专属。

关于味觉的东西几乎都成为了玄学，比如葡萄酒、咖啡和茶。它们被搞的很神秘化。孙机说：“每当看到这种向壁虚构、故弄玄虚的表演（茶道）时，常不禁令人感到一种闹剧甚至是悲剧的气味”。对茶叶的所有颂歌致力于从饮料迈向人生观的领域。禅宗和养生，更是将“喝茶”变成了国人一件难以绕开的玄学。

无可否认，一种茶叶特有的味道推进方式传达出一种“即刻感”。江户幕府末期井伊直弼说：“追其本源，茶事之会，为一期一会，即使同主同客可反复多次举行茶事，也不能再现此时此刻之事。每次茶事之会，实为我一生一度之会。”这种对生存无常的感触，将喝茶或茶事与日常的瞬间紧紧维系。

作为常人，我们陶醉其中的往往不是茶叶如何转向了存在。而是存在感里有种“悬而未决”的性质。人们在设法延续品尝的过程，将喝茶变成了茶道，包括对茶器的赞美和主人的盛情。大概这种感觉的钝化“能吞噬作品、服装、家具、自己的妻子和战争的恐惧感”，能够减轻饮茶者对人生虚幻无常的绝望。什克洛夫斯基说：“艺术的技巧就是使对象陌生，使形式变得困难，增加感觉的难度和时间长度，因为感觉过程本身就是审美目的，必须设法延长。艺术是体验对象的艺术构成的一种方式；而对象本身并不重要”。我不想将这种“延长感受”转向色情，但所有色情都有设法延长和推迟的意味，“它描绘的是获得满足之前刹那间被永久延长的状态——并不是被留住的陶醉，而是在被留住的陶醉之前的状态。”

茶叶品尝如同色情，不是一个静态，而是一个行动模式。喝茶是一个行动，是制造它的人的象征行动——这种行动的本质在于，它通过作为一个结构或客体而存在下去，我们作为喝茶的人可以让它重演。常听说“不苦不涩不是茶”，苦涩本是茶的原味，但品茶的人不是在品尝苦涩。“茶的回甘生津是源于茶的苦涩。当呈苦味物质不再长留舌本，化掉时就可导致味感改变出现味感错觉呈现回甘。这种错觉应该是一种人的本能需求反映”。这种矛盾的错觉也把“我们带进了神秘的矛盾修辞的领域。它明显地提示了对“动机背后的动机”这一层面的关注”，一个人喝茶的时候，他可能会在想些事情，比如“声音的本质，它是无声的，正如原初推动者是不动的，或者甜味的“基本成分”并不是甜的，超越甜的味觉的，或者就像太阳里比原子更小的粒子，它们在孤立的单纯状态下按说是没有温度的”。

此刻，你可能正在品尝这种存在感和陌生化美学，这时你就要小心了。《寻味中国茶》从识茶、品茶到赏茶一一论述，正是要解构这种玄学。池宗宪说“当你走进一家茶行，会看到茶罐排排站立，罐上标示着各种茶名，这时你就要小心了。”我欣赏《寻味中国茶》的这种提醒，它谈论茶叶时，谈论的是一种饮料而不是一种放大的人生观，我觉得这是其意义所在。（玫涛，2015年6月16日）

4、原来对茶是不屑一顾的，宁愿泡一杯咖啡，或一瓶饮料，咖啡与饮料对味觉的刺激能让人获得片刻的满足感，瞬间满足味蕾的要求。这样的味道几乎不需要体会，随饮即到，年轻时愿意享受这样瞬间即得的味道。年龄渐长，慢慢地对茶有了一点感觉。更多时候的周末，泡一杯茶，读一本书。茶的味道需要慢慢回味与体会，书的内容也需要一点一点地去消融，两者之间如此和谐，又如此融洽。四体不勤五谷不分，对于茶也仅限于茶水的润泽，其他便无其他。如何选茶，如何配器，如何冲泡，如何品味，这些都如白纸一张。对于茶，只用了最简单的方式，热水、茶叶，仅此而已。读了这本书，对于茶的认识，终于从模糊到了清晰。原来印象中只有红茶、绿茶，没想到，茶叶的分类如此之多，绿、红、白、黄、黑，每种颜色都对应着不同的制作工艺。同学说，她在经营黑茶，我问她：黑茶与普洱有何区别。她竟不知如何作答。原来普洱是黑茶的一种，是经过湿堆后天发酵而成。而我近来最喜普洱，浓烈的茶香，温润着胃与味蕾，让人备感舒服。对于书中提到的白茶，我特意读了几遍，刚好又得了一盒安吉白茶，对照书中的描写，先从外观开始打量。白茶最好放在玻璃杯里，冲泡下去，可以看到茶叶轻腾翻飞的姿态。白茶口感略淡，茶香弥漫在齿间，即无普洱的浓烈，也无绿茶的香气袭人，喝下去，一股淡淡的清泉，香气淡却久远，喝下去仍感唇齿留香。为何叫白茶，是因为茶叶上覆了一层白绒绒的白毫，故名为白茶。仔细观察了手中的白茶，与绿茶相比，是更为白淡。边读书边识茶，果真最有进益。读的那日，正值端午。书上说，端午当日中午时分的泉水是最好的泡茶之水。居住在72名泉的城市，泉水最为常见。遗憾的是，端午当天去了另外的城市，与端午节正午时分的泉水擦身而过。据书上介绍，这样的水泡出来的茶别有一番风味，今年就这样错过，明年一定要接了来专门冲泡一杯。除了茶，冲茶的器皿也重要。我喝茶只是为了解渴，随便一只玻璃杯，就当是冲茶的器皿了，有时自觉辜负了好茶。紫砂壶无疑是最好的泡茶的器皿。看了书，翻箱倒柜地找到了家里放了许多一只壶，不是不舍得用，实在是懒于拿出来。作者写到，判断紫砂壶的方法之一就是湿水后，真正的紫砂壶颜色略深，假冒的毫无变化。用此验证后，家里的那只虽然外形有些繁杂，但是真品无疑。用其泡了茶，风味确实不同。对于茶的了解，大多停留在叶公好龙的阶段，对其蕴藏的丰富的内涵知之甚少。借由这本书，梳理了茶的知识，了解茶的概貌，对茶亲近转为亲热异常，现在也更享受于泡一壶茶，品一杯茗的状态。在茶叶翻飞的茶水里，仿佛看到了心灵在起舞。

5、品茶，中国味评《寻味中国茶》还记得小时候，爷爷在每天早晨起床之后，都会泡上一壶茶，然后边喝茶边写毛笔字，他也会把我抱起来放在他的怀里，递给我一杯茶，有时候还有一颗糖。如今已经长大的我，对于茶的温情便是来自爷爷，学会了喝茶时的察香观色，学会了在喝茶的时候感受生活的悠闲。相对于《寻味中国茶》的作者来说，我则显得“业余”了许多，喝的茶仅仅限于乌龙茶，不会鉴赏什么茶具，更不会在各种茶的色香味之间游刃有余，把他喝茶的经验和感悟总结成系统的文字，教大家怎么识茶，怎么泡茶，怎么品茶。生活之所以美好，就是有很多我们能用来感受的器、物、品，拿茶来说，不仅茶的种类繁多，有绿茶、白茶、黄茶、青茶等，茶具的款式和品种之多也令人赞叹。不仅泡茶的讲究很多，茶叶和茶具、水的结合也是一个很玄而又玄的艺术。拿茶香来说，一般的会把茶香分作头香、腹香和尾香，绿茶或白茶的头香会比较足一些，而红茶的尾香会相对浑厚，乌龙茶的茶香则综合效果会比较好。如何找到自己合适的茶？如何泡出自己喜欢的茶？从选茶叶开始，到挑茶具，泡水，以及泡茶的时间火候把握，都需要一定的经验积累和实际观察。作者提出了一个通达的道理：合适就好。不是去向多奢侈的品种，不是追求多高档的茶具，而是根据自己的实际情况，为自己寻找一杯最合适的中国茶。生活处处都充满着学问，能把生活中的某一部分弄得很精通，就是在某一个方面成为行家，如同《寻味中国茶》的作者一样，他在用毕生的经历和感悟告诉我们如何品味茶，我们则通过这本书看到了一个喜欢茶的中国人的内心情怀。在书中，作者也屡屡提出“中国茶，还有很大的发展空间”，也是作为一个茶爱好者的，对于中国茶的一点期望。中国的铁观音已经在全国各地都找到了市场，甚至在世界市场中也得到了一席之地，但是在品牌效应和工艺标准上，距离欧美的红茶还有很大的差距。南方的生活中喝茶成为一部分，招待客人或者闲下来的时候，都会泡上一壶茶，在品尝大自然赐予的味道同时，也在感受人生的百态。生活中处处有文章，从茶里面我们能得到不一样的生活角度认识，在生活中我们也能像品茶一样品味人生。2015-6-15



## 章节试读

### 1、《寻味中国茶》的笔记-第60页

实用好操作样子真心很美

# 《寻味中国茶》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)