

《茶情》

图书基本信息

书名：《茶情》

13位ISBN编号：9787563928644

10位ISBN编号：7563928642

出版时间：2011-11

出版社：北京工业大学出版社

作者：何国松

页数：248

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

《茶情》

内容概要

《茶情》从茶的起源讲起，以图文并茂的形式，详细介绍了茶之鉴别、茶事掌故、名人茶情等多方面内容，其知识性、趣味性、实用性一目了然，是广大读者不可多得的实用手册。同时，通过本丛书的介绍，也能帮助广大读者在品尝佳茗的过程中领略中国文化的博大精深。

书籍目录

第一章 茶史略说

茶树的原产地在中国

茶的发展

茶的传播

第二章 名茶地图

茶叶的种类

我国主要茶产区

古代名茶

我国绿茶名品

我国红茶名品

我国黄茶名品

我国花茶名品

我国乌龙茶名品

我国紧压茶名品

第三章 茶叶鉴别

茶的不同特性

茶叶审评方法

茶叶审评程序

茶叶审评项目

第四章 饮茶新趋势

茶饮料的出现

代用茶

第五章 茶馆种种

茶馆史略

形形色色的茶馆

现代茶馆建设

第六章 民间茶

家庭饮茶之道

斗茶习俗

分茶

茶山万般情

第七章 名人茶情

名人茶缘

第八章 茶事掌故

苏轼游径山

品茗中走出的神怪鬼魅

茶马交易

马换《茶经》

茶似佳人

扑朔迷离的一幅古画

世界各国、各地区饮茶习俗

章节摘录

版权页：插图：第三种方法是卡尔梅克族的饮法。这种方法实际烹调的也是奶茶，但添加物没有那么多。这种茶通常不用砖茶而用散茶。先要把水煮开，然后投入茶叶，每升水约用茶一两（50克），然后倒入大量动物奶共同烧煮，分两次搅拌均匀，煮好滤去渣子，即可饮用。其实，这种煮茶方法和今之蒙古奶茶非常类似。不同的是，蒙古奶茶是用茶砖，而卡尔梅克族是用散茶。印度马萨拉茶是印度人的最爱。制作简单，只需在红茶中加入姜和小豆蔻即可。虽然制作简单，但喝茶的方式却奇特之极：茶汤调制好后，并非斟入茶碗或茶杯里，而是倒在盘子里，而且不是用嘴去喝，也不是用吸管吸饮，是伸出舌头去舔饮，称之“舔茶”。斯里兰卡斯里兰卡的居民尤其喜欢喝浓茶。又苦又涩的茶汤，在他们嘴里却觉得津津有味。该国红茶畅销世界各地，在首都科伦坡有经销茶叶的大商行，设有试茶部，由专家凭舌试味，再核等级和价格。泰国泰国人爱喝冰茶，就是在泡好的茶水里加冰，使茶水冷却，甚至冰冻，谓之冰茶。在泰国，当地茶客不饮热茶，要饮热茶的通常是外来的客人。泰国北部山区的人民有食腌茶的习俗。这一带气候温暖，雨量充沛，野生茶树多。由于交通不便，制茶技术落后，只能自制自销腌茶。

《茶情》

媒体关注与评论

至若茶之为物，擅瓯闽之秀气，钟山川之灵禀，祛襟涤滞，致清导和，则非庸人孺子可得而知矣。中澹闲洁，韵高致静。——宋徽宗赵佶雪水胜如活水烹，未须着口已心清。汤看蟹眼初开鼎，叶煮莲须细入瓶。满颊生香知腊味，一时高唱起春声。思家不寂寻常惯，共对瑶华听鹤更。——《雪山烹茶》清·官献瑶一自蒲团就石床，三门桂蕊六飘芳。曾知地瘦禅心静，不觉山深市念忘。莫际摊轻秋色老，水边试茗舌根香。问谁肯入烟萝社，共听禽听送夕阳。——《清水山居》清·意求

《茶情》

编辑推荐

《茶情》：知名茶·解茶性·通茶史·修茶艺·行茶礼·修茶道。茶里乾坤大，壶中日月长和睦清心，明伦养性。渐悟人生如茶品茶如品人生。

《茶情》

精彩短评

- 1、可以了解茶叶的种类和鉴别。对于初学者来说比较不错。推荐
- 2、更喜欢关于茶叶的介绍，但是后面讲了很多茶馆的故事，而且有错别字，不够精炼经典！
- 3、买了一系列的，细细品读
- 4、作为泱泱大国的中国，茶史要比邻国博大精深，重拾起历史，其乐无穷！
- 5、帮我认识正宗的中国茶道
- 6、茶香茶韵
- 7、终于把整套书读完了，这是最后读完的一本，总的来说还不错，印刷精美，纸质好，内容稍嫌浅显了一些，也与前几本有重复的嫌疑，拿来休闲还是比较合适的。

《茶情》

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