

擺一桌絕妙的宋朝茶席



[擺一桌絕妙的宋朝茶席_下载链接1](#)

著者:李開周

出版者:時報出版

出版时间:2016-8-23

装帧:平装

isbn:9789571367378

喝茶好時代，就在大宋

【宋朝點茶】磨茶粉，注熱水，拌出綿密泡沫，就是好茶

【茶沫作畫】轉動茶碗，茶沫散開，茶湯表面盡顯其妙圖案

【文人鬥茶】文人雅士，三五成群，比茶具、拚茶藝、鬥茶香

茶聖陸羽無緣趕赴的宋朝茶宴，等您親自上席就座，品嚐絕妙滋味！

宋朝喝茶，超講究！

- 茶葉採收期僅驚蟄前後十天半月
- 只能用指甲掐下「一心」嫩芽，旁邊「一葉」都不要
- 宋朝茶具竟被加官晉爵，個個以官位命名
- 極品宋茶比黃金還貴，有錢也喝不到
- 惠山泉、竹瀝水，好水才能配好茶

透過作者詼諧輕鬆的口吻，本書深入淺出地解說宋代採茶、製茶到喝茶的過程，讀者能夠一步步認識並掌握宋代茶文化。

自唐朝起，喝茶在中國變得興盛，甚至影響當時的日本開始學習、仿效。到了宋朝，泡茶方式由煎茶轉為點茶，手法比唐代更講究，喝起來不苦不澀，甘甜而清香。宋、元之時，更是流行以點茶方式進行鬥茶。而明代興起以炒茶方式製茶，點茶便逐漸沒落。目前與此法相似的便是日本的茶道，不過滋味可說是大異其趣。

書中引用大量茶類古籍等歷史資料，並提供全原文及白話文，有興趣的讀者不妨參考、對照。

國內外暢銷記錄

《吃一場有趣的宋朝飯局》

2015年博客來「年度百大」銷售榜總榜TOP87、人文社科TOP10

2015年度金石堂人文歷史TOP6

2015年博客來高中職師長百大閱讀推薦TOP91

推薦——

王俊欽/王德傳茶莊第五代傳人

駱芬美/銘傳大學通識教育中心副教授

譚健鍬/《歷史課聽不到的奇聞》作者

作者介绍:

李開周

1980年生，河南開封人，青年學者，《南方都市報》專欄作家，曾在《新京報》、《中國經營報》、《世界新聞報》、《羊城晚報》、《中國烹飪》和《萬科周刊》等媒體開設專欄。

著有《過一個歡樂的宋朝新年》、《吃一場有趣的宋朝飯局》、《歷史課本聞不到的銅臭味》、《民國房地產戰爭》等。

目录: 推薦序 圓滿茶話人生的重要一章 王俊欽

開場白 為什麼要喝宋茶？

壹 瞧，這才是宋茶

宋朝只有綠茶

宋茶屬於蒸青茶

日本抹茶、臺灣奶茶與宋茶的區別

宋朝可能沒有花茶

大宋貢茶全是春茶和芽茶

宋茶有三等：草茶、片茶和臘茶

比黃金還貴的極品宋茶

貳 採茶要趕早

開工請準備

指甲採摘

驚蟄之前採茶

太陽一升，馬上收工

皇家茶園的採茶盛況

茶病

宋朝的特級茶葉

參 做茶得趁鮮

蒸青與研膏

棬模與茶磚

過黃祕笈

宋茶也有假貨

肆 喝茶有講究

從煎茶到點茶

為什麼要洗茶？

給宋朝茶具加官晉爵

宋朝常用茶具

如何用宋朝茶具喝茶？

紫砂壺滾遠點

宋朝的瓶裝礦泉水

茶人的品格在於茶沫

在茶上寫詩作畫

伍 宋茶的源流與演化

中國人從什麼時候開始喝茶？

蒸青何時變成炒青？

宋茶對日本的影響

宋茶再現風華

陸 宋朝茶典文白對照

蔡襄《茶錄》

黃儒《品茶要錄》

唐庚《鬥茶記》

宋徽宗《大觀茶論》

熊蕃、熊克《宣和北苑貢茶錄》

趙汝礪《北苑別錄》

• • • • • ([收起](#))

[擺一桌絕妙的宋朝茶席_下载链接1_](#)

标签

宋史

飲食

歷史

文化

茶

器

饮食

闲趣

评论

华夏民族之文化，历数千载之演进，造极于赵宋之世啊！

非常棒的一本讲宋茶的书，由茶一窥中国文化极致美学的朝代风情。语言风趣幽默，考据详实

水课刷完，看竖版书速度有提升嘿嘿 内容还行，一如既往的通俗

对于制茶说的比较清楚，但对茶具的介绍及文献的翻译有不少错误

唐朝是煎茶，宋朝点茶，现代人泡茶。不论是制茶工艺还是泡茶麻烦程度，都是宋朝人民领先，果然，还是安居乐业的宋朝人民最会享受生活啊。

比其餘三本有趣

深入浅出

喜歡這本書，有詼諧幽默的說法去介紹書籍，特別喜歡裡面有關點茶的描述，覺得真的把喝喝茶的出神入化。宋代延續唐代煮茶的方式，尚未到明清的泡茶，茶湯煙霧的形狀非常的有趣。覺得好像看到了那個特別文化豐富的年代。

这位作者写了至少三本都是宋朝吃饭的书，内容大量重复、拼凑，经常前言不搭后语。

[擺一桌絕妙的宋朝茶席_下载链接1](#)

书评

[擺一桌絕妙的宋朝茶席_下载链接1](#)