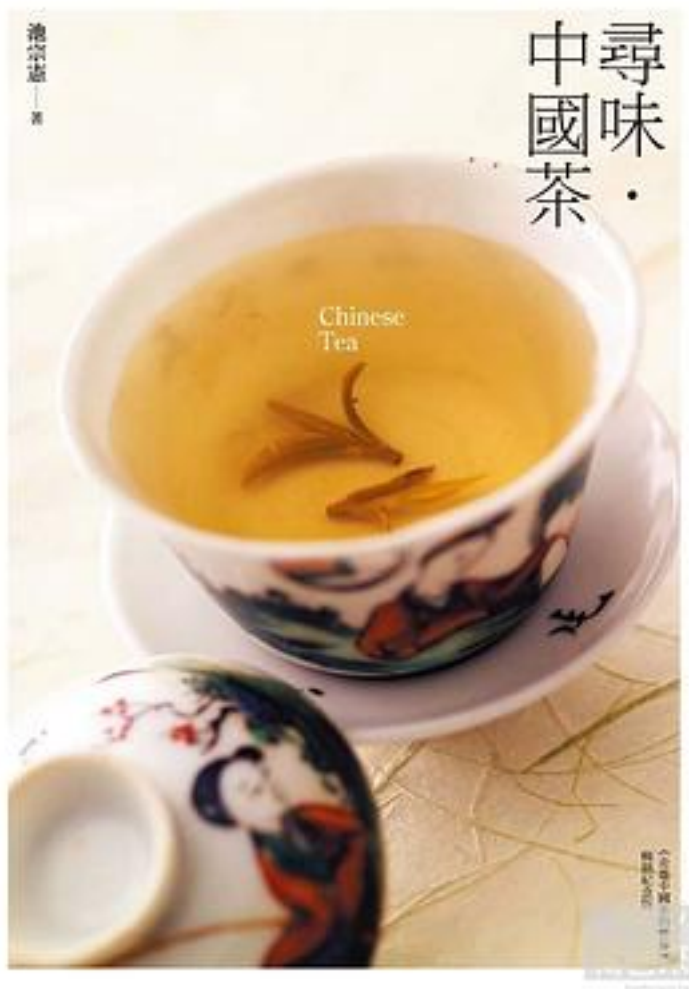


寻味·中国茶



[寻味·中国茶 下载链接1](#)

著者:池宗憲

出版者:積木

出版时间:2016-1-20

装帧:平装

isbn:9789866595967

如何突破價格迷思挑好茶、

如何找出你的品茶口感、
如何以正確的泡茶技巧讓茶湯更甘美，
本書以淺易的文字解答你對茶的所有疑問，
並以精美清晰的圖片逐一介紹各式茶種。
大大提昇你對茶的賞味指數！

本書讓茶從尋常生活的開門七件事，躍升為品味與情趣的象徵，提供讀者一窺中國茶的精深堂奧！

作者更是以二十年的品飲經驗，助你打開味蕾的窗，幫你找出各種茶的正確身分證與品飲方式，讓你買茶功力大增，聰明喝好茶！

「事實上，好茶一入口，便知有沒有：有的是開始一段茶與味蕾的纏綿共舞，有的是齒牙共連的故事！」

茶是「萬病之藥」、「養生之源」，茶不僅能滿足生理需要，具有解渴、提神、祛火、消食等功效，還能陶冶心靈，有益於保健、養顏。在人們日常生活中，茶已成為一種綠色的時尚健康飲品，深受各界的喜愛。

喝茶不僅是生活，更是一門充滿挑戰性與品味性的學問，如何選茶、識茶、品茶，到底怎樣的茶更適合自己？從茶到茶器，已從實用，提昇到把玩的無盡風雅。品味，就從開啟人們的味蕾開始。每次喝茶，就是一次與茶葉共舞的感官之旅；每次的品茗，都可找出不同茶葉口感的變動因素。而懂口中茶湯變化與特色，便是口感的原點、品味的開始。

「不發酵的綠茶口感如淡妝美少女般清新，相較之下，半發酵綠茶則是濃淡適中的粉領族，全發酵茶就是經過歲月洗練的熟女……後發酵茶的滋味是一種醇厚與敦實，是沉穩內斂的展現。」

喝得出高山烏龍茶，是產自樟樹湖還是石棹？喝得出存放十年的包種老茶，當初是春天採還是冬天採的？喝得出焙火茶用的火，是剛起的新炭火或是餘燼？喝得出茶樹用的肥料是豆餅或是化學肥料？池宗憲透過自己二十餘年的品飲經驗，從中國茶的種類與產地特色、購買要領、沖泡技巧與茶具的選擇到品茗的方法，化成有系統的文字，帶您輕鬆走進中國茶的世界，一覽「一心二葉一如來」的神奇魅力！

作者介绍:

池宗憲 teaparker@gmail.com

畢業於台大新聞研究所。在媒體工作經驗中，從記者一路到總編輯，作品曾獲「曾虛白新聞公共服務獎」、「吳舜文新聞獎」。

喝茶，對他來說就像呼吸一樣自然。他喝得出高山烏龍茶，是產自樟樹湖還是石棹；茶樹用的肥料是豆餅或是化學肥料；也喝得出存放十年的包種老茶，當初是春採還是冬天採的。最重要的是，他可以把這些品飲經驗化成有系統的文字，讓你喝出茶的門道！

著作有《一杯茶的生活哲學》、《烏龍茶》、《如何泡好茶》、《普洱茶》、《武夷茶》、《鐵觀音》、《經典茶器：落入凡間的茶香》、《喫茶趣：如何買壺與品茗》。

目录:◆第一篇◆識茶篇
進入中國茶的世界 ○一〇
中國茶的種類 ○一八
老師傅與茶葉的肌膚之親 ○二六
挑選適合自己的茶 ○三二
茶葉的保存 ○三六
◆第二篇◆品茶篇
如何品茶 ○四二
泡好茶的八大守則 ○五二
享用好茶的第一步——識水 ○五八
選一把好壺 ○六六
泡茶的技巧
◆第三篇◆賞茶篇
中國茶區與台灣茶區 ○八四
吸吮春天的鮮嫩——綠茶 ○八八
龍井．紫筍茶．安吉白片．開化龍頂．碧螺春．黃山毛峰．
六安瓜片．恩施玉露．安化松針．信陽毛尖．峨嵋毛峰．
婺源綠茶．滇綠．滇青．都勻毛尖．紫陽茶．瀘江銀針
追憶似水年華——白茶
白毫銀針．白牡丹．壽眉
皇室最後餘暉——黃茶 一〇七
君山銀針．霍山黃芽．蒙頂黃芽
東方的黃金之水——青茶 一一〇
文山包種茶．木柵鐵觀音．白毫烏龍．凍頂烏龍茶．
阿里山高山茶．杉林溪高山茶．梨山高山茶．金萱．
安溪鐵觀音．大紅袍．鐵羅漢．水金龜．白雞冠．
肉桂．老欖水仙．鳳凰單欖
身價由黑翻紅——黑茶 一二九
普洱七子茶餅．普洱散茶．普洱磚茶．
普洱沱茶．普洱緊茶．香竹筒茶
瑰麗風華甜蜜蜜——紅茶 一三六
祁門紅茶．滇紅．正山小種．水沙連紅茶
花香與茶香的奏鳴曲——花茶 一四〇
傳奇名茶
大紅袍 一四二
台灣高山烏龍 一四八
雲南野生普洱 一五四
【附錄】買茶、品茶好去處
．．．．．(收起)

[寻味·中国茶_下载链接1](#)

标签

茶文化

茶

茶道

茶杯

花茶

人間草木

评论

对初学之者而言，是非常实用，细致，生动的教科书。茶的分类，制作，地区，器具，香味，韵味，颜色都需一点点慢慢去试去体悟，把用文字描述的细微感受，换成自己的体验与记忆，得靠坚持和一点运气。

簡介以及心得，有些值得參考

手把手教喝茶，非常有指导性。一些个人经验也很值得借鉴。

[寻味·中国茶 下载链接1](#)

书评

[寻味·中国茶 下载链接1](#)