

<<茶话>>

图书基本信息

书名：<<茶话>>

13位ISBN编号：9787563928675

10位ISBN编号：7563928677

出版时间：2011-11

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<茶话>>

### 内容概要

本书内容简介：茶文化是世界文化丛中的一朵奇葩茶艺是一种人生艺术——在紧张繁忙之中，沏出一壶好茶，细细品味，能让思绪跟随佳茗进入内心感悟苦辣酸甜的人生，使心灵得到净化。

茶艺起源于中国，是在茶道精神指导下，讲求人、茶、水、器、艺、境自然和谐、完美统一的艺术活动，同时也日茶文化的集中体现。

在快节奏的现代生活中，寻找雅静之地，以茶为媒，沉潜涵咏、静心顺气地与心灵对话，乃人生一大幸事。

茶艺是《茶》和的有机结合，就是把人们日常饮茶的习惯，根据茶道规则，通过艺术加工，向饮茶人和宾客展现茶的冲、泡、品饮技巧。

它把日常的饮茶艺术化，提升了品饮的境界，为茶赋予了更强的灵性和美感。

<<茶话>>

书籍目录

第一章 茶经流芳

茶圣陆羽与《茶经》

超凡脱俗的《茶谱》

尊为行书法帖的《煎茶七类》

北宋蔡襄的《茶录》

宋徽宗的《大观茶论》

第二章 饮茶宜忌

怎样饮茶更相宜

饮茶与季节气候的关系

品茶禁忌

茶食搭配

饮出好心情

第三章 闲说茶馆

四川茶馆

杭州茶馆

广东茶馆

香港茶馆

北京茶馆

天津茶馆

茶艺馆的兴起

各式茶室

茶馆名趣

第四章 茶与文学

茶诗与诗词

茶与散文

《叶嘉传》全文

茶与对联

茶与歇后语

茶与回文

茶与行令

第五章 茶与艺术

茶与琴棋书画

茶与歌舞戏

茶与花卉

第六章 饮茶典故

名茶传说

名人茶话

第七章 茶与现代生活

茶是交际手段

茶是寄情之物

饮茶时尚

茶包装时尚

茶消费方式的时尚

茶与旅游



## &lt;&lt;茶话&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：茶食发展到现代，品种愈益繁多，而且由于地域的不同有所不同。福建省的闽南地区和广东省的潮汕地区喜饮功夫茶的人很多，泡功夫茶时，讲究佐助小点心。这些小点心通常外形雅致，味道可口，大的不过如小月饼一般，有绿豆蓉的馅饼，有椰蓉做的椰饼，有金黄如月的绿豆糕，有台湾产的肉脯、肉干，还有闽南特色的芋枣等，另外还有各种膨化食品及蜜饯。

这些地区的人们无论是平时在家，还是客人来访，都会端上茶水和茶点，或自酌自饮，或相互交流，通过茶点来打发时光，增进友谊。

除闽南和潮汕地区外，南方茶馆具有代表性的就属广东早茶了。广东早茶其实是以品尝点心、小吃为主，以品茶为辅的一种茶饮习俗，现在广东的早茶已风靡全国。广式茶点大都小巧精致，如虾饺、蛋挞、牛肉丸以及各式小菜，另外早茶中茶点之多，让人数不胜数，口味有甜有咸，服务独特，人们可以各取所好。

在我国的江、浙、沪地区，人们佐茶的点心多为包子、饺子、烧卖等，而小吃有肴肉、茴香豆、茶干及茶叶蛋等。

扬州的茶食与茶肆在清代就很有名，现代的扬州虽然已经没有了古时的茶风，但茶点的制作依然精美，还能看到鼎盛时期扬州奢华的茶文化遗风。

与此对应，北方的茶馆就是另一番景象。老北京茶馆的种类多为大茶馆、书茶馆、棋茶馆、野茶馆，等等。

与南方茶馆有所不同，老北京的清茶馆较少，而书茶馆却很流行，在那里人们品茶只是辅助性的，听评书才是主要的，所以品茶时的茶点多为瓜子等。

过去，北京有一种茶馆叫“红炉馆”，其茶点是受清朝宫廷文化影响，茶馆设有烤饽饽的红炉，做的多是满汉点心，小巧玲珑，比如北京的艾窝窝、蜂糕、排叉、盆糕、烧饼。

顾客可边品茶，边品尝糕点。

另外，老北京还有一种叫“二荤辅”的，是一种既卖清茶，又卖酒饭的铺子，其菜可由店铺做，也可由顾客自带，所以取作“二荤”。

此外，少数民族风味茶也常带有茶点。藏族人在饮酥油茶和奶茶时总要吃糌粑。那是一种用青稞麦炒熟后磨成的面做成的食品，这也是藏族人的主食。

西方人的茶点，不得不提到的就是英国的午茶。传统英式午茶总是在三层银盘上摆满了令人食指大动的佐茶点心。

一般而言，有着三道精美的茶点：最下层，是佐以熏鲑鱼、火腿、小黄瓜的美乃滋的条形三明治；第二层则放英式圆形松饼搭配果酱或奶油；最上层则是放置令人食指大动的时节性的水果塔。

另外，午茶的茶点还可以有松饼、三明治、水果塔及欧式小点中以细致爽口著名的玛德莲蛋糕、醇厚香郁的芝士蛋糕、苏格兰蛋糕、法式猫舌饼或可丽饼、各式手制饼干、千层派、巴黎圈等。

此外热腾腾的各式酥盒、香烤煎饼，还有沁凉香郁的冰淇淋都是午茶最佳的良伴。

至于茶食与茶在口味上的搭配，茶艺圈里有一个说法：甜配绿，酸配红，瓜子配乌龙。当然，这种说法也不是绝对的，仅作参考。

<<茶话>>

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

编辑推荐

《茶话:浮生若茶的哲理》带您一起知名茶、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。

《茶话:浮生若茶的哲理》细谈茶历史，趣说茶文化，详道茶之俗，闲话茶之事，漫说茶与养生，把玩茶之器具，细品茶食美味，别话茶与文明。

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>