

《图解茶经：全彩精华版》



[《图解茶经：全彩精华版》 下载链接1](#)

著者:[唐]陆羽著 于观亭编译

出版者:北京联合出版公司

出版时间:2016-1

装帧:

isbn:9787550266209

茶中的世界，澄澈空灵，却又藏有天地、纳有宇宙。茶之于我们的生命，是儒家的真诚和中庸；是释家的明心见性；是道家的无中生有；是爱茶人对生活的恬淡平和。品世间通灵的茶叶，读世间韵味的《茶经》。陆羽、于观亭编著的《图解茶经：全彩精华版》专门为学生定制，将传统经典以一种新的方式诠释。

本套书定位为传统文化经典的普及本，遴选中华文化中的经典书目，加以注释、翻译，引领大家阅读古代文化经典。

本书专门为学生定制，将传统经典以一种新的方式诠释。

书中配有大量手绘彩色图片，逼真生动，图文集合，声情并茂。

本套书全新讲解，全新编排，全新包装，力求以丰富的内容、新颖的装帧、为读者带去一套高品质的国学读物。

作者介绍:

陆羽，字鸿渐，复州竟陵（今湖北天门）人，一名疾，字季疵，号竟陵子、桑苎翁、东冈子，又号“茶山御史”。是唐代著名的茶学家，被誉为“茶仙”，尊为“茶圣”，祀为“茶神”。

于观亭，茶叶加工高级工程师，茶文化研究员。现担任国际茶叶科学文化研究会、吴觉农茶学思想研究会副会长，曾担任过中国国际茶文化研究会、中国茶人联谊会、中国华侨茶叶基金会、中国茶叶流通协会等全国社团的副会长、常务理事等职。从20世纪80年代开始，工作重点转向茶文化研究，系统研究中国五千年茶文化以及茶道、茶艺的历史和现状，培养了很多评茶师和茶艺师。其事迹被载入人事部主编的《中国专家大辞典》。荣获茶界荣誉《60年茶事功勋》奖章、《吴觉农茶学功勋》奖章。著有《茶叶加工技术手册》、《中华茶人手册》、《茶文化漫谈》、《中国茶膳》等。

目录: 茶源篇

茶的起源

茶的由来

◎美丽的传说/◎关于产地的争论◎最初的记载/◎文物的明证◎中国野生茶树的发现◎

中国是茶树的原产地

茶名探源

◎茶名历史演变

历代茶事

秦汉茶事

◎巴蜀茶风/◎茶区扩大/◎煮饮法

六朝茶事

◎重心东移/◎国内的传播/◎从药用到饮用/◎茶文化的萌芽

唐朝茶事

◎比屋之饮/◎文成公主与茶/◎茶制/◎煎茶法/◎茶禅一味

宋朝茶事

◎遍布街巷/◎制茶法/◎点茶法/◎斗茶的兴起/◎分茶艺术/◎宫廷绣茶

明朝茶事

◎由繁及简/◎品类增多/◎泡茶法/◎焚香伴茗

清朝茶事

◎茶叶的生产/◎从调饮到清饮/◎普洱贡茶/◎茶馆兴盛

茶类篇

茶的分类

◎按加工方法分类/◎按萎凋与不萎凋分类/◎按季节分类/◎按生长环境分类/◎按茶的

品质特点分类/◎其他分类方法

绿茶

绿茶的品质

◎炒青绿茶/◎烘青绿茶/◎晒青绿茶/◎蒸青绿茶/◎名茶种类/◎品级的划分

绿茶的制作

◎不发酵茶/◎绿茶的制作与分类/◎摊青/◎蒸青/◎炒青/◎烘青/◎揉捻/◎干燥

绿茶的冲泡

◎茶具的选用/◎水温控制/◎置茶量/◎冲泡三法/◎冲泡时间/◎适时续水/红茶

红茶的品质

◎小种红茶/功夫红茶/红碎茶/名茶种类/品级的划分

红茶的制作

◎全发酵茶/萎凋/揉捻/发酵/干燥/红碎茶的揉切/小种红茶的干燥

红茶的冲泡

◎适宜的茶具/水温/置茶量/浸泡时间/清饮法/调饮法

乌龙茶

乌龙茶的品质

◎闽北乌龙茶/闽南乌龙茶/广东乌龙茶/台湾乌龙茶/香型类别/名茶种类

乌龙茶的制作

◎部分发酵茶/萎凋/做青和摇青/杀青/静置回润/揉捻/干燥/包种茶的采摘/包种茶的制作

乌龙茶的冲泡

◎烹茶四宝/同心杯组/水温/置茶量/冲泡要领/冲泡步骤/品饮得法

黄茶

黄茶的品质

◎黄芽茶/黄小茶/黄大茶/名茶种类

黄茶的制作

◎杀青/闷黄/干燥

白茶

白茶的品质

◎芽茶和叶茶/名茶种类/品质鉴别

白茶的制作

◎萎凋对白茶的作用/萎凋的三种方式/白茶的干燥

黑茶

黑茶的品质

◎湖北老青茶/湖南黑茶/四川边茶/滇桂黑茶/紧压茶/名茶种类

黑茶的制作

◎杀青/初揉/渥堆/干燥/压制

花茶

花茶的制作

◎原料/窨制/干燥和冷却

花茶的冲泡

◎适用茶具/水温/置茶量/闷泡/闻香/细品

名茶篇

江南名茶

江南茶区

◎区域范围/地理特征/茶树品种/特产名茶

西湖龙井

◎饮誉世界的“国茶”/孕育名茶的环境/龙井泉/三大品类/绝品“莲心”/雨前茶/三春茶/回春茶/制作原料的级别标准/独特的工艺/极品龙井的炒制/新茶的鉴别

黄山毛峰

◎天地精华/采制工艺/等级的划分/特级毛峰的鉴别/杯中景象万千

洞庭碧螺春

◎皇帝赐名/品相的甄别/天然芬芳香百里/炒制的技巧/一嫩三鲜/特殊的品饮方法/储存方法

庐山云雾

◎茶树的起源/汉始宋兴/加工工艺/色香幽细比兰花/好水泡好茶/声名远扬/品质的鉴别

太平猴魁

◎依山傍水的茶园/传奇的“猴茶”/采摘的讲究/冲泡出的奇景

君山银针

◎君山岛/历史悠久的君山茶/非凡的品质/“九不摘”/精工细作/“三起三落”

祁门红茶

◎“由绿转红”/祁门香——“春天的芬芳”/采摘制作/品饮的方式/扬名天下

安吉白茶

◎以白茶为名/白茶的采摘/制作工艺/养生茶/品质鉴别

武夷岩茶

◎仙人亲手栽/高人精心制/开采时间/“还阳”萎凋/做青/形色特质/品种繁多/水仙/肉桂/乌龙/佛手/奇种/独具“岩韵”/冲泡要领/密封储存

武夷大红袍

◎贡茶披红袍/采摘仪式/浓浓桂花香/天价的“茶中之王”/真假大红袍

白毫银针

◎白茶珍品/北路银针/南路银针/形如其名/制作方法/品质区分/冲泡方法

白牡丹

◎白牡丹茶的由来/产地分布/制作工艺/品质特征

华南名茶

华南茶区

◎区域范围/地理特征/茶树品种/特产名茶/台湾名茶

安溪铁观音

◎主要产地/名扬四海/七泡有余香/加工制作/品质鉴赏/铁观音的“音韵”/加工工艺/采摘/品饮方法

冻顶乌龙

◎冻顶茶/冻顶山/采制方法/外观内质/品级的评定

茉莉花茶

◎“人间第一香”/品质特点/冲泡方法/品饮的享受/药用功效/储存条件/优质茉莉花茶产地

西南名茶

西南茶区

◎区域范围/地理特征/茶树品种/特产名茶/六大茶山

滇红功夫茶

◎大自然的恩赐/品质鉴别/特级滇红/品饮的方式/蜚声国际

云南普洱茶

◎独特的品种/优秀的品质/普洱茶的冲泡/普洱茶的饮用方法/普洱茶的种类/普洱茶的功效/普洱茶的收藏/普洱茶的辨别/普洱茶的储存

蒙顶茶

◎风水宝地蒙顶山/神秘的采制仪式/蒙顶茶的主要品种/品茶之龙行十八式/蒙顶“仙茶”的传说

江北名茶

江北茶区

◎区域范围/地理特征/茶树品种/特产名茶

信阳毛尖

◎千年历史/崇山峻岭的优势/三季采摘/手工炒制/明辨真伪/保健功能/荣誉披身

六安瓜片

◎片茶/产地/名茶的来历/细采精制/等级的划分/入药珍品

崂山茶

◎茶中新秀/山海相依/冲泡方法/崂山茶的种类

茶具篇

茶器

备水器

◎煮水壶/茗炉/暖水瓶/水注/水方

理茶器

⊙茶夹/茶桨/茶针/茶刀

置茶器

⊙茶瓮/茶罐/茶匙/茶则/茶荷/茶漏

品茗器

⊙茶海/闻香杯/品茗杯/杯托/小茶壶/盖碗

洁净器

⊙茶船/茶盘/水盂/茶巾/容则

茶具的发展

茶具探源

⊙最初的记载/独成一系/釉陶茶盏/鸡首汤壶

唐代陶盛瓷兴

⊙从宫殿到茅屋/金银为优/器型变化/南青北白/碾茶用具/储茶用具/法门寺遗珍

宋代更上层楼

⊙宋代茶具/五大名窑/黑釉拔头筹/景德镇青花瓷/汤瓶

明代茶具的变革

⊙化繁为简/小壶的兴旺/弃黑从白/储茶用具的地位升级/返璞归真新境界

清代异彩纷呈新发展

⊙陶瓷争艳/新材料的应用/茶具新秀/形、色与装饰的新发展

近现代求新求变费心思

⊙百花齐放，因茶择器/因地制宜/紫砂热潮/功夫茶具/新式茶具

茶具的种类

气韵独特的紫砂茶具

⊙紫砂陶土/与生俱来的特质/形/色/装饰/使用功能/制作工艺/艺术之美/紫砂壶的挑选/

紫砂壶的收藏

温润细腻的瓷器茶具

⊙中华瑰宝/白瓷/青瓷/黑瓷/彩瓷/骨瓷/听声辨色/景瓷/景瓷的制作/识别仿古瓷

淳朴典雅的漆器茶具

⊙主要产地/独具特色/绚丽的工艺/脱胎漆茶具/漆器茶具的种类

华贵的金玉茶具

⊙尊贵的金银茶具/玉石茶具/由盛及衰

通透夺目的玻璃茶具

⊙古之琉璃/不可取代的优势/品类众多/广泛使用

自然粗犷的竹木茶具

⊙流传于民间/扬长避短/竹编茶具

茶具的选用

⊙因时制宜/地域有别/与茶相宜

宜兴紫砂壶

壶艺的发展

⊙明朝的兴起/身世迷离/大壶衰，小壶兴/几何时尚/“两大绝艺”

制壶名家

⊙供春/时大彬/李仲芳/徐友泉/欧正春/“二惠”/陈鸣远/陈曼生/邵二泉/黄玉麟/朱可心/顾景舟

紫砂壶的制作

⊙紫砂泥的制备/成型工艺/精加工/烧制

茶壶的造型

⊙壶盖造型的不同/壶把造型的不同/壶底造型的不同

茶壶的选购

⊙精致外观/质地/密合度/口、嘴一线/出水流畅/舒适在握/鉴别古壶

新壶的修整

⊙清洁/水煮法/茶汁浸润/刷拭法/手工精修

紫砂壶的日常使用

⊙清洗/润壶/擦拭/与壶休息/壶茶对应/初识养壶/品茗择器/使用禁忌

• • • • • [\(收起\)](#)

[《图解茶经：全彩精华版》_下载链接1_](#)

标签

茶文化

茶

中国

纸质书

工具书

2020

2017年阅读

评论

1，基本上和《茶经》没什么关系，只是每篇开头引用《茶经》一段。纯属搭借《茶经》及陆羽之名自抬身价；
2，内容零散、东拼西凑，可能因为作者的官方身份，套话废话多。明显没有用心编著。
3，因为此书，给北京联合出版公司差评，这种书也出版，以后怎么信任你。
这明显是延边出版社、内蒙古出版社出版的书。

感觉堆砌了一堆百度百科

通俗易懂的用入门级的方法简单介绍茶道，与《茶经》关系不大，只是每个章节前引用了一两句原文。很浅显的入门级茶道读物，却长适合我这种菜鸟级喝茶之人。

emmmm...作为零基础的读物还可，整体内容布局较差，前后重复过多，另外图解嘛，但很多图根本就不是用来解文字的，比如讲到一个什么专有名词的时候，就想看看是什么样子。结果好几页都是茶壶的配图……

茶入门的工具书，感觉还可以

陆羽的原文少得可怜……尽是华丽辞藻的堆砌，真正有用的内容比较少，没有具体冲泡过程的讲解。

书名虽叫《图解茶经》，但并不是讲解《茶经》，而是一本关于茶的入门书籍。讲解了茶叶的分类，各产区的名优茶，茶具，最后一章还着重讲解了宜兴紫砂壶。作为一本常识书籍了解一下还不错。

茶百科，嘿嘿

了解了解爱喝的茶

对于喜欢喝茶而又了解茶的我来说，还是有帮助。就是里面内容有点乱。

介绍了茶的种类，他们的产地，制作工艺，口味等。是一本茶入门的工具书。但是总觉得啰嗦了些，内容好多有些重复，编者感觉不那么用心...

可能因为我看的网版所以后来根本图文不符？…不过从文字上来说 内容图片和介绍真的是偏差太大
有的内容甚至重复了好几遍…简直怀疑是网络百科大合集…多余的部分也不注意删减一下…居然还写作者是陆羽…里面陆羽的原文能到十分之一吗？坑爹

书不能说不好，总归和我想的想要的不一样

没啥看点啊这是

茶文化，修身养性，书的内容涵盖了茶、茶具等知识，初步了解可以

[《图解茶经：全彩精华版》_下载链接1](#)

书评

图解茶经可以搜索到好几种版本，这是最近的版本。

封面：虽然是“美丽国学”系列，但书的封面设计乏善可陈，要说亮点，只能说清楚。

内页：排版，采用了竖排，一页两排，有点古书风味，读起来比较顺眼，比较轻松。

内容：从中可以学到点入门的知识和专业用语，方便今后生活的...

[《图解茶经：全彩精华版》_下载链接1](#)